

17 | JUIN
1967

Informations internes sur L'AGRICULTURE

Les abattoirs dans la CEE

1^{re} partie

Analyse de la situation

CEE - COMMISSION

DIRECTION GENERALE DE L'AGRICULTURE

DIRECTION ECONOMIE ET LEGISLATION AGRICOLES - DIVISION «BILANS, ETUDES, INFORMATION»

LES ABATTOIRS DANS LA C.E.E.

1ère partie

Analyse de la situation

Société pour le Développement Economique et Social - Paris

A. ROGER-ESTRADE - G. HATTON - G. KRAMARZ

AVANT-PROPOS

La présente étude, effectuée dans le cadre du programme d'études de la Direction Générale de l'Agriculture de la Commission des Communautés Européennes a été réalisée par la Société d'Etudes pour le Développement Economique et Social (S.E.D.E.S.) à Paris (Messieurs A. Roger-Estrade, G.Hatton et G. Kramarz) avec la participation de la Division "Bilans, Etudes, Information" et en collaboration avec la Division "Bétail et viandes".

Les auteurs ont au cours de leurs recherches bénéficié de l'appui, dans tous les Etats membres, de nombreuses instances officielles et privées et de celui d'un grand nombre de personnes appartenant aux milieux scientifiques et professionnels.

Le présent rapport a été soumis à l'examen d'un groupe de discussion composé de :

Prof. G. BODDEZ	Directeur de l'Institut Economique Agricole - BRUXELLES
Prof. P.G. BUIATTI	Istituto di Zootechnica Università degli Studi di PARMA
Dr. E. KOHN	Directeur de l'Abattoir d'ESCH-sur-ALZETTE
H. KOTHUIS	Directeur de l'Abattoir de SITTARD
G. PEVENAGE	Institut Economique Agricole - BRUXELLES
Dr. B. POULAIN	Directeur de l'Abattoir de VERSAILLES
Dr. O. RASENACK	Direktor i.R. der Schlacht- und Viehhofes BOCHUM
B. TARDIVON	Directeur de la Société d'Economie Mixte de PARIS-LA-VILLETTE
Dr. B. WILLERS	Institut für landwirtschaftliche Marktforschung BRAUNSCHWEIG-VÖLKENRODE

L'analyse de la situation, les conclusions qui en sont tirées et les opinions émises dans le présent rapport n'engagent que les auteurs. Elles ne préjugent en rien de l'attitude de la Commission des Communautés Européennes ni des décisions qu'elle pourrait être amenée à prendre dans ce domaine.

INTRODUCTION

Le développement de la production de bétail de boucherie, principalement dans certaines régions convenant particulièrement pour ces spéculations, d'une part et d'autre part l'augmentation considérable de la consommation de viande, se concentrant dans les régions à forte densité de population, ont déterminé l'évolution et le développement du commerce de bétail et de viande et mis en évidence le rôle et la fonction des abattoirs dans le circuit de commercialisation.

Alors que l'aspect sanitaire de ce rôle était à l'origine et même jusqu'à un passé récent souvent sinon la seule tout au moins la plus importante préoccupation qui présidait à la création et l'exploitation des abattoirs - surtout des abattoirs publics -, cette évolution et l'apparition d'abattoirs privés qu'elle a engendrée ont donné une importance de plus en plus grande aux fonctions économiques. Point de passage inéluctable dans le circuit de commercialisation bétail-viande, l'abattoir cumule les fonctions de point de concentration de bétail de boucherie, d'industrie de transformation et de point de concentration de l'offre de viande fraîche.

Toute préoccupation visant dans la C.E.E. une commercialisation du bétail et de la viande dans les meilleures conditions doit dès lors se baser sur une connaissance approfondie de l'activité des abattoirs et leur place et fonction dans les circuits de commercialisation.

Contribuer à une meilleure connaissance des différents éléments qui y interviennent est l'objectif de la présente étude. Elle est composée de deux parties, la première consacrée à une analyse de la situation actuelle des abattoirs dans la C.E.E., la seconde - à paraître ultérieurement - consacrée aux différents aspects des fonctions économiques des abattoirs et à l'esquisse de quelques lignes directrices qui s'en dégagent en vue d'actions futures éventuelles.

CHAPITRE I

STATUT JURIDIQUE, NOMBRE, LOCALISATION

DES ABATTOIRS DANS LA CEE

La situation actuelle des abattoirs dans les Etats membres de la CEE est le résultat d'une évolution historique qui, pour être à peu près semblable dans chacun d'eux, ne s'est pas, pour autant, poursuivie avec une absolue régularité et, au surplus, a souvent laissé subsister des vestiges de situations révolues.

Le réseau d'abattoirs de la CEE se présente, en conséquence, comme un agrégat d'établissements, très différents les uns des autres quant au statut juridique et à la taille.

On se propose dans le présent chapitre d'étudier cette structure du réseau d'abattoirs de la CEE en trois parties :

- on définira d'abord les différents types juridiques d'abattoirs actuellement existants dans la Communauté ;
- on donnera ensuite une description quantitative de la situation actuelle, en ce qui concerne le nombre, la localisation et la taille des abattoirs pour chacun des Etats-membres ;
- on établira enfin une comparaison entre ces pays.

SECTION I

LES DIFFERENTS TYPES D'ABATTOIRS EXISTANTS

Trois grands types d'établissements d'abattage peuvent être, en gros, actuellement distingués :

- les abattoirs publics, généralement communaux ;
- les abattoirs privés ;
- les tueries particulières.

Chacun de ces trois types correspond à des facteurs économiques particuliers. Très grossièrement, on peut dire que ces trois types correspondent également à trois stades d'évolution différents. On peut observer en effet que, dans chacun des six pays de la CEE, les abattoirs publics sont apparus pour remédier aux inconvénients de divers ordres provoqués par la multiplication des points d'abattage particuliers et que, dans un stade ultérieur de l'évolution, les abattoirs privés, surtout lorsque leur activité essentielle est l'expédition, tendent à diminuer l'importance des abattoirs publics.

Il subsiste cependant, dans chacun des six pays, des tueries particulières, en nombre plus ou moins élevé.

§ I. LES ABATTOIRS PUBLICS

1. Les raisons de l'apparition des abattoirs publics

Les abattoirs publics des grandes villes européennes sont apparus entre 1850 et 1900 ; auparavant, l'abattage des animaux nécessaires à l'approvisionnement des agglomérations urbaines s'effectuait dans les tueries privées des bouchers. Cependant, la croissance des villes à la suite de la révolution industrielle du XIXe siècle atteignit bientôt un degré tel que la production de quantités considérables de viande dans des installations d'abattage particulières présenta des inconvénients majeurs, surtout d'ordre sanitaire. La construction d'abattoirs publics au contraire permettait de concentrer l'abattage et, de ce fait, de faciliter le contrôle sanitaire des viandes livrées à la consommation ; d'autre part, elle rendait possible la perception, au profit de la commune, de taxes d'abattage qui pouvaient être un élément essentiel de l'équilibre du budget communal.

En conséquence, dans la deuxième moitié du XIXe siècle, apparurent, dans les grands centres de consommation, des abattoirs communaux de taille souvent considérable. Dans les centres de production, au contraire, la construction de tels

abattoirs était rendue impossible, d'une part par les dimensions minimales des communes rurales, incapables, par suite, de faire face à la construction d'abattoirs importants, d'autre part par l'insuffisance des moyens de réfrigération. Cette concentration des abattages dans les grands centres de consommation est un des éléments les plus importants de la situation actuelle des abattoirs dans les six pays de la CEE.

2. La réglementation actuelle des abattoirs publics

La réglementation concernant les abattoirs publics est généralement très complexe. Les textes de base, quand ils existent, sont anciens (Code Rural en France, loi prussienne de 1868 pour la R.F. d'Allemagne) ; ils ne correspondent souvent plus à la situation actuelle. Pratiquement, la R.F. d'Allemagne est le seul pays qui possède un texte de base concernant tous les aspects de la commercialisation du bétail et de la viande dans les abattoirs publics. Il s'agit de la loi de 1951. On doit enfin ajouter que, dans certains pays, les textes existants ne sont pas appliqués dans toute leur rigueur.

La loi de juillet 1965 en France, sur laquelle on reviendra n'est pas encore en application. Elle modifie profondément les conditions de gestion et d'exploitation des abattoirs publics en instituant la règle de l'exploitant unique.

Cela étant, les traits généraux des abattoirs publics dans les Etats membres de la CEE sont les suivants :

- l'abattoir public est généralement communal. Il existe toutefois des exemples d'abattoirs inter-communaux. En R.F. d'Allemagne, l'abattoir de Bochum dessert les communes de Bochum et de Herne. En France, les communes ont la faculté de s'associer en constituant des syndicats de communes pour la construction d'abattoirs. On note cependant que, dans les six pays, l'accord est parfois difficile à réaliser sur ce point entre les communes, quoiqu'il soit souvent souhaitable.

- l'abattoir est un service public. A ce titre, il comporte des installations particulières (abattages d'urgence, locaux de saisie) et est assujetti à certaines servitudes (obligation de satisfaire les utilisateurs, en particulier quant au jour et au mode d'abattage).
- en revanche, l'abattoir bénéficie de certaines protections juridiques. En R.F. d'Allemagne, cette protection est particulièrement efficace. L'abattoir public jouit d'un monopole de droit et de fait à l'intérieur de la commune. En Belgique, l'installation d'abattoirs privés est interdite dans un rayon de 10 km autour d'un abattoir public, depuis 1952, encore que les situations acquises existant à cette date aient été maintenues. Dans les autres pays, la coexistence d'abattoirs publics et d'abattoirs privés, voire de tueries particulières, qu'elle soit ou non autorisée en droit, existe dans les faits. En Italie, la loi (20.12.1928) prévoit que l'abattage en abattoir public doit être la règle ; en fait, et tout au moins dans le Nord, surtout pour le porc, la règle est devenue l'exception pour diverses raisons qui seront évoquées plus bas.

Les protections juridiques peuvent se doubler de protections financières : il ne s'agit pas ici des redevances d'abattage perçues au profit de la commune sur les utilisateurs de l'abattoir, et qui ne sont que la contrepartie des services rendus à ceux-ci : ces redevances ne peuvent être considérées comme des protections. Par contre, l'existence, en R.F. d'Allemagne, d'une redevance de compensation (Ausgleichsabgabe) sur les viandes foraines, c'est-à-dire abattues en dehors du territoire communal, et introduites ensuite sur celui-ci, est, en pratique, pour l'abattoir public, une protection dont l'efficacité peut être considérable lorsque le taux en est élevé (6 ou 8 pfennigs par kg suivant que la viande est, ou non, commercialisée sur le marché communal).

§ II. LES ABATTOIRS PRIVÉS

Les abattoirs privés répondent à une toute autre fonction. Il s'agit d'entreprises qui relèvent de l'initiative privée et qui, par conséquent, ne connaissent par les mêmes servitudes de service public que les abattoirs communaux. La réglementation à laquelle ils sont soumis est pour tous les pays, en ce qui concerne le contrôle vétérinaire, naturellement la même que pour les abattoirs publics. Il s'y ajoute, en France et en Belgique, une législation sur les établissements "incommodes et insalubres".

L'abattage peut d'ailleurs n'être qu'une activité annexe de ces entreprises : c'est le cas des conserveries et fabriques de produits à base de viande ; ces entreprises peuvent ou non abattre elles-mêmes. Elles se contentent souvent d'acheter la viande à un abattoir privé ou de la faire abattre dans un abattoir public. En fait, les entreprises les plus importantes préfèrent, pour réduire les frais de transports, abattre elles-mêmes les bêtes : l'abattoir est dans ce cas annexé à un établissement industriel, alimentaire, et parfois chimique et pharmaceutique.

L'abattage peut parfois, au contraire, être l'activité essentielle ; c'est le cas des abattoirs d'expédition, situés dans les régions de production de bétail et d'où les bêtes sont expédiées dans les zones de consommation sous forme de carcasses, demi-carcasses, quartiers ou même caissettes de morceaux préparés. Les abattoirs de cette sorte se multiplient depuis quelques années, particulièrement dans l'Ouest de la France, le Nord de la R.F. d'Allemagne et de l'Italie, la Belgique et les Pays-Bas, à la faveur de la généralisation des transports frigorifiques, et d'autres circonstances qui seront analysées ci-dessous. L'abatteur privé peut d'ailleurs abattre, soit le bétail qui lui appartient en propre, soit le bétail appartenant à des tiers ; en ce dernier cas, il fait payer par ces tiers une rémunération de même nature que la redevance payée dans les abattoirs publics.

Les abatteurs privés agissent donc comme des commerçants en gros de viande, des "chevillards". A la limite, ils peuvent utiliser leurs installations de stockage et de vente avec des viandes abattues hors

de leur abattoir ou même à l'étranger ; c'est le cas de nombreux abatteurs-expéditeurs du Nord de l'Italie, lorsque les disponibilités du cheptel indigène ne sont plus suffisantes, et qu'ils sont obligés d'importer de la viande abattue de l'étranger.

Quelle que soit l'activité principale de l'abatteur privé, la nature juridique de celui-ci peut varier : il peut en effet s'agir d'entreprises familiales, ou d'entreprises proprement capitalistes, ou encore d'entreprises coopératives.

En ce qui concerne les abattoirs coopératifs, il s'agit-là d'un secteur qui a atteint un degré de développement très inégal suivant les pays. Aux Pays-Bas, les coopératives d'agriculteurs se sont très largement intégrées dans le marché de la viande, en particulier en ce qui concerne le porc. En R.F. d'Allemagne, cette intégration est moins poussée, mais progresse assez rapidement. Dans les autres pays, en revanche, la coopération a connu des succès moins brillants, quoiqu'elle ait été appuyée plus directement par les pouvoirs publics. Les progrès de l'abattage en région de production ont, en tout état de cause, beaucoup contribué aux récents progrès de la coopération dans ce domaine.

§ III. LES TYPES MIXTES

Les progrès de l'abattage en région de production ont également favorisé l'apparition de types juridiques mixtes d'abattoirs ; il est apparu en effet, comme on le verra plus bas, que la préoccupation d'assurer aux abattoirs publics une rentabilité plus grande pouvait conduire à s'écarter parfois des modes de gestion traditionnels et que, de même, l'application à des abattoirs privés de certaines règles propres aux abattoirs publics permettait de mieux utiliser les installations existantes. C'est ainsi que sont apparus dans certains pays les abattoirs publics "concedés" et les abattoirs privés "communalisés", encore que ceux-ci soient sensiblement plus rares que ceux-là.

1. Les abattoirs publics concedés

Dans ce cas, la gestion de l'abattoir public est concedée à une entreprise, purement privée ou coopérative, à charge pour celle-ci d'assumer les charges propres à tout abattoir public. La concession peut d'ailleurs être totale ou partielle ; dans le premier

cas, l'administration communale s'efface entièrement devant l'exploitant concessionnaire. C'est une solution qui peut être avantageuse pour certains abattoirs publics situés, en région de production, sur le territoire de communes peu peuplées (abattoirs de Bressuire et Gacé en France).

Dans le cas d'une concession partielle, l'usage de l'abattoir est simplement concédé à l'utilisateur pendant certains jours de la semaine, contre paiement à la commune d'une redevance généralement inférieure à celle qui est normalement perçue. Cette solution s'adapte particulièrement bien à la situation d'un abattoir, qui, utilisé d'une façon convenable, pendant 1 à 2 jours par semaine, ne l'est plus pendant les 4 ou 5 autres jours ; elle est de plus en plus fréquemment employée en R.F. d'Allemagne, pays où la législation sur le commerce du bétail et de la viande condamne les abattoirs à être presque complètement inutilisés à partir du mercredi ou même du mardi. De plus, cette solution rend inutile la construction d'abattoirs nouveaux par l'utilisateur, qui peut être, rappelons-le, un entrepreneur privé ou une coopérative ; celui-ci n'a plus alors à investir que dans la construction éventuelle d'installations frigorifiques, d'ateliers de découpe et de préparation de la viande (cas de la coopérative Südfleisch, à l'abattoir communal de Hammelsburg en Bavière).

2. Les abattoirs privés "communalisés"

En sens inverse, on peut imaginer qu'un abattoir privé soit "communalisé", c'est-à-dire ait à assumer les charges de service public d'un abattoir communal, lorsque celui-ci fait défaut. Le cas ne se présente, à vrai dire, qu'en Belgique, où il est d'ailleurs fréquent (sur 125 abattoirs privés, 60 sont "communalisés"). Le propriétaire de l'abattoir privé se charge de l'abattage de tous les animaux qui lui sont présentés et également des abattages sanitaires, sauf si son établissement est agréé pour l'exportation. En revanche, la différence entre le montant des taxes d'abattages animales et celui des frais d'exploitation de l'abattoir est reversée au propriétaire de celui-ci. En fait, un abattoir de ce type se différencie assez peu d'un abattoir public concédé : dans

les deux cas, c'est le service des abattages publics qui a été concédé par la commune à un exploitant privé ; la seule différence est que, dans un cas, ces abattages publics s'effectuent dans un abattoir public ; et que, dans l'autre cas, ils s'effectuent dans un abattoir privé.

La solution de l'abattoir privé "communalisé" permet de faire l'économie de la construction d'un abattoir public là où il existe déjà un abattoir privé.

