ACADÉMIE d'AGRICULTURE de FRANCE

Encyclopédie : *Question sur*

Les erreurs passent, il n'y a que le vrai qui reste (Diderot)

Les abattoirs d'animaux de boucherie-charcuterie : quel rôle dans la chaîne alimentaire ?

Fiche *QUESTIONS SUR…* n° 03.01.Q06 **2022, révisée en novembre 2025**

Marion DONARS, directrice de la Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs et Prestataires de Services et Jacques PUJOL, ancien directeur

Mots clés : abattoir, sécurité sanitaire, protection animale, viande

Le terme abattoir date de 1810, avec la création par décret impérial de cinq établissements d'abattage autour de Paris. Toutes les grandes villes ont ensuite édifié leur abattoir au XIX^e^ siècle : Toulouse en 1823, Lille en 1825, Lyon en 1840 et 1858 à Vaise, Marseille Saint-Louis en 1894.

Ces abattoirs devaient répondre aux besoins alimentaires à une époque où les animaux se déplaçaient à pied, où les moyens de conservation frigorifiques étaient réduits (saumure, salage, marinades, fumage, boucanage), et où les moyens de transport en viande fraîche étaient inexistants.

L'abattoir était la source de produits basiques indispensables à la vie quotidienne dans les ménages ou la restauration (saindoux, suifs), et pour des activités artisanales et industrielles (cuirs et peaux, soies de porc, onglons, cornes, gélatine).

Aujourd'hui, l'abattoir demeure un outil incontournable pour assurer la valorisation des produits de l'élevage et le fonctionnement de la chaîne alimentaire des produits d'origine animale.

Qu'est-ce qu'un abattoir aujourd'hui ?

L'abattoir – où l'on procède à l'abattage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine – se compose :

- des quais et stabulations pour la réception des animaux et l'inspection ante-mortem,
- d'un local d'abattage, avec la file ou chaîne sur laquelle se succèdent – en suivant le principe de la *marche en avant* – les postes d'étourdissement (indispensables pour assurer la perte de conscience et de sensibilité à la douleur), de saignée, de dépouille, d'éviscération, de fente, de parage-émoussage, de pesée et de classement des carcasses et inspection sanitaire post-mortem,
- des chambres froides de ressuage et conservation, d'un atelier de mise en quartiers, des quais d'expédition,
- du coche et d'un atelier de triperie pour le traitement des abats blancs (pieds, panses) attenants au local d'abattage, ainsi que des locaux pour le traitement, la réfrigération et la conservation des abats rouges (foies, rognons),
- des locaux pour le salage et le stockage des cuirs et peaux,
- des locaux réfrigérés pour la conservation des sous-produits jusqu'à leur enlèvement.

Dans presque tous les cas, l'abattoir est complété par un atelier de découpe et de transformation pour procéder à la coupe de gros, à la découpe, au désossage, au conditionnement et à l'emballage, et souvent à la transformation et à la préparation des viandes (steak haché, etc.).

L'abattoir moderne assure aussi le traitement de nombreux sous-produits ; des installations d'épuration des eaux usées sont obligatoires.

L'activité d'un abattoir

L'activité d'abattage peut être effectuée :

- dans un abattoir prestataire (propriété d'une collectivité territoriale ou non) géré par un prestataire de services public (EPIC, régie) ou par une société concessionnaire dans les conditions fixées par un cahier des charges après procédure publique d'appel d'offres (société semi-publique – SAEM, SEMOP, SCIC ; ou société privée – SA, SICA),

Reproduction autorisée sous réserve d'en citer la provenance

- dans un abattoir privé appartenant en général à une entreprise opérateur dans la filière viande, ou à un prestataire de services.

Un abattoir ne peut fonctionner que s'il bénéficie d'un agrément délivré par l'administration et s'il satisfait aux obligations sanitaires en vigueur. Il est aussi soumis, avec toutes ses dépendances, à la législation relative aux *Installations Classées pour la protection de l'Environnement* (ICPE).

Les abattoirs en France en 2024

Plus de 2 000 établissements d'abattage d'animaux de boucherie au milieu du XXe siècle, près de 230 en 2024. Cette évolution a correspondu à plusieurs objectifs :

- répondre aux besoins alimentaires des populations,
- assurer une surveillance sanitaire efficace des produits d'origine animale,
- s'adapter aux évolutions de la transformation et de la distribution,
- permettre une bonne valorisation des produits de l'élevage sur le marché international.

Elle pose néanmoins le problème de la répartition territoriale et de la pérennisation des circuits courts.

Tableau 1 : Les abattoirs d'animaux de boucherie et de charcuterie dans les départements français (dont départements, régions, territoires et collectivités territoriales d'outre-mer)

D'après Normabev et Inaporc	Abattoirs spécialisés			Abattoirs polyvalents	Total
	Gros bovins et/ou veaux	Porcins	Ovins et/ou caprins		
Territoire métropolitain	67	30	28	97	222
Outre-Mer				6	6
Total général					228

L'évolution récente du nombre d'abattoirs s'explique en partie par la décapitalisation des cheptels mais également par l'augmentation des charges (eau, énergie) et les difficultés de recrutement. Elle s'accompagne d'une stabilité ou légère diminution des volumes traités dans les abattoirs prestataires (3 745 TEC[1]/an en moyenne) et d'une concentration de l'activité des abattoirs privés

97 établissements privés ou coopératifs (plus de 85 % des abattages) sont positionnés sur les marchés de la grande distribution et sur l'exportation, tandis que les abattoirs prestataires s'orientent sur des marchés plutôt locaux (grossistes et découpe locale, bouchers) et sur des circuits courts (vente directe, magasins de producteurs).

Le grand Ouest concentre 55 % des abattages toutes espèces confondues (70 % pour les porcins).

Tableau 2 : Les abattages en 2024 *(Source FranceAgriMer)*

Espèces / Catégories	Nombre d'animaux (en milliers)	Poids total des animaux *(en milliers de TEC)*
Gros bovins	3 000	1 156
Veaux	1 006	149
Ovins (hors caprins)	3 507	68
Porcins	22 367	2 116
Toutes espèces		**3 489**

La place et le rôle des abattoirs dans la chaîne alimentaire

Trois fonctions principales sont assurées par les abattoirs :

1- Répondre aux besoins alimentaires des populations et à ceux de l'économie nationale : de tout temps, la viande (source d'énergie, de protéines, de fer assimilable et de vitamines du groupe B) a été présente dans l'alimentation humaine, et les scientifiques lui attribuent une contribution essentielle au développement du cerveau et au développement corporel. Même si les Français semblent prêts à réduire leur consommation, la viande devrait se maintenir à un niveau significatif dans l'alimentation dès lors que le produit apporte des garanties crédibles en matière "*de santé, de nutrition, de mode de production, de transformation, de bien-*

[1] *TEC = Tonne Équivalent Carcasse*

 Fiche consultable sur le site internet www.academie-agriculture.fr onglet "***Publications***" puis "***Table des matières des documents de l'Encyclopédie***".
Reproduction autorisée sous réserve d'en citer la provenance

traitance des animaux, d'environnement …" *(Comité National d'Éthique, Avis 82, 2019).* L'abattoir est et restera un maillon essentiel pour que les filières viandes puissent répondre à ces exigences.

2 - Jouer un rôle essentiel dans la valorisation des produits de l'élevage : les outils d'abattage sont utilisés par toutes les catégories d'opérateurs procédant à la transformation et à la commercialisation de produits carnés :

- groupes nationaux et internationaux capables de satisfaire les besoins de la distribution (G.M.S./Boucherie) ou de l'exportation (19 % des abattages, toutes espèces confondues),
- P.M.E plus orientées sur le commerce intérieur,
- bouchers et éleveurs tournés vers la vente directe et les circuits courts.

Tous les établissements d'abattage sont soumis à la même règlementation, avec quelques adaptations pour tenir compte de leurs caractéristiques spécifiques (abattage à la ferme ou abattoirs mobiles).

3 - Assurer une surveillance sanitaire efficace des produits d'origine animale : des réglementations communautaires et nationales encadrent la pratique de l'abattage des animaux de boucherie, ainsi que tous les contrôles effectués par les services officiels (service d'inspection vétérinaire présent en permanence).

La Communauté Économique Européenne a pris en 1964 une première directive (64/433) visant à unifier et harmoniser les contrôles sanitaires dans les pays membres afin de faciliter les échanges. Un *Office de contrôle Communautaire* (O.A.V.) a été mis en place pour veiller au respect par les États membres et les pays tiers de l'hygiène des produits alimentaires

Toute la législation européenne a été révisée dans les années 2002-2004 avec le corpus réglementaire regroupé dans le *Paquet Hygiène*. En particulier :

- *Le règlement 178-2002* (Food Law) fixe les principes généraux relatifs à la sécurité des denrées alimentaires notamment les obligations en matière de traçabilité des produits et la responsabilité des exploitants (obligations d'autocontrôle et de coopération avec l'administration, obligation de sécurité).
- *Le règlement 852-2004* établit une obligation de résultat et non de moyen et fixe les règles générales de l'hygiène à respecter dans l'élaboration de produits alimentaires. Les obligations portent sur :
  - la conception et l'hygiène des installations et les exigences spécifiques relatives au contrôle des températures, au respect de la chaîne du froid et aux prélèvements d'échantillons,
  - une analyse des dangers et maîtrise des points critiques HACCP sous la responsabilité de l'exploitant et dans le respect de *Guides de Bonnes Pratiques* validés par les administrations concernées.

  L'enregistrement de toutes les exploitations (hors commerce de détail) devient une obligation.
- *Le règlement 853-2004* fixe les règles générales concernant le respect de l'hygiène des denrées d'origine animale. Il concerne les exploitants du secteur alimentaire travaillant avec des produits d'origine animale transformés ou non transformés Il fixe des exigences strictes sur le bien-être des animaux, sur leur identification et sur la traçabilité des produits.

  Il fixe les règles d'obtention des agréments sanitaires, les seuils frigorifiques de conservation spécifiques à certaines denrées alimentaires et à leur transport.
- *Le règlement 854-2004* fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels pour les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

  Il développe le contrôle des mesures sanitaires à appliquer par les services officiels.

  Les règlements communautaires sont d'application obligatoire dans les états membres.

Le contrôle du respect des réglementations est confié principalement aux *Services d'inspection vétérinaire de la Direction Générale de l'Alimentation* au ministère de l'Agriculture. Sont également concernés les services de la *Direction Générale de la Concurrence et de la Consommation et de la Répression des Fraudes* (DGCCRF) ainsi que ceux du ministère de la Santé et des services en charge de l'environnement.

L'*Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation* (Anses) assure des missions de veille, d'expertise, de recherche et de référence concernant la santé humaine, ainsi que la santé et le bien-être animal.

Au plan européen, l'*Autorité Européenne de Sécurité des Aliments* (EFSA), évalue les risques dans la chaîne alimentaire : sécurité de l'alimentation humaine et animale, nutrition, santé et bien-être des animaux.

Apporter les bonnes réponses aux attentes sociétales, notamment en matière de bientraitance et d'environnement

Le renforcement de la protection des animaux et de la réduction de l'empreinte environnementale de l'abattage est parmi les préoccupations principales des exploitants d'abattoir. Les législations spécifiques, en

 Fiche consultable sur le site internet www.academie-agriculture.fr onglet "***Publications***" puis "***Table des matières des documents de l'Encyclopédie***".
Reproduction autorisée sous réserve d'en citer la provenance

vigueur depuis de nombreuses années, sont en constante modification sous la pression de la société (habitat, mode de distribution et de consommation, déplacements) et de la rapidité des évolutions technologiques.

Mesures sur la protection des animaux

Dans les années 1960-1970, une réglementation pour encadrer les bonnes pratiques d'abattage a été prise en France, notamment pour s'assurer que l'animal est inconscient lors de la mise à mort (décret n°64-334, du 16 avril 1964). L'Union européenne a suivi en 1974, avec une première directive relative à l'étourdissement avant abattage. Tant au plan national qu'européen, la législation a évolué avec, in fine, la publication du règlement 1099/2009 sur la protection des animaux au moment de la mise à mort.

Plus récemment un dispositif de formation a été mis en œuvre pour que dans chaque abattoir soit présent au moins un responsable de la protection animale. Un *Comité national d'éthique des abattoirs* a été mis en place en 2017 pour débattre de l'évolution des politiques publiques relatives aux conditions d'abattage et particulièrement de la protection animale. Dans le cadre des initiatives *France Relance*, un plan de modernisation des abattoirs a été lancé fin 2020, visant tout particulièrement l'amélioration des conditions de travail des opérateurs et la protection des animaux.

Mesures pour l'environnement

C'est encore le décret impérial de 1810 qui soumet à autorisation les "*manufactures ou ateliers qui répandent des odeurs insalubres ou incommodes*".

Cependant, une loi de 1976 a véritablement créé la notion d'établissements classés, et un arrêté de 2004 traite des établissements d'abattage des animaux de boucherie-charcuterie classés sous la rubrique 2210 "abattage d'animaux". Ce dispositif réglementaire est complété par un texte européen (règ. N° 1774/2002) concernant les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, et par une directive 96-61 relative à la réduction intégrée de la pollution.

Garantir un maillage territorial pertinent

Initié sous le Ministre de l'Agriculture J. Denormandie, et poursuivi par son successeur M. Fesneau, le plan "stratégie abattoirs", construit en concertation avec les professionnels de la filière élevage et viande, a permis l'élaboration d'une grille d'analyse complète et objective du maillage territorial métropolitain. En croisant une analyse économique, de gouvernance, et de respect des règlementations hygiène et protection animale, ce plan doit permettre d'accompagner au mieux les outils considérés comme indispensables au maintien d'activités d'élevage.

Ce qu'il faut retenir :

L'abattoir se situe au centre d'enjeux économiques et sociétaux majeurs. Il est un point essentiel de la chaîne alimentaire, permettant de répondre aux besoins de la consommation de viande et de produits issus de l'élevage.

Depuis plusieurs décennies, l'activité d'abattage s'est fortement restructurée et privatisée ; en 2024, on compte en France près de 230 établissements, dont 97 établissements privés ou coopératifs qui effectuent environ 85 % de l'activité.

Les réglementations communautaires et nationales encadrent de façon rigoureuse les pratiques d'abattage, qui sont soumises à une inspection vétérinaire permanente afin d'apporter les garanties attendues sur les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection animale.

Le renforcement de la protection animale, mais aussi la réduction de l'empreinte environnementale de l'abattage, sont des sujets majeurs de préoccupation, mobilisant travaux de recherche, formation des hommes et modernisation technologique des infrastructures.

Pour en savoir plus :

- *La protection animale à l'abattoir- La Viande (https://www.la-viande.fr/environnement-ethique/ethique-vis-vis-animaux/protection-animale-abattoir?*
- *Rapport du Comité National d'Éthique Avis 82,* Février 2019
- *Les Marchés des produits laitiers, carnés et avicoles Bilan 2024 & Perspectives 2025,* FranceAgriMer
- *Sécurité sanitaire dans les abattoirs en France*
- *Les contrôles sanitaires : de la ferme à l'étal - La Viande (https://www.la-viande.fr/securite-sanitaire/controles-sanitaires/controles-sanitaires-ferme-etal)*

Reproduction autorisée sous réserve d'en citer la provenance