

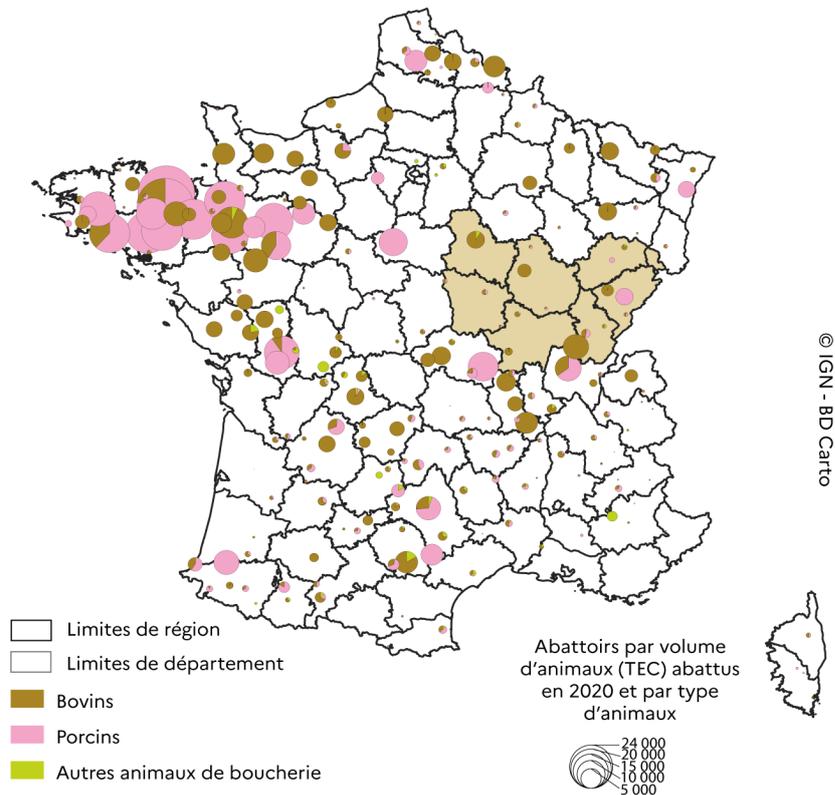
Les abattoirs d'animaux de boucherie en Bourgogne-Franche-Comté

L'activité des abattoirs régionaux est en baisse après une décennie de progression

En 2020, la région Bourgogne-Franche-Comté dispose de 16 abattoirs de gros animaux ou de boucherie (l'abattoir de Beaune ayant fermé au premier trimestre). Sur l'exercice, ces outils traitent de l'ordre de 145 000 tonnes d'équivalent carcasses. Dans le détail, on dénombre 3 abattoirs de grande capacité (plus de 20 000 tonnes) dont 2 appartiennent à des groupes nationaux, suivent 2 abattoirs de taille moyenne (de 10 000 à 15 000 tonnes) et finalement 11 abattoirs locaux liés à l'aménagement du territoire. Si sur la décennie, les volumes abattus ont progressé, on observe depuis 3 années une légère érosion de l'activité notamment sur le poste bovins qui représente 75 % des volumes abattus en région. Concernant cette espèce, les flux inter-régions sont importants, 42 % des bovins abattus en Bourgogne-Franche-Comté sont produits hors région. En 2021, le plan de relance national se déploie sur le territoire, l'accompagnement des abattoirs de boucherie est mobilisé par la région au travers de 12 projets et contribue au lancement d'un abattoir mobile.

En 2020, on dénombre en France (départements d'outre-mer compris) 235 abattoirs de gros animaux ou animaux de boucherie (par opposition aux abattoirs de volailles et lapins). Les volumes abattus au niveau national représentent 3 700 000 TEC (Tonnes Equivalents Carcasses) dont 59 % de porcins, 39 % de bovins et les autres espèces (ovins, caprins, équidés, gibier) ne représentent que 2 % des tonnages. La grande majorité des abattoirs de gros animaux est située dans l'ouest de la France, principalement en région Bretagne et Pays de la Loire. Ces 43 abattoirs dans le Grand Ouest traitent 55 % des volumes totaux de gros animaux, et près de 70 % des porcins. Les deux abattoirs les plus importants sont à Lamballe et à Mené dans les Côtes-d'Armor

Figure 1 - Abattoirs en France métropolitaine



(près de 235 000 TEC chacun). Le volume global d'abattage a légèrement progressé (+ 3 %) depuis 2010, évolution essentiellement attribuée à l'augmentation des abattages de porcins (+ 9 %) alors que les volumes des autres espèces ont régressé : - 5 % pour les bovins, - 3 % pour les ovins et jusqu'à - 61 % pour les équidés. La viande de porc reste la viande privilégiée des consommateurs (avec la volaille) du fait de son prix attractif, de sa facilité de préparation et de la large gamme de produits qui en résulte. On abat en 2020, 80 000 TEC d'ovins en France dont 90 % d'agneaux. Les abattoirs situés dans les régions Occitanie et Nouvelle-Aquitaine (quart Sud-Ouest de la France) traitent près de 60 % du volume annuel. Les abattages d'équidés régressent d'année en année, avec une accentuation marquée depuis cinq ans (- 60 %). Si la consommation est en baisse, la production reste déficitaire et 80 % de la viande chevaline consommée provient de l'étranger.

A l'échelle des régions où des départements limitrophes, 3 importants abattoirs de porcins sont présents : à Fleury-les-Aubrais (Région Centre-Val de Loire), à Lapalisse et à Bourgen-Bresse (Région Auvergne-Rhône-Alpes). Ces implantations entraînent un flux importants d'animaux produits dans notre région vers ces outils.