Dans la pratique, les abattoirs privés "communalisés" restent comptés parmi les abattoirs privés.

§ IV. LES TUERIES PARTICULIERES

Les tueries particulières constituent une survivance d'une situation antérieure à l'apparition des abattoirs publics communaux. Elles se différencient d'ailleurs sur le plan juridique assez mal des abattoirs privés proprement dits : en Belgique, ne sont considérées comme tueries particulières que celles qui servent de cadre à un commerce de détail de la viande ; de même en R.F. d'Allemagne, et aux Pays-Bas. Ailleurs, le statut juridique des tueries particulières est d'autant plus incertain que, généralement, toute existence légale leur est refusée par les textes en vigueur ; ainsi en France, où les tueries particulières ont néanmoins une importance économique considérable, qui dépasse sensiblement le cadre du commerce de détail, il existe des tueries particulières plus importantes que bien des abattoirs privés "classés". Il convient de préciser toutefois que le plan d'équipement en abattoirs, actuellement en cours d'exécution, prévoit la fermeture des tueries particulières, là où elles existent encore.

En fait, les tueries particulières sont extrêmement mal connues : surveillées en principe en ce qui concerne les règlements sanitaires, elles se trouvent être en réalité un terrain privilégié pour les fraudes de toutes sortes, et si leur importance globale est, au moins pour quelques pays, considérable, le rôle effectif qu'elles jouent dans le marché de la viande est malaisé à définir.

SECTION II

APERCU QUANTITATIF DU RESEAU D'ABATTOIRS PAR PAYS

Les différents types d'abattoirs existants ayant été définis, il convient de rechercher quantitativement les structures du réseau d'abattoirs pour chacun des pays membres. Une telle recherche est évidemment tributaire des statistiques disponibles dans chacun des pays et de la possibilité de leur harmonisation. Toutefois, un certain nombre d'indices ont pu être dégagés pour l'ensemble de ces pays qui permettent de définir assez précisément le réseau d'abattoirs de la CEE :

- le nombre total d'abattages par région qui permet de fixer le cadre dans lequel s'exerce l'activité des différents abattoirs.
- la répartition des abattages suivant les types juridiques évoqués ci-dessus : abattoirs publics, abattoirs privés, tueries particulières ; il faut aussi tenir compte des abattages à domicile, bien que ceux-ci, en principe, restent en dehors de l'étude, car ils sont confondus avec les tueries particulières dans les statistiques de certains pays (Italie, Pays-Bas). La répartition des abattages suivant les types d'abattoirs est généralement effectuée par les statistiques des différents pays.

Pour la R.F. d'Allemagne, cependant, seule est observée la distinction entre d'une part abattages "commerciaux" (gewerblich), c'est-à-dire abattages publics, privés et en tueries, et d'autre part abattages à domicile.

- le nombre des abattoirs de chaque catégorie par région ; seul est généralement connu avec précision le chiffre concernant les abattoirs publics ; en ce qui concerne les abattoirs privés, les indications sont moins précises, d'une part par suite du respect du secret professionnel, d'autre part, du fait de l'existence d'une multitude de petites entreprises qui se distinguent mal des tueries particulières.
- la répartition des abattoirs en fonction des quantités abattus. Là encore, les indications sont plus précises pour les abattoirs publics que pour les abattoirs privés, sauf en Belgique et en France.

- la localisation des abattoirs les plus importants. On a choisi le

seuil de 5.000 tonnes par an. En réalité, les statistiques d'abattages sont très souvent présentées en nombre d'animaux abattus, par espèce. Le souci de présenter un classement synthétique des abattoirs a conduit à calculer de façon systématique le poids-carcasse correspondant au nombre d'animaux abattus, en utilisant le poids moyen observé par chaque espèce, dans la région ou le pays intéressé, pendant l'année de référence choisie.

S'agissant des abattoirs privés, on s'est efforcé de donner des renseignements aussi complets que possible sur chacune des catégories distinguées ci-dessus.

Il convient enfin de donner les deux précisions suivantes :

- le souci de présenter des indications aussi comparables que possible entre elles a conduit à choisir comme année de référence 1963⁽¹⁾, quoique de nombreux chiffres fussent déjà disponibles pour 1964 au moment où s'effectuait l'enquête. Pour l'Italie cependant, il n'a pas été possible de fournir certains renseignements exhaustifs postérieurs à 1962.

- le problème du découpage en unités régionales aussi cohérentes que possible suivant les pays a été résolu de la façon suivante : on a retenu comme unités de base les "régions de programme" françaises (au nombre de 21), les "länder" allemands (au nombre de 11, y compris Berlin-Ouest) et les "regioni" italiennes (au nombre de 19). Les trois pays du Benelux ont été considérés comme constituant chacun une unité régionale.

Cela posé, la situation se présente comme suit pour chacun des pays membres de la C.E.E. (2).

-
- (1) Cependant, afin d'actualiser au maximum les données reprises dans le texte, elles sont complétées en annexe par des statistiques pour 1965 des Etats membres pour lesquels elles étaient disponibles.
- (2) Dans le présent document, les tableaux par pays ont été affectés de la lettre correspondant à chacun des six pays (B= Belgique; D= R.F. d'Allemagne; F= France; I= Italie; L= Luxembourg; N= Pays-Bas). Les tableaux concernant l'ensemble de la C.E.E. sont affectés de la lettre E.

§ I. BELGIQUE

1. Nombre total des abattages

Le tableau B1 indique, par province et par espèce animale, le nombre total des abattages effectués en 1963 (y compris tueries particulières et abattages à domicile) et le poids de viande correspondant.

On constate que :

- pour l'ensemble du territoire belge, les abattages de gros bovins et de porcs sont, en poids, à peu près équivalents (respectivement 44,4 % et 46,6 % du total des abattages). Les abattages d'animaux d'autres espèces correspondent à moins de 10 % de l'ensemble et présentent, par conséquent, une importance très limitée.
- géographiquement, le poids des deux Flandres apparaît considérable, plus d'ailleurs pour les porcs (51,5 % du poids total des porcs abattus en Belgique) que pour les gros bovins (38,9 %) : ce sont d'ailleurs les provinces où la densité du cheptel porcin est la plus grande.

Au total, les quatre provinces d'Anvers, Brabant, Flandre occidentale et Flandre orientale représentent 69,8 % des abattages totaux de bovins, 71,0 % des abattages totaux de porcs et 70,0 % de l'ensemble des abattages. Hormis ces provinces, seule celle de Liège abat en quantité notable, surtout des porcs (12,7 % du total des abattages de porcs).

2. Répartition des abattages par type d'abattoir

Le tableau B2 donne, pour l'ensemble des abattages effectués sur le territoire belge, la part respective, par espèce animale, des abattoirs publics, des abattoirs privés, des tueries particulières et des abattages à domicile.

BELGIQUE

Tableau B 1

Abattages effectués en 1963 (1)

	Gros-bovins		Veaux		Porcs		Ovins-caprins		Chevaux		Total	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Anvers	100,3	26,3	92,4	7,2	217,9	17,1	9,3	0,1	3,0	1,0	422,9	51,7
Brabant	140,5	37,4	77,7	6,1	310,0	24,4	37,1	0,8	6,0	2,1	571,3	70,8
Flandre Occidentale	132,0	35,1	20,5	1,6	735,3	57,8	10,6	0,2	9,1	3,0	907,5	97,7
Flandre Orientale	165,2	43,9	37,8	2,9	663,8	52,1	11,2	0,2	3,7	1,3	881,7	100,4
Hainaut	76,3	20,4	34,8	2,7	142,7	11,2	9,6	0,2	11,2	3,6	274,6	38,1
Liège	83,8	23,1	56,6	4,4	367,2	28,9	13,1	0,3	4,7	1,3	525,4	58,0
Limbourg	26,3	6,9	6,3	0,5	140,4	11,0	2,3	0,0	0,4	0,1	175,7	18,5
Luxembourg	14,3	4,0	7,4	0,6	71,8	5,6	3,5	0,1	0,4	0,1	97,4	10,4
Namur	21,7	6,0	12,6	1,0	64,3	5,1	9,7	0,2	0,5	0,1	108,8	12,4
Total	760,4	203,1	346,1	27,0	2.713,4	213,2	106,4	2,1	39,0	12,6	3.965,3	458,0

1 = nombre de têtes (en milliers)

2 = poids carcasse (en milliers de tonnes)

Source : Institut National de Statistique (Statistique des animaux de boucherie)

(1) Les données pour 1965 figurent en annexe p. 227

BELGIQUE

Tableau B 2

Répartition des abattages par mode d'abattage en 1963⁽¹⁾

(poids carcasse en milliers de tonnes)

Mode d'abattage	Gros bovins		Porcs		Petit bétail (2)				Solipèdes		Total	
	Poids	%	Poids	%	Total		dont veaux		Poids	%	Poids	%
					Poids	%	Poids	%				
Abattoirs publics	126,4	62,2	85,3	40,0	18,9	65,0	17,0	63,0	10,3	81,7	240,9	52,6
Abattoirs privés	70,7	34,8	115,0	53,9	9,5	32,6	9,3	34,4	2,1	16,7	197,3	43,1
Tueries particulières	4,9	2,4	4,7	2,2	0,5	1,7	0,5	1,9	0,0	0,0	10,1	2,2
Abattages à domicile ou de nécessité	1,1	0,6	8,2	3,9	0,2	0,7	0,2	0,7	0,2	1,6	9,7	2,1
Total	203,1	100	213,2	100	29,1	100	27,0	100	12,6	100	458,0	100

Source : Institut National de Statistique (Statistique des animaux de boucherie)

(1) les données pour 1965 figurent en annexe p. 228

(2) veaux, ovins, caprins

On constate que la part globale des abattoirs publics est sensiblement supérieure à celle des abattoirs privés. Elle est cependant de 40 % pour les porcs, alors qu'elle est supérieure à 60 % pour les autres espèces animales. En effet, plus de la moitié des abattages de porcs sont effectués dans des abattoirs privés. On notera enfin la part réduite des tueries particulières et des abattages à domicile (1).

Le tableau d'ensemble de la répartition des abattages suivant le statut juridique de l'établissement d'abattage recouvre cependant des réalités profondément différentes d'une province à l'autre.

Le tableau B 3 indique, pour l'année 1963, par province et par espèce animale, la part respective des abattoirs publics et des abattoirs privés dans l'ensemble des abattages.

(1) On peut admettre que les chiffres concernant ces deux modes d'abattage sont connus avec moins d'exactitude que ceux concernant les abattoirs publics et privés. Il conviendrait en fait de les majorer légèrement.

BELGIQUE

Tableau B 3

Abattages dans les abattoirs publics et privés en 1965⁽¹⁾

(poids carcasse en milliers de tonnes)

Provinces	Gros bovins		Porcs		Petit bétail (2)				Solipèdes		Total	
	1	2	1	2	Total		dont veaux		1	2	1	2
					1	2	1	2				
Anvers	13,5	12,5	7,7	8,6	2,4	4,9	2,3	4,9	0,7	0,3	24,3	26,3
Brabant	30,7	6,3	15,9	6,8	6,1	0,7	5,4	0,6	1,9	0,2	54,6	14,0
Flandre occidentale	14,2	19,8	6,0	49,5	1,0	0,7	0,9	0,7	2,1	0,9	23,3	70,9
Flandre orientale	20,2	23,0	11,8	37,6	1,3	1,8	1,1	1,8	0,9	0,3	34,2	62,7
Hainaut	17,5	1,2	9,0	0,9	2,5	0,2	2,4	0,1	3,4	0,1	32,4	2,4
Liège	17,2	5,5	19,9	8,1	3,6	1,0	3,3	1,0	1,0	0,3	41,7	14,9
Limbourg	5,7	1,0	8,1	1,5	0,5	0,0	0,5	0,0	0,1	0,0	14,4	2,5
Luxembourg	2,9	0,5	3,0	1,5	0,5	0,1	0,4	0,1	0,1	0,0	6,5	2,1
Namur	4,5	0,9	3,9	0,5	1,0	0,1	0,7	0,1	0,1	0,0	9,5	1,5
Total	126,4	70,7	85,3	115,0	18,9	9,5	17,0	9,3	10,3	2,1	240,9	197,3

1 = Abattoirs publics
2 = Abattoirs privés

Source : Institut National de Statistique (Statistique des animaux de boucherie)

(1) les données pour 1965 figurent en annexe p. 229

(2) veaux, ovins et caprins

On distingue deux groupes de provinces :

- le premier groupe comprend les provinces où les abattages dans les abattoirs privés sont supérieurs aux abattages dans les abattoirs publics. C'est essentiellement le cas des deux Flandres et à un moindre degré de la province d'Anvers. Cette prééminence des abattoirs privés dans les deux Flandres est d'ailleurs particulièrement évidente pour les porcs dont une proportion très faible est abattue dans les abattoirs publics (17,8 %).
- le second groupe comprend les provinces où l'on observe la situation inverse, c'est-à-dire une supériorité numérique considérable des abattages dans les abattoirs publics. Dans ce second groupe de provinces, l'activité des abattoirs privés est très faible : 30 % seulement des abattages effectués en Belgique dans les abattoirs privés le sont dans les provinces de ce groupe contre près de 80 % des abattages effectués dans les abattoirs publics.

En définitive, on note la concentration des abattages en abattoir privé dans les provinces où le nombre total des abattages est important : les deux Flandres totalisent 45 % de l'ensemble des abattages belges ; 70 % de ces abattages sont effectués en abattoir privé.

Les données se référant à 1965 (en annexe) confirment cette situation.

3. Nombre d'abattoirs

Le tableau B 4 indique le nombre d'abattoirs publics et privés et de tueries particulières par province (situation en 1963).

Tableau B 4
Nombre d'abattoirs (1963)

Provinces	Abattoirs publics	Abattoirs privés (1)	Tueries particulières
Anvers	7	13 (12)	35
Brabant	13	7 (2)	35
Flandre occidentale	9	44 (22)	109
Flandre orientale	11	26 (9)	81
Hainaut	21	5 (1)	181
Liège	13	19 (12)	41
Limbourg	10	2 (2)	29
Luxembourg	11	4 (-)	40
Namur	12	1 (-)	42
Total	107	121 (60)	593

Source : Institut National de Statistique

(1) Entre parenthèses est indiqué le nombre d'abattoirs privés "reconnus comme abattoirs publics". Pour la définition de cette catégorie d'abattoirs, voir p. 7.

On note que près de 60 % des abattoirs privés se trouvent dans les deux Flandres contre moins de 20 % des abattoirs publics. Pour l'ensemble du pays, le nombre des abattoirs publics est légèrement inférieur à celui des abattoirs privés, alors que le tonnage qui y est abattu est supérieur (voir tableau B 2).

Le nombre de tueries particulières est particulièrement disproportionné au tonnage qui y est abattu : un peu plus de 17 t. de viande en moyenne par an et par tuerie (sans tenir compte de la fraude possible), contre une moyenne de 1.650 t. par abattoir privé et 2.250 t. par abattoir public.

4. Importance des abattoirs

Le tableau B 5 indique la répartition des abattoirs publics et privés suivant leur importance ainsi que le tonnage total abattu dans les abattoirs de chaque branche.

Tableau B 5

Répartition des abattoirs suivant le tonnage abattu en 1963

Tranches	Abattoirs publics				Abattoirs privés			
	1	%	2	%	1	%	2	%
0 - 500 t.	18	16,8	6,1	2,5	27	22,3	6,9	3,5
500 - 1.000 t.	27	25,2	18,8	7,5	22	18,2	15,5	7,9
1.000 - 2.000 t.	25	23,4	31,9	13,3	32	26,4	45,8	23,2
2.000 - 5.000 t.	27	25,2	68,5	28,4	35	28,9	94,9	48,1
5.000 - 10.000 t.	6	5,6	39,6	16,4	5	4,2	34,2	17,3
plus de 10.000 t.	4	3,8	76,8	31,9	-	-	-	-
Total :	107	100,0	240,9	100,0	121	100,0	197,3	100,0

Source : Ministère de la Santé Publique

1 = Nombre d'abattoirs

2 = Tonnage abattu (poids carcasse en milliers de tonnes)

a) Abattoirs publics

Les abattoirs de plus de 5.000 t. représentent près de 50 % des abattages publics totaux pour un nombre équivalent à 10 % environ du total des abattoirs. Parmi ces abattoirs, celui d'Anderlecht compte pour plus du tiers.

Le tableau B 6 indique les abattoirs publics abattant plus de 5.000 t. de viande par an.

