



## LE BOEUF ÉTHIQUE

### UN NOUVEAU MODELE DANS LA FILIERE DE LA VIANDE Dans le respect des animaux, des éleveurs et des consommateurs

**Transparence, authenticité et qualité** sont les maîtres mots du projet initié et porté par Emilie Jeannin, éleveuse de Charolais en Côte d'or. Des valeurs qui répondent aux attentes de plus en plus fortement exprimées par les consommateurs en matière d'alimentation mais aussi de bien-être animal.

Emilie Jeannin avance activement sur la mise en place du **premier abattoir mobile pour bovins en France**. Un abattoir qui se déplace de ferme en ferme et évite aux animaux de longs transports anxiogènes et traumatisants.

Dans le prolongement de ce projet, c'est **une nouvelle filière** qui va voir le jour. La viande issue de ce système d'abattage, sera vendue sous l'étiquette **Le Bœuf Ethique** à travers un réseau sélectif de distributeurs, de professionnels de la restauration et des métiers de bouche.

**Les objectifs du Bœuf Ethique sont multiples :**

- Veiller avant tout à la bien-être animale
- Assurer aux éleveurs une rémunération juste et valoriser leur savoir-faire
- Proposer aux consommateurs une viande de qualité et en garantir sa parfaite traçabilité

#### L'ABATTOIR MOBILE : un concept innovant

C'est en 2016 au cours d'un voyage en Suède, qu'Emilie Jeannin découvre l'abattoir mobile. Un camion qui se déplace de ferme en ferme, et permet l'abattage des animaux sur place. Une pratique qui évite donc le transport des animaux et rend le moment de l'abattage beaucoup plus serein à la fois pour les animaux, les éleveurs, et les abatteurs.

Ce camion avec ses 2 remorques dispose de toute l'infrastructure et des équipements nécessaires à l'abattage des animaux, la mise en carcasse et le ressuage des carcasses en frigo. Il est conçu pour répondre parfaitement aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et les exigences en matière de protection animale prévues par la réglementation.

**Une équipe technique de 5 personnes, sous le contrôle systématique d'un vétérinaire** et dans des conditions optimales, assure l'abattage des animaux puis la préparation des carcasses.

Les cadences de travail (6 bovins par heure), permettent de réaliser un travail soigné et de respecter toutes les mesures de précaution, d'hygiène et de sécurité.



#### **Une mise à mort rapide :**

*L'animal est amené par l'éleveur dans l'espace de contention où celui-ci est immobilisé. L'abatteur assomme l'animal avec un matador qui le plonge immédiatement en mort cérébrale. Le vétérinaire s'assure que l'animal est inconscient avant d'ordonner sa mise à mort par saignée.*

*10 secondes en moyenne : c'est le temps nécessaire entre le moment où l'animal est amené dans le camion et sa mise à mort.*

## L'ABATTOIR MOBILE : de nombreux avantages

### 1. Pour les animaux

Ce dispositif a été conçu avant tout **en faveur de la bientraitance des animaux** à contre-courant du système classique qui à l'origine de multiples souffrances.

Avec l'abattoir mobile **on évite** aux animaux :

- des transports interminables et inconfortables (l'animal parcourt en moyenne 400km et parfois jusqu'à 800km avant de rejoindre l'abattoir)
- des transits en centre de collecte avant le départ pour l'abattoir : le mélange des animaux (coups et bagarres)
- un changement d'environnement, la rupture du groupe social et le mélange avec des animaux inconnus
- une attente qui peut durer plusieurs jours
- des manipulations intempestives et des oppressions
- les bruits et les odeurs anxiogènes dans les abattoirs

**Autant de conditions extrêmement stressantes** pour les animaux, auxquelles s'ajoutent les souffrances et les blessures infligées parfois dans les abattoirs industriels, par négligence et erreurs de manipulation, et en l'absence de contrôles vétérinaires systématiques lors des mises à mort. Les cadences d'abattage intensives, le manque de formation des agents, leurs conditions de travail (80 bovins / heure) ne garantissent pas des conditions d'abattage optimales.