La Bourgogne-Franche-Comté dispose sur l'ensemble de l'année 2020 de 16 abattoirs de gros animaux. L'abattoir de Beaune a vu son agrément sanitaire suspendu au premier trimestre 2020, puis a été placé en liquidation judiciaire et a finalement fermé en l'absence

Figure 2 - Abattoirs de Bourgogne-Franche-Comté et des départements limitrophes

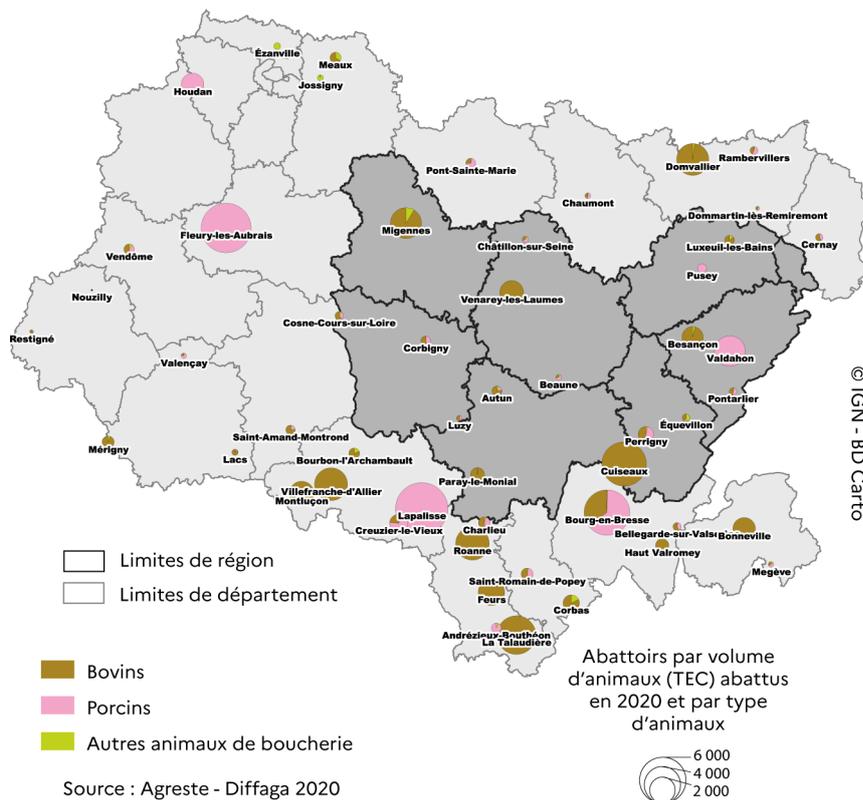
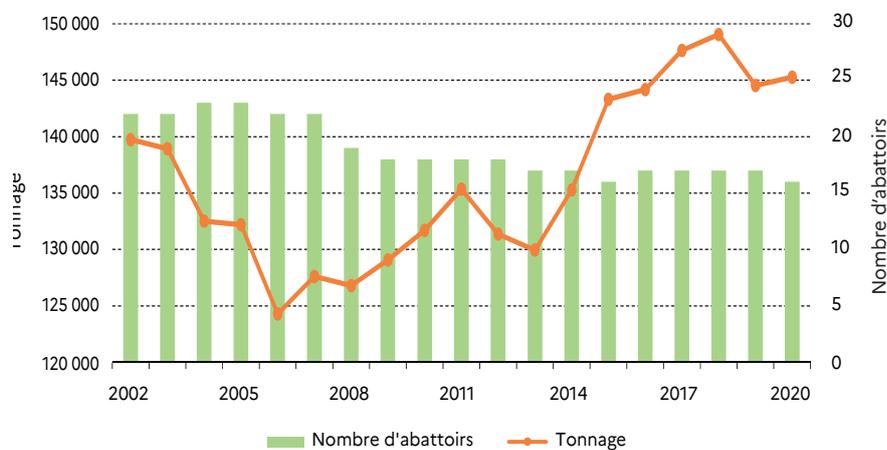


Figure 3 - Évolution du nombre d'abattoirs d'animaux de boucherie et des volumes abattus en Bourgogne-Franche-Comté



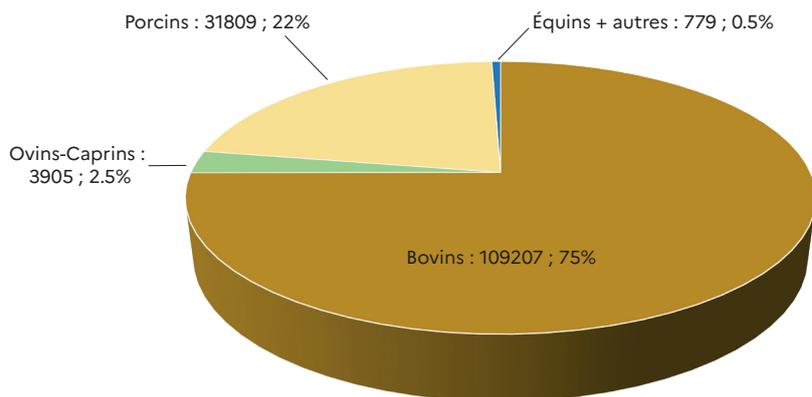
de repreneur. Les abattoirs ont traité 145 265 TEC, soit 4 % des volumes nationaux abattus, dont 75 % de bovins, 22 % de porcins, 2 % d'ovins-caprins et 1 % d'autres espèces.

Depuis 2010, les tonnages abattus ont progressé de 10 %, liée à l'augmentation des abattages d'ovins (+ 35 %) et de porcins

(+ 30 %). Les abattages de bovins restent relativement stables sur les 10 dernières années avec une moyenne de 108 500 TEC. Toutefois, depuis 2018, on observe une baisse d'activité. Les 16 abattoirs en fonctionnement en 2020 sur la région sont assez hétérogènes du fait des volumes abattus annuellement

par chaque structure, et de la diversité des espèces abattues. Deux abattoirs de Côte-d'Or et de Saône-et-Loire traitent uniquement les bovins et deux abattoirs, l'un du Doubs et l'autre de Haute-Saône sont spécialisés dans l'espèce porcine. L'abattoir d'Équevillon dans le Jura est le plus important de France en nombre d'équidés abattus. Seul le Territoire de Belfort n'est pas doté d'au moins un abattoir. Le département de la Saône-et-Loire arrive en tête avec 55 372 TEC de gros animaux abattus (dont 99 % de bovins) soit 38 % du volume régional. Les volumes abattus par structure sont très variables. Les 5 abattoirs les plus importants, appartenant à des groupes nationaux ou inter-régionaux, traitent de 10 000 à 50 000 TEC de viandes, représentant 80 % du volume régional abattu en 2020. Les 11 autres abattoirs traitent entre 800 et 6 000 TEC par an soit 20 % du volume régional.