Tableau B 6

Abattoirs publics abattant plus de 5.000 t. de viande (1) par an en 1963

Abattoirs	Nombre de bêtes abattues(milliers) de têtes				Poids carcasse (milliers de tonnes)
	Gros bovins	Solipèdes	Petit bétail	Porcs	
Anderlecht	87,7	4,9	91,7	128,0	40,8
Liège	27,7	2,8	27,2	42,1	13,4
Anvers	33,6	1,7	17,7	26,2	12,4
Gand	26,8	0,9	14,3	24,2	10,2
Charleroi	15,3	4,8	9,1	27,5	8,6
St. Nicolas	12,5	0,5	5,1	37,4	6,9
Bruges	15,4	0,4	2,1	32,9	6,9
Verviers	12,2	0,1	11,0	26,4	6,2
Herve	1,4	0,0	1,4	67,1	5,9
Courtrai	9,6	5,3	3,6	8,6	5,1
Total	242,2	21,4	183,2	420,4	116,4

Source : Ministère de la Santé Publique & Institut National de la Statistique

(1) poids carcasse

On constate que les abattoirs publics les plus importants sont situés dans les grandes agglomérations : une exception doit être faite cependant pour l'abattoir d'Herve, dans la province de Liège, qui est, après Anderlecht, l'abattoir public de porcs les plus important, et qui se trouve sur le territoire d'une commune dont la population est d'environ 4.200 habitants. C'est un exemple, assez rare, d'abattoir public situé en région de production et dont l'activité très largement,

grâce à la présence de grossistes expéditeurs, l'approvisionnement pour la consommation de la localité où il est situé : les grossistes de Herve expédient en effet sur les marchés publics de viandes, non seulement de Liège, mais aussi de Louvain, de Malines et d'Anvers.

b) Abattoirs privés

Il n'existe pas d'abattoir privé dépassant 10.000 tonnes de viande par an. Par contre, plus de la moitié des abattoirs privés abattent entre 1.000 et 5.000 tonnes, soit entre 850 et 1.000 porcs par semaine, ce qui est relativement modeste, et correspond généralement à des entreprises familiales. On note que 5 abattoirs privés dépassent 5.000 tonnes annuelles. Trois d'entre eux sont situés dans les deux Flandres (Westrozebeke, Elversele, Velzeke), un en Brabant (Molenbeek St. Jean), le dernier dans la province d'Anvers (Putte) ; ces provinces, comme on a eu l'occasion de le souligner plus haut sont celles où les abattages, surtout des porcs, sont les plus nombreux, et où les abattoirs privés sont les plus denses.

L'abattoir privé le plus important de Belgique (Elversele), qui dépasse de peu les 9.000 tonnes de viande annuelles, est un cas particulier : en effet, c'est plus un abattoir de gros bovins (plus de 20.000 en 1963) que de porcs (un peu plus de 11.000 en 1963). Par contre, l'abattoir qui le suit immédiatement (Velzeke, plus de 8.000 tonnes) n'a abattu en 1963 qu'un peu moins de 10.000 gros bovins contre plus de 60.000 porcs. Dans l'ensemble, d'ailleurs, les abattoirs privés abattent beaucoup plus de porcs que de gros bovins : le chiffre le plus élevé atteint par un abattoir privé belge est 90.000 porcs par an, soit près de 2.000 par semaine (Westrozebeke).

La plus grande partie de ces abattoirs privés sont des abattoirs d'expédition ; seul celui de Zeebrugge est annexé à une fabrique (40.000 porcs en 1963 ; 4.300 tonnes environ de poids carcasse total). Pour le reste, il s'agit d'entreprises

familiales de cheville, abattant à la commission, ou revendant de la viande fraîche à des bouchers, fabriques etc..., sous forme de demis, jambons, longes.

On note qu'il n'existe pratiquement pas de secteur coopératif en Belgique ou du moins d'abattoir coopératif propre (une expérience se poursuit à l'abattoir communal de Louvain). Signalons que des coopératives de vente pour le porc se sont constituées au cours des derniers mois en Belgique, elles procèdent à la vente de carcasse à la criée (criées de Gand et de Bruges).

Conclusion

La structure du réseau d'abattoirs en Belgique se caractérise par les traits suivants (1963) :

- la part des abattoirs publics est supérieure à celle des abattoirs privés pour toutes les espèces, sauf pour les porcs. Pour l'ensemble des abattages, abattoir publics et abattoirs privés représentent respectivement 53 % et 43 %.
- les tueries particulières représentent une part très faible des abattages pour toutes les espèces.
- les abattoirs publics sont concentrés : les abattoirs de plus de 5.000 tonnes représentent en effet 50 % de l'ensemble des abattages publics. L'abattage moyenne annuel par abattoir public est : de l'ordre de 2.250 tonnes.
- enfin on ne note pas d'abattoir privé important : aucun ne dépasse 10.000 tonnes. La concentration des abattoirs privés est inférieure à celles des abattoirs publics : ceux qui font plus de 5.000 tonnes ne représentent que 17 % du total.

§ II. REPUBLIQUE FEDERALE D'ALLEMAGNE

1. Nombre total des abattages

Le nombre total des abattages est publié annuellement par le Statistisches Bundesamt sur la base des déclarations transmises par l'intermédiaire successif des vétérinaires de cercle (Kreis) et des offices statistiques de Land. Ces déclarations portent sur le nombre de bêtes abattues, par espèce animale, en distinguant les bêtes indigènes des bêtes d'importation, et sur le poids de carcasse, qui est calculé par l'application au poids vif de coefficients fixés à raison de l'espèce et de la classification. Les abattages à domicile font également l'objet de déclarations et le poids correspondant à leur nombre est connu par estimation.

Le tableau D 1 indique pour l'année 1963 le nombre total d'abattages, par espèces animales et par Land (1).

(1) Les données les plus récentes disponibles (1965) figurent en annexe p. 230

Tableau D 1.

Abattages totaux (1) (1963) (2)

Régions	Gros bovins		Veaux		Ovins - Caprins		Porcs		Chevaux		Total
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	
	Schleswig-Holstein	505,4	122,7	60,4	3,1	27,6	0,7	1.676,0	157,0	2,0	
Hambourg	151,1	36,9	44,3	2,6	40,9	1,1	589,3	53,1	2,3	0,7	94,4
Basse-Saxe	445,1	114,5	161,6	8,5	50,1	1,1	4.589,9	419,1	7,8	1,9	545,1
Brême	79,7	21,4	7,8	0,5	2,0	0,0	298,7	25,6	1,3	0,4	47,9
Rhénanie du Nord et Westphalie	849,1	224,2	355,8	21,3	102,7	2,7	5.274,1	456,7	13,9	4,4	709,3
Hesse	355,1	97,9	182,3	10,2	52,8	1,4	1.879,8	169,4	3,1	0,9	279,8
Rhénanie-Palatinat	234,5	62,2	85,9	4,6	7,4	0,2	1.165,4	103,0	3,8	1,3	171,3
Bade-Wurtemberg	633,9	173,9	430,5	23,7	67,3	1,9	2.768,1	245,4	3,9	1,2	446,1
Bavière	832,2	230,3	806,8	39,4	105,3	2,6	4.558,6	406,5	5,0	1,4	680,2
Sarre	34,9	8,8	14,4	0,6	23,3	0,5	172,3	14,8	0,1	0,0	24,7
Berlin-Ouest	36,9	9,9	1,9	0,1	72,3	1,4	142,1	12,9	1,1	0,3	24,6
R.F. d'Allemagne	4.157,9	1.102,7	2.151,7	114,6	551,7	13,6	23.024,3	2.063,5	44,3	13,0	3.307,4

1 - Nombre de têtes en milliers 2 - Poids carcasse en milliers de tonnes

Source : Statistisches Bundesamt. Land-und Forstwirtschaft, Reihe 3 - Viehwirtschaft 1963 et Statistisches Jahrbuch 1964

(1) Animaux indigènes et d'importation, abattage à domicile compris. Le poids des porcs abattus à la ferme est estimé à 100 kg (voir remarque (1) p. 23)

(2) Les données pour 1965 figurent en annexe p. 230

Ce tableau appelle les commentaires suivants :

- On remarque l'importance de l'abattage des porcs. Les données du tableau D 1 comprennent les porcs abattus à domicile (1), au nombre de 3.673.000, soit environ 350.000 à 400.000 tonnes, la part des porcs dans les abattages totaux se monte ainsi à environ 62 %. La part des gros bovins, quant à elle, est de 33 %. Les autres espèces animales ont une importance réduite.
- En ce qui concerne la localisation des abattages, on constate que, tant pour les gros bovins que pour les porcs, ils se concentrent dans les Länder du Nord et du Sud ; entre ces deux zones, le centre de la R.F. d'Allemagne (Länder de Hesse et de Rhénanie Palatinat) apparaît comme une région de moindre densité d'abattages.

A l'intérieur des zones ainsi délimitées d'abattages importants, on constate que ceux-ci s'effectuent, en première analyse, aussi bien dans les régions de production que dans celles où la consommation prédomine.

Ainsi, les abattages de gros bovins sont particulièrement nombreux en Rhénanie du Nord-Wesphalie, du fait de la présence d'un très fort peuplement urbain industriel ; ils ne le sont guère moins en Bavière, où la consommation est moins importante ; ils sont encore notables en Basse Saxe et dans le Schleswig-Holstein, régions excédentaires.

Quant aux abattages de porcs, c'est en Rhénanie du Nord également qu'ils sont les plus nombreux ; mais ils le sont presque autant en Basse-Saxe et en Bavière.

2. Répartition des abattages par type d'abattoir

Les statistiques de la R.F. d'Allemagne ne reconnaissent que deux types économiques et juridiques d'abattage : les abattages à domicile (Hauschlachtungen) et les abattages commerciaux (gewerbliche Schlachtungen).

(1) A raison de 100 kg de poids carcasse par porc abattu à domicile. Estimation qui tient compte du fait que les porcs abattus à domicile sont traditionnellement plus lourds que les porcs abattus aux abattoirs. Ce poids est estimé à 106 Kg dans le Statistisches Jahrbuch.

A. Abattages à domicile

Le tableau D 2 indique la part des abattages à domicile, par rapport au nombre total des abattages, pour les gros bovins et pour les porcs.

On constate que la part des abattages à domicile, négligeable pour les gros bovins, sauf en Rhénanie-Palatinat et en Basse-Saxe, est considérablement plus importante pour les porcs, pour lesquelles elle est de 15,8 %. En particulier, elle dépasse 20 % dans les régions centrales et méridionales : Hesse, Rhénanie-Palatinat, Bade-Würtemberg et Sarre, où le relief rend les communications parfois malaisées.

Estimation de la part respective des abattoirs publics, des abattoirs privés et des abattages à domicile
pour les gros bovins et les porcs (1953).

Länder	Gros bovins						Porcs					
	Abattages commerciaux			Abattages à domicile	%		Abattages commerciaux			Abattages à domicile	%	
	publics	%	hors des abattoirs publics				publics	%	hors des abattoirs publics			
Schleswig-Holstein	84,0	68,5	37,0	30,1	1,7	1,4	70,0	44,7	73,6	47,0	13,3	8,3
Hambourg	33,6	91,1	3,3	8,9	-	-	49,0	93,0	3,7	7,0	0,5	-
Basse-Saxe	38,0	33,2	67,7	59,2	8,8	7,6	104,0	24,8	243,7	58,2	71,3	17,0
Brême	19,2	89,7	2,2	10,3	-	-	23,3	91,0	1,9	7,4	0,4	1,6
Rhénanie du Nord-Westphalie	136,0	60,7	81,8	36,5	6,4	2,8	250,0	54,8	148,6	32,5	58,0	12,7
Hesse	47,0	48,0	47,2	48,1	3,7	3,8	55,0	32,5	67,9	40,0	46,5	27,5
Rhénanie-Palatinat	24,0	38,6	33,1	53,2	5,1	8,2	30,0	29,1	44,2	42,9	28,8	28,0
Bade-Wurtemberg	109,0	62,7	61,8	35,5	3,1	1,8	112,0	45,6	77,1	31,4	56,4	23,0
Bavière	122,0	53,0	104,9	45,5	3,4	1,5	145,0	35,7	173,1	42,6	88,4	21,7
Sarre	5,0	56,8	3,6	40,9	0,2	2,3	5,0	33,8	6,3	42,6	3,5	23,6
Berlin-Ouest	6,2	62,6	3,7	37,4	-	-	9,7	75,8	3,0	23,4	0,1	0,8
R.F. d'Allemagne	624,0	56,6	446,3	40,4	32,4	3,0	853,0	41,3	843,1	40,9	367,2	17,8

Sources : - Abattages à domicile : Statistisches Bundesamt, le poids des porcs étant estimé à 100 kg. (voir remarque (1) p. 23)
- Autres abattages : estimations.

B. Abattages commerciaux

La catégorie ainsi désignée comprend à la fois les abattages en abattoirs publics et les abattages effectués dans les établissements privés, quelle que soit l'importance de ceux-ci, pourvu que les abattages aient un but commercial. Les statistiques d'abattages allemands rendent donc impossible toute distinction, fondée sur des données exhaustives, entre les abattages publics et les abattages privés, et, à fortiori, entre les abattages effectués dans des abattoirs privés d'une certaine importance, et ceux effectués dans les tueries particulières des bouchers détaillants, quand l'existence de celles-ci est autorisée. La seule voie d'approche possible en la matière est celle des estimations. Celle-ci permet en effet de connaître avec une précision suffisante la part des abattoirs publics (1), d'une part pour les espèces animales les plus importantes, gros bovins et porcs, d'autre part, pour l'ensemble des abattages commerciaux.

(1) Deux sources de renseignements ont pu être utilisées pour les abattoirs publics :

- des fiches concernant les 260 abattoirs les plus importants (environ les 2/3 des abattoirs existants), indiquant le nombre des abattages pour 1963, ont été communiquées par l'"Arbeitsgemeinschaft für Schlacht- und Viehofwesen". Ces fiches proviennent d'une enquête dont le dépouillement a été achevé en 1965.
- le Statistisches Jahrbuch Deutscher Gemeinden (1960) indique le nombre des abattages pour 1959 dans les abattoirs publics des villes de plus de 20.000 habitants, soit environ 210 abattoirs.

La confrontation des listes d'abattoirs fournies par ces deux documents permettait ainsi de connaître non seulement le nombre d'abattages effectués dans les abattoirs de communes de plus de 20.000 habitants, mais aussi les abattages effectués dans un nombre non négligeable d'abattoirs de communes moins importantes, les chiffres de 1959 étant au préalable corrigés à l'aide d'un coefficient tenant compte de l'évolution des abattages par espèce dans le Land considéré, de 1959 à 1963 (au total, 90 à 95 % des abattages publics).

Le nombre d'abattoirs publics par Land étant d'autre part connu (voir ci-dessous), les abattoirs dont les abattages restaient inconnus ont été affectés d'un nombre de bêtes abattues égal à la moitié des abattages atteints par le plus petit abattoir de ville de plus de 20.000 habitants.

On peut estimer ainsi que les chiffres obtenus par cette méthode présentent un degré suffisant d'exactitude. Ce degré d'exactitude est d'ailleurs variable suivant les Länder ; il est moins élevé pour le Bade-Wurtemberg (50 % des abattoirs connus) et maximum pour la Basse-Saxe (4 abattoirs inconnus sur 35).

Les tableaux D 2 et D 3 indiquent la part de chaque type d'abattoirs pour les gros bovins, les porcs et pour l'ensemble des espèces (1963).

- a) On constate que la part des abattoirs publics est plus grande pour les gros bovins (56,6 %) que pour les porcs (41,3 %).
- b) D'autre part, la part des abattoirs publics est particulièrement importante :
- dans les villes-Etats de Hambourg et de Brême elle est de l'ordre de 90 %. Elle est sensiblement moins élevée à Berlin où des abattoirs privés importants importent du bétail de République fédérale et y réexpédient des produits fabriqués.
 - dans trois Länder, Schleswig-Holstein, Rhénanie du Nord, Bade-Wurtemberg, à la fois pour les bovins et les porcs. Il s'agit-là de régions de consommation, sauf toutefois le Schleswig-Holstein où l'importance des abattages publics s'explique par la présence de trois abattoirs-frontières : Kiel, Lübeck et Flensburg.
- c) Inversément, la part des abattages commerciaux en dehors des abattoirs communaux est particulièrement importante :
- dans les régions de production excédentaire (Basse-Saxe, Schleswig-Holstein pour les porcs).
 - dans les régions où les abattages à domicile sont également importants (Hesse, Rhénanie-Palatinat, Bavière).
- Il est vraisemblable que, dans le premier cas, la part des abattoirs privés est essentiellement due à des abattoirs d'expédition, et que, dans le deuxième cas, il s'agit au contraire d'établissements se rapprochant davantage de la tuerie particulière.
- d) En conclusion, compte tenu des approximations introduites par la méthode utilisée :

- la part des abattages publics est, pour les gros bovins, supérieure à la moitié du total des abattages (abattages à la ferme compris).
- la part des abattages publics est, pour les porcs, sensiblement égale à celle des abattages commerciaux effectués en dehors des abattoirs publics. Sur 23 millions de porcs abattus en 1963, près de 4.000.000 ont été abattus à la ferme ; le reste se partage à peu près également entre abattoirs publics et abattoirs non publics à raison d'environ 9.500.000 pour chacune de ces catégories.
- dans l'ensemble des abattages, pour toutes les espèces, la part des abattoirs publics est légèrement inférieure à la moitié des abattages, est cependant supérieure à la part des abattoirs privés (tableau D 3).

TABLEAU D₃

Répartition des abattages par type d'abattoir-Toutes espèces (1).

