

Groupe Cristal UN CONSEIL PERSONNALISÉ POUR L'ABATTAGE À LA FERME ET LA TRANSFORMATION

Depuis un an, le groupe Cristal, via ses filiales Resalab Ouest et Resagro, propose un accompagnement sur-mesure aux éleveurs qui se lancent dans la transformation et aux associations d'éleveurs projetant d'abattre les animaux à la ferme.

Abattage à la ferme

VIABILISER LES PROJETS EN TERMES DE BIEN-ÊTRE ANIMAL, D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET ÉCONOMIQUE



Il y a un peu plus d'un an, nous nous sommes rendu compte que la question de l'abattage à la ferme se posait de plus en plus sur le terrain, notamment avec le plan de relance. De plus, l'évolution de la réglementation en 2018 avec la loi Egalim apportait la possibilité en France d'expérimenter cette pratique, qui a déjà cours ailleurs dans l'Union Européenne. Resagro, branche de Réseau Cristal Services possédant une expertise en abattoir classique sur les aspects sanitaires – au niveau de l'animal vivant et une fois abattu pour la mise en place de la découpe - et de bien-être animal, est donc légitime pour proposer un accompagnement aux associations d'éleveurs porteuses de projet d'abattage à la ferme. L'objectif est de faire en sorte que



Mathilde Bouillet,
cheffe de projets
développement
Résagro

ce dernier soit accepté et viable sur les plans du bien-être animal, de l'hygiène alimentaire et économique. Nous écoutons les souhaits et les priorités des porteurs de projet, afin de leur apporter des solutions adéquates en termes de formation et d'équipements. Nous les aidons à faire les bons choix techniques et les accompagnons également sur la documentation pour que le projet soit validé par la direction départementale de la protection des populations (DDPP). Une fois l'outil prêt, nous pouvons aussi aider à sécuriser le lancement (process, protection des personnes). L'agrément sanitaire n'étant pas définitif avant la mise en place, il faut s'assurer que la pratique concorde avec ce qui a été écrit pour aller vers l'agrément définitif. Aujourd'hui, une dizaine de projets de ce type sont connus en France en bovin et porc, avec des conceptions différentes. Resagro travaille depuis l'été 2021 avec l'association AALVie (voir p. 12), qui souhaite abattre les animaux sur leur lieu de vie puis les transporter vers une unité fixe pour la découpe. Nous les accompagnons sur les points réglementaires, matériels et organisationnels. Il s'agit de projets onéreux avec un cadre réglementaire strict. Si une expérimentation passe les deux ans et que cela fonctionne, il n'y a pas de raison que cela ne se duplique pas. Cela paraît quand même être dans le sens de l'histoire.



Laboratoire de transformation

UN APPUI SANITAIRE ET ADMINISTRATIF PERSONNALISÉ ET RÉACTIF

Depuis mon arrivée au sein de Resalab Ouest il y a un an, nous proposons un conseil personnalisé aux éleveurs qui souhaitent se lancer dans la transformation ou qui transforment déjà, adapté à toutes les tailles de structure et façons de faire. Ce qui les freine le plus à se lancer dans cette activité, c'est l'administratif. Nous leur apportons donc un appui, afin que leur projet avance au plus vite. Cet accompagnement porte sur les aspects sanitaires, de la découpe à la vente des produits aux clients. Ainsi, je peux intervenir dès le début du projet pour poser les règles d'or sur le plan sanitaire afin de commercialiser un produit sain et pour conseiller les éleveurs sur la conception du laboratoire. La formation hygiène est obligatoire et réglementée, mais je m'adapte aux spécificités de chaque élevage (espèce animale, type de produits fabriqués) afin de répondre aux questions de façon très ciblée. Je peux également les aider à mettre en place leur plan de maîtrise sanitaire (PMS), à mesurer les points critiques des 5M (main-d'œuvre, matériel, méthode, milieu, matière) et à relever les éléments de traçabilité pour l'étiquetage. La réalisation d'analyses régulières est fortement recommandée pour s'assurer de la bonne hygiène des produits commercialisés et des locaux de fabrication. Avec l'équipe du laboratoire, sous accréditation Cofrac, nous proposons des analyses bactériologiques de carcasses, de produits finis mais également de surfaces pour vérifier la bonne mise en œuvre du protocole de nettoyage-désinfection. Nous pouvons aussi aider les producteurs à déterminer et valider la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM) de leurs produits. À ce jour, nous intervenons sur les départements 85, 44, 79, 49.



Johanna Roudaut,
technicienne de
prélèvement et
de laboratoire, for-
matrice en hygiène
agroalimentaire
pour Résalab Ouest