Figure 4 - Répartition des tonnages abattus par espèce en 2020 en BFC



Source : Agreste - Diffaga 2020

Figure 5 - Nombre d'abattoirs et volumes abattus en 2020

Département	Nombre d'abattoirs	Volume total abattu (TEC)	% volume régional
Côte d'Or**	3	15 406	11%
Doubs	3	35 180	24%
Jura	2	< 10 000	< 10%
Nièvre	3	4 818	3%
Haute Saône	2	< 5 000	< 5%
Saône et Loire *	3	55 372	38%
Yonne	1	< 25 000	< 20%
Bourgogne Franche-Comté	17	145 701	100%

* hors Trambly : abattoir volailles (et chevreaux)

** l'abattoir de Beaune a fonctionné seulement en janvier

Source : Agreste - Diffaga 2020

Bourgogne-Franche-Comté : première région à expérimenter un modèle d'abattoir mobile, le Bœuf Ethique.

L'abattoir mobile est composé de 2 modules de refroidissement avec camion, 1 remorque d'abattage avec camion, 1 camion porteur avec bureau du vétérinaire, vestiaires et casiers, et une remorque pour le transport de sous-produits.

Il se déplacera dans les fermes à raison d'une exploitation par jour. A terme, entre 6 et 12 animaux seront abattus par jour.

Les animaux sont achetés par la société Le Bœuf Ethique. Les éleveurs s'engagent à appliquer la charte de la société. Ce pacte définit les conditions d'élevage (pâturage, autonomie alimentaire, lien avec l'éleveur, sans antibiotiques, mode d'élevage prenant en compte les besoins naturels des animaux), d'alimentation (herbe, sans OGM, sans huile de palme), et se pose en préalable à la contractualisation. Les viandes seront commercialisées auprès de bouchers, restaurateurs, enseignes GMS (Monoprix, Biocoop, Satoriz), collectivités locales et à terme, une plateforme de e-commerce est déjà active pour la vente en ligne.



Services proposés par les abattoirs

Les abattoirs de la région sont majoritairement des entreprises privées de type SA ou SARL appartenant à des personnes physiques, d'autres entreprises privées ou des coopératives d'élevage ayant choisi de gérer leur structure d'abattage sous forme d'une SA ou d'une SARL. Certaines structures fonctionnent sous la forme d'un syndicat intercommunal public, d'une société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA), d'une société coopérative d'intérêt économique, ou d'un groupement d'intérêt économique (GIE).

Quasiment tous les abattoirs de la région disposent d'un atelier de transformation de la viande et qui correspond :

- A la découpe primaire et au désossage de la viande (1ère et 2ème transformation) : 8 abattoirs sur 10
- A la découpe au détail de la viande et à la fabrication de produits plus élaborés (3ème et 4ème transformation) : 1 abattoir sur 2

La destination de ces produits transformés est locale, à destination d'entreprises les valorisant sur le territoire, ou nationale pour les entreprises les plus grandes ayant une force de vente nationale. Cinq abattoirs proposent une prestation complète (abattage, découpe, conditionnement) aux éleveurs pratiquant la vente directe à la ferme.

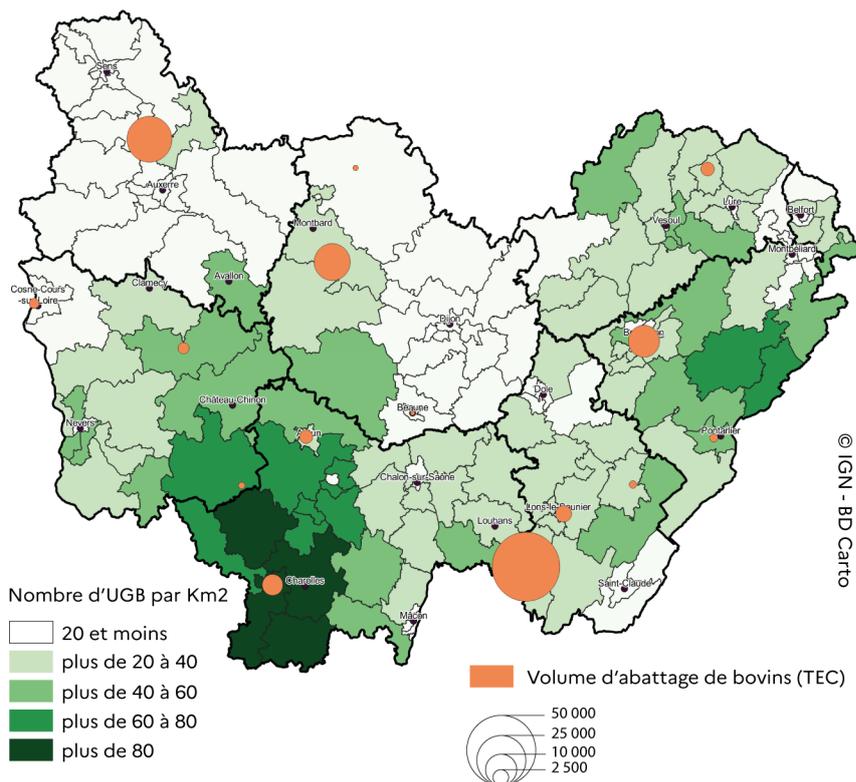
Dépt	Raison sociale	Activités au-delà de l'abattage
21	Société de l'abattoir chatillonnais	Découpe de carcasses, demi ou quart de carcasse, pièces Commercialisation nu ou en caissette directement auprès des apporteurs d'animaux Location possible de l'atelier de découpe par des personnes mandatées
	Groupe Bigard (Venarey)	Atelier de découpe
	Boeuf éthique (Beurizot)	Abattage d'animaux à la ferme sous la marque Bœuf éthique
25	Société Bisontine d'Abattage SBA	Pas d'activité de découpe Transformation dans d'autres structures au sein de la coopérative Franche-Comté Elevage
	Coopérative d'abattage du Haut Doubs (Pontarlier)	Atelier de découpe attenant à l'abattoir pour mise en quartier (30.6T en 2020)
	Les éleveurs de la Chevillotte (Valdahon)	Découpe (1ère et 2ème transformation de porc) lien avec les productions sous IGP de Franche-Comté
39	Viande Nature Jura (Equevillon)	Atelier de découpe appartenant à la Communauté de Communes (comme l'abattoir) et géré par le Comptoir champagnolais des viandes Découpe, transformation et conditionnement pour les agriculteurs locaux Projet d'installation d'un atelier de transformation en porc (salaison) et d'un magasin d'usine
	GEXAL groupement d'exploitation abattoirs (Lons le Saunier)	Pas d'atelier
58	SICAREV CORBIGNY	Atelier de découpe porté jusqu'à présent par SICAREV
	Cosne Abattoirs du Haut val de Loire	Réflexion en cours pour créer un atelier de découpe (vise la transformation en viande hachée)
	Abattoir du sud Morvan (Luzy)	Prestations aux éleveurs pratiquant la vente directe: traitement complet des carcasses jusqu'au colis.
70	Société d'abattage des Vosges saônoises (Luxeuil-les-Bains)	Pas d'atelier de transformation mais travail avec des entreprises locales pour la transformation (sud Vosges, Alsace, Doubs)
	Abattoir de la Motte (Vesoul - Pusey)	Salle de découpe et de conditionnement, agréé AB, prestation de service pour vente directe des porcs à la ferme en augmentation Marque «porc de Haute Saône» et «jambon de Luxeuil»
71	SICA de l'abattoir communautaire du Grand Autunois Morvan	Atelier de découpe et de transformation, principalement à destination des éleveurs qui font de la vente directe
	SA Groupe Bigard (Cuiseaux)	Atelier de découpe et de conditionnement préparation de surgelés (steak haché et boulettes)
	SA Charollais viandes (Paray-le-Monial)	Atelier de découpe qui traite 4300T de viandes à destination des boucheries traditionnelles (artisan et GMS)
89	SICAREV (Migennes)	Découpe dans 2 ateliers spécifiques à chaque espèce. Atelier de 3ème transformation permettant le piéçage et le conditionnement (sautés, émincés, rôtis, tranchés).