1963 -(Estimations)

(poids carcasse en milliers de tonnes et en %)

Länder	Abattoirs publics		Abattoirs privés		Abattages à domicile		Total	
	poids	%	poids	%	poids	%	poids	%
Schleswig-Holstein	157,5	55,5	111,3	39,1	15,2	5,4	284,0	100
Hambourg	86,7	91,8	7,1	7,6	0,6	0,6	94,4	100
Basse-Saxe	146,9	27,0	317,6	58,2	80,6	14,3	545,1	100
Brême	43,3	90,4	4,2	8,7	0,4	0,9	47,9	100
Rhénanie du Nord-Westphalie	403,8	56,9	240,0	33,9	65,5	9,2	709,3	100
Hesse	108,0	38,6	121,2	43,3	50,6	18,1	279,8	100
Rhénanie-Palatinat	55,6	32,5	81,5	47,5	34,2	20,0	171,3	100
Bade-Wurtemberg	237,3	53,2	148,7	33,3	60,1	13,5	446,1	100
Bavière	290,7	42,7	296,9	43,7	92,6	13,6	680,2	100
Sarre	10,9	44,0	10,0	40,7	3,8	15,3	24,7	100
Berlin-Ouest	17,4	70,6	7,1	29,1	0,1	0,3	24,6	100
R.F. d'Allemagne	1.558,1	47,1	1.345,6	40,7	403,7	12,2	3.307,4	100

(1) Y compris les abattages à domicile, le poids moyen des porcs ayant été estimé à 100 kg. (voir remarque (1) p. 23)

Ainsi qu'il a été dit, la part des abattoirs publics est très forte dans les villes-Etats et, dans une moindre mesure, dans les zones où on trouve de grands centres de consommation (Bade-Wurtemberg avec Stuttgart, Rhénanie du Nord avec la Ruhr) et au Schleswig-Holstein avec ses abattoirs frontaliers.

La part des abattoirs privés est importante dans les zones de production excédentaire bovine et porcine où on note la présence de nombreux abattoirs d'expédition comme dans la Basse-Saxe, ou de transformation comme en Bavière .

3. Nombre d'abattoirs

Si le nombre d'abattoirs publics est connu avec une précision relative, celui des abattoirs privés l'est moins.

A la suite d'une enquête menée par le Ministère de l'Agriculture, a été publié un document, dont le tableau D 4 ci-après est extrait, et qui donne par Land le nombre d'abattoirs publics et privés pour l'année 1961.

Tableau D 4

Nombre d'abattoirs publics et privés par Land (1) - 1961

Länder	Abattoirs publics	Abattoirs privés
Schleswig-Holstein	8	35
Hambourg	3	5
Basse-Saxe	30	137
Brême	3	-
Rhénanie du Nord-Westphalie	85	766
Hesse	34	33
Rhénanie-Palatinat	31	8
Bade-Wurtemberg	124	52
Bavière	87	198
Sarre	9	-
Berlin Ouest	1	6
Total République fédérale	415	1.240

Source : Bundesministerium für Landwirtschaft

(1) D'après l'"Arbeitsgemeinschaft für Schlacht- und Viehhofwesen", le nombre total d'abattoirs publics ne serait pas supérieure à 325, ce qui est sensiblement inférieure aux données du Ministère. Cette différence ne peut s'expliquer que par le fait, que les données du tabl. ci-dessus datent de 1961, alors que l'enquête de l'"Arbeitsgemeinschaft" date de 1963. Il y aurait donc eu, sous toutes réserves, de nombreuses fermetures de petits abattoirs entre 1961 et 1963.

Le tableau précédent appelle les remarques suivantes :

- le nombre des abattoirs publics est relativement faible : il correspond à une moyenne d'environ 3.750 tonnes par abattoir. Encore cette moyenne est-elle très variable suivant les Länder. Hormis les villes-Etats, où la moyenne n'a plus de signification, elle varie entre 1.800 et 2.000 t. (Rhénanie-Palatinat et Bade-Wurtemberg), 3.000 t. (Bavière, Hesse) et 4.500 t. (Rhénanie du Nord, Westphalie, Basse-Saxe), et même 19.000 t. (Schleswig-Holstein), ce dernier chiffre étant dû à la présence des abattoirs frontaliers. La taille moyenne des abattoirs s'accroît donc du Sud au Nord de la République fédérale.
- En ce qui concerne les abattoirs privés, les chiffres apparaissent plus contestables : il est probable que n'ont été prises en compte que les entreprises d'une certaine importance, l'appréciation de celle-ci étant d'ailleurs variable suivant les Länder ; les tueries particulières des bouchers détaillants (Kleinmetzger), qui sont vraisemblablement au nombre de 8 à 10.000, ne semblent pas d'autre part avoir été retenues.
- Il convient de signaler enfin que le nombre des abattoirs publics a pu varier entre 1961 et 1965. Les variations enregistrées tiennent essentiellement à la location d'abattoirs publics à des expéditeurs privés (voir ci-dessous), surtout pour la Basse-Saxe.

4. Structure du réseau d'abattoirs

Les bases statistiques, sous les réserves faites-ci-dessus, sont suffisantes pour connaître la structure du réseau des abattoirs publics ; en revanche, pour les abattoirs privés, on doit se contenter d'ordres de grandeur et d'indications générales qui permettent cependant de connaître les grands traits de la structure actuelle.

A. Abattoirs publics

Le tableau D 5 indique la répartition des abattoirs publics suivant le tonnage de viande abattue en 1963 pour les abattoirs de plus de 3.000 tonnes. Il ne s'agit que d'une estimation : les abattoirs ayant une production inférieure à 3.000 tonnes

ne sont pas connus avec assez de précision pour être intégrés dans ce tableau. En ce qui concerne les abattoirs de 3.000 à 5.000 tonnes, on peut penser que la répartition qui est donnée ici ne s'éloigne pas trop de la réalité ; mais le degré d'exactitude est très variable suivant les Länder, en particulier au Bade-Wurtemberg il est possible que quelques abattoirs ayant une production comprise entre 3.000 et 5.000 tonnes aient échappé aux investigations. Par contre il semble que presque tous les abattoirs de plus de 5.000 tonnes aient été relevés.

Compte tenu de ces réserves le tableau appelle les commentaires suivants :

- la part des abattoirs compris entre 3.000 et 5.000 tonnes n'est pas très élevée de même que celle des abattoirs compris entre 5.000 et 10.000 tonnes : 13,1 % des abattages publics pour les premiers, 12,1 % pour les seconds soit au total le quart environ des abattages publics. Par contre les abattoirs de plus de 10.000 tonnes, avec seulement environ 9 % du total des abattoirs publics (contre 22 % du total pour les abattoirs de 3.000 à 10.000 tonnes), effectuent plus de la moitié des abattages réalisés dans les abattoirs publics (53,4 %), ce qui est l'indice d'une concentration très poussée.
- Géographiquement, on constate une séparation très nette entre l'Allemagne du Nord et l'Allemagne du Sud. Mis à part les villes-Etats, agglomérations importantes (Hambourg, Brême), on remarque que la part des abattoirs de plus de 10.000 tonnes, dans le total des abattages publics, est particulièrement élevée dans le Nord.

Au Schleswig-Holstein même, compte tenu de la présence d'abattoirs frontaliers très importants, la concentration des abattages dans quelques gros abattoirs y est remarquable ; dans une moindre mesure un phénomène identique est constaté en Basse-Saxe ; ces deux Länder sont des zones de production où les gros abattoirs sont situés dans les grands centres urbains. Dans un état essentiellement producteur, comme la Rhénanie du Nord, mais où la concentration urbaine est très poussée, la part des abattoirs de plus de 10.000 tonnes avoisine

50 % ; cette part est plus faible dans les régions où l'urbanisation est un peu moins avancée (Bavière, Bade-Wurtemberg surtout) et elle est même inexistante dans un land essentiellement rural comme la Rhénanie-Palatinat ou dans un Land industriel comme la Sarre où la production est faible.

En définitive près de 80 % de la production des abattoirs publics allemands est effectuée par des abattoirs de plus de 3.000 tonnes. Cette proportion est significative de la concentration des abattages; par rapport à la situation dans d'autres pays de la Communauté (France, Italie surtout) une telle concentration est beaucoup plus importante et ne peut être comparée, on le verra, qu'à la concentration qui existe aux Pays-Bas.

R.F. d'Allemagne

TABLEAU D5

Part des abattoirs publics de plus de 3.000 tonnes par rapport au total
des abattages publics (Estimation - 1963)

Länder	Abattoirs de 3.000 à 5.000 t						Abattoirs de 5.000 à 10.000 t						Abattoirs de plus de 10.000 t						Total					
	Nombre		Tonnage		%		Nombre		Tonnage		%		Nombre		Tonnage		%		Nombre		Tonnage		%	
	N	%	T	%	N	%	T	%	N	%	T	%	N	%	T	%	N	%	T	%	N	%	T	%
Schleswig-Holstein	-	-	-	-	-	-	-	6	75	150,4	95,5	6	75	150,4	95,5	6	75	150,4	95,5	6	75	150,4	95,5	
Hambourg	-	-	-	-	1	33,3	5,5	6,3	1	33,3	77,0	88,6	2	66,6	82,5	95,2	2	66,6	82,5	95,2	2	66,6	82,5	95,2
Basse-Saxe	5	16,7	19,7	13,4	2	6,7	12,8	8,7	4	13,3	85,8	58,3	11	36,7	118,3	80,4	11	36,7	118,3	80,4	11	36,7	118,3	80,4
Brême	-	-	-	-	1	33,3	7,3	16,8	1	33,3	36,0	83,2	3	100	43,3	100,0	3	100	43,3	100,0	3	100	43,3	100,0
Rhénanie du Nord-Westphalie	22	25,9	86,0	21,3	8	9,4	51,8	12,8	10	11,8	200,6	49,7	40	47,1	338,4	83,8	40	47,1	338,4	83,8	40	47,1	338,4	83,8
Hesse	2	5,9	7,0	6,5	3	8,8	20,8	19,3	2	5,9	49,6	45,9	7	20,6	77,4	71,7	7	20,6	77,4	71,7	7	20,6	77,4	71,7
Rhénanie-Palatinat	3	9,9	10,8	19,4	3	9,9	16,2	29,2	-	-	-	-	6	19,8	27,0	48,6	6	19,8	27,0	48,6	6	19,8	27,0	48,6
Bade-Wurtemberg	9	7,3	38,3	16,1	4	3,2	24,7	10,4	3	2,4	79,7	33,6	16	12,9	142,7	60,1	16	12,9	142,7	60,1	16	12,9	142,7	60,1
Bavière	10	11,5	39,5	13,6	7	8,0	49,9	17,2	5	5,7	134,0	46,1	22	25,2	223,4	76,9	22	25,2	223,4	76,9	22	25,2	223,4	76,9
Sarre	1	11,1	3,3	30,3	-	-	-	-	-	-	-	-	1	11,1	3,3	30,3	1	11,1	3,3	30,3	1	11,1	3,3	30,3
Berlin (Ouest)	-	-	-	-	-	-	-	-	1	100	17,3	-	1	100	17,3	-	1	100	17,3	-	1	100	17,3	-
Total	52	14,1	204,6	13,1	29	7,8	189,0	12,1	33	8,8	830,4	53,4	115	30,8	1.224,0	78,6	115	30,8	1.224,0	78,6	115	30,8	1.224,0	78,6

Le tableau D 6 permet de préciser les commentaires ci-dessus, en indiquant le nombre de bêtes abattues par espèce animale, et le tonnage total correspondant, pour chacun des abattoirs de plus de 5.000 tonnes.

- 5 abattoirs dépassent 50.000 tonnes ; il s'agit des deux plus grandes agglomérations allemandes (Hambourg - Munich) et des deux plus importants abattoirs frontaliers (Kiel, Lübeck) ; l'abattoir de Stuttgart, enfin, est presque aussi important que celui de Munich, alors que la population de l'agglomération est sensiblement inférieure (639.000 en 1960 contre 1.065.000) et est de l'ordre de celle de Francfort. Cela s'explique par la présence à Stuttgart d'un important expéditeur abattant des bêtes importées d'Europe Centrale.
- On note aussi le nombre important d'abattoirs situés dans la zone industrielle du Rhin inférieur et de la Ruhr ; la majorité sont d'une taille comparable (entre 15 et 30.000 tonnes) : Düsseldorf, Essen , Gelsenkirchen, Dortmund, Duisburg, Bochum, Wuppertal. Il faut y ajouter d'autres abattoirs de taille encore notable quoique plus réduite : Recklinghausen (environ 10.500 tonnes), Mönchen-Gladbach, Hagen, Solingen, Oberhausen (de 6 à 7.000 t.).

En définitive, les régions méridionales de l'Allemagne apparaissent moins bien pourvues en abattoirs importants que les régions du Nord. Diverses raisons rendent compte de ce déséquilibre :

- d'une part, la concentration des abattoirs importants dans le Nord de l'Allemagne correspond à la concentration de la population urbaine dans ces mêmes régions du Nord, surtout en Rhénanie du Nord-Westphalie.
- d'autre part, ces régions ont une production généralement excédentaire, surtout pour le porc, et les abattoirs publics participent parfois à l'activité d'expédition qui s'y est développée récemment. Le cas d'Oldenbourg a une population d'environ 130.000 habitants, soit du même ordre que Mayence ou Heidelberg ; or l'abattoir est un des plus grands abattoirs publics des pays d'Allemagne : plus de 300.000 porcs en 1963. Au total, l'abattoir d'Oldenbourg abat un tonnage six fois plus élevé que ceux de villes d'importance analogue, mais qui ne font pas d'expédition.

- enfin, on constate que, sur 59 abattoirs de plus de 5.000 tonnes, 33 sont couplés à un "Schlachtviehgrossmarkt". Ce ne sont d'ailleurs pas toujours les plus importants : Kiel, Lübeck et Flensburg ne sont pas associés à un "Slachtviehgrossmarkt", non plus qu'Oldenbourg ou Osnabrück. Cependant, ces abattoirs mis à part, tous ceux qui abattent plus de 10.000 tonnes sont associés à un marché de bétail en gros. En revanche, 9 seulement sur 29 des abattoirs de 5.000 à 10.000 tonnes sont associés à un tel marché. Enfin, les abattoirs d'Heidelberg et Koblenz, qui sont associés à un marché de gros, abattent moins de 5.000 tonnes.

Il n'est donc pas possible de dire que les 35 Schlachtviehgrossmärkte correspondent aux abattoirs les plus importants, puisque certains de ceux-ci ne comportent pas de tels marchés de bétail (surtout dans le Nord) et qu'au contraire certains de ces marchés sont associés à des abattoirs de taille assez faible, surtout dans le Sud (Mayence, Fribourg, Würzburg, Darmstadt, Ludwigshafen, Heidelberg, Koblenz).

R.F. d'Allemagne

Tableau D 6.

Abattoirs publics de plus de 5.000 tonnes par an (1963) par tonnage décroissant

Abattoirs	Nombre de bêtes abattues (milliers)			Tonnage total estimé (poids car- casse en mil- liers de tonnes)
	Gros bovins	Porcs	Autres	
Abattoirs de plus de 50.000 t				
* Hambourg (St Pauli)	128,1	460,8	82,9	77,0
Kiel (1)	110,1	337,8	5,0	64,5
* Munich	100,7	288,1	181,5	61,3
* Stuttgart	118,4	199,2	91,2	54,6
Lübeck (1)	91,3	254,0	3,6	50,9
Abattoirs de 20.000 à 50.000 t				
* Cologne	59,7	250,5	46,3	40,0
* Francfort/Main	64,1	215,0	63,5	39,1
* Nuremberg	47,1	241,5	55,0	36,4
* Brême	61,1	233,6	7,3	36,0
Flensburg	105,0	120,9	4,4	35,0
Oldenbourg	16,3	308,8	8,1	32,5
* Hanovre	31,7	247,4	19,9	31,4
* Dusseldorf	30,7	215,6	44,6	28,5
* Augsburg	45,8	124,0	32,7	25,1
* Essen	30,1	175,7	13,1	23,7
* Gelsenkirchen	20,3	170,6	7,3	20,4
Abattoirs de 10.000 à 20.000 t				
* Dortmund	28,9	124,6	15,4	19,2
* Duisbourg	24,8	119,6	12,6	17,4
Berlin Ouest	23,0	107,8	60,8	17,4
* Bochum	17,2	123,3	8,1	15,6
* Wuppertal (1)	13,9	110,6	31,8	15,0
* Regensburg	22,9	77,9	10,2	13,6
* Mannheim	22,4	78,9	5,0	13,4
* Kassel	18,7	70,8	28,2	12,5
* Karlsruhe (1)	15,5	65,2	19,9	11,7
* Memmingen	24,9	40,6	16,7	11,3
* Braunschweig (1)	15,4	60,0	31,8	11,0
Osnabrück	10,2	87,6	4,5	10,9
* Recklinghausen	8,6	92,2	4,7	10,5
* Aix-la-Chapelle	13,0	70,5	12,3	10,2

Les abattoirs marqués d'une astérisque sont associés à un Schlachtviehgrossmarkt.

(1) Chiffres de 1959.