### 2. Redonner du pouvoir aux éleveurs

Les éleveurs qui travaillent selon **des méthodes paysannes vertueuses** sont soucieux du bien-être de leurs animaux et font leur possible pour les faire naître et grandir dans de bonnes conditions. Ils sont attachés à leurs animaux et le revendiquent. Ce sont les premiers à être impactés par un système d'abattage parfois opaque dont ils ont perdu la maîtrise, et qui est à l'origine d'une grande frustration et de souffrance.

Avec l'abattoir mobile, **les éleveurs se réapproprient une étape cruciale** de leur savoir-faire : le droit de pouvoir accompagner leurs animaux jusqu'à leur mise à mort et s'assurer que celle-ci soit effectuée dans les meilleures conditions.

D'un point de vue économique, ce modèle réduit les intermédiaires et donc assure aux éleveurs une **meilleure rémunération**.

#### Ce qu'il faut savoir sur le système actuel :

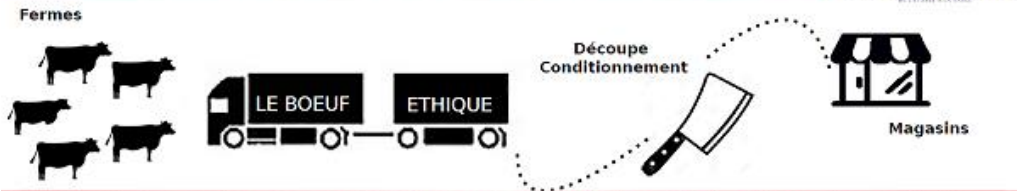
1. Les abattoirs de proximité sont aujourd'hui trop peu nombreux et extrêmement mal répartis géographiquement : 250 abattoirs en France à ce jour contre 3500 en Allemagne.

2. Le système actuel ne permet pas à l'éleveur de choisir le lieu où seront abattus ses animaux, ni dans quelles conditions. En effet, les éleveurs vendent à des maquignons, des coopératives ou sur des marchés en vif. Lors de la vente les acheteurs ne sont pas, dans la plupart des cas, en mesure d'annoncer dans quel abattoir seront abattus les animaux.

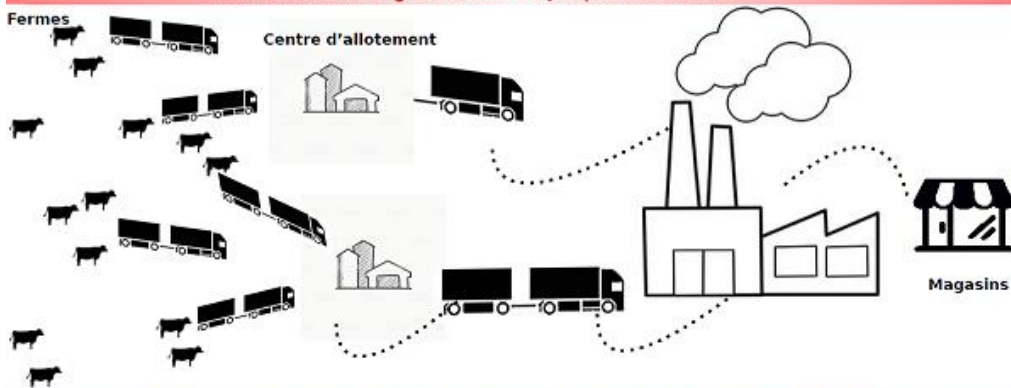
3. La rémunération des éleveurs dépend des cotations nationales en fonction de la race, et de l'âge de l'animal et de sa conformation. Or les cours pratiqués, et les prix payés aux éleveurs depuis de nombreuses années ne permettent pas de couvrir leurs coûts de production. Beaucoup d'éleveurs réduisent leur cheptel (3<sup>e</sup> année de décapitalisation massive des élevages ; arrêts d'activité ; suicides)

## Modèle du Bœuf Éthique en comparaison du système classique d'abattage et de distribution

Le Bœuf Éthique c'est l'abattoir qui se déplace, chaque jour c'est une ferme différente qui accueille l'abattoir mobile.