BOVINS

Les 3 plus gros abattoirs de Bourgogne-Franche-Comté, appartenant aux groupes Bigard ou SICAREV, situés à Venarey-les-Laumes en Côte-d'Or, Cuiseaux en Saône-et-Loire et Migennes dans l'Yonne, traitent les trois quarts des tonnages de bovins. Leurs visées de déploiement nationale ou inter-régionale et leurs capacités d'abattage importantes permettent d'expliquer les échanges d'animaux importants entre les régions. En 2020, on dénombre sur la région 756 000 vaches productives dont 259 000 femelles laitières (34%) et 497 000 femelles allaitantes (66%), une distribution variable selon les départements. Ainsi, les départements du Doubs, du Jura et de la Haute-Saône détiennent à eux seuls près de 80 % du cheptel laitier régional, ayant une tradition laitière forte. Quant aux départements de la Côte d'Or, de la Nièvre et de Saône-et-Loire, ils exploitent 85% des femelles allaitantes reproductrices, sur les zones traditionnelles de l'élevage allaitant charolais.

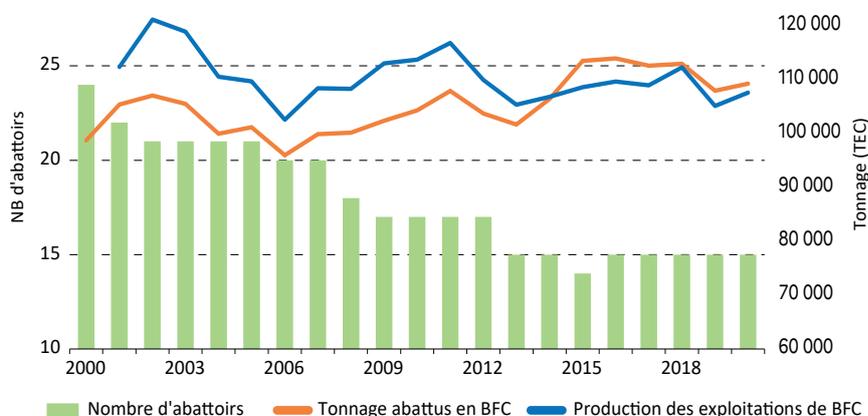
La production de bovins finis régionale s'élève en 2020 à 107 500 TEC et est très rapprochée de la quantité de bovins abattus. Depuis 2010, les abattages de bovins finis en Bourgogne-Franche-Comté sont restés relativement stables, de l'ordre de 109 000 TEC de viande traitée annuellement même si on observe une légère érosion depuis 2018 (- 3700 tec). En 2020, les volumes abattus concernent à 95% les gros bovins (103 000 TEC), c'est-à-dire des vaches allaitantes ou des génisses de boucherie pour 47 % du volume, des jeunes bovins mâles à 31 %,

Figure 6 - Abattage bovins en Bourgogne-Franche-Comté



Sources : Agreste - BDNI 01-2021, Diffaga 2020

Figure 7 - Les abattages bovins similaires à la production régionale en 2020

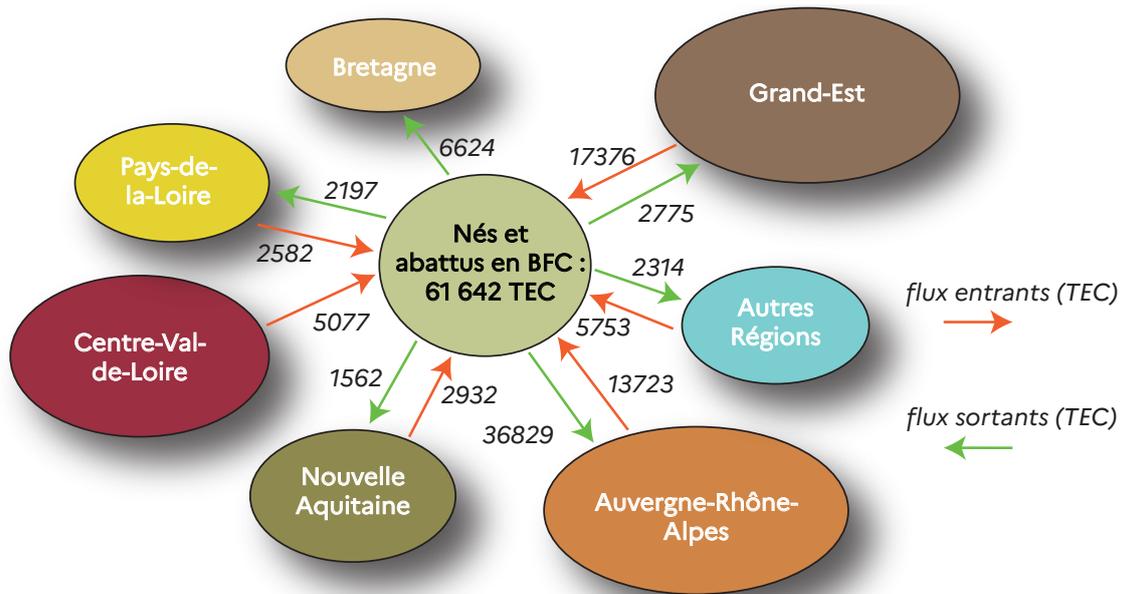


Sources : Agreste - Diffaga - SAA

et de la vache laitière ou du taureau de réforme à hauteur de 22%. Les autres bovins abattus représentent annuellement 6000 TEC (5% du tonnage total de bovins) et concernent dans une très large majorité les veaux de boucherie (90 % de cette catégorie). S'il existe une certaine cohérence entre les tonnages

de viande produite et de viande abattue sur le territoire d'étude, on observe finalement que c'est seulement 58 % du tonnage de bovins abattus qui est issu d'animaux produits sur la région. Ainsi, 34 % des bovins élevés en Bourgogne Franche-Comté sont abattus en Auvergne-Rhône-Alpes et les 10 % restants sur les régions Grand Est, Bretagne,

Figure 8 - Les flux inter-régionaux de bovins vers les outils d'abattage



Source: Agreste - BDNI 2020 - Traitement DRAAF

Nouvelle-Aquitaine et Pays de la Loire. A l'inverse, en 2020, les abattoirs de la Région

ont traité 48 000 TEC de bovins issus d'autres régions, principalement des régions

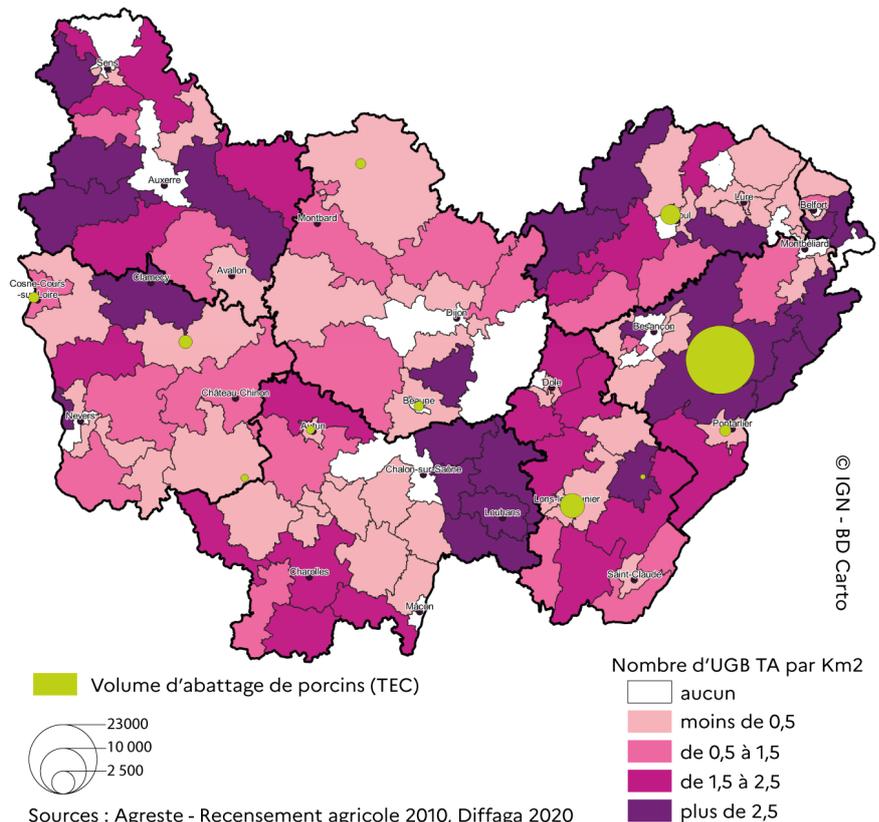
Grand Est (37 %), Auvergne-Rhône-Alpes (29 %) et Centre Val de Loire (11 %).

PORCINS

On dénombre, en 2020, 420 élevages porcins en production de rente (hors élevages en sélection, multiplication et production familiale) dont 47 % d'éleveurs spécialisés et 32 % de type naisseur-engraisseur.

Le cheptel porcine régional compte 21 000 truies mères (chiffre relativement stable depuis 10 ans) avec une production tournée à 99 % vers l'abattage de porcs charcutiers (animaux abattus à l'âge de 6 mois à un poids de 90 à 100 kg équivalent carcasse). 156 000 places d'engraissement permettent de produire annuellement 415 000 porcs charcutiers sur la région dont 60 % dans les départements du