Tableau D 6 (suite)

Abattoirs	Nombre de bêtes abattues (milliers)			Tonnage total estimé (poids carcasses en milliers de tonnes)
	Gros bovins	Porcs	Autres	
Abattoirs de 5.000 à 10.000 t				
Furth	21,4	33,2	12,9	9,4
* Wiesbaden (1)	12,0	45,5	10,4	8,5
Bamberg	8,9	63,8	8,4	8,4
Grothe	4,7	72,1	0,6	7,7
Bielefeld	5,8	69,2	3,6	7,7
Ansbach	10,0	52,0	5,2	7,5
Ulm	11,7	39,9	13,9	7,5
* Bremerhaven	14,6	40,2	2,8	7,3
* Mönchen-Gladbach (1)	8,7	45,4	4,3	7,2
* Hagen	10,5	48,5	3,5	7,1
Offenbach	13,7	35,3	1,8	7,0
Erlangen	12,7	36,6	5,4	7,0
Solingen	5,6	53,0	4,0	6,7
Oberhausen	8,5	47,5	2,6	6,5
Landshut	4,6	57,3	4,1	6,4
Siegen	8,9	43,1	5,5	6,3
Heilbronn	9,6	34,0	6,7	6,1
* Mayence	11,2	33,7	3,9	6,0
* Fribourg	8,3	31,1	13,9	6,0
* Wurzburg	8,7	34,9	7,6	5,8
Hambourg (Harbourg)	6,7	44,7	1,3	5,5
Passau	9,2	27,6	4,8	5,2
* Darmstadt	7,3	35,4	2,7	5,2
Oeynhausien	3,3	48,7	1,7	5,1
Pforsheim	7,4	29,9	8,4	5,1
Trèves	6,7	30,4	7,5	5,1
Lunebourg	6,6	36,0	3,3	5,1
* Ludwigshafen	7,2	35,7	2,2	5,1
Mülheim	6,3	37,8	2,5	5,1

Les abattoirs marqués d'une astérisque sont associés à un Schlachtviehgrossmarkt.

(1) Chiffres de 1959.

B. Abattoirs privés

Les abattoirs non-communaux sont de types très différents et n'ont de commun entre eux que de ressortir à la seule initiative privée. On peut distinguer les quatre grands groupes suivants :

- les abattoirs coopératifs, qui n'effectuent généralement pas de transformation eux-mêmes (en 1966, une centaine d'abattoirs communaux étaient utilisés par les coopératives, en plus d'une dizaine d'abattoirs coopératifs "propres").
- les abattoirs privés proprement dits, qui se subdivisent eux-mêmes suivant leur activité en :
 - abattoirs d'expédition (une soixantaine environ),
 - abattoirs ayant pour objet la fabrication de conserves et de produits à base de viande (environ 350 fabriques abattent elles-mêmes),
 - les tueries particulières utilisées en principe par certains bouchers et charcutiers détaillants pour les besoins de leur activité propre (plusieurs milliers, 10.000 selon certaines estimations).

Ce dernier groupe, qui se différencie mal dans la pratique des abattoirs privés de petite taille, fait généralement l'objet d'une mention spéciale dans les statistiques des autres pays.

On étudiera successivement chacun de ces types d'abattoirs, dans la mesure toutefois où les renseignements disponibles le permettent.

1. Abattoirs coopératifs (1)

Les abattages effectués par les coopératives de bétail et viande s'effectuent soit dans des abattoirs appartenant en propre à ces coopératives, dans les régions où la production est particulièrement abondante, soit pour le reste, dans des abattoirs communaux, suivant des modalités qui ont été étudiées plus haut.

(1) Renseignements obligeamment communiqués par Deutscher Raiffeisenverband e.v.

Au total, ont été abattus en 1963 par les coopératives :

Gros bovins	109.000
Veaux	66.700
Porcs	1.119.200
Moutons	46.800

soit un tonnage total estimé de 130.300 tonnes.

Ces abattages se répartissaient géographiquement comme suit :

	Allemagne du Nord	Allemagne du Sud
Gros bovins	50.000	59.000
Veaux	30.000	36.700
Porcs	1.000.000	119.200
Moutons	46.800	-

D'autre part, les abattages coopératifs sont en constante progression, et ont doublé de 1960 à 1963.

Les abattoirs coopératifs "propres" étaient en 1964 au nombre de 6. Leur localisation et les abattages qui s'y effectuaient sont indiqués dans le tableau D 7.

Tableau D 7

Abattages effectués dans les abattoirs coopératifs "propres" (1964)

Localisation	Nombre de bêtes			Tonnage estimé
	Gros bovins	Veaux	Porcs	
<u>Schleswig-Holstein</u>				
Schleswig	15.000	1.000	175.000	18.900
<u>Basse-Saxe</u>				
Uelzen	1.300	1.400	105.000	9.860
Diepholz	1.300	1.600	87.000	8.250
Langförden	77	4.600	190.000	17.360
<u>Rhénanie du Nord-Westphalie</u>				
Lübbecke	1.700	2.600	121.000	11.080
Nienberge	1.000	1.000	50.000	4.570
Total	20.377	12.200	728.000	70.020

Ainsi,

- les abattoirs coopératifs propres sont concentrés dans le Nord de la R.F. d'Allemagne,
- ils sont essentiellement consacrés à l'abattage du porc (85 % de leurs abattages totaux),
- leur part dans l'ensemble des abattoirs privés est de 7,5 % environ pour le porc ; pour les gros bovins, elle est à peine supérieure à 1 %. Pour le tonnage total, toutes espèces animales, elle est de 5 % environ.

Les abattoirs communaux utilisés par les coopératives étaient en 1963 au nombre de 72 répartis comme suit :

Hambourg et Schleswig-Holstein	2
Basse-Saxe	43
Rhénanie-Palatinat	4
Bade-Wurtemberg	9
Bavière	14
Total	<u>72</u>

En tenant compte d'une augmentation vraisemblable des abattages de 15 % de 1963 à 1964, le nombre de bêtes abattues dans ces abattoirs devait être environ :

Gros bovins	90.000	soit 82 % des abattages coopératifs totaux
Veaux	57.000	soit 85 % des abattages coopératifs totaux
Porcs	500.000	soit 45 % des abattages coopératifs totaux

On peut conclure des chiffres ci-dessus que les abattoirs publics sont essentiellement utilisés par les coopératives pour les bovins dans le Sud de l'Allemagne, et notamment en Bavière, et pour les porcs dans le Nord de l'Allemagne, particulièrement en Basse-Saxe.

2. Abattoirs privés d'expédition

Au cours des dix dernières années, sont apparus, dans le Nord de l'Allemagne surtout, de nombreux abattoirs d'expédition (1).

Cependant ces abattoirs se sont développés plus pour le porc que pour le gros bétail.

(1) Les renseignements ci-dessus sont dus à l'obligeance du Verband der Versandschlachtereien (Hanovre) et du Bundesministerium für Landwirtschaft.

Pour les porcs

Les abattoirs d'expédition abattent environ 3 millions de porcs : pour 90 % il s'agit d'abattoirs importants groupés en général à la Verband der Versandschlachtereien : pour le reste, il s'agit d'abattoirs de petite taille.

Ces abattages se répartiraient par Land comme suit : 50 % environ en Basse-Saxe, 30 % au Schleswig Holstein, 10 % en Nord Rhénanie-Westphalie, et 10 % en Bavière.

En ce qui concerne les abattages effectués par chaque abattoir en particulier, il convient de distinguer, comme pour les coopératives, les abattages effectués par les expéditeurs dans des abattoirs qui leur appartiennent en propre et ceux qu'ils effectuent dans des abattoirs communaux qu'ils ont loués à des conditions particulières. Les abattages se répartiraient dans chacune de ces catégories à raison de 70 % et 30 %.

Les abattoirs privés "propres" les plus importants se répartissent ainsi suivant l'abattage par abattoir (chiffres donnés sous toutes réserves) :

au Schleswig-Holstein :

- 1 avec un abattage annuel de plus de 250.000 porcs
- 2 avec un abattage annuel entre 100.000 et 250.000 porcs chacun
- 2 avec un abattage annuel de moins de 100.000 porcs chacun.

en Basse-Saxe et en Westphalie :

- 3 avec un abattage annuel entre 200.000 et 250.000 porcs chacun
- 9 avec un abattage annuel entre 100.000 et 200.000 porcs chacun.

Les autres abattoirs abattraient tous moins de 100.000 porcs par an.

On verra ci-dessous que l'activité des abattoirs d'expédition est en progression constante.

Pour les bovins

Les abattages privés d'expédition portent sur 400.000 têtes dont 50 % sont abattues en Bavière, 30 % en Bade-Wurtemberg et 20 % en Rhénanie du Nord-Westphalie (Estimation).

Les abattoirs les plus importants se répartiraient comme suit en Bavière :

- 1 avec un abattage annuel de 25.000 bêtes
- 3 avec un abattage annuel entre 10.000 et 20.000 bêtes chacun
- 50 avec un abattage annuel de moins de 10.000 bêtes chacun.

en Bade-Wurtemberg :

- 2 avec un abattage annuel de 10.000 à 20.000 bêtes chacun
- 2 avec un abattage annuel de moins de 10.000 bêtes chacun.

au Schleswig-Holstein :

- 2 avec un abattage annuel de 10.000 à 20.000 bêtes chacun
- 4 avec un abattage annuel de moins de 10.000 bêtes chacun.

en Rhénanie du Nord-Westphalie :

- 30 avec un abattage annuel de moins de 10.000 bêtes chacun.

3. Abattoirs privés de transformation

L'industrie de la conserve a abattu, dans ses abattoirs propres en 1963, 150.000 tonnes de porc, soit 1.800.000 têtes environ et 130.000 tonnes de viande bovine, soit 500.000 têtes environ.

Conclusion

La structure du réseau d'abattoirs en R.F.d'Allemagne se caractérise par les traits suivants :

- importance considérable des abattages à domicile pour le porc.
- importance de plus en plus grande prise par les abattoirs privés d'expédition, coopératifs ou non.

Pour toutes les espèces, les abattoirs publics représenteraient seulement 47 % du total des abattages.

a) Pour les porcs

Les abattages de porcs se répartiraient de la façon suivante :

Abattage	Nombre de têtes en millions	% du nombre total
- à domicile	4	16
- abattoirs d'expédition - total	4,1	18
- coopératifs	1,1	5
- privés	3	13
- industries de transformation	1,8	8
- abattoirs publics	9,5(1)	42
- tueries particulières (Metzgereien)	3,6	16
Total	23,0	100 %

Toutefois selon l'"Arbeitsgemeinschaft für Schlacht- und Viehhofwesen", le pourcentage des porcs abattus dans les abattoirs publics se situeraient entre 45 et 50 %(1) et celui abattu dans les tueries privées entre 8 et 13 %; le nombre des porcs abattus par les industries de transformation, 1,800 million de têtes (porcs) est vraisemblablement quelque peu sur-évalué.

b) Pour les gros bovins

Les abattages de gros bovins se répartiraient de la façon suivante :

Abattage	Nombre de têtes en millions	% du nombre total
- à domicile	0,125	3
- abattoirs d'expédition (privés et coopératifs)	0,500	12
- industries de transformation	0,500	12
- abattoirs publics	2,383	57
- tueries particulières (Metzgereien)	0,650	16
Total	4,158	100%

La distinction faite entre les différents types d'abattages privés résultent uniquement d'indications de sources privées.

(1) Le chiffre de 9,5 millions de porcs abattus se rapporte essentiellement aux 35 marchés de gros (Grossmärkte) et aux 35 marchés de bétail (Schlachtviehmärkte). Il y a lieu de tenir compte des 260 autres abattoirs de sorte que l'on peut évaluer la part des porcs abattus dans des abattoirs publics à au moins 45 % et qu'il est probable que cette part se situe aux environs de 50 %.

§ III. ITALIE

1. Nombre total des abattages

Le tableau Il indique le détail des abattages effectués en Italie en 1963 (abattages à domicile compris)(1). On estime que pour tenir compte des fraudes, il convient de majorer les statistiques d'un coefficient qui est voisin de 3% pour les bovins et de 5 % pour les porcs.

Le tableau Il ci-après appelle les remarques suivantes.

- Pour l'Italie entière les abattages de bovins représentent 59 % de la production totale, les abattages de porcs 33 %, ceux d'ovins et de caprins 3 % et ceux de chevaux 5 %.
- Ces moyennes reçoivent cependant d'importantes disparités régionales :
 - a) les abattages de bovins se font surtout dans le Nord de l'Italie particulièrement dans les trois régions du Piémont, de la Lombardie et de l'Emilie Romagne (37 % de la production totale).
 - b) En ce qui concerne les porcs la concentration des abattages en Italie septentrionale est encore plus nette que pour les bovins; plus de la moitié de la production (53 %) se situe dans le Piémont, l'Emilie Romagne et la Lombardie dont la production représente à elle seule 27 % de la production italienne.
 - c) La production de viandes ovines et caprines est au contraire concentrée en Italie méridionale et insulaire (68% de la production italienne). Les abattages de chevaux sont surtout importants dans les Pouilles, en Lombardie, en Emilie-Romagne et dans le Latium.
 - d) En ce qui concerne l'ensemble des abattages on note que la production italienne des viandes est beaucoup plus importante en Italie du Nord (régions du Piémont-Val d'Aoste, Ligurie, Lombardie, Trentin, Haut-Adige, Vénétie, Vénétie Julienne et Emilie Romagne) qu'en Italie centrale et méridionale : près de 55 % de la production italienne se trouve concentrée en Italie septentrionale, contre 21 % pour l'Italie centrale et 24 % pour l'Italie méridionale et insulaire.

(1) Les données pour 1965 figurent en annexe p. 231

ITALIE

TABEAU I 1

Abattages totaux par région (1963) (1) en Italie

Régions	Bovins				Ovins-Caprins		Porcs		Chevaux(équidés)		Tonnage total
	total		dont veaux :		nombre	poids	nombre	poids	nombre	poids	
	nombre	poids	nombre	poids							
Piémont	424,2	66,7	141,2	12,0	111,9	1,3	250,1	24,3	19,8	4,2	94,5
Val d'Aoste	10,9	1,4	4,7	0,4	2,0	0,0	1,1	0,1	0,0	0,0	1,5
Ligurie	2,9	24,1	53,5	4,2	67,3	0,7	25,1	2,2	3,1	0,6	27,6
Lombardie	520,2	83,6	201,8	14,8	16,7	0,1	846,2	99,0	32,5	6,6	189,3
Trentin-Haut-Adige	83,4	10,0	55,0	3,5	21,3	0,3	53,9	4,5	1,6	0,4	15,2
Vénétie	341,1	49,6	177,1	13,4	30,9	0,4	234,8	23,9	10,2	1,7	75,6
Frioul-Vénétie Julienne	98,4	14,8	47,9	3,0	9,4	0,1	69,3	6,5	7,4	1,7	23,1
Emilie Romagne	475,6	91,2	139,5	10,3	130,0	1,9	550,2	70,5	35,9	7,0	170,6
Marche	191,3	42,0	60,0	6,4	129,1	1,3	147,8	16,8	1,3	0,1	60,2
Toscane	304,9	61,6	79,7	6,0	317,8	2,3	191,3	18,2	6,5	0,7	82,8
Ombrie	78,5	15,6	19,7	2,0	112,8	1,1	92,7	8,3	3,6	0,3	25,3
Latium	198,0	36,2	66,3	5,4	423,3	3,3	196,2	19,0	38,8	6,8	65,3
Campanie	240,4	45,8	32,3	3,1	294,6	2,2	213,3	22,5	6,7	0,9	71,4
Abruzzes et Molise	105,8	19,8	31,9	3,2	452,7	3,9	136,1	13,8	2,9	0,3	37,8
Pouilles	110,6	19,1	23,1	1,7	724,3	7,0	45,2	3,8	84,9	11,3	41,2
Basilicate	20,4	2,5	9,5	0,7	197,0	1,9	47,7	4,2	2,0	0,2	8,8
Calabre	82,2	13,2	19,2	1,9	291,2	2,4	140,5	12,4	0,7	0,1	26,1
Sicile	203,2	39,7	17,7	1,7	301,4	2,7	100,6	7,1	13,6	1,8	51,3
Sardegne	68,0	9,3	24,9	1,8	889,1	6,1	105,9	5,3	13,0	2,1	22,8
ITALIE	3710,0	646,2	1205,0	95,5	4522,8	39,0	3448	362,4	284,6	46,8	1094,4

Source : ISTAT

(1) Les données pour 1965 figurent en annexe p.231

Répartition des abattages par type d'abattoir (1963) en Italie

(poids carcasse en milliers de tonnes)

