

Éthique professionnelle et gestion des abattoirs publics : concilier bien-être animal et responsabilité financière



Photo d'une ferme prise à Maleville, en Aveyron (12). Source : Auteur

Présentation :

Cet essai adopte le point de vue d'un agent public chargé d'accompagner la gestion d'abattoirs publics de proximité. L'angle d'approche est celui de l'éthique professionnelle appliquée à une mission de service public particulière : le soutien aux abattoirs publics. L'objectif est de démontrer, de manière structurée et documentée, comment concilier les exigences morales liées au bien-être animal avec la responsabilité financière et économique inhérente à la gestion de deniers publics.

Il s'agit de croiser les enjeux **moraux** (traitement éthique des animaux, acceptabilité sociale), **économiques** (viabilité financière, usage justifié des fonds publics) et **territoriaux** (préservation d'un maillage d'abattoirs de proximité pour soutenir l'élevage local et les circuits courts) afin de dégager des pistes d'action équilibrées. L'argumentation s'appuie sur des données actuelles et des sources publiques récentes.



Allégorie de l'élevage. Source : inconnu

Résumé du contenu de l'essai :

Cet essai analyse d'abord l'éthique du bien-être animal dans le contexte des abattoirs publics (Partie I). On y expose l'évolution des attentes sociétales en matière de protection animale, les conditions d'abattage requises pour minimiser la souffrance, le rôle crucial des opérateurs (personnel, direction, vétérinaires) et l'impact de ces pratiques sur la qualité de la viande ainsi que la conformité aux normes réglementaires et morales.

La deuxième partie (Partie II) traite de l'éthique financière, c'est-à-dire de la gestion responsable des fonds publics dans l'exploitation des abattoirs. Elle aborde la question de la viabilité économique souvent précaire de ces structures, les modèles alternatifs ou innovants pouvant améliorer leur performance, et la manière d'articuler la mission de service public de proximité (soutien aux circuits courts, souveraineté alimentaire locale) avec l'exigence d'efficacité budgétaire.

L'ensemble vise à montrer qu'un équilibre est possible et nécessaire entre le **bien-être animal** et la **responsabilité financière**, afin que l'abattoir public de proximité puisse remplir sa mission d'intérêt général de façon éthique, durable et engagée.

Références utilisées :

- **A.AK (2025).** *Mémoire de fin d'études – Abattoirs Publics de proximité en Occitanie.* (Travail d'enquête et d'analyse sur les enjeux économiques, juridiques et sociaux des abattoirs publics).
- **Cour des Comptes (2020).** *Rapport public annuel – Les abattoirs publics : des charges pour les contribuables locaux rarement justifiées.* (Constat d'une production marginale – 7% de la viande de boucherie – pour des coûts importants à la charge des collectivités).
- **Assemblée Nationale (2016).** *Rapport de la Commission d'enquête sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie* (Rapport Falorni-Caullet, 65 propositions pour renforcer le respect de l'animal en abattoir, ex. caméras de surveillance, formation du personnel).
- **CESE (2019).** *Avis du Conseil Économique, Social et Environnemental : Les conditions d'élevage, de transport et d'abattage en matière de bien-être animal.* (Souligne que le bien-être animal à l'abattage est une exigence de la société, introduit le concept de *One Welfare* liant bien-être animal et bien-être humain).
- **Assemblée Nationale (2025).** *Rapport d'information n°1465 (Commission des affaires économiques) sur l'avenir des abattoirs.* (Constate la fermeture accélérée des abattoirs, rappelle leur rôle dans la souveraineté alimentaire et propose de consolider le maillage territorial).
- **Ministère de l'Agriculture – Centre d'études et de prospective (2025).** *Analyse n°222 : La fermeture d'un abattoir public de proximité – Le cas de Privas.* (Compare la taille des abattoirs : ~3 000 tonnes/an pour un abattoir public moyen contre ~22 000 tonnes pour un privé, les publics ne traitant que ~8 % du volume national en 2023).
- **Code rural et réglementation européenne (2009).** *Règlement CE 1099/2009 relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort.* (Rend obligatoire la présence d'un responsable protection animale dans les grands abattoirs et la certification de compétence du personnel).



Source : Élevage ovin et bovin au XVIIe siècle. La traite du troupeau, peint par David Teniers le Jeune.