Figure 9 - Abattage porcins en Bourgogne-Franche-Comté



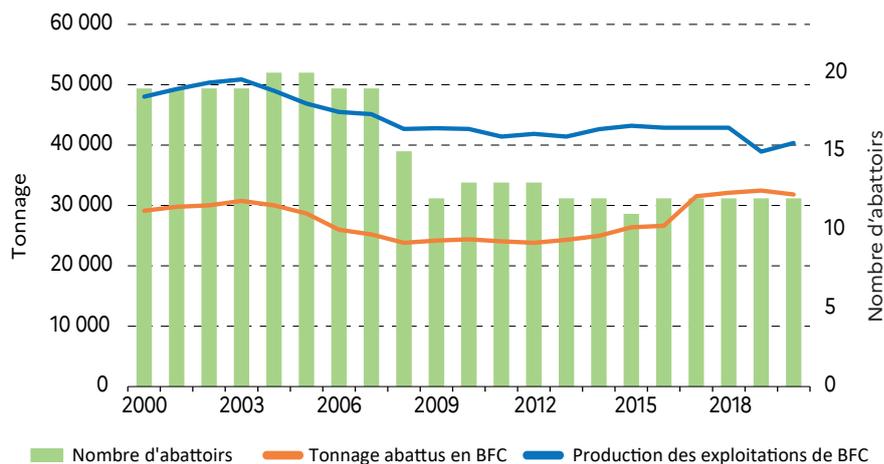
Sources : Agreste - Recensement agricole 2010, Diffaga 2020

Doubs, de Saône-et-Loire et de l'Yonne, pour une production annuelle de viande porcine d'environ 40 000 TEC. 32 000 TEC de porcins sont abattus en Bourgogne-Franche-Comté, chiffre en augmentation (+ 30 %) depuis 2010 alors que le cheptel souche a très peu évolué. L'activité d'abattage est fortement concentrée sur un abattoir du département du Doubs, traitant à lui seul 72 % des animaux.

La mise en place en 2013 de l'IGP Porc de Franche-Comté qui garantit la provenance des animaux (élevés et abattus sur un territoire bien délimité) et la présence des IGP Saucisse de Morteau et Saucisse de Montbéliard participent à cette dynamique positive de progression des abattages.

La différence observée, entre la production des exploitations et les tonnages abattus régionaux, a tendance à se resserrer : 40 000 TEC produites pour 32 000 TEC abattues en 2020 contre 43 000 TEC produites

Figure 10 - Les abattages de porcins se rapprochent de la production



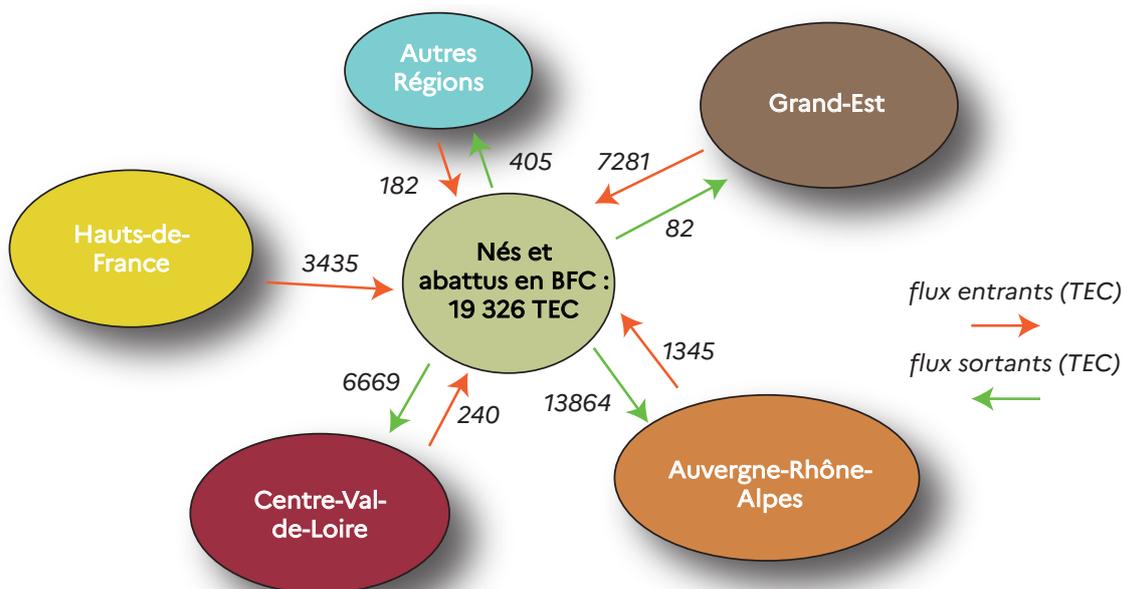
Sources : Agreste - Diffaga - SAA

pour 24 000 TEC abattues en 2010. De plus, 60 % des porcins sont élevés et abattus en Bourgogne Franche-Comté soit 19 000 TEC.

Une part importante des porcs abattus en BFC (40 %) sont élevés dans d'autres régions : Grand Est (23 %), dans une moindre mesure des Hauts-de-France (11 %) et d'Auvergne-Rhône-Alpes (4 %). Inversement, 21 000 TEC élevées dans la région sont abattues à

l'extérieur, principalement dans les régions Auvergne Rhône-Alpes (66 %) et Centre Val de Loire (32 %) disposant de structures d'abattage de plus grande ampleur. Ces mouvements s'expliquent aussi par des effets de groupements de producteurs qui peuvent privilégier un abattoir, telle la coopérative Cirhyo et les abattoirs Tradival de Fleury les Aubrais (Loiret) et de Lapalisse (Allier).