Régions	Bovins				Porcins				Total des abattages
	Abattoirs publics		Abattoirs industriels		Abattoirs publics		Abattoirs industriels		
	Poids	%	Poids	%	Poids	%	Poids	%	
Piémont	34,2	51,3	4,4	6,6	1,8	7,4	8,8	36,2	24,3
Val d'Aoste	0,7	50,0	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0	0,5	0,1
Ligurie	18,0	74,7	0,4	1,7	1,2	54,5	0,3	13,6	2,2
Lombardie	30,1	36,0	9,0	10,8	1,5	1,5	83,0	83,8	99,0
Trentin-Haut-Adige	5,7	57,0	0,1	1,0	0,9	20,0	0,5	11,1	4,5
Vénétie	27,7	55,8	2,1	4,2	1,8	7,5	7,0	29,3	23,9
Frioul-Vénétie Julienne	8,9	60,1	0,1	0,7	0,4	6,2	0,6	9,2	6,5
Emilie-Romagne	48,9	53,6	23,8	26,1	5,2	7,4	49,0	69,5	70,5
Marche	34,9	83,1	5,5	13,1	3,6	21,4	0,3	1,8	16,8
Toscane	52,1	84,6	2,7	4,4	6,0	33,0	3,3	18,1	18,2
Ombrie	14,6	93,6	0,0	0,1	3,0	36,1	0,2	2,4	8,3
Latium	32,8	90,6	1,1	3,0	11,1	58,4	0,8	4,2	19,0
Campanie	38,3	83,6	2,2	4,8	6,8	30,2	3,5	15,6	22,5
Abruzzes et Molise	15,7	79,3	1,0	5,1	2,1	15,2	0,2	1,4	13,8
Pouilles	18,0	94,2	0,0	0,0	2,6	68,4	0,0	0,1	3,8
Basilicate	2,2	88,0	0,0	0,0	0,5	11,9	0,0	0,0	4,2
Calabre	11,5	87,1	0,1	0,8	2,7	21,8	0,1	0,8	12,4
Sicile	38,4	96,7	0,3	0,8	6,3	88,7	0,0	0,0	7,1
Sardaigne	6,1	65,6	0,0	0,0	1,6	30,2	0,0	0,0	5,3
ITALIE	438,8	67,9	52,8	8,2	59,1	16,3	157,6	43,5	362,4

TABLEAU I 3

Part respective des abattoirs publics et des abattoirs privés (1)

- 1963 -

(poids carcasse en milliers de tonnes)

	Abattoirs publics		Abattoirs privés(2)		Total des abattages
	Poids	%	Poids	%	
Piémont	40,7	42,2	13,2	13,7	96,5
Val d'Aoste	0,7	46,7	0,0	1,4	1,5
Ligurie	20,4	73,9	0,7	2,5	27,6
Lombardie	36,8	19,4	92,0	48,6	189,3
Trentin-Haut-Adige	7,0	46,1	0,6	3,9	15,2
Vénétie	31,2	41,3	9,1	12,0	75,6
Frioule-Vénétie Julienne	11,1	48,1	0,7	3,0	23,1
Emilie-Romagne	62,3	36,5	72,8	42,7	170,6
Marche	39,8	66,1	5,8	9,6	60,2
Toscane	60,6	73,2	6,0	7,2	82,8
Ombrie	18,7	73,9	0,2	0,8	25,3
Latium	52,8	80,9	1,9	2,9	65,3
Campanie	47,4	66,4	5,7	8,0	71,4
Abruzzes-Molise	20,2	53,4	1,2	3,2	37,8
Pouilles	38,3	93,0	0,0	0,0	41,2
Basilicata	4,3	48,9	0,0	0,0	8,8
Calabre	15,9	56,6	0,2	0,7	28,1
Sicile	48,8	95,1	0,3	0,6	51,3
Sardaigne	12,0	52,6	0,0	0,0	22,8
Italie 1963	569,0	52,0	210,4	19,2	1094,4

Source : ISTAT - Annuario di statistiche zootecniche. Vol.V-1964

(1) Viandes bovine, porcine, ovine, caprine et chevaline.

(2) Pour les bovins, les porcins et les équidés il s'agit d'abattoirs annexés à des établissements industriels.

Ces tableaux appellent les remarques suivantes :

a) Abattoirs publics et industriels privés

- pour les bovins :

- la part des abattoirs publics en 1963 est dans l'ensemble considérable et dépasse dans toutes les régions, sauf en Lombardie, 50 % de l'ensemble des abattages de bovins. Dans les régions de l'Italie du Nord, la part des abattoirs publics est au maximum voisine de 60 %, (sauf en Ligurie, où la concentration de la population explique la proportion élevée des abattages en abattoirs publics). En revanche en Italie centrale et méridionale, ainsi que dans les fles (sauf en Sardaigne), la part des abattoirs publics dépasse largement 80 % : il s'agit en effet de régions peu productrices de bovins et où il ne s'abat pratiquement que du bétail provenant d'autres régions, en assez faibles quantités d'ailleurs.

- la part des abattoirs privés industriels en 1963 est en moyenne de 10 %. Elle n'est supérieure à ce chiffre qu'en Lombardie, dans la Marche et surtout en Emilie-Romagne, où elle s'élève à près du quart des abattages de bovins (essentiellement la province de Reggio Emilia où ont été abattus en 1961, 95.000 bovins dans les abattoirs industriels ; vient ensuite la province de Macerata, dans la Marche avec 22.000 bovins). Par contre, elle est minime en Italie centrale et méridionale.

- pour les porcins :

- la part des abattoirs publics en 1963 est beaucoup plus faible (16,3 %) que pour les bovins (67,9 %). Dans l'ensemble, elle est cependant plus faible en Italie du Nord (sauf en Ligurie) que dans le reste du pays. On constate en particulier que dans les régions où les abattages sont importants, la part des abattoirs publics est faible : 1,5 % en Lombardie, 7,4 % en Emilie-Romagne, par contre, en Italie centrale et méridionale, la part des abattoirs publics est plus élevées, en restant toutefois plus basse que pour les bovins.

- la part des abattoirs privés en 1963 est au contraire plus élevée (43,5 %) que pour les bovins (8,2 %) ; elle est particulièrement importante en Lombardie (83,8 %) et en Emilie-Romagne (69,5 %) ; deux provinces jouent à cet égard un rôle particulièrement important : celle de Milan (250.000 porcs abattus dans des abattoirs industriels en 1961) et celle de Côme (205.000 porcs) ; vient ensuite la province de Modène en Emilie-Romagne (145.000 porcs) et celle de Reggio Emilia (75.000 porcs). Ces quatre provinces concentrent la moitié des porcs abattus dans des abattoirs industriels privés en Italie.
- pour l'ensemble des espèces animales :
 - en ce qui concerne les abattoirs publics, la part de ceux-ci en 1963 est dans le Nord de l'Italie, sauf en Ligurie, toujours inférieure à 50 %, surtout en Lombardie (19,4 %) et en Emilie-Romagne (36,5 %) ; par contre en Italie centrale et méridionale, elle est toujours, sauf en Basilicate, supérieure à 50 %, particulièrement dans les Pouilles (93,0 %) et en Sicile (95,1 %). Il est donc remarquable que la part des abattoirs publics soit la plus forte dans les régions où les abattages sont les moins nombreux, et le plus faible au contraire dans les régions où ils sont les plus nombreux.
 - la part des abattoirs privés en 1963 est globalement assez faible (19,2 %) ; deux exceptions notables : la Lombardie et l'Emilie-Romagne où cette part se montre respectivement à 48,6 et 42,7 %. Dans toutes les autres régions la part des abattoirs privés est assez faible (13,7 % au Piémont et 12,0 % en Vénétie) ou pratiquement nulle (toute l'Italie méridionale et insulaire, sauf la Campanie et la Marche).

On constate donc, dans l'ensemble, que les abattoirs publics jouent un rôle relativement effacé dans les régions de production du Nord de l'Italie, surtout en ce qui concerne le porc, mais aussi pour les bovins. Il est remarquable en particulier qu'en Emilie-Romagne, région de production de porcs, les abattoirs publics ne reçoivent que 7,4 % des porcs abattus, et 1,5 % en Lombardie. Dans l'Italie centrale et surtout dans l'Italie méridionale et insulaire au contraire, régions déficitaires la place des abattoirs est très importante.

Par contre, les abattoirs privés occupent une place importante dans les régions de production du Nord de l'Italie, et disparaissent presque entièrement dans le reste du pays.

b) Tueries particulières et abattages à domicile

Le tableau I 4 indique pour les abattages de bovins, de porcins et le total des abattages, la part des tueries particulières et des abattages à domicile.

TABLEAU I 4

Part des tueries particulières et des abattages à domicile (1963)

(poids carcasse en milliers de t.)

Régions	Bovins		Porcins		Toutes espèces	
	Poids	%	Poids	%	Poids	%
Piémont	28,1	42,1	13,7	56,2	42,4	44,0
Val d'Aoste	0,7	49,7	0,1	99,5	0,8	52,0
Ligurie	5,6	23,5	0,7	32,0	6,5	23,5
Lombardie	44,5	53,2	14,5	14,7	60,4	31,9
Trentin-Haut-Adige	4,3	42,6	3,0	67,1	7,5	49,6
Vénétie	19,9	40,0	15,1	63,0	35,3	46,7
Frioul-Vénétie Julienne	5,8	39,3	5,5	84,6	11,4	49,3
Emilie-Romagne	18,5	20,3	16,3	23,2	35,5	20,8
Marche	1,6	3,9	12,9	76,7	14,7	24,4
Toscane	6,8	11,0	8,9	49,2	16,2	19,6
Ombrie	1,0	6,2	5,1	61,3	6,3	25,0
Latium	2,3	6,5	7,1	37,4	10,7	16,4
Campanie	5,3	11,5	12,1	54,1	18,2	25,5
Abruzzes	3,1	15,5	11,6	83,8	16,5	43,5
Pouilles	1,0	5,4	1,2	30,7	2,8	6,8
Basilicate	0,3	14,1	3,7	87,9	4,6	51,7
Calabre	1,6	12,0	9,6	77,9	12,0	42,9
Sicile	1,0	2,5	0,8	11,1	2,1	4,1
Sardaigne	3,2	34,3	3,7	69,3	10,8	47,3
ITALIE	154,6	23,9	145,6	40,2	314,7	28,8

Source : ISTAT

On constate l'importance considérable des abattages à domicile et tueries particulières : près de 29 % pour l'ensemble des espèces animales :

- pour les bovins, la part de ce mode d'abattage est généralement supérieure à la moyenne dans l'Italie du Nord, particulièrement en Lombardie (53,2 %) ; on note toutefois un pourcentage très faible en Emilie-Romagne (20,3 %). Dans le reste de l'Italie, sauf en Sardaigne, la proportion est en général voisine de 10 % ou inférieure à ce chiffre : il s'agit en effet de régions où le cheptel est peu abondant.
- pour les porcs, la proportion des abattages à domicile et en tueries particulières est très élevée : 40,2 % ; elle n'est inférieure à ce chiffre qu'en Ligurie, où les abattages publics sont très importants, en Lombardie et Emilie-Romagne, où, au contraire, les abattages privés industriels sont nombreux, et, enfin, au Latium (importance de l'abattoir municipal de Rome), dans les Pouilles et en Sicile. Dans les autres régions, le pourcentage peut s'élever au-dessus de 85 % en Italie du Nord (Frioul-Vénétie-Julienne) comme dans le Midi (Abruzzes, Basilicate).

Dans l'ensemble du pays, ce mode d'abattage est pour les porcs, comme pour les bovins et les autres espèces, plus important que l'abattage dans les abattoirs industriels privés.

3. Nombre d'abattoirs

Le tableau I 5 indique, par régions, le nombre d'abattoirs publics, d'abattoirs privés et de tueries particulières.

On note :

- le nombre considérable d'abattoirs publics, la plupart étant, en conséquence, de taille réduite. Le tonnage moyen abattu par abattoir public est de 220 t. : cette abondance d'abattoirs publics s'explique pour partie par des dispositions légales, qui contraignent chaque commune de plus de 5.000 habitants à posséder son abattoir. Récemment encore, l'Etat a réalisé un plan d'équipement systématique en abattoirs de la Sardaigne, qui en était encore dépourvue ;

ITALIE

Tableau I 5.

Nombre d'abattoirs publics, privés et de tueries particulières.

- 1962

Régions	Abattoirs publics	Abattoirs privés	Tueries particulières
Piémont	60	94	1.199
Val d'Aoste	1	2	74
Ligurie	33	9	217
Lombardie	88	172	1.524
Trentin-Haut Adige	24	8	371
Vénétie	146	78	571
Frioul-Vénétie Julienne	45	8	215
Emilie-Romagne	199	136	309
Marche	224	10	216
Toscane	228	66	256
Ombrie	88	4	87
Latium	281	17	324
Campanie	220	27	484
Abruzzes	150	4	419
Pouilles	184	-	131
Basilicate	65	-	115
Calabre	198	-	374
Sicile	339	-	218
Sardaigne	89	-	333
Total Italie	2.662	636	7.437

Source : ISTAT

- le nombre important d'abattoirs privés industriels en Lombardie et en Emilie-Romagne (près de la moitié des abattoirs existant dans l'ensemble du territoire). Au total le tonnage moyen abattu par abattoir privé est de 340 tonnes environ ;
- le nombre important de tueries particulières dans les régions productrices de l'Italie du Nord (Lombardie, Piémont, Vénétie).

4. Localisation et importance des abattoirs

a) Abattoirs publics

Le tableau I 6 de la page suivante indique les abattoirs publics abattant plus de 2.500 tonnes par an. Il s'agit des abattoirs situés dans des chefs-lieux de région ou dans des villes de plus de 50.000 habitants.

On remarque que le nombre de grands abattoirs, de plus de 5.000 tonnes est réduit ; on en trouve 9 qui tous, à l'exception de celui de Rome, abattent relativement peu de porcs alors que des villes comme Bologne, Milan et Reggio sont situés pourtant en région de production, les abattages de porcs s'effectuent en effet, pour une grande partie, dans des abattoirs privés.

Quoiqu'à l'échelle européenne la limite de 2.500 tonnes prise ici en considération soit relativement basse, on constate pourtant qu'en Italie la part des abattoirs de plus de 2.500 tonnes dans l'ensemble des abattages publics n'est que de 30 % environ soit 176.740 tonnes sur un total d'environ 603.000 tonnes abattues dans les abattoirs publics ; rappelons qu'en Allemagne près de 80 % des abattages publics ont lieu dans des abattoirs de plus de 3.000 t.

Sur 2.662 abattoirs publics italiens on en trouve 28 seulement pour avoir une production supérieure à 2.500 tonnes. On peut donc affirmer que la plus grande partie des abattoirs publics italiens n'est constituée en fait que de tueries municipales caractérisées pour une taille réduite et des conditions de fonctionnement archaïques (équipement inexistant, contrôle sanitaire déficient par suite de la multiplicité des installations d'abattage).

On remarque, par ailleurs, en ce qui concerne la localisation des grands abattoirs publics de plus de 5.000 tonnes, qu'il s'agit surtout d'abattoirs situés et en région de production (Turin, Milan,

Bologne, Reggio, Gênes) et dans des centres urbains importants. Le cas de Rome est exceptionnel. On ne trouve pratiquement pas de grands abattoirs dans des centres urbains situés dans des zones exclusivement consommatrices (Naples et Rome exceptés).

En fait, les plus grands abattoirs publics sont situés dans une zone, l'Italie septentrionale, qui, par les densités de peuplement et le niveau de vie peut être comparée, toutes choses étant égales par ailleurs, aux autres grandes zones de peuplement de la Communauté ; région Parisienne, Bassin de la Ruhr par exemple. L'Italie du Nord est à la fois une zone de production (pratiquement la seule de l'Italie) et une zone de concentration urbaine où les grands abattoirs publics ont pu être implantés facilement; les problèmes d'approvisionnement en bétail et de débouchés se trouvent naturellement très réduits. En outre, c'est dans cette région qu'est abattue la plus grande partie du bétail importé.

ITALIE

TABLEAU I₆

Abattoirs publics de plus de 2.500 tonnes.

- 1962 -

Communes	Nombre de têtes abattues en milliers				Tonnage total (poids car- casse en mil- liers de tonnes)
	Bovins	Ovins	Porcins	Equidés	
<u>de plus de 10.000 tonnes</u>					
Turin	114,3	80,1	8,9	11,0	22,60
Gênes	50,1	39,7	7,7	1,5	11,10
Milan	71,5	1,3	1,2	10,3	16,20
Reggio Emilia	69,0	1,8	15,2	1,7	15,90
Bologne	52,0	16,0	0,8	9,4	11,20
Rome	23,9	-	30,0	32,7	15,80
<u>de 5.000 à 10.000 tonnes</u>					
Firenze	32,4	-	3,0	1,1	6,36
Naples	26,8	29,3	9,4	1,7	7,47
Catania	29,3	57,0	6,0	4,5	6,67
<u>de 2.500 à 5.000 tonnes</u>					
Brescia	14,2	-	0,1	3,0	2,88
Bolzano	17,5	2,1	4,9	1,1	3,09
Verona	18,4	0,4	5,9	0,9	3,48
Venezia	23,7	6,5	5,1	1,7	4,67
Padova	13,4	-	0,1	2,2	2,75
Trieste	15,4	1,9	1,8	5,7	4,20
Parma	20,2	0,7	-	4,9	3,50
Macerata	13,0	2,0	1,0	0,3	2,60
Livorno	22,3	14,1	4,1	1,3	4,56
Pisa	13,0	6,4	3,3	0,1	3,00
Perugia	12,3	12,5	4,2	1,1	2,61
Terni	8,3	11,9	6,9	1,2	2,68
Teramo	11,8	7,0	0,4	0,1	2,59
Bari	6,2	72,5	3,5	14,1	3,98
Taranto	11,3	13,5	1,6	6,3	3,14
Reggio Calabria	10,8	7,3	4,2	0,2	2,55
Palermo	13,8	1,7	4,1	4,2	3,37
Messina	20,9	3,3	4,4	1,4	4,34
Cagliari	8,6	29,6	13,9	8,5	3,45
TOTAL					176,74

SOURCE : ISTAT

b) Abattoirs privés

- Abattoirs coopératifs

La loi du 25 mars 1959 tendant à favoriser un contact direct entre producteurs et détaillants et l'insertion des producteurs dans les circuits de distribution de la viande, a permis la constitution d'un certain nombre de coopératives d'abattages, avec l'aide financière de l'Etat.