I. Éthique du bien-être animal : exigences sociétales, conditions d'abattage, rôle des opérateurs, qualité de la viande, attentes réglementaires et morales

Des attentes sociétales accrues et une réglementation renforcée

Au cours des quinze dernières années, la sensibilité de la société envers le traitement des animaux d'élevage s'est fortement accrue, faisant du bien-être animal (BEA) un impératif moral largement partagé. En France, plusieurs scandales médiatiques ont marqué les esprits, notamment la diffusion de vidéos choc tournées clandestinement par l'association L214 en 2015-2016, révélant des cas de maltraitance dans certains abattoirs. L'émoi de l'opinion publique face à ces images a déclenché une véritable prise de conscience collective. Il ne s'agit plus de considérer l'abattoir comme une simple "usine à viande" (ça ne l'a d'ailleurs jamais été), isolée du regard extérieur, mais comme un lieu devant répondre à des exigences éthiques et sociétales strictes quant au respect des animaux jusqu'à leur dernier instant. En témoignent les initiatives qui ont suivi ces révélations : l'Assemblée Nationale a très vite mis en place une Commission d'enquête parlementaire en 2016 sur les conditions d'abattage. Le rapport Falorni-Caullet issu de cette commission a formulé pas moins de 65 propositions pour garantir le respect de l'animal dans les abattoirs. Parmi les mesures phares préconisées figuraient l'installation de caméras de surveillance dans toutes les zones sensibles (quais de déchargement, enclos d'attente, zone d'étourdissement et de saignée), afin de permettre un contrôle a posteriori par les autorités vétérinaires, ainsi que le renforcement de la formation du personnel aux bonnes pratiques de protection animale et à la gestion du stress des bêtes. Le rapport soulignait également la pénibilité du travail des employés en abattoir (notamment à la manutention des animaux vivants) et recommandait d'améliorer les équipements, par exemple des systèmes d'étourdissement plus fiables ou des couloirs de conduite mieux conçus, pour réduire la souffrance animale tout en protégeant les travailleurs. Ces recommandations ont eu un large écho et ont contribué à l'évolution du cadre réglementaire.

En effet, dès les années qui ont suivi, le législateur et les autorités ont renforcé les normes encadrant le bien-être animal à l'abattoir. Le Conseil Économique, Social et Environnemental (CESE), dans un avis de 2019, a rappelé que l'amélioration du BEA jusqu'à l'abattage est devenue une « *exigence de la société* ». Le CESE a insisté sur l'importance de la formation des professionnels : il faut former et certifier les éleveurs, les opérateurs d'abattage et le personnel encadrant pour qu'ils intègrent pleinement la notion de protection animale.

La réglementation européenne, de son côté, a évolué pour intégrer ces préoccupations éthiques. Le règlement CE 1099/2009, appliqué depuis 2013, vise explicitement à atténuer sinon supprimer la souffrance des animaux lors de l'abattage. Il a introduit des exigences inédites, comme la désignation obligatoire, dans chaque abattoir d'une certaine taille, d'un Responsable de la Protection Animale (RPA) chargé de veiller au respect des normes de bien-être. Ce RPA, formé et titulaire d'un certificat de compétence, a pour mission de contrôler l'application des bonnes pratiques et de proposer des améliorations continues. Le règlement impose également des procédures opératoires standardisées et le contrôle de leur efficacité (par exemple en vérifiant l'absence de signes de conscience après l'étourdissement). De plus, seules les personnes dûment formées et certifiées peuvent désormais effectuer les opérations d'étourdissement et de mise à mort. Ces avancées réglementaires traduisent une volonté claire des pouvoirs publics d'aligner les pratiques d'abattage sur les attentes morales contemporaines : éviter toute douleur évitable aux animaux et traiter ceux-ci, jusqu'au bout, avec le respect dû à des êtres sensibles. Rappelons à ce titre qu'en droit français, l'animal est reconnu depuis 2015 comme un être vivant doué de sensibilité, et non plus comme un simple bien mobilier ; une évolution légale qui légitime encore davantage les exigences de bien-être jusque dans les abattoirs.

Conditions d'abattage exemplaires et rôle des opérateurs

Malgré ce cadre normatif plus strict, l'éthique du bien-être animal repose en grande partie sur les pratiques concrètes au sein de l'abattoir. Un règlement, si bon soit-il, n'est efficace qu'à travers l'action des femmes et des hommes qui le mettent en œuvre. Le rôle des opérateurs est donc central : de l'ouvrier d'abattage (le tueur, saigneur, éviscérateur, etc.) jusqu'au directeur de l'établissement, en passant par le vétérinaire officiel présent sur place, chacun porte une responsabilité professionnelle éthique vis-à-vis des animaux. Il s'agit, très concrètement, d'appliquer scrupuleusement les protocoles de protection animale à chaque étape : depuis la réception des animaux (conduite calme lors du déchargement, évitement des coups ou cris inutiles), leur conduite vers les enclos d'attente, puis vers le poste d'étourdissement, jusqu'à la saignée finale. Chaque instant compte, car un manquement, par exemple un étourdissement mal effectué, peut causer une douleur aiguë ou une détresse évitable à l'animal. À l'inverse, une contention et un étourdissement correctement réalisés (pistolet d'abattage bien positionné, voltage suffisant en électronarcose, etc.) garantissent une perte de conscience rapide et sans souffrance perceptible. Assurer cette compétence technique est un devoir éthique pour l'opérateur : c'est son savoir-faire qui conditionne directement la fin de vie la plus digne possible de l'animal.

La formation initiale et continue du personnel joue ici un rôle crucial. Comme le soulignait le CESE, « *la formation est un levier important pour améliorer la prise en compte du BEA par les éleveurs et les travailleurs des abattoirs* ». Un personnel bien formé saura, par exemple, interpréter les comportements des animaux (signes de peur, d'agressivité due au stress) et adapter ses gestes en conséquence. De plus, sensibiliser les employés aux enjeux éthiques donne du sens à leur mission : ils ne "font pas que du chiffre", ils participent à un processus qui, même s'il aboutit à la mort de l'animal, doit se dérouler avec humanité et professionnalisme. Les vétérinaires officiels, présents en permanence ou de façon régulière selon la taille de l'abattoir, sont également garants de cette éthique : ils contrôlent non seulement l'hygiène sanitaire des viandes, mais aussi le respect des règles de bien-être animal tout au long de la chaîne d'abattage. En cas de problème grave (animal mal étourdi, acte de maltraitance), le vétérinaire peut aller jusqu'à suspendre l'activité et faire retenir des carcasses. Ce pouvoir de contrôle s'accompagne de plus en plus d'une mission de conseil : dans les petits abattoirs notamment, l'inspecteur vétérinaire développe une relation de proximité avec l'équipe, aidant à former et améliorer les pratiques au quotidien. On voit ainsi se diffuser une véritable culture éthique au sein des abattoirs, qui ne repose pas seulement sur la crainte de la sanction, mais sur l'adhésion des opérateurs à la cause du bien-être animal.

Il convient de noter que cette culture éthique bénéficie aussi aux travailleurs eux-mêmes. Au fond, le bien-être des animaux et celui des humains convergent. Des animaux moins stressés sont plus faciles à manipuler et moins dangereux, réduisant le risque de blessures pour les employés. Psychologiquement, un employé qui sait qu'il fait "tout ce qu'il faut" pour éviter la souffrance animale vivra mieux son métier, éprouvant moins de détresse morale. Les conditions de travail difficiles dans les abattoirs (rythmes intenses, gestes répétitifs, exposition à la souffrance animale) sont un enjeu majeur de fidélisation du personnel. Améliorer ces conditions est à la fois une exigence sociale et un moyen d'améliorer la performance globale : « *des salariés moins fatigués travaillent mieux, font moins d'erreurs (par exemple en hygiène ou en bien-être animal)* », rappelle une étude, ce qui évite des non-conformités coûteuses ou des arrêts de chaîne. Ainsi, investir dans le bien-être animal (meilleure ergonomie, équipements modernes, effectifs suffisants pour ne pas bâcler les étapes) peut créer un cercle vertueux profitable à tous. En somme, l'éthique professionnelle dans l'abattoir s'incarne par une vigilance de chaque instant et par la promotion d'un environnement de travail où compassion et compétence technique vont de pair.

Bien-être animal et qualité de la viande : un duo indissociable

Au-delà de la dimension morale intrinsèque, le bien-être animal à l'abattoir porte aussi des enjeux de qualité et d'acceptabilité du produit final : la viande. En effet, un traitement respectueux et sans stress des animaux contribue non seulement à leur bien-être, mais aussi à la qualité de la viande obtenue. Des études scientifiques (INRAE, Institut de l'élevage, etc.) ont montré qu'un animal fortement stressé avant la mise à mort voit son métabolisme perturbé, ce qui peut entraîner des défauts de viande : pH anormal provoquant une viande dure ou pâle, diminution de la tendreté, voire altération du goût. À l'inverse, une bête qui ne subit pas de montée de stress excessive donnera une viande de meilleure tenue, se conservant mieux et présentant un aspect plus appétissant. Les professionnels de la filière connaissent bien ces phénomènes et savent que la qualité organoleptique est corrélée aux conditions d'abattage. Ainsi, la recherche du bien-être animal n'est pas qu'un impératif éthique abstrait : elle rejoint des préoccupations de qualité alimentaire et de satisfaction du client final. Un consommateur informé pourra apprécier qu'un effort ait été fait pour que l'animal qu'il consomme n'ait pas souffert inutilement ; certaines études suggèrent même que cela peut influencer sur la perception qu'il a du produit.

De plus, dans un contexte où la consommation de viande est remise en question par une partie croissante de la population (essor du végétarisme ou du "flexitarisme"), garantir un haut niveau de bien-être animal est devenu crucial pour la confiance du public. Après les scandales, de nombreuses voix ont appelé à davantage de transparence dans les abattoirs. Plusieurs abattoirs publics ou privés volontaires ont, par exemple, installé des caméras de vidéosurveillance sur leur chaîne après 2016 ; souvent avec le soutien d'autorités locales. La région Occitanie a été pionnière en finançant des caméras en circuit fermé dans certains abattoirs dès 2016 (Rodez, Auch...), permettant au directeur et au vétérinaire d'examiner à distance le déroulement des opérations et de corriger immédiatement d'éventuels écarts. Bien que l'obligation légale généralisée de la vidéo-surveillance n'ait pas (encore) été adoptée à l'échelle nationale ; l'expérience introduite par la loi ÉGALIM de 2018 sur la base du volontariat a suscité des avis mitigés, ces initiatives anticipatrices ont été présentées par les élus locaux comme un gage de confiance envers le public. Un abattoir qui affiche clairement ses bonnes pratiques et qui est ouvert au contrôle peut espérer améliorer son image et rassurer les consommateurs. On parle même de valoriser ce type de viande ; une viande locale dont la production garantit le bien-être des bêtes. Cette proposition rejoint l'idée que la dimension éthique peut devenir un avantage compétitif immatériel : dans un marché où la viande standardisée des grands groupes industriels domine, un petit abattoir local peut se distinguer en offrant de la qualité et de l'éthique, ce qui correspond aux attentes d'une part des consommateurs actuels. Comme l'exprime un professionnel privé de l'abattage : « *On ne peut transiger sur la sécurité sanitaire ni le bien-être animal, car c'est la condition de l'acceptabilité sociale de l'abattage* ». En d'autres termes, la société n'accepte plus la filière viande que si celle-ci prouve sa capacité à traiter les animaux avec humanité et à fournir des produits de qualité irréprochable.

En somme, l'éthique professionnelle dans les abattoirs publics commande de placer le bien-être animal au cœur du processus, tant pour des raisons morales que pour garantir la qualité du produit et la pérennité de la relation de confiance avec la population, et cela incombe à tous les acteurs de la filière.

II. Éthique financière : gestion responsable des deniers publics, viabilité économique des abattoirs, modèles alternatifs, articulation service public, proximité, circuits courts et efficience budgétaire

Un impératif de gestion responsable face à des abattoirs publics sous tension

Si la première partie de notre essai a montré l'importance des valeurs morales dans la filière abattage, la seconde partie aborde un volet tout aussi crucial pour un agent public : l'éthique financière. En effet, les abattoirs publics de proximité, souvent gérés par des collectivités locales (municipalités, communautés de communes), mobilisent des fonds publics pour fonctionner ou investir. Il est du devoir de l'agent public d'assurer une gestion responsable des deniers publics, c'est-à-dire d'éviter gaspillages et subventions injustifiées, tout en garantissant la mission de service public. Or, le modèle économique de ces petits abattoirs est fréquemment fragilisé. Plusieurs rapports officiels dressent un constat sans appel : nombre d'abattoirs publics locaux ne parviennent pas à couvrir leurs coûts par leurs recettes, et ne survivent que grâce à des financements externes (subventions d'équilibre, apports en capital, etc.). Le Rapport de la Cour des Comptes (2020) a particulièrement marqué les esprits en qualifiant les abattoirs publics de « **charges pour les contribuables locaux rarement justifiées** ». Selon ce rapport, les abattoirs publics français ne représentent plus qu'environ 7 % de la production nationale de viande de boucherie, une part très marginale, alors même que les équipements publics sont souvent surdimensionnés et sous-utilisés. Les magistrats financiers relèvent que les tarifs facturés aux usagers (éleveurs, bouchers) sont généralement insuffisants pour assurer l'équilibre financier, si bien que les communes propriétaires doivent combler les déficits, ce qui s'apparente à subventionner indirectement des opérateurs privés bénéficiaires du service... En d'autres termes, les élus locaux financent parfois, via l'abattoir public, l'activité de quelques acteurs privés (grossistes, ateliers de découpe, etc.) qui profitent de frais d'abattage inférieurs au coût réel. Cette situation pose une question éthique : **est-il acceptable de mobiliser l'impôt local pour soutenir une structure économique non rentable, utilisée quasi exclusivement par une poignée de clients privés ?** La Cour des Comptes, adoptant une approche strictement économique, tend à répondre par la négative, estimant que « *l'intervention des collectivités locales en matière d'abattage a perdu ses justifications* » dans de nombreux cas. Elle souligne que maintenir à bout de bras un abattoir peu efficient peut déséquilibrer les finances communales et obérer d'autres investissements publics plus utiles. L'éthique financière, de ce point de vue, commanderait donc de ne pas subventionner indéfiniment des structures déficitaires, surtout si leur utilité publique est jugée limitée.

Cependant, l'agent public se doit de considérer l'ensemble des paramètres, et **notamment la valeur d'utilité sociale et territoriale de ces abattoirs**, au-delà des seuls chiffres immédiats. C'est pourquoi un débat de fond s'est instauré : d'un côté, des analyses technocratiques poussent à la rationalisation maximale (rentabilité ou fermeture), de l'autre, des acteurs de terrain défendent la légitimité d'un service public d'abattage de proximité. Comme observé durant mon mémoire, on assiste à un glissement idéologique depuis les années 1970 jusqu'à aujourd'hui : « *du "tout public" garant de l'ordre et de la santé, on est passé à "pourquoi du public alors que le privé fait le job ?"* ». Les rapports techniques récents (Cour des Comptes 2020, Chambres régionales des comptes) penchent vers cette seconde interrogation, suggérant que là où le privé peut assumer l'activité d'abattage, la collectivité n'a plus vocation à intervenir. Néanmoins, en face, de nombreux élus ruraux, syndicats agricoles et vétérinaires de terrain demeurent attachés à la notion d'abattoir de proximité d'intérêt général, considéré comme un maillon indispensable de l'agriculture locale et des circuits courts. Il y a ainsi un clivage entre une approche « économique-quantitative » (l'abattoir vu comme une industrie devant être rentable, sinon fermée) et une approche « qualitative/territoriale » (l'abattoir vu comme un service collectif justifiant un soutien public). L'éthique professionnelle d'un agent public consiste précisément à naviguer entre ces deux pôles afin de formuler des décisions

équilibrées. Autrement dit, comment justifier l'usage de l'argent public ? Si l'abattoir local ne sert qu'un intérêt privé sans retombées collectives, la subvention pose problème. Mais s'il contribue à un enjeu de territoire (maintien d'éleveurs, alimentation de la population locale, dynamisme économique rural), alors un financement public raisonnable peut se défendre, à condition d'être géré de façon optimale.

Viabilité économique et modèles alternatifs : trouver un équilibre durable

Le défi pour l'agent public est donc d'assurer la viabilité économique des abattoirs publics qui ont une utilité avérée, tout en minimisant le fardeau financier pour la collectivité. Il faut d'abord mesurer l'ampleur du problème : ces structures sont souvent de petite taille, avec des volumes d'abattage faibles comparés aux abattoirs industriels privés. Par exemple, en 2023, un abattoir public traitait en moyenne 3 000 tonnes de viande par an, contre environ 22 000 tonnes pour un abattoir privé moyen. En ne traitant qu'une fraction modeste des animaux (seulement ~8 à 9 % des têtes abattues en France sont passées par des abattoirs publics cette même année), ces établissements publics souffrent d'un cruel manque d'économies d'échelle. Leurs coûts fixes : personnel, maintenance des locaux et équipements, conformité sanitaire, sont élevés et peu compressibles, tandis que leurs recettes sont plafonnées par le faible débit. Cette situation a conduit depuis des décennies à de nombreuses fermetures d'abattoirs de proximité : en 1980, la France comptait plus de 750 abattoirs de boucherie, contre environ 230 en 2024. Le nombre d'abattoirs publics, lui, est passé de plus de 600 en 1980 à seulement ~80 aujourd'hui. Et la tendance s'accélère : entre septembre 2023 et février 2024, quasiment « *un abattoir fermait chaque mois* » en France. La cause principale est la diminution d'activité : la filière élevage elle-même est en contraction (décapitalisation des cheptels, baisse du nombre d'éleveurs, recul de la consommation de viande). Moins d'animaux à abattre signifie moins de revenus, ce qui accroît les pertes et précipite les cessations d'activité en chaîne. C'est un cercle vicieux que redoutent les élus ruraux : la fermeture d'un abattoir local force les éleveurs à envoyer leurs bêtes plus loin, renchérit leurs coûts et fatigue les animaux, décourage certains petits producteurs qui finissent par arrêter l'élevage, ce qui réduit encore le volume local et menace d'autres abattoirs restants. L'enjeu de survie est donc bien réel et la question se pose : comment arrêter l'hémorragie et trouver des modes de fonctionnement soutenables pour les derniers abattoirs publics de proximité ?

Plusieurs pistes et modèles alternatifs émergent pour tenter de résoudre ce dilemme. La première consiste à optimiser la gestion de l'abattoir public existant, en recherchant la performance et l'efficacité internes. Cela passe par exemple par une meilleure planification de l'activité (élargir les plages d'ouverture pour attirer plus d'apporteurs d'animaux, mutualiser certaines fonctions avec d'autres abattoirs voisins pour réduire les coûts unitaires), une tarification repensée (ajuster les redevances d'abattage pour qu'elles couvrent davantage les frais, tout en restant acceptables pour les éleveurs), ou encore la chasse au gaspillage et aux surcoûts. Comme toute structure publique, un abattoir doit se poser la question : chaque dépense est-elle justifiée ? Des audits ont parfois révélé des marges d'amélioration : par exemple, des abattoirs qui fonctionnaient en dessous de leur capacité pourraient accueillir plus d'animaux en ouvrant leur service à des éleveurs d'autres territoires, augmentant les recettes sans hausse majeure de coûts fixes. Le contrôle de gestion a son rôle à jouer ici, pour identifier les postes déficitaires et y remédier. L'État peut accompagner ces efforts : la Cour des Comptes elle-même reconnaissait qu'il est vital, pour un petit abattoir, de faire croître le nombre d'animaux abattus pour absorber les coûts fixes et qu'il y a pour cela plusieurs moyens (prospection de nouveaux clients, spécialisation dans une filière sous signe de qualité pour gagner en réputation, etc.). Le mot d'ordre est de rechercher toute efficacité économique permettant de réduire le subventionnement nécessaire.

Ensuite, un changement de modèle de gouvernance peut parfois être envisagé. Plutôt que de laisser la charge entièrement à la collectivité publique, des solutions hybrides émergent. Par

exemple, certaines communes ont choisi de déléguer la gestion de l'abattoir à un opérateur privé via une délégation de service public ou un partenariat public-privé (PPP). L'idée est qu'un gestionnaire privé, guidé par la culture du résultat, pourrait améliorer l'efficacité, tout en maintenant le caractère public de l'outil (les tarifs et la mission de proximité restant encadrés par la collectivité). D'autres modèles incluent la coopérative d'éleveurs : les éleveurs locaux eux-mêmes deviennent collectivement propriétaires ou gestionnaires de l'abattoir, ce qui les incite à l'utiliser pleinement et à en répartir les coûts. Cela renforce le lien entre l'outil et ses bénéficiaires, et peut déboucher sur une responsabilisation accrue de chacun, en clair, si l'abattoir est "à nous", on fait tout pour le faire tourner et on accepte d'en payer le juste prix. Cette approche rejoint d'ailleurs des recommandations nationales prônant d'impliquer les usagers dans le capital ou la gouvernance, afin qu'ils soutiennent l'outil sur la durée. Une piste évoquée dans le rapport parlementaire de 2025 était de favoriser des sociétés d'économie mixte ou des montages associant collectivités, éleveurs et éventuellement bouchers/artisans, pour partager le poids financier tout en maintenant un contrôle public stratégique.

Par ailleurs, l'innovation peut venir de la taille et de la mobilité de l'outil d'abattage. On assiste depuis peu à des expérimentations d'abattoirs mobiles ou d'abattoirs de très petite capacité, se déplaçant de ferme en ferme ou desservant un micro-territoire. Ces unités mobiles, souvent montées sur camion, permettent d'abattre les animaux directement à la ferme ou à proximité, évitant le transport des bêtes et assurant un abattage à très petite échelle, aux normes sanitaires bien sûr. En France, la réglementation a longtemps freiné ce concept, mais des projets pilotes voient le jour pour les volailles et, plus récemment, pour les bovins. Un rapport de l'Académie vétérinaire (2021) et des recommandations formulées par des spécialistes suggèrent que ces modèles d'abattage innovants pourraient être soutenus pour compléter le maillage existant. Certes, un abattoir mobile n'a qu'une capacité réduite et peut coûter cher à l'investissement, mais son agilité le rend utile dans les zones où le dernier abattoir fixe a fermé. C'est une manière de penser autrement le service public d'abattage : non plus un bâtiment immobile nécessitant que tout le monde converge vers lui, mais une unité qui va au-devant des éleveurs quand le volume à traiter ne justifie pas une structure permanente. Éthiquement, cela répond à la fois au bien-être animal (plus de transports interminables) et à la rationalité financière (on n'entretient pas un gros site vide la moitié du temps). Le ministère de l'Agriculture lui-même semble s'intéresser à ces solutions modulaires, dans un esprit de modernisation pragmatique.

Enfin, améliorer la viabilité passe aussi par l'adossement à des filières de qualité et la recherche de valeur ajoutée. Un abattoir public peut se positionner sur des niches porteuses : par exemple, abattre des animaux sous label (Label Rouge, bio, appellations locales) dont la viande se vend plus cher, ce qui permet de mieux rémunérer l'outil d'abattage. Il peut développer des services complémentaires (découpe, transformation artisanale) pour capter davantage de valeur sur place plutôt que de laisser d'autres intermédiaires profiter de la plus-value. Certaines recommandations nationales encouragent d'ailleurs la conclusion de contrats pluriannuels tripartites entre éleveurs, abattoir et distributeurs, afin d'assurer un partage équitable de la valeur et la stabilité des volumes. Si les consommateurs acceptent de payer *le juste prix d'une viande locale et éthique*, comme le soulignent les éleveurs, alors l'abattoir de proximité a une chance de pérennité. Il s'agit, en somme, de faire évoluer le modèle économique vers plus de qualité que de quantité, en cohérence avec les attentes sociétales actuelles.

Service public, territoire et efficience : vers un compromis engageant

Au cœur de cette réflexion se trouve la notion d'articulation entre la mission de service public de l'abattage et les objectifs d'efficience budgétaire. L'agent public responsable doit sans cesse garder en tête la finalité : pourquoi maintient-on un abattoir public ? Si c'est pour rendre un service aux éleveurs locaux, soutenir l'économie rurale et offrir aux citoyens une viande

locale de qualité, alors cela relève d'une politique publique légitime. On parle de souveraineté alimentaire locale et d'aménagement du territoire. Un abattoir, c'est un maillon discret mais central entre le champ et l'assiette. Sa présence permet aux éleveurs du coin de vendre leurs bêtes sans parcourir des centaines de kilomètres, de faire vivre des circuits courts (vente directe du producteur au consommateur, par exemple via des boucheries fermières ou des cantines municipales s'approvisionnant localement), et de créer de l'activité (bouchers, transporteurs, vétérinaires, emplois locaux). Ainsi, la proximité d'un abattoir participe à la vitalité des territoires : on sait que la disparition de ces équipements accentue la désertification agricole et fragilise les petites filières d'élevage. À l'inverse, maintenir un maillage territorial équilibré est jugé essentiel pour garantir des débouchés à tous les éleveurs et soutenir les filières de qualité de moindre volume. Le rapport d'information de 2025 sur les abattoirs le formule clairement : « *la concentration des sites semble inévitable [...] toutefois, le maintien d'un maillage territorial équilibré reste essentiel pour garantir la viabilité de certaines filières d'élevage et soutenir les circuits courts* ». Il prône de considérer les grands abattoirs industriels et les petites structures de proximité non pas comme des adversaires, mais comme des modèles complémentaires au sein d'une même filière.

Cette vision intégrée est sans doute la clé d'une éthique professionnelle réussie dans ce domaine : reconnaître la complémentarité entre efficacité économique et mission sociale. Il ne s'agit pas de sauver des abattoirs publics pour des raisons sentimentales ou passéistes, ni de tous les fermer au nom de la seule logique de marché. Il s'agit de cibler les endroits où l'intervention publique se justifie par un besoin collectif avéré, typiquement, des zones où les éleveurs n'auraient pas d'autre solution réaliste pour faire abattre leurs animaux dans des conditions acceptables, ou des régions où l'abattoir local est partie prenante d'une dynamique agricole de qualité (produits du terroir, labels). Là, le rôle de la puissance publique est de soutenir, d'accompagner, mais de manière intelligente : en s'assurant que l'argent injecté sert effectivement à améliorer la structure, pas à entretenir des inefficacités chroniques. Le mot "responsable" prend tout son sens : un gestionnaire public responsable fixera des objectifs de performance même à un service public. Par exemple, si une commune décide de subventionner son abattoir à hauteur de X euros par an, elle peut exiger en parallèle que des réformes soient menées pour diminuer ce besoin chaque année (via augmentation du tonnage, diversification des revenus, etc.), ou conditionner l'aide à l'atteinte de certains indicateurs (respect intégral des normes de bien-être, nombre d'éleveurs locaux desservis, etc.). On passe ainsi d'une logique d'assistanat financier à une logique de contrat et de progrès continu.

En définitive, l'éthique financière et l'éthique du bien-être animal ne sont pas antagonistes, bien au contraire. Elles se rejoignent dans une quête commune : celle de la pérennité et de la légitimité des abattoirs publics. Pérennité économique d'une part, car sans équilibre budgétaire minimal, aucune structure ne peut survivre durablement. Légitimité morale d'autre part, car sans le respect des valeurs éthiques (respect de l'animal, transparence, service rendu à la collectivité), on ne peut justifier auprès du public le maintien de ces abattoirs. L'agent public, dans sa posture de gestionnaire et de garant de l'intérêt général, doit croiser ces deux exigences dans toutes ses décisions. Cela signifie parfois faire des choix difficiles : par exemple, envisager la fermeture d'un abattoir réellement insoutenable, pour éventuellement concentrer les moyens sur un site plus structurant à proximité. Mais cela peut signifier aussi innover et expérimenter, pour éviter de sacrifier trop vite un service de proximité auquel tiennent les habitants et les éleveurs. Nous sommes, comme le disait un syndicat agricole, face à un « choix de société » : maintenir ou non des abattoirs locaux relève d'une certaine vision de notre modèle alimentaire et territorial. Derrière ce choix se profilent des enjeux de santé publique et d'environnement ; quel circuit alimentaire voulons-nous privilégier demain ? Et la réponse apportée influencera notre dépendance ou non à des importations lointaines, comme l'illustre la mise en garde contre un recours accru aux viandes d'Amérique du Sud (MERCOSUR) si nos outils locaux disparaissaient.

En conclusion, adopter une éthique professionnelle solide dans le cadre d'une mission de service public d'accompagnement des abattoirs publics, c'est s'engager sur deux fronts indissociables : le front moral, en garantissant le bien-être animal et la confiance de la société, et le front financier, en assurant une gestion rigoureuse et durable de ces équipements publics. L'agent public responsable doit être à la fois le gardien des valeurs (refuser la maltraitance, promouvoir la transparence) et le gardien des comptes (veiller à l'efficacité, à la justification des dépenses).

Cet essai a montré que loin de s'opposer, ces deux dimensions se renforcent mutuellement : un abattoir qui investit dans le bien-être animal peut trouver là une opportunité de se démarquer et d'attirer une clientèle prête à le faire vivre, tandis qu'une gestion financière saine lui donnera les moyens de maintenir un haut niveau d'exigence morale. En croisant les enjeux moraux, économiques et territoriaux, on peut ainsi imaginer un avenir où les abattoirs publics restants deviendront des modèles de vertu, à la fois respectueux des animaux, soutenables économiquement et utiles au tissu local. C'est, en somme, la vision d'un service public modernisé qui réconcilie l'éthique du bien-être animal et l'éthique de la responsabilité financière, pour le bénéfice de l'ensemble de la collectivité, pour le bénéfice de l'ensemble de la collectivité.



Éleveurs dans le Jura

Source : Ouest France