Figure 11 - Les flux de porcins inter-régionaux vers les outils d'abattage

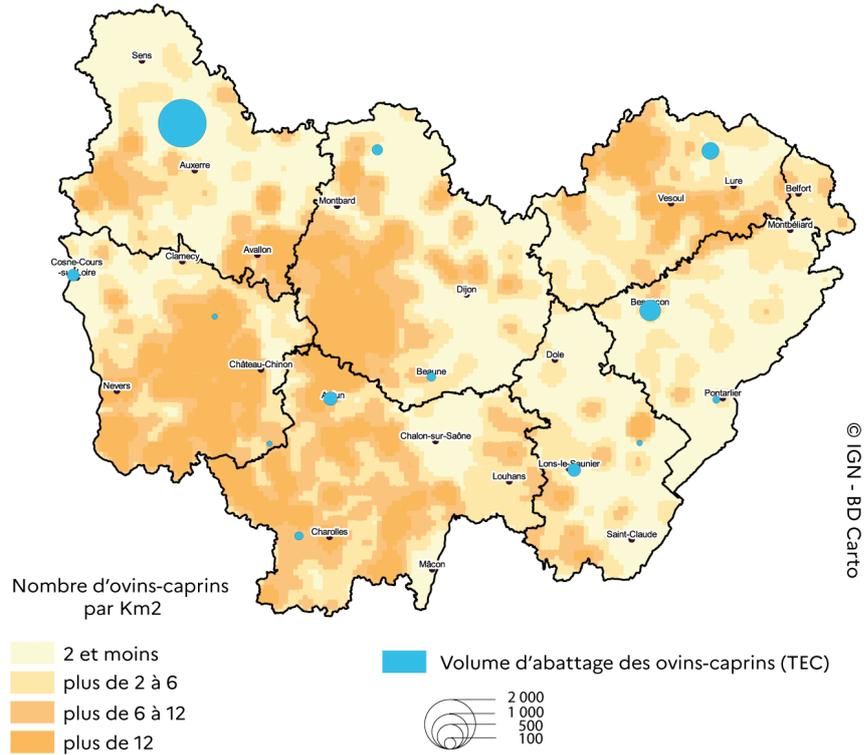


Source: Agreste - BD Porc-Traitement Chambre régionale d'agriculture

OVINS - CAPRINS

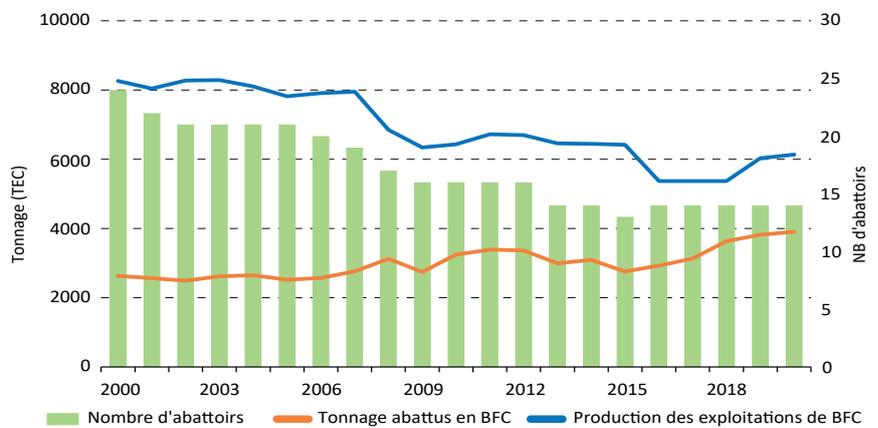
En 2020, 13 abattoirs de gros animaux situés en région abattent l'équivalent de 3 470 TEC (que des ovins, hormis quelques chèvres de réforme) dont 90% de viande d'agneau. Ce volume est en constante augmentation depuis 2000 (+ 40 %). L'abattoir de Migennes du groupe SICAREV travaille à lui seul 58 % du volume régional. Son activité connaît une forte augmentation depuis 4 ans avec une hausse de plus de 80 %. Seuls 6 autres abattoirs égalent ou dépassent un volume de 100 TEC : Luxeuil, Autun, Cosne-sur-Loire, Perrigny, Besançon, Châtillon-sur-Seine. Les 6 autres abattoirs travaillent chacun de l'ordre de 25 à 50 TEC, à l'exception de Beaune qui a fermé en janvier 2020. Outre le décompte ci-dessus, la société Palmidor (située à Trambly en Saône-et-Loire), spécialisée dans l'abattage des canards et de chevreux, et comptabilisée parmi les abattoirs de volailles et lapins, produit 435 TEC de chevreux en 2020 (93 % du tonnage caprin régional). Concernant la production ovine, la troupe compte environ 236 000 animaux dont 164 700 brebis mères. Les élevages sont essentiellement orientés vers la production d'agneaux de boucherie et ils sont 1076 à bénéficier de l'aide ovine (+ de 50 brebis). Trois départements mobilisent à eux seuls les trois quarts du cheptel, la Nièvre, la Saône-et-Loire et la Côte-d'Or. Depuis 2 décennies, le nombre de ces élevages et la production diminuent. Cette dernière s'établit à hauteur de 5 700 TEC en 2020, bien au-dessus du volume abattu en région. En effet, la coopérative

Figure 12 - Abattage ovins et caprins en Bourgogne-Franche-Comté



Sources : Agreste - Recensement agricole 2010, Diffaga 2020

Figure 13 - Les volumes abattus en 2020 représentent 60% de la production régionale



Sources: Agreste - Diffaga/Diffabat- SAA

Terre d'ovins mobilise l'abattoir de Castres dans le Tarn. La production caprine est exclusivement destinée à la production de lait. Le troupeau atteint 38 000 animaux dont 27 000 chèvres. Le département de Saône-et-Loire comprend à lui seul 57 % des animaux, viennent ensuite l'Yonne et la Nièvre avec 15 % du troupeau chacun. En région, la part de transformation

laitière fermière est l'une des plus importantes de France (versus de la collecte). En 2020, on recense 273 exploitations en région (+ de 30 chèvres) mobilisant les aides caprines. La production d'animaux pour la boucherie est estimée à 460 TEC, ce qui correspond à la mise en œuvre par les outils de la région (nonobstant les flux inter-régions).

Renforcer la compétitivité des filières agricoles et agro-alimentaires avec un haut niveau de garanties sanitaires

Le plan de relance national cible trois priorités : la transition écologique, la compétitivité et la cohésion, pour un montant de 1,2 milliard d'euros.

Dans ce cadre 12 abattoirs de boucherie et 4 abattoirs de volailles ont répondu à l'appel à projets pour un montant de subventions de 5,1 millions d'euros correspondant à des investissements de 13,5 millions d'euros. Ces projets portent sur :

- Améliorer la protection animale (préalable), la santé et la sécurité au travail
- Renforcer la compétitivité des entreprises et des filières en accompagnant la segmentation de l'offre et la création de valeur ajoutée
- Participer au maintien de l'emploi au travers de la modernisation des outils d'abattage
- Former à la protection animale et au respect des réglementations sanitaires et environnementales.

Ils se concrétiseront par :

- la création de 21 emplois
- la formation de 192 salariés
- des investissements réalisés :

- Bien-être animal :

vidéo-surveillance, modernisation de la bouverie (changement revêtement avec des tapis antidérapant, agrandissement des cases d'hébergement, amélioration de l'éclairage, de la ventilation...), amélioration du box de mise à mort...

- Amélioration de la santé et de la sécurité au travail :

réhabilitation de ligne d'abattage (tapis de sol, accrochage des carcasses, poste de saignée, automatisation de l'éviscération, rénovation vestiaires...)

- Amélioration de la compétitivité :

extension des chambres froides pour le stockage, changement des systèmes de refroidissement, construction/modernisation de l'atelier de découpe (3 projets avec des investissements notables)

Par exemple, l'abattoir de Luzy (58) a investi dans un nouveau box d'abattage porcin/ovin ; la mise à mort de l'animal sera plus efficace et le poste est plus ergonomique pour l'opérateur. Il a également profité de l'appel à projet pour rénover les surfaces des locaux de stockage de certains produits afin d'optimiser le nettoyage et la désinfection et de garantir une meilleure sécurité sanitaire des produits.

De même, l'abattoir de Migennes (89) exploité par SICAREV consacrera 2/3 de ses dépenses d'investissements en faveur de l'amélioration des conditions de travail des opérateurs, en modernisant les plateformes élévatrices existantes de la zone d'abattage, par exemple. Le réaménagement des couloirs de circulation du bétail aura pour effets de faciliter le travail des hommes tout en améliorant le bien-être animal dans cette zone. Ces investissements s'accompagnent de formations à la protection animale ainsi qu'aux bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de prévention des risques

Raison sociale du Porteur de projet	Aide retenue
Le Bœuf Ethique (abattoir mobile, 21)	580 690 €
Sté Abattage des Vosges (Luxeuil, 70)	150 037 €
Abattoir de la Motte (Pusey, 70)	26 527 €
Sté Abattage Chatillonnais (Chatillon/Seine, 21)	44 409 €
Sté Bisontine d'Abattage (Besançon, 25)	404 958 €
SICAREV (Migennes, 89)	1 355 195 €
Charollais Viandes (Paray le Monial, 71)	15 127 €
Coop d'abattage du Haut Doubs (Pontarlier, 25)	411 887 €
Cosne agrolim (Cosne, 58)	141 267 €
Viande Nature Jura (Equevillon, 39)	22 406 €
Eleveurs de la Chevillotte (Valdahon, 25)	635 599 €
Syndicat intercommunal de l'abattoir du Sud-Morvan (Luzy, 58)	22 157 €
SAS Guillot cobreda (Cuisery, 71) *	159 534 €
DUC (Chailley, 89) *	395 008 €
Impéry Volailles (Cosne-sur-Loire, 58)*	562 170 €
Palmid'Or (Trambly, 71)*	178 330 €
Total	5 105 301 €

* Abattoirs de volailles

Les services vétérinaires d'inspection en abattoir d'animaux de boucherie

L'abattoir doit répondre à des enjeux de trois ordres : enjeux de protection animale des animaux avant abattage, enjeux de contrôle de la bonne santé de ces animaux et enjeux de sécurité sanitaire des denrées animales (viandes et abats) qui en seront issues.

La réglementation européenne, [règlement \(CE\) n°178/2002](#) assigne la responsabilité première aux professionnels. L'action des services vétérinaires d'inspection en abattoir (SVI) se situe au niveau du contrôle de ces trois enjeux. En Bourgogne-Franche-Comté, 90 Equivalents Temps Plein (ETP) assurent l'inspection permanente des 16 abattoirs d'animaux de boucherie.

Les missions:

- Détecter les maladies animales majeures et les zoonoses, alerter en cas de suspicion
- S'assurer que les conditions de bien-être sont respectées (depuis le transport vers l'abattoir jusqu'à la mise à mort)
- Éliminer de la chaîne alimentaire les produits impropres à la consommation
- Vérifier le tri et l'orientation des sous-produits vers les circuits d'élimination
- Alerter les services compétents en cas de non respect des prescriptions, notamment en ce qui concerne les rejets dans l'environnement

Pour accomplir ces missions, le SVI exerce différentes activités:

- Sur l'animal vivant : l'inspection avant abattage est systématique avec vérification de la traçabilité, de l'absence de signes de maladie, de la protection animale.
- Sur la chaîne d'abattage : réalisation d'une inspection systématique de chaque carcasse et des abats, et observation des lésions (travail posté à la cadence de la chaîne d'abattage). Les lésions et les accidents du process sont repérés et les carcasses détournées (mises en consigne) avant d'être éventuellement écartées de la consommation humaine sur décision du vétérinaire officiel après une deuxième inspection approfondie.
- Des inspections régulières du fonctionnement de l'abattoir : gestion des flux pour éviter toute contamination croisée, entretien et maintenance des locaux et du matériel, formation et hygiène du personnel et maîtrise des gestes techniques, nettoyage et désinfection, maîtrise des températures des chambres froides.
- Des prélèvements réguliers pour analyses (plans de contrôles et de surveillance) comme la recherche de résidus médicamenteux.

SOURCES ET MÉTHODES

Les données de cette étude sont issues des bases DIFFAGA et DIFFABATVOL (Diffusion des abattages de grands animaux et volailles) issues d'enquêtes réalisées mensuellement auprès des abattoirs, de la Statistique Agricole Annuelle coordonnées par le Service de la statistique du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, de la BDPORC (base de données professionnelle porcine) qui notifie l'ensemble des mouvements porcins. Les tonnages sont exprimés en Tonne Equivalent Carcasse (poids à froid de l'animal après saignée, dépouillement, éviscération, et ablation de la tête, de la queue et des membres).

www.agreste.agriculture.gouv.fr

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture
et de la Forêt de Bourgogne-Franche-Comté

Service Régional de l'Information Statistique et Économique
4 bis Rue Hoche - BP 87865 - 21078 Dijon Cedex
Mél : srise.draaf-bourgogne-franche-comte@agriculture.fr
Tél : 03 80 39 30 12

Directeur : Marie-Jeanne Fotré-Muller
Directeur de la publication : Florent Viprey
Rédacteur : L. Barralis, J-B. de Boutray, T. Carrière, M. Lechevallier
Composition : Yves Lebeau
Dépot légal : À parution
ISSN : 2681-9031
© Agreste 2021