L'activité du secteur coopératif dans l'abattage en Italie est encore modeste.

Certaines de ces coopératives remontent cependant à une date plus ancienne que 1959 : la première, l'Azienda Cooperativa Macellaziona de Reggio Emilia, s'est constituée dès 1946.

On constate que ces coopératives d'abattage sont toutes installées dans les régions de production de l'Italie septentrionale et particulièrement dans la plaine du Pô, à l'exception de deux établissements, d'importance d'ailleurs mineure, installés dans les provinces d'Ancône et de Grosseto.

Ces coopératives d'abattage abattent à la fois des bovins et des porcs, les premiers expédiés sous forme de viande fraîche dans les grands centres de consommation du Nord, des villes de Ligurie, de Rome et même de Naples, les seconds transformés en salamis, jambons de Parme et salaisons diverses.

Les deux plus importantes de ces coopératives d'abattage se trouvent à Reggio Emilia : la première recrute généralement ses adhérents parmi les plus modestes producteurs, elle abat essentiellement des bovins adultes, des porcs, et, dans une mesure plus restreinte, des veaux (respectivement 20.000, 14.000, 6.000 en 1964) ; la seconde abat beaucoup de bovins, surtout des "vitelloni" ; ses adhérents, choisis parmi les moyens ou gros producteurs, ont parfois leurs propriétés jusque dans les provinces limitrophes de Mantoue et Modène.

Une autre coopérative d'abattage importante se situe à Carignano di Vigatto (province de Parme) : elle abat 15.000 bêtes annuellement. Les autres ont une importance moindre (Crémone, Padoue, Vicenza, Rovigo) mais certaines se développent rapidement, ainsi celle de Crémone.

Dans l'ensemble, le secteur coopératif représente environ 6 % du total des abattages privés.

- Abattoirs privés au sens strict

Les abattoirs privés, autres que coopératifs, peuvent se répartir en deux groupes :

- les abattoirs privés d'expédition, installés dans les régions de production et dont l'activité se borne à expédier de la viande fraîche dans les centres de consommation.
- les abattoirs liés à une industrie de transformation, dont l'activité d'abattage est annexe de l'activité de salaison, de conditionnement, etc... et qui expédient rarement de la viande en carcasse.

Cette répartition en deux groupes correspond par ailleurs à deux organisations professionnelles : la "C.I.M." ("Consorzio Italiano Macellatori Industriali") regroupe les abattoirs d'expédition les plus importants, au nombre de 55 et l'"AICA" regroupe environ 150 industriels dont une trentaine seulement ont un abattoir annexé à leur usine de transformation.

- Les abattoirs d'expédition

Les abattoirs d'expédition italiens n'abattent pratiquement que des bovins. La consommation de viande de porc fraîche est en effet très réduite en Italie.

Sur 34 abattoirs "importants" de la "C.I.M." on en trouve :

21 en Lombardie
3 au Piémont
1 en Ligurie
2 en Emilie
2 dans le Frioul
2 en Vénétie
1 en Marche
2 en Sicile.

La majorité de ces abattoirs est donc située en Italie du Nord en région de production (60 % dans la seule Lombardie). D'après la C.I.M. tous ces abattoirs auraient une capacité élevée, supérieure à 3.000 tonnes annuelles, 8 ayant même une capacité supérieure à

15.000 tonnes. En fait les abattages dans les abattoirs d'expédition sont très restreints. En 1964 aucun de ces abattoirs n'a battu plus de 15.000 bovins (3.500 tonnes environ) et la plupart n'ont pas dépassé 5.000 bovins (1.250 tonnes).

En fait les firmes possédant des abattoirs d'expédition sont également des grossistes expéditeurs. Ils se fournissent en viandes sur les marchés et expédient des viandes qui n'ont pas été abattues dans leurs propres installations, qui pratiquement ne jouent qu'un rôle d'appoint. En outre toutes ces firmes participent pour une grande part à l'importation des viandes foraines étrangères. Le développement rapide au cours des dernières années, des importations de viandes bovines a réduit l'activité des abattoirs d'expédition qui continuent cependant à abattre les bovins importés qui n'ont pas été dirigés sur les abattoirs publics.

- Les abattoirs liés à une industrie de transformation

Par opposition avec les abattoirs d'expédition, les abattoirs de transformation n'abattent pratiquement que des porcs. La viande bovine utilisée dans l'industrie de la salaison est en effet le plus souvent importée.

Sur plus de 600 abattoirs privés recensés en Italie une centaine tout au plus auraient une activité continue et une production dépassant 200 tonnes annuelles. Tous les autres ne sont en fait que des tueries particulières annexées le plus souvent à des entreprises artisanales de salaisonnerie.

Seules les grandes entreprises ont un "véritable" abattoir annexé à leur usine. Les industriels estiment en effet que pour que l'activité d'abattage soit rentable le chiffre d'affaires de l'entreprise doit dépasser un milliard de lires par an. En fait seules les usines employant plus de 150 ouvriers ont un abattoir en activité.

On compte en Italie environ 35 abattoirs de transformation, dont l'abattage est supérieur à 2.000 porcs par an (200 tonnes environ). Mais sur ces 35 abattoirs 4 seulement ont une activité qui peut être comparée à celle d'autres abattoirs industriels de la Communauté.

- Le plus gros abattoir est situé dans la province de Côme. 200.000 porcs environ y sont abattus chaque année (soit 20.000 tonnes).
- Deux abattoirs situés l'un à Crémone, l'autre à Melzo abattent chacun environ 80.000 porcs par an (8.000 tonnes environ).
- Enfin dans un abattoir situé près de Milan de 30.000 à 40.000 porcs sont abattus chaque année (soit une production de 3.000 à 4.000 tonnes). Tous les autres abattoirs ont une production comprise entre 200 tonnes et 3.000 tonnes, la majorité ayant une production voisine de 1.000 tonnes annuelles.

Sur ces 35 abattoirs de transformation d'une importance pouvant être relevée, on en trouve environ 20 en Lombardie, 6 en Emilie-Romagne, 3 dans le Piémont, les 6 autres dans le reste de l'Italie du Nord et de l'Italie centrale. On n'en trouve aucun en Italie méridionale et insulaire.

Conclusion

La structure du réseau d'abattoirs en Italie se caractérise par les traits suivants :

- L'importance réduite des abattoirs publics, en ce qui concerne particulièrement le porc (17 % des abattages), et, pour cette même espèce l'importance des abattages à domicile et en tueries particulières (44 %), ainsi que celle des abattoirs privés (39 %).
- Le nombre considérable d'abattoirs publics et leur importance moyenne réduite ; en corollaire, le petit nombre d'abattoirs publics dépassant 5.000 tonnes.

En définitive, la caractéristique essentielle du réseau d'abattoirs italiens est la présence d'un nombre manifestement excessif d'abattoirs publics, pratiquement désertés au profit d'abattoirs privés et de tueries particulières.

Les abattoirs privés sont d'ailleurs essentiellement des abattoirs de transformation ; les abattoirs d'expédition n'abattent que des bovins, et seulement en fonction des disponibilités du cheptel, c'est-à-dire de façon très saisonnière.

§ IV. PAYS-BAS

1. Nombre des abattages et répartition par type d'abattoir

Le tableau N 1 indique la répartition par type d'abattoir du total des abattages pour l'année 1963.

- la part des porcins dans le total des abattages est très importante (55 % environ, contre 33 % pour les gros bovins);
- la part des abattoirs publics est élevée pour les gros bovins; on constate d'ailleurs que, pour cette même espèce, la part des abattages à domicile et des tueries particulières est plus forte que pour les porcs, pour lesquels elle est très faible (6,9 %) ;
- par contre, la part des abattoirs publics dans les abattages d'animaux, d'autres espèces est généralement élevée, sauf pour les veaux nouveau-nés et les agneaux ;
- pour l'ensemble des abattages, la part des abattoirs publics dépasse de peu 50 % ; celle des abattoirs privés est d'un peu moins de 40 %.

2. Nombre des abattoirs

Le nombre des abattoirs aux Pays-Bas est le suivant (1963) :

- abattoirs publics	: 86
- abattoirs industriels privés	: 49
- tueries particulières	: 85

Ces chiffres correspondent, pour les abattoirs publics, à une moyenne de près de 4.300 tonnes par abattoir, et pour les abattoirs privés de 5.900 tonnes environ.

On note également le faible nombre de tueries particulières, qui correspond au tonnage peu élevé abattu de cette façon.

3. Importance des abattoirs

a) Abattoirs publics

- répartition suivant le tonnage :

Le tableau N2 indique la répartition des abattoirs publics suivant le tonnage abattu en 1963.

Tableau N. 1
Répartition des abattages par type d'abattoir (1) - (1963)

(nombre de têtes en milliers;
poids carcasse en milliers de tonnes)

Espèces animales	Abattoirs publics			Abattoirs privés			Tueries particulières et à domicile			Total	
	Nombre	Poids	%	Nombre	Poids	%	Nombre	Poids	%	Nombre	Poids
Gros bovins	675,1	183,6	71,4	130,1	31,5	12,2	159,7	42,2	16,4	964,9	257,3
Veaux	387,4	35,3	79,8	74,9	6,7	15,1	22,2	2,2	5,1	484,5	44,2
Veaux nouveaux nés	77,5	1,6	25,0	219,4	4,4	68,7	20,9	0,4	6,3	317,8	6,4
Porcs	1.516,9	137,5	33,7	3.072,0	242,7	59,4	291,7	28,3	6,9	4.880,6	408,5
Moutons	15,1	0,4	80,0	2,3	0,1	20,0	0,3	0,0	0,0	17,7	0,5
Agneaux	98,2	2,2	39,3	141,7	3,3	59,0	7,0	0,1	1,7	246,9	5,6
Chèvres	4,9	0,1	100,0	3,3	0,0	0,0	2,2	0,0	0,0	10,4	0,1
Chevaux et poulains	25,5	8,0	87,9	0,4	0,1	1,1	3,4	1,0	11,0	29,3	9,1
Total	368,7	368,7	50,4		288,8	39,5		74,2	10,1		731,7

Sources : Centraal Bureau voor de Statistiek
Centrale Organisatie voor de Vleesgroothandel.

(1) Les données pour 1965 figurent en annexe p. 232

PAYS-BAS

Tableau N 2

Répartition des abattoirs publics suivant le tonnage abattu

- 1963 -

Tonnage abattu	Nombre d'abattoirs	%	Tonnage total (1) (milliers de tonnes)	%
moins de 500 tonnes	16	18,6	8,5	2,3
de 500 à 1.000 tonnes	14	16,3	10,7	2,9
de 1.000 à 2.000 t.	11	12,8	17,1	4,6
de 2.000 à 5.000 t.	25	29,0	79,0	21,4
de 5.000 à 10.000 t.	13	15,1	88,0	23,8
10.000 tonnes et plus	7	8,2	165,4	45,0
Total	86	100,0	368,7	100,0

(1) (poids carcasse en milliers de tonnes).

Source : Ministerie van Landbouw en Visserij
Bureau Programmering en Statistische Documentatie

On constate que la part des abattoirs de plus de 10.000 tonnes est considérable (45 %) ; l'ensemble des abattoirs de plus de 5.000 tonnes représente plus des 2/3 des abattages effectués en abattoirs publics, pour un nombre inférieur au 1/4 du nombre des abattoirs publics :

- abattoirs publics de plus de 5.000 tonnes

Le tableau N 3 indique le nombre des abattoirs publics de plus de 5.000 tonnes.

PAYS-BAS

Tableau N 3

Abattoirs publics de plus de 5.000 tonnes en 1963

Abattoirs	Nombre de bêtes abattues (milliers)				Tonnage total (poids carcasse en milliers de tonnes)
	G. Bovins	Veaux	Porcs	Autres (1)	
<u>Abattoirs de plus de 10.000 tonnes</u>					
Rotterdam	93,9	67,4	123,1	24,5	43,3
La Haye	63,6	95,5	91,0	12,7	34,5
Amsterdam	57,0	60,2	97,9	27,7	30,4
Nimègue	21,5	27,3	146,6	0,3	21,5
Utrecht	23,6	11,0	67,3	0,7	13,5
Almelo	3,7	0,3	116,1	1,7	11,5
Bodegraven	13,3	2,4	69,1	22,4	10,6
<u>Abattoirs de 5.000 à 10.000 tonnes</u>					
Tilburg	17,5	1,0	37,2	0,1	8,2
Eindhoven	15,0	1,7	43,8	0,2	8,2
Breda	16,2	1,6	39,7	0,3	8,1
Zwolle	8,5	1,4	55,1	7,5	7,6
Groningen	20,1	3,1	16,5	0,8	7,2
Alkmaar	15,2	9,4	18,8	23,3	7,2
Haarlem	12,7	5,3	34,3	3,2	7,1
Arnhem	16,7	11,6	11,4	5,7	6,7
Bois-le-Duc	9,6	10,3	24,8	0,3	5,8
Raalte	19,2	0,9	3,5	0,4	5,6
Hilversum	11,6	4,8	21,7	1,0	5,6
Schiedam	11,5	1,5	26,2	6,0	5,4
Leiden	9,0	12,3	9,0	3,3	5,2

(1) Ovins pour l'essentiel

Les abattoirs de plus de 10.000 tonnes sont, à l'exception de l'abattoir d'Almelo, situé à l'Est du pays, et de Nimègue, qui sont essentiellement des abattoirs de porcs (Nimègue abat près de 150.000 porcs par an, soit plus que Rotterdam, et Almelo un peu moins de 116.000), concentrés dans la frange urbanisée de l'Ouest du pays (la "Randstad") ; les trois abattoirs les plus importants sont Rotterdam, la Haye et Amsterdam : tous font plus de 30.000 tonnes chacun, et au total, à eux trois, réalisent le quart des abattages de l'ensemble des abattoirs publics. Viennent ensuite Bodegraven et Utrecht, rattachés eux aussi à cette bordure urbanisée.

Les abattoirs dont le tonnage est compris entre 5.000 et 10.000 tonnes sont, eux aussi, concentrés dans la partie méridionale et occidentale du pays : seuls se trouvent à l'Est et au Nord, les abattoirs de Raalte, Zwolle et Groningen dont le tonnage est compris entre 5.000 et 8.000 tonnes.

b) Abattoirs privés

La plupart des abattoirs privés abattent presque uniquement des porcs.

- On note l'existence aux Pays-Bas d'un puissant secteur coopératif

Ce secteur se compose de deux groupes de taille inégale : La COVECO, constituée le 1er janvier 1965 par la fusion des deux centrales préexistantes (Vleescentrale et SAVECO), regroupe les cinq abattoirs de Weert, Borculo, Twello, Wierden, Assen, soit près de 80 % de l'ensemble des abattages coopératifs. L'abattoir de Boxtel dépend du groupe NCB (Noord-Brabant), resté autonome.

Les organisations coopératives abattent, d'ailleurs, non seulement dans leurs propres abattoirs énumérés ci-dessus, mais également dans les abattoirs publics au même titre que les autres utilisateurs (notamment à Arnhem, Eindhoven, Emmen).

Les abattages dans les abattoirs coopératifs portent essentiellement sur le porc, destiné, en partie à la transformation, en partie à l'expédition en carcasses ou demi-carcasses.

L'organisation coopérative néerlandaise se caractérise essentiellement par une organisation méthodique de l'approvisionnement des abattoirs par des circuits de ramassage systématiques ; cette organisation rigoureuse s'accommode cependant de la liberté de l'éleveur membre qui reste libre de ne pas livrer ses bêtes à la coopérative dont il dépend, si les prix qui lui sont offerts ailleurs sont plus rémunérateurs.

Le secteur coopératif néerlandais (compte non tenu des abattages effectués dans les abattoirs publics) représente environ 1 million de porcs (1964), ou 80.000 tonnes, soit le 1/3 de l'ensemble des abattages privés de porcs. Les abattoirs coopératifs ont six très importantes unités abattant chacune de 9.000 à 20.000 tonnes par an, soit 2.500 à 5.000 porcs par semaine ; ils sont d'autres part presque tous concentrés dans l'Est et le Sud-Est du pays (Weert, Borculo, Twello, Wierden, Assen, Boxtel).

- Les abattoirs privés proprement dits

On constate la présence aux Pays-Bas d'abattoirs industriels privés d'importance considérable : deux abattoirs à Oss sont les plus importants, traitant environ 5.000 à 6.000 porcs par semaine, soit un total de plus de 20.000 tonnes annuelles. Au total 10 abattoirs privés dépassent chacun 10.000 tonnes annuelles.

L'achat des porcs aux producteurs s'effectue par le canal de deux comptoirs d'achat, d'une part la VAKO (Varkensaankoop Combinatie), qui groupe deux des plus grandes entreprises et, d'autre part, l'IVO qui groupe les autres entreprises privées d'abattage ; ces deux comptoirs résultant de l'éclatement d'un organisme unique, la VIO.

- En définitive, la répartition par taille des abattoirs privés, coopératifs ou non, serait approximativement la suivante (tableau N 4).

PAYS-BAS

Tableau N 4

Répartition des abattoirs privés de plus de 5.000 tonnes aux Pays-Bas
1963

Tonnage abattu	Nombre d'abattoirs	Tonnage total (1)
+ de 20.000 tonnes	3	62,0
de 10.000 à 20.000 tonnes	7	95,0
de 5.000 à 10.000 tonnes	10	77,0
Total	20	234,0

(1) poids carcasse en milliers de tonnes.

On note donc une considérable concentration des abattoirs privés ; la situation est cependant différente de celle des abattoirs publics : il n'y a pas d'abattoir privé de la taille des abattoirs publics de la Haye, Amsterdam et Rotterdam ; d'autre part, dans la catégorie intermédiaire, entre 5.000 et 20.000 tonnes, on compte autant d'abattoirs publics que d'abattoirs privés (17), encore que les abattoirs publics soient en moyenne de taille plus faible.

Les abattoirs privés néerlandais font généralement à la fois de l'expédition et de la transformation en produits à base de viande, tout au moins les plus importants, qui abattent plus de 10.000 bêtes par an. Les moins importants font seulement de l'expédition de viande fraîche.

Conclusion

Le réseau d'abattoirs néerlandais présente les caractéristiques suivantes:

- faible importance des tueries particulières et abattages à domicile, sauf pour les gros bovins.
- concentration des abattoirs publics et privés. Les abattoirs publics de 5.000 tonnes représentent 69 % de l'ensemble des abattages publics; en ce qui concerne les abattoirs privés, la proportion est encore plus élevée et atteint 80 %.
- importance considérable du secteur coopératif ; les abattages effectués dans les abattoirs coopératifs privés représentent plus du tiers des abattages privés et environ 20 % de l'ensemble des abattages de porcs.

§ V. GRAND DUCHE DE LUXEMBOURG

a) Nombre et répartition des abattages

Le tableau L 1 donne pour l'année 1963, en nombre d'animaux et en poids-carcasse, les abattages totaux effectués dans les abattoirs publics, dans les tueries particulières et à domicile.

On constate que :

- les abattages de gros bovins représentent 41,8 % du total des abattages, et les abattages de porcs 54,2 %.
- la part des abattoirs publics est toujours supérieure à la moitié du total des abattages, quoique plus faible pour les porcs que pour les gros bovins.

b) Nombre et taille des abattoirs

Il existe, sur le territoire du Grand-Duché, 10 abattoirs publics situés à Luxembourg-Ville, Diekirch, Dudelange, Echternach, Esch-sur-Alzette, Ettelbruch, Grevenmacher, Remich, Rumelange et Wilz.

Aucun abattoir privé n'existe au Grand-Duché de Luxembourg. Toutefois, un abattoir coopératif est en construction à Mersch. Il aura une capacité d'environ 17.000 tonnes.

Le seul abattoir public dépassant 5.000 tonnes est celui de Luxembourg-Ville.

Grand Duché du Luxembourg

Tableau L 1

Nombre total des abattages et répartition par type d'abattoir en 1963

(Nombre en milliers de têtes, poids carcasse en milliers de tonnes)

Types d'abattoirs	Gros bovins			Veaux			Porcins			Autres espèces			Total	
	Nombre	Poids	%	Nombre	Poids	%	Nombre	Poids	%	Nombre	Poids	%	Poids	%
Abattoirs publics	20,9	5,3	63,0	6,3	0,4	49,5	79,0	6,1	55,3	1,1	0,1	89,3	11,9	58,6
Tueries particulières	12,5	3,1	36,1	5,8	0,3	44,9	36,4	2,8	26,0	0,2	0,0	5,9	6,2	30,9
Abattages à domicile	0,4	0,1	0,9	0,7	0,0	5,6	24,0	2,0	18,7	0,2	0,0	4,8	2,1	10,5
TOTAL	33,8	8,5	100,0	12,8	3,7	100,0	139,4	10,9	100,0	1,5	0,1	100,0	20,2	100,0

Source : Service Central de la Statistique et des Etudes Economiques

Tableau L 2

Abattages à l'abattoir de Luxembourg-Ville et pourcentage par rapport
à l'ensemble des abattoirs publics au Grand-Duché

Espèces animales	Nombre 1	Poids 2	%
Gros bovins	10,3	2,7	50,1
Veaux	2,3	0,1	36,3
Porcins	34,9	2,6	42,7
Autres espèces	0,7	0,1	74,0
Total		5,5	46,0

1. Nombre de têtes en milliers - 2. Poids carcasse en milliers de tonnes.

Source : Service Central de la Statistique et des Etudes Economiques.

§ VI. FRANCE

1. Nombre total des abattages

Le tableau F 1 indique le nombre total des abattages par région de programme et par espèce animale, pour l'année 1963.

Le tableau ci-après permet de constater l'importance de la région parisienne, où s'effectuent près de 12 % du total des abattages, ainsi que des régions Bretagne, Rhône, Alpes et Nord.

Tableau F. I.
Total des abattages effectués en 1963 (3)

Régions de programme	Gros bovins		Veaux		Porcs		Ovins-Caprins		Chevaux		Total
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	
	Nord	260,9	75,6	156,6	12,2	816,1	74,8	84,1	2,1	27,9	
Picardie	140,3	38,6	88,3	5,9	358,1	29,3	73,6	1,6	10,4	3,7	79,1
Région Parisienne	350,0	112,0	227,6	17,8	1.334,8	100,7	714,6	13,1	126,4	44,0	287,6
Centre	146,6	41,6	196,2	13,9	271,6	28,2	207,9	3,6	14,4	4,8	92,1
Haute-Normandie	130,1	37,4	82,1	5,6	253,9	21,0	108,3	2,3	5,2	1,8	68,1
Basse Normandie	160,3	45,7	255,6	17,3	414,2	38,1	135,6	2,6	4,6	1,3	105,0
Bretagne	288,0	68,3	629,9	31,2	1.488,8	138,6	66,4	1,2	8,2	2,1	241,4
Pays de la Loire	236,6	68,9	248,3	15,3	567,1	57,6	98,2	1,8	15,7	4,6	148,2
Poitou-Charente	230,9	66,0	269,6	18,5	212,9	29,5	257,3	4,3	6,7	2,1	120,4
Limousin	53,8	14,3	328,5	30,8	222,1	27,0	414,8	6,2	1,1	0,3	78,6
Aquitaine	135,3	39,8	312,3	24,1	405,3	53,8	413,1	6,3	12,3	3,4	127,4
Midi-Pyrénées	136,0	36,0	335,5	29,0	367,5	61,5	821,3	11,6	12,5	3,3	141,4
Champagne	71,9	19,9	107,2	6,6	255,2	23,4	59,4	1,2	9,1	3,3	54,4
Lorraine	171,3	44,0	220,7	11,7	406,8	41,9	57,7	1,1	7,2	2,1	109,8
Alsace	105,9	27,0	104,9	5,7	365,4	37,0	15,1	0,4	1,0	0,3	70,4
Franche Comté	60,6	15,7	134,9	7,0	200,6	18,5	40,9	0,7	2,3	0,6	42,5
Bourgogne	111,6	30,9	132,4	9,2	341,8	36,3	80,0	1,6	6,6	2,1	80,1
Auvergne	104,3	27,1	249,6	20,4	248,6	33,1	184,8	2,8	2,9	0,9	84,3
Rhône-Alpes	342,0	82,8	452,6	29,9	813,7	84,2	441,9	6,2	12,3	3,5	206,6
Languedoc	84,9	21,7	111,1	9,4	175,1	16,8	425,1	6,5	10,1	2,8	57,2
Provence-Côte d'Azur	99,8	30,7	43,2	3,4	318,4	29,2	811,5	12,2	33,2	7,2	82,7
Total	3.421,1	944,0	4.687,1	324,9	9.866,0	980,5	5.511,6	89,4	330,1	104,3	2.443,1

1 Nombre de têtes (en milliers) - seulement abattages contrôlés

2 Poids carcasse (en milliers de tonnes) - abattages contrôlés + abattages à la ferme pour la consommation familiale

Source : Statistique Agricole 1963.

(3) Pour 1965, les données figurent en annexe p. 233

2. Répartition des abattages par type d'abattoir

Les tableaux ci-dessous indiquent, par région de programme, la répartition des abattages suivant que ceux-ci sont effectués en abattoir public, en abattoir privé, en tuerie particulière, ou à domicile. Cette répartition a été calculée, d'une part pour les deux espèces animales principales, gros bovins et porcs, et d'autre part, pour l'ensemble des bêtes abattues (tableau F2) (1).

a) Gros bovins

On étudiera successivement la part des abattoirs publics, celle des abattoirs privés, et celle des tueries particulières, les abattages à domicile étant inexistantes pour cette espèce animale.

- La part des abattoirs publics représente près des 3/4 de l'ensemble des abattages de gros bovins. Cette proportion est cependant très variable d'une région à l'autre. Elle est généralement inférieure à la moyenne dans les régions productrices de l'Ouest et du Centre (de la Normandie et de la Bretagne au Limousin et à l'Auvergne), ainsi que dans le Nord du pays (Nord, Picardie) et dans certaines régions de l'Est (Lorraine, Franche-Comté). Par contre, elle est généralement supérieure à la moyenne dans les régions déficitaires, régions de peuplement urbain (région parisienne, Alsace), ou régions méridionales à cheptel peu dense (Aquitanie, Midi-Pyrénées, Languedoc, Provence - Côte d'Azur) ;
- La part des abattoirs privés est dans l'ensemble très faible (8,6 %) ; elle dépasse cependant ce chiffre en Picardie et surtout dans les régions excédentaires de l'Ouest (de la Normandie au Poitou-Charentes), ainsi qu'en Lorraine (département de la Moselle surtout) et en Auvergne (un abattoir important dans l'Allier) ;

(1) Il convient de tenir compte du fait que les abattages contrôlés représentent un total inférieur à l'estimation nationale ; ainsi pour 1963, le total des abattages contrôlés (toutes espèces), est de 2.226.030 tonnes, alors que l'estimation nationale, fondée sur la consommation, est 2.858.300 tonnes, il existe ainsi entre les deux chiffres une différence de 632.300 tonnes, soit 28,4 % des abattages contrôlés. Cependant, ce % est variable, suivant les années, entre 25 et 30 %, suivant les espèces (il est probablement plus élevé pour les porcs que pour les gros bovins), suivant les abattoirs (il est plus élevé dans les tueries particulières que dans les abattoirs publics, et, vraisemblablement aussi suivant les régions. Cependant, il n'est pas possible d'obtenir en ce domaine des indications plus précises.

FRANCE

Tableau F 2

Répartition des abattages de gros bovins par type d'abattoir
en 1963

(poids carcasse en milliers de tonnes)

Région	Abattoirs publics		Abattoirs privés(1)		Tueries particulières (1)		Total
	Poids	%	Poids	%	Poids	%	
Nord	52,4	69,3	6,0	7,6	17,2	23,1	75,6
Picardie	22,3	57,7	5,4	13,9	10,9	28,4	38,6
Région Parisienne	105,1	93,8	3,0	2,7	3,9	3,5	112,0
Centre	29,2	70,1	2,9	6,9	9,5	23,0	41,6
Haute-Normandie	24,4	65,3	0,4	1,2	12,6	23,5	37,4
Basse Normandie	29,8	61,1	7,8	17,1	8,1	21,8	45,7
Bretagne	42,3	61,9	10,3	15,1	15,7	23,0	68,3
Pays de la Loire	40,0	58,0	17,3	25,0	11,7	17,0	68,9
Poitou-Charentes	49,2	74,6	5,8	8,8	11,0	16,6	66,0
Limousin	10,1	79,9	0,1	1,0	4,1	28,1	14,3
Aquitaine	34,4	86,3	2,1	5,1	3,3	8,6	39,8
Midi-Pyrénées	31,5	87,4	1,5	4,1	3,0	8,5	36,0
Champagne	15,4	77,4	0,4	1,9	4,1	20,7	19,9
Lorraine	31,7	72,0	7,0	15,9	5,3	12,1	44,0
Alsace	21,9	81,2	-	-	5,1	18,8	27,0
Franche-Comté	11,4	72,5	0,5	3,0	3,8	24,5	15,7
Bourgogne	24,0	77,9	1,6	5,3	5,3	16,8	30,9
Auvergne	16,9	62,2	4,5	16,6	5,7	21,2	27,1
Rhône-Alpes	66,3	82,8	4,7	5,6	11,8	11,6	82,8
Languedoc	19,2	88,7	0,1	0,5	2,4	10,8	21,7
Provence-Côte d'Azur	30,1	97,8	0,3	0,9	0,3	1,3	30,7
France	707,6	74,9	81,6	8,6	154,8	16,5	944,0

Source : Ministère de l'Agriculture.

(1) La distinction entre abattoirs privés et tueries particulières est surtout juridique; il y a en effet peu de différence entre un abattoir privé, qui traite moins de 500 tonnes par an, et une tuerie particulière. D'autre part certains abattoirs publics sont loués ou affermés à des entreprises et fonctionnent de ce fait comme des abattoirs privés.

- Enfin la part des tueries particulières est en général considérable (16,5 %) : elle l'est surtout d'une part dans les régions excédentaires de l'Ouest et du Massif-Central, et, d'autre part dans des régions généralement peu favorisées par le climat, le Centre peu peuplé, et certaines régions de l'Est, également souvent peu peuplées (de la Champagne et l'Alsace à la Franche-Comte et la Bourgogne).

b) Porcs

Pour les porcs, aux trois types d'abattage étudiés ci-dessus s'ajoute l'abattage à domicile, dont l'importance, est, pour cette espèce, considérable.

Le tableau F 3 indique la répartition des abattages par type d'abattoir pour les porcs en 1963.

FRANCE

Tableau F 3

Répartition des abattages de porcs par type d'abattoir
en 1963

(poids carcasse en milliers de tonnes)

Région	Abattoirs publics		Abattoirs privés		Tueries particulières		Abattages à domicile		Total
	Poids	%	Poids	%	Poids	%	Poids	%	
Nord	33,5	44,7	17,2	23,0	9,9	13,1	14,2	19,2	74,8
Picardie	12,5	42,8	3,4	11,6	10,2	34,8	3,2	10,8	29,3
Région Parisienne	40,4	40,1	53,2	52,8	6,1	6,0	1,0	1,1	100,7
Centre	15,4	54,6	0,0	0,1	4,7	16,6	8,1	28,7	28,2
Haute Normandie	8,6	41,0	5,0	24,0	6,6	31,4	0,7	3,6	20,9
Basse Normandie	14,5	38,2	7,6	19,9	8,7	22,9	7,3	19,0	38,1
Bretagne	32,9	23,7	68,2	49,2	16,2	11,7	21,3	15,4	138,6
Pays de la Loire	16,2	28,1	15,9	27,6	11,7	20,3	13,8	24,0	57,6
Poitou-Charente	10,1	34,2	4,1	13,7	2,8	9,5	12,5	42,6	29,5
Limousin	10,6	39,2	3,3	12,1	4,0	14,7	9,1	34,0	27,0
Aquitaine	29,9	55,5	2,7	5,1	2,1	3,9	19,1	35,5	53,8
Midi-Pyrénées	17,2	28,0	3,0	4,8	11,9	19,3	29,5	47,9	61,6
Champagne	14,9	63,6	1,9	8,3	3,0	12,7	3,6	15,4	23,4
Lorraine	23,9	57,0	1,2	2,9	5,3	12,7	11,5	27,4	41,9
Alsace	22,1	59,7	-	-	5,7	15,5	9,2	24,8	37,0
Franche Comté	10,2	55,1	1,6	8,9	3,9	20,8	2,8	15,2	18,5
Bourgogne	22,3	61,4	1,2	3,3	3,5	9,5	9,3	25,8	36,3
Auvergne	13,4	40,5	2,8	8,6	3,7	11,2	13,2	39,7	33,1
Rhône-Alpes	26,9	32,0	26,8	31,8	15,4	18,3	15,1	17,9	84,2
Languedoc	10,4	62,0	0,0	0,2	2,7	16,3	3,7	21,5	16,8
Provence-Côte d'Azur	20,7	70,9	5,3	18,1	0,6	1,9	2,6	9,1	29,2
France	406,6	41,5	224,4	22,9	138,7	14,1	210,8	21,5	980,5

Source : Ministère de l'Agriculture.

- la part des abattoirs publics est plus faible que pour les gros bovins (41,5 %) ; elle est particulièrement faible dans les régions de production de l'Ouest (Bretagne, Pays de la Loire, Poitou - Charentes) où elle varie de 20 à 35 % ; par contre elle atteint ou dépasse 60 % dans les régions de l'Est (Bourgogne, Alsace, Champagne) et du Midi (Languedoc, Provence-Côte d'Azur) ; on note aussi qu'elle est inférieure à la moyenne dans la région parisienne.
- la part des abattoirs privés est très variable d'une région à l'autre ; elle est en moyenne de 22,9 %, mais elle est particulièrement considérable en Bretagne, région de production (49,2 %) et dans la région parisienne (52,8 %) où se trouvent quelques très gros abattoirs privés, et à un moindre degré, dans les pