

Quelles sont les
possibilités d'abattage
pour un agriculteur?

Petit rappel : toute activité en lien avec la chaîne alimentaire doit être déclarée à l'AFSCA



Enregistrement



Autorisation



Agrément



↗ de la fréquence de contrôles et des exigences

<http://www.afsca.be/agrements/>

Volailles et lapins

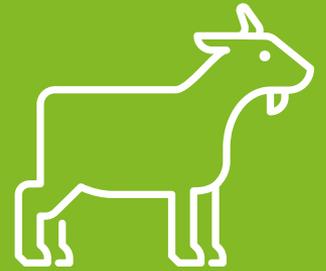
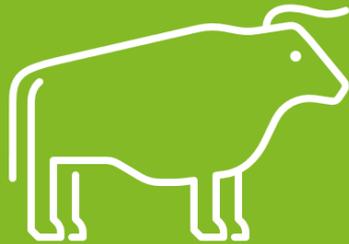
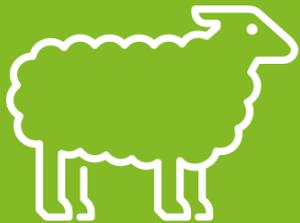


Abattage volailles et lapins : Quelles possibilités ?



	Enregistrement Ferme - volailles / lapins	Autorisation Ferme-abattage de volailles ou lapins	Agrément Abattoir de volailles
Nombre d'animaux	≤ 500 volailles/an ≤ 250 lapins/an	≤ 7500 volailles/an ≤ 1000 lapins/an	Pas de restriction
Condition préalable	Animaux issus de l'exploitation	Animaux issus de l'exploitation	Animaux issus d'autres exploitations
Vente	A la ferme uniquement	A la ferme, Sur le marché local Par colportage NEW Via commerce de détails	Pas de restriction
Exigences infrastructure	+	++	+++
Expertise AFSCA	NON	NON	OUI (avant et après chaque journée d'abattage)
Contrôles administratifs AFSCA	NON	1 x / an	4 x / an minimum

Ongulés

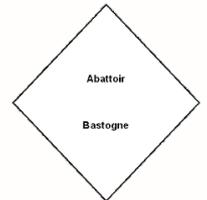




Viande d'ongulés : Possibilités d'abattage

Possibilités d'abattage privé → pour la **consommation du ménage** :

- à la ferme pour porcins, ovins et caprins avec une déclaration à la commune **obligatoire**
- En abattoir agréé – **abattage privé** pour tous les ongulés dont les bovins



Pour pouvoir commercialiser -> **abattage commercial dans un abattoir agréé**

- Pas d'abattage à la ferme sauf si agrément abattoir ou mise à mort sur l'exploitation par un opérateur de l'abattoir agréé à condition que le temps entre l'abattage (à la ferme) et l'éviscération (dans l'abattoir agréé) ne dépasse pas les 2 heures → Etude pour augmenter les délais en cours à ULiège (faculté de médecine vétérinaire)



Présentation du nouvel outil

Cartographie des abattoirs



COLLÈGE des
PRODUCTEURS

Avant de finir la journée, pouvez-vous :

- Compléter l'enquête de satisfaction



- Laisser vos badges dans la caisse à la sortie



Merci pour votre
participation !!!



COLLÈGE des
PRODUCTEURS

Cartographie des abattoirs wallons 2025

Cartographie des abattoirs wallons

Objectif

- Identifier les outils d'abattage qui rendent des services d'abattage en filière courte et longue
- Toutes les filières viandes excepté gibiers
 - Bovins
 - Ovins / Caprins
 - Porcins
 - Volailles
 - Lagomorphes

Cartographie des abattoirs wallons

Contexte

- Recensement des abattoirs wallons : 24 acteurs assez différents (32 en 2016) + quelques projets à l'étude
 - Plus que 4 abattoirs publics
 - Certains abattoirs n'abattent pas pour tiers: entreprise privée et outils en modèles coopératifs (pour les membres)
 - Bovins: 13 abattoirs dont 3 boucheries
 - Ovins / Caprins: 8 abattoirs dont 3 boucheries
 - Volailles : 7 abattoirs dont 2 abattoirs à la ferme mais ils n'abattent pas toutes les différentes espèces
 - Porcins: 6 abattoirs dont 3 boucheries
 - Lagomorphes: 1 abattoir

Cartographie des abattoirs wallons

Contexte

- Entretiens en cours avec les acteurs pour actualiser les conditions d'accès et services proposés aux éleveurs et filières

Cartographie des abattoirs wallons

Volailles et lagomorphes

- Abattage pour tiers

- Ardenne Volaille à Bertrix ⇔ numéro de troupeau et analyse salmonelle
- Poulet de Saint-André – ferme Hossay: abattage pour d'autres éleveurs et abattages particuliers. Poulets, dindes, canards, oies, pintades.
- Le Moulin de la Hunelle à Pipaix: Poulets, dindes, canards, oies, pintades, pigeons, lapins
- Petit Abattoir Coopératif (PAC) à Namur: abattage pour les éleveurs coopérateurs et pour les particuliers.

- Pas d'abattage pour tiers

- Plukon à Mouscron : poulets standards et bio
- Ferme de la Sauvenière: canards à foie gras de la ferme
- Pigeonneau des Collines: pigeons de la ferme

Cartographie des abattoirs wallons

Ovins - Caprins

- Ath
- Aubel
- Virton
- Gedinne
- Liège
- 3 boucheries abattoirs mais qui n'abattent pas pour tiers

Cartographie des abattoirs wallons

Porcs

- Abattage pour tiers
 - Ath
 - Virton
 - Gedinne
- Pas d'abattage pour tiers
 - PQA => abattage pour les éleveurs membres de la coopérative.
 - Lovenfosse => abattage pour tiers possible sous conditions ? => contact en cours pour vérifier
 - Belgian Meat Company à Mouscron

Cartographie des abattoirs wallons

Bovins

- **Abattage pour tiers**
 - Abattoirs publics; Ath, Gedinne, Aubel et Virton
 - Abattoirs privés abattant pour tiers (même 1 bovin): Debaenst à Mouscron, Euro Meat Group à Mouscron, Wamabeef à Ciney, Roch4Abattoir à Rochefort, Liège et Pegri à Saint Vith
- **Pas d'abattage pour tiers**
 - 3 Boucheries abattoirs => contact en cours pour voir si abattage pour tiers possible sous conditions

Cartographie des abattoirs wallons

Infos collectées

- Jours et heures d'abattages, modalités d'accès pour les éleveurs
- Liens possibles abattoirs, chevilleurs, boucheries à partir des animaux vivants acheminés par les éleveurs à l'abattoir
- Prix par animal / lot (pas réponse de tous les acteurs)
- Espèces acceptées (pour les **bovins**, acceptation des veaux ?, pour les **porcs**, acceptation des truies de réforme et mâles entiers ?, pour les **caprins** : acceptation des réformes et des chevreaux ?)
- Certifications disponibles (Bio, Halal)

Cartographie des abattoirs wallons

Infos collectées

- Pour les abattoirs avec un atelier de découpe : quels sont les services de découpe proposés ?
- Durée possible de maturation en frigo
- Abattage pour tiers ? Conditions particulières
- Personne(s) de contact pour éleveurs
- Quelle possibilité de transport de la carcasse et quels contacts ?

Cartographie des abattoirs wallons

Lien vers la cartographie

<https://collegedesproducteurs.be/cartographie-abattoirs-wallons/>



Merci pour votre participation
Quentin Legrand – chargé de mission viande bovine
Quentin.legrand@collegedesproducteurs.be

Avenue Comte de Smet de Nayer 14 - 5000 Namur - 081/24 04 30 - info.socopro@collegedesproducteurs.be - www.collegedesproducteurs.be

Cartographie des abattoirs wallons

Cartographie