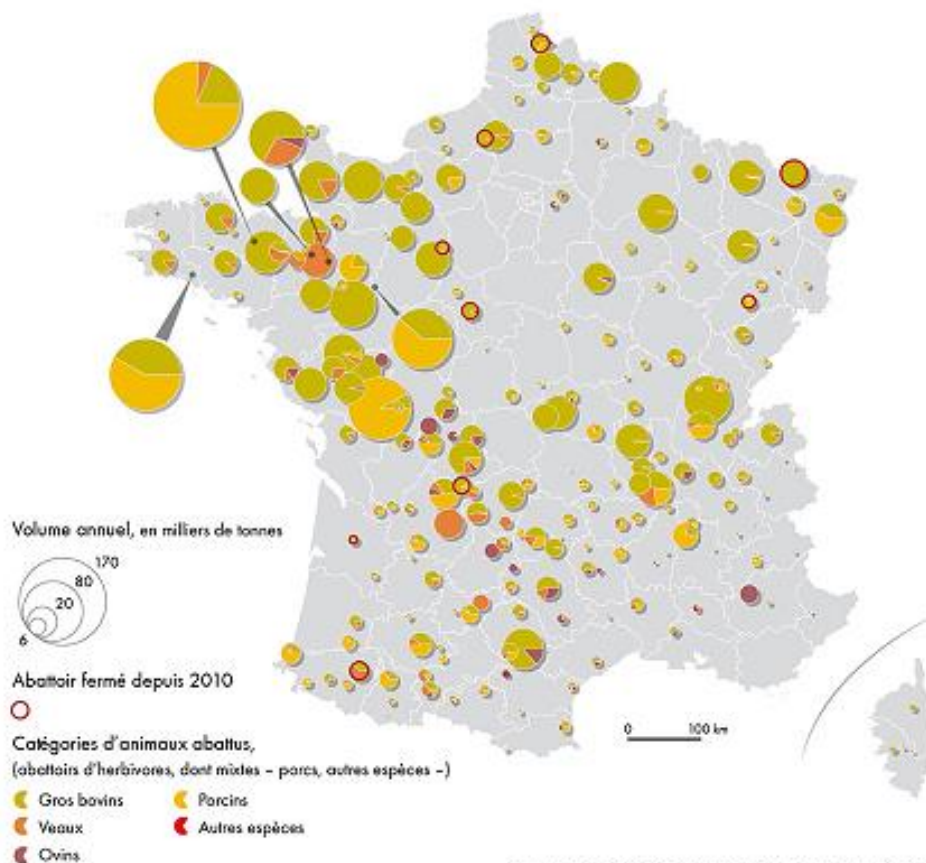


Actuellement, des camions ramassent quelques animaux en ferme, puis les déposent en centre ; ils sont mélangés puis triés selon les demandes des abattoirs. Ensuite, ils sont de nouveau transportés en camion sur de longues distances jusqu'à l'abattoir.



 #TransportonsLaViandePasLesAnimaux #AbattoirMobile #LeBoeufEthique

## Répartition des abattoirs en France. Source : site La-viandre.fr : <https://bit.ly/2YUwcdN>



### 3. De la qualité et de la transparence dans nos assiettes

Les éleveurs qui bénéficieront des services de l'abattoir mobile s'engagent à respecter et signer une **Charte définie par Le Bœuf éthique**. Cette Charte impose notamment que les animaux aient été nourris principalement d'herbe et aient accès au pâturage, qu'il n'y ait eu aucun OGM ni huile de palme dans leur alimentation, et qu'ils n'aient pas été traités aux antibiotiques. En outre, cette Charte intègre également des **engagements forts en matière de bientraitance animale** lors de l'abattage, critères établis et validés en collaboration avec l'AFAAD (Association en faveur de l'abattage des animaux dans la dignité).

Par ailleurs, **un animal abattu à la ferme, c'est la promesse d'une viande de meilleure qualité !**

Car on le sait les animaux soumis au stress des transports et d'un environnement étranger développent des toxines. Ces toxines ont de nombreuses conséquences sur la qualité des viandes.

Aujourd'hui les sondages montrent que les consommateurs sont beaucoup plus attentifs à la qualité des produits qu'ils consomment et sont sensibles à la façon dont les animaux sont traités.

Les consommateurs veulent plus de qualité mais surtout ils désirent pouvoir choisir librement à partir d'étiquettes lisibles et compréhensibles. Le modèle du Bœuf Éthique répond à ces attentes, et leur garantira une traçabilité totale avec des animaux nés, élevés et abattus à la ferme !

**Comme pour un bon vin** le consommateur pourra connaître l'origine de l'animal, sa race, le nom de la ferme et la région où il a été élevé.

#### *Selon le sondage Ifop initié par le Bœuf Éthique en juin 2020*

- *80% des français se sentent concernés par le bien-être des animaux dans leurs conditions d'élevage et d'abattage*
- *83% des français sont prêts à acheter à un prix identique une viande issue d'un abattoir mobile à la ferme plutôt qu'une viande issue des abattoirs industriels*

#### *Selon le sondage Ifop de 30 millions d'amis menée début 2020*

- *83% des français sont favorables à l'abattage des animaux sur leur lieu d'élevage.*

### LE BŒUF ETHIQUE : Une nouvelle filière de distribution

En plus de la mise en place de l'abattoir mobile, le Bœuf éthique travaille déjà sur le développement de **son propre réseau de distribution**. La viande sera commercialisée auprès des professionnels de la restauration, de la gastronomie, les épiceries haut de gamme mais aussi dans certaines enseignes la grande distribution.

### FINANCEMENT

Emilie Jeannin peut déjà compter sur le soutien financier d'entreprises du secteur privé et de particuliers portés par la cause. Elle a réussi à réunir la quasi-totalité des fonds nécessaires au lancement de la construction de l'abattoir mobile.

Afin de finaliser le financement, Emilie Jeannin lancera un appel de fonds participatif **via la plateforme MiiMOSA fin juillet** : un système de financement participatif au service de l'agriculture et de l'alimentation. Ceux qui souhaitent que le système actuel change et évolue vers une consommation raisonnée et plus respectueuse des animaux et du métier, pourront donc contribuer à l'installation de ce modèle.

## A PROPOS D'EMILIE JEANNIN

Après des études agricoles, puis commerciales et enfin en psychologie, Emilie JEANNIN a pris la tête de la ferme familiale à 26 ans en 2006, à la suite d'un accident qui a plongé son père dans le coma.

Cette installation dans un contexte particulier, a été l'occasion de mettre en pratique des choix éthiques et moraux : mode d'élevage sans antibiotiques, sans produits chimiques, sans vaccins, sans OGM, mais en instaurant une véritable relation avec les animaux, avec passion, patience et amour.

Depuis 14 ans maintenant, Émilie Jeannin et son frère Brian élèvent 240 bovins charolais sur une surface globale de 260 ha, à la ferme de Lignières, sur la commune de Beurizot, située dans le département de la Côte-d'Or en région Bourgogne-Franche-Comté.

En 1996, leur père Christian, avait lancé la boucherie à la ferme en aménageant un local de découpe et de vente directe sur l'exploitation. Depuis leur installation, le frère et la sœur poursuivent ce travail. La réputation de leurs viandes et leur démarche les ont rapidement poussés à réfléchir aux conditions d'abattage de leurs animaux.

C'est ainsi qu'ils rencontrent le réalisateur-producteur Franck Ribiere, auteur du film documentaire « Steak (R)evolution » (à la recherche du meilleur steak du monde). En 2016, ils visitent ensemble l'abattoir mobile de l'entreprise suédoise Hälsingestintan.

Convaincue que cette solution était idéale pour le bien-être des animaux, la dignité des éleveurs et la qualité de la viande, Emilie a mis tout en oeuvre pour préparer la mise en place de ce type d'abattoir en France.

### Un projet qui fait parler de lui !

A force de persévérance, de conviction et de persuasion Emilie Jeannin a fait connaître et évoluer son projet auprès du gouvernement français.

Grâce à elle, **la loi EGALIM**, prévoit via son article 73 voté en novembre 2018 l'expérimentation des abattoirs mobiles en France. **Le décret d'application** a été publié au Journal Officiel le 16 avril 2019.

Par ailleurs, la Cour des Comptes dans son dernier rapport annuel daté de février 2020 dénonce la gestion catastrophique des abattoirs publics et soutient la mise en place d'abattoirs mobiles.

Emilie peut compter aujourd'hui sur le soutien de centaines d'éleveurs à travers la France qui rêvent d'un nouveau modèle mais aussi de nombreux professionnels du métier, de particuliers et d'associations qui œuvrent pour la bientraitance animale comme l'Afaad (Association en faveur de l'abattage des animaux dans la dignité), l'Oaba (Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs) et Welfarm (Association pour la protection mondiale des animaux de ferme).

Ce sont aussi les associations telles que 30 millions d'amis, la Fondation pour la Nature et l'Homme qui ont également poussé à la recherche d'une alternative aussi respectueuse.

Après avoir activement œuvré pour que les dispositions réglementaires soient toutes favorables et que ce type d'abattoir soit autorisé en France, Emilie et son frère Brian Jeannin, co-fondateurs de la société Le Bœuf Ethique se sont entourés de nouvelles compétences et talents pour former une équipe passionnée prête à relever le défi du lancement du 1<sup>er</sup> abattoir mobile pour bovins en France.

*Si Emilie se bat pour pouvoir mettre en place un tel abattoir mobile en France, c'est pour offrir aux animaux d'élevage un abattage dans la dignité et dans le total respect des conditions d'hygiène requis.*

*C'est pour permettre aux éleveurs de reprendre la main sur cette étape de l'abattage en déplaçant l'abattoir de ferme en ferme,*

*C'est pour proposer aux consommateurs qui le souhaitent une viande issue d'animaux « bien élevés et bien traités » de la naissance à leur abattage sur leur ferme.*

*C'est pour cesser de transporter des animaux sur de longues distances,*

*C'est pour permettre aux éleveurs de retrouver un revenu décent.*

### **QUELQUES CHIFFRES**

Nombre d'abattoirs en France en 2020 : 240

80 % des volumes abattus le sont par 4 grands groupes industriels.

Nombre d'animaux abattus par jour dans un abattoir industriel : 500-800 bovins

Nombre de km parcourus par un animal quand il va à l'abattoir : 400km en moyenne

Nombre de bovins abattus en France chaque semaine : entre 60000 et 65000 bêtes

### **FILM A VOIR**

**La Ferme d'Emilie :**

<https://www.youtube.com/watch?v=LhBgr8I7MLo>

### **CONTACT PRESSE**

Cécile Tard-Chevalier

Mail. : [cecilechevalier@leboeufethique.com](mailto:cecilechevalier@leboeufethique.com)

Site : [www.leboeufethique.com](http://www.leboeufethique.com)

Tel. : 06 64 36 14 75

**Suivez-nous sur les réseaux sociaux !**

- **Le Bœuf Ethique** : <https://www.facebook.com/leboeufethique/>

- **Rassemblement Officiel des Soutiens au Bœuf Ethique et Ses Fans - R.O.S.B.E.E.F** :

<https://www.facebook.com/rosbeefcommunaute/>