



# ARDENNE VOLAILLE

« Les acteurs de la chaîne de production ne doivent pas avoir peur d'expliquer toutes les mesures qu'ils prennent en faveur du bien-être animal »

Images-choc, messages erronés, animaux maltraités, scandales sanitaires. Pourquoi le grand public ne reçoit-il que les messages des associations de la cause animale, et comment y remédier ? Mike Krantz, vétérinaire et responsable élevages à l'abattoir Ardenne Volaille, estime que tous les opérateurs, de l'élevage à l'abattage, devraient communiquer sur ce qu'ils font en faveur du bien-être animal, depuis le transport jusqu'à la phase d'abattage.

C. Colot et M. Poncin, Collège des Producteurs

## Pourquoi la notion de bien-être animal est importante à communiquer ?

« Personnellement, je trouve qu'un message qui ne passe pas très bien au niveau du consommateur, c'est que dans la chaîne de production (éleveur, abattoir, ...), personne n'a d'intérêt à traumatiser les animaux ou à ce qu'ils ne soient pas bien. Parce qu'un animal qui ne va pas bien physiquement ou psychologiquement, ne donnera pas un produit de qualité. Si on ne charge pas correctement les volailles, si on attend trop longtemps, avant de les abattre si elles ont trop chaud ou trop froid, cela ne nous donnera pas des produits corrects. Donc les transformateurs, les transporteurs et les éleveurs, ont tout intérêt à ce que le bien-être animal soit respecté pour s'assurer d'avoir les meilleurs produits possibles. Et ça, on ne le dit pas assez.

Les défenseurs de la cause animale communiquent énormément et utilisent parfaitement les réseaux sociaux pour défendre leurs idées. Malheureusement, je constate que les secteurs de la transformation et de l'élevage ne communiquent pas assez sur tout ce qu'ils font pour que ça se passe bien. Les défenseurs de la cause animale vont avoir tendance à pointer du doigt ce qui leur semble problématique. A nous de montrer les mesures liées au bien-être que nous mettons en place. »

## Comment Ardenne Volaille accorde un soin particulier au bien-être animal à chaque étape de la production ?

« La plupart de nos bâtiments ayant une lumière naturelle, les transporteurs vont chercher les volailles chez l'éleveur la nuit, pour que les animaux soient calmes et sans stress. Cela facilite aussi le travail des chargeurs pour attraper les animaux, car nous procédons à un chargement manuel, pas avec des

## Mike Krantz, Responsable élevage & Animal Welfare Officer - Ardenne Volaille

Vétérinaire de formation, il a travaillé dans un abattoir de bovins et aujourd'hui occupe la fonction de Anima&I Welfare Officer chez Ardenne Volaille. Il s'occupe de la gestion de l'amont de l'abattoir, en vue d'avoir une animation et une logistique efficaces : gestion des éleveurs, trouver les poussins, les commander, gérer le planning de mise en place, de transport des volailles vivantes et d'abattage.



machines. Dans le respect de la législation, les volailles sont placées par 10 par cageots qui sont placés sur cadre métallique appelé conteneur, pour être ramenées à l'abattoir et être mises à jeun. C'est important pour la technique d'abattage des volailles.

Les animaux sont mis à l'abri, soit des intempéries en hiver, soit des fortes chaleurs en été. Ensuite, les volailles sont abattues : on les place sur un quai de chargement, sous surveillance caméra, permettant de détecter immédiatement tout éventuel problème de comportement. Les volailles sont alors accrochées sur la chaîne, et ensuite étourdies par un bain d'eau électrique, et enfin elles sont saignées sous surveillance d'un membre du personnel.

Dans tous les abattoirs, il y a toujours obligatoirement présence d'un vétérinaire AFSCA (voir infra la fiche-synthèse sur la législation et les étapes de l'abattage). Chez Ardenne Volaille, nous avons aussi 2 Animal Welfare Officer, et c'est nous qui devons être garants du respect des règles de bien-être animal. »



Conditions d'abattage des volailles.

### Comment assurer le bien-être animal tout en veillant à la sécurité des hommes ?

« En volailles, nous avons relativement peu d'accidents, car les animaux sont faciles à manipuler, ils sont de petite taille. Le danger pour les opérateurs, par rapport aux abattoirs bovins, est beaucoup moindre. Il arrive qu'il y ait des ratés, car nous travaillons avec du vivant... On met vraiment le plus de contrôle possible pour les éviter au maximum, mais aussi en formant l'ensemble des opérateurs, en prenant des mesures pour que le travail soit plus facile et que la sécurité soit assurée, tant pour l'animal que pour les opérateurs. »

### Que veut dire s'assurer du respect du bien-être animal lorsqu'on est un abattoir ?

« Chez Ardenne Volaille, nous avons plusieurs paramètres qui nous permettent de contrôler systématiquement le bon déroulement de l'abattage.

Premièrement, on enregistre les données du bain étronarcose : au moment où les animaux sont étourdis, il y a un champ électrique dans l'eau, et ces données sont enregistrées pour vérifier que le courant est suffisamment puissant pour étourdir correctement les animaux.

Ensuite, nous contrôlons les carcasses (25 par demi-heure) pour vérifier les éventuelles ailes ou pattes cassées, qui seraient des signes de maltraitance ou de mauvais travail au niveau de l'abattage ou du chargement.

En plus de cela, à la demande de nos clients, on enregistre également les résultats de pododermatite : on observe la peau des pattes du poulet. Quand la litière n'est pas de qualité, la peau des pattes se dégrade et peut devenir noire et être douloureuse pour l'animal. Si on voit des lots qui présentent beaucoup de pododermatites, on revient vers l'éleveur pour savoir ce qui s'est mal passé dans la gestion de la litière.

Au niveau de l'achat des poussins, nous nous entourons d'un partenaire qui a aussi une haute éthique du bien-être animal : le Couvoir de l'œuf d'Or. C'est un bel outil localisé à Andenne, conçu spécialement selon les dernières normes du bien-être animal (triage manuel, couloir de visite, ...).

### A propos d'Ardenne Volaille

Ardenne Volaille a été fondée en 1995 et a été reprise en 2019 par l'entreprise Upignac. On abat des volailles de qualité différenciée. L'abattoir collabore avec 30 éleveurs répartis partout en Wallonie. On y travaille sur une souche de poulets à croissance intermédiaire, de 56 jours et qui dans la majorité des cas, ont accès à l'extérieur. Ardenne Volaille abat également pour la filière bio Coq des Prés. Les différentes activités réalisées sont l'abattage, la découpe, la transformation froide et chaude (hamburgers, vol-au-vent, brochettes, pilons, ailerons...).



Vue des bâtiments de l'abattoir Ardenne Volaille – © Ardenne Volaille

Pour nous assurer encore en amont du bien-être animal, des vétérinaires d'un cabinet spécialisé passent une fois par semaine pour le suivi de l'élevage et peuvent nous remonter les éventuels problèmes qu'il pourrait y avoir au stade de l'élevage. On essaie vraiment de maîtriser le bien-être animal sur toute la longueur de la vie du poulet, en pleine collaboration avec les éleveurs.

Enfin, pour montrer à quel point nous devons être ouverts, nos clients aujourd'hui nous demandent de visiter nos élevages et notre abattoir, en présence même des représentants de GAIA. Ils sont venus en élevage et ils ont été enchantés des mesures prises. »

### Pourquoi prônez-vous la transparence au niveau de la chaîne de production ?

« Quand on ne connaît pas quelque chose, on en a peur, on est suspicieux. Or, un des principaux problèmes, c'est que le consommateur ne connaît plus d'agriculteur, il n'y a plus d'éleveur proche de chez lui. Par le passé, tout le monde avait des grands-parents qui tuaient eux-mêmes le coq. C'est une des conséquences de notre histoire et des choix politiques qui ont été opérés. Après la guerre, avec les 30 glorieuses, il a fallu produire à tout prix, on a rallongé et complexifié les chaînes de production, cela a occulté entre autres la mise à mort des animaux et le travail des éleveurs. C'est très bien d'avoir voulu sécuriser la chaîne alimentaire, et le système de production, mais avec pour conséquence cette fracture avec le consommateur, qui au final aimerait bien savoir. Par conséquent, je pense que

si on ne donne pas nous-mêmes les informations, les gens vont aller extraire des images ou des faits, hors de leur contexte, sans les expliquer et les prendre pour la réalité. Ces infos deviennent alors incontrôlables sur internet et les réseaux sociaux. Donc nous devons donner l'information et jouer la carte de la transparence, car cela rassure le consommateur, et les associations de défense des animaux. Je prends un exemple : dans l'abattoir de bovins où je travaillais nous faisons des visites sans tabous avec des ados, ils ressortaient tous ravis de cette visite et découvrir l'envers du décor. »

### Que pensez-vous de la communication actuelle des opérateurs des filières de l'élevage ?

« Je trouve qu'il y a une autre approche et une évolution dans les mentalités des éleveurs. Parmi nos éleveurs, certains jouent le jeu et sont ravis d'être pris en photos, et de pouvoir expliquer leur travail lors d'activités de promotion, alors que cela leur aurait paru impossible 20 ans auparavant.

C'est peut-être une forme de pudeur des éleveurs et des abattoirs de ne pas assez communiquer... Pourtant je trouve qu'il y a vraiment de très belles initiatives, trop peu nombreuses. Par exemple les vidéos de la ferme Louvigny, qui peuvent faire changer les mentalités et permettre au secteur agricole d'aller de l'avant. »

### Quel serait le message à faire passer ?

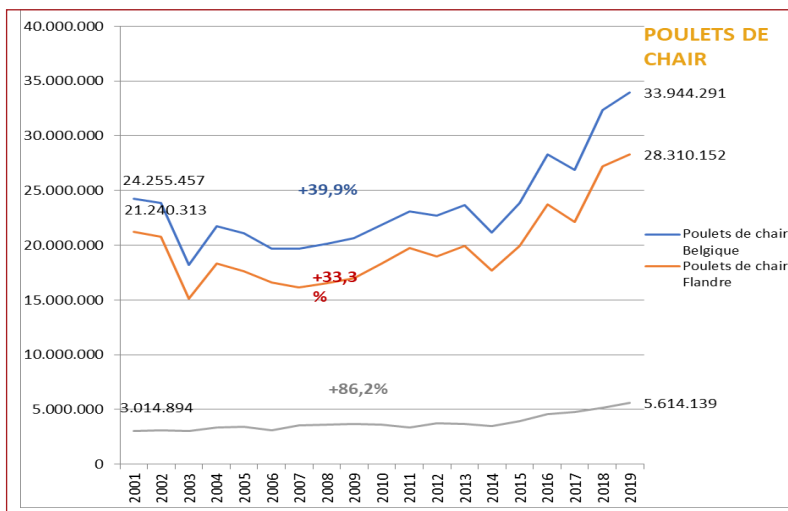
« Il faut que le consommateur soit conscient que si oui, on a pris la vie à un animal pour le manger, le travail d'élevage et de production qui sont derrière, ne sont pas faciles et sont mis sous pression. Il faut dire que des gens ont travaillé du mieux qu'ils le pouvaient, pour que cet acte se passe le mieux possible, avec des garde-fous, du matériel, des formations, des enregistrements, des contrôles ... C'est très encadré et on essaie de faire notre travail le mieux possible pour fournir aux clients et aux consommateurs, les produits de la plus haute qualité. »

#### LA FILIÈRE DES POULETS DE CHAIR EN WALLONIE : PLAN STRATÉGIQUE AVICOLE (ACTUALISÉ EN 2019)

- 16,50 % de la production nationale en 2019, avec 5,61 millions de places.
- La Wallonie produit deux fois moins de poulets qu'elle n'en consomme.
- La Wallonie compte plus de 335 éleveurs professionnels, dont 145 en bio et une vingtaine en produits de qualité.
- Plus de 50 % des producteurs sont en production alternative.
- Si le poulet représente seulement 16,5 % de la production belge, plus de ¾ des poulets de type alternatif se situent dans notre région : sous cahiers des charges de qualité reconnus au niveau européen, qualité différenciée et biologiques. Plus de 95 % des poulets biologiques sont élevés en Wallonie.

#### Abattoirs de volailles : état des lieux

- En Wallonie, il ne reste plus que 3 abattoirs spécialisés en volailles :
  - a. Abattoir PLUKON : 50 millions/an (poulet) ;
  - b. Abattoir ARDENNE VOLAILLE : > 2,55 millions/an (poulet) ;
  - c. Abattoir de PIPAIX : > 125 000/an (multi-espèces, dont lapin).
- Un projet Hall Relais Agricole est en cours. De là, une coopérative, dénommée « Le Petit Abattoir Coopératif (PAC) », portée par 7 éleveurs et la coopérative Paysans-Artisans, a été créée en avril 2018. Capacité d'abattage de 75 000 volailles par an.
- Un second projet est également à l'étude en région liégeoise, par les services agricoles de la province de Liège (plus ou moins 125.000 volailles/an).



#### Informer simplement : exemple de la filière avicole, au travers un dossier et une fiche reprenant les étapes de l'abattage des volailles

Cette fiche synthétise les différentes étapes qui vont du chargement des animaux chez l'éleveur, en passant par le transport, le déchargement, l'étourdissement et la saignée des volailles. Ce document est diffusé sur le site de vulgarisation CELAGRI.be et est accompagné d'un dossier technique scientifique. L'objectif ? Mettre à disposition d'un public non averti, les informations sur les réalités de l'abattage des volailles et insister sur l'ensemble des mesures et législations en faveur du bien-être animal.

#### CELAGRI.be : de l'information vulgarisée mais sans tabou

En communiquant sur le thème de l'abattage, au travers du site d'information CELAGRI.be, les professionnels de la filière avicole ont pour but de décrire les pratiques en cours afin d'assurer la protection des animaux, de leur chargement à la ferme jusqu'à leur mort. Ils visent ainsi à mettre en ligne à l'accès de tous, les étapes du processus de l'abattage des volailles, de façon objective mais vulgarisée. Pour les éleveurs, ceci peut être un outil de communication simple, pour répondre aux éventuelles interpellations de leur entourage.

[www.celagri.be](http://www.celagri.be) – [contact@celagri.be](mailto:contact@celagri.be)