



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

abattage

Question écrite n° 104593

Texte de la question

M. Philippe Briand attire l'attention du M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur l'inquiétude de la fédération de la boucherie concernant la dérive de l'abattage des animaux dans le cadre familial pratiqué en vue de la commercialisation et non de la consommation privée. Il souligne qu'un volume de plus en plus important de carcasses de viande, notamment bovins et veau, abattus à titre familial est constaté dans les abattoirs. Il précise que l'inquiétude de la profession ne porte pas sur la vente directe pratiquée par les entreprises en règle mais simplement sur la quantité anormale d'animaux abattus pour une « consommation personnelle ». Enfin, il rappelle que l'accord interprofessionnel du 15 janvier 2003 précise que la viande issue des animaux abattus dans le cadre d'un abattage familial est réservée exclusivement à la consommation de la famille de l'exploitant et que les viandes issues des abattages familiaux ne peuvent être cédées ni à titre onéreux ni à titre gratuit. Il lui demande, en conséquence, de bien vouloir lui préciser ce que le Gouvernement compte faire pour remédier à cette situation particulièrement pénalisante pour le secteur de la boucherie, puisqu'il s'agit d'une économie parallèle doublée d'une concurrence déloyale envers la profession.

Texte de la réponse

La fédération de la boucherie s'inquiète d'une apparente recrudescence des abattages de bovins et veaux déclarés comme abattages familiaux mais commercialisés et donc susceptibles de générer une concurrence pénalisante pour le secteur de la boucherie. Le code rural et de la pêche maritime ne définit pas la notion d'abattage familial. Néanmoins, l'abattage familial est souvent associé à l'abattage réalisé en dehors d'un abattoir tel que défini par l'article R. 231-6. Cet abattage peut soit se réaliser dans le cadre d'établissements d'abattage de volailles et lagomorphes non agréés tels que précisés à l'article L. 654-3, soit concerner les animaux des espèces caprine, ovine, porcine ainsi que les volailles et lagomorphes, dès lors que leur abattage est réalisé par la personne qui les a élevés et que la totalité des animaux abattus est réservée à la consommation. En dehors de ces exceptions, tout animal de boucherie et toute volaille dont la carcasse est destinée à la consommation humaine doivent être abattus dans un établissement d'abattage agréé où ils sont soumis, avant leur mise sur le marché, à une inspection sanitaire. La destination économique des carcasses ne fait pas l'objet d'un contrôle spécifique. Les ateliers de boucherie exploités par les exploitants du secteur primaire sur leur exploitation sont contrôlés au même titre que les boucheries traditionnelles par les directions départementales en charge de la protection des populations ; ces ateliers sont soumis aux mêmes dispositions sanitaires que tout autre établissement de même catégorie. Enfin, l'accord interprofessionnel du 15 janvier 2003 n'a pas bénéficié d'un arrêté d'extension et n'a pas été renouvelé depuis. Cet accord est donc aujourd'hui caduc. Ce dossier pourrait utilement faire l'objet d'une expertise par l'interprofession bovine et le ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

Données clés

Auteur : [M. Philippe Briand](#)

Circonscription : Indre-et-Loire (5^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 104593

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Ministère attributaire : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

[Date\(s\) clé\(s\)](#)

Question publiée le : 12 avril 2011, page 3488

Réponse publiée le : 6 décembre 2011, page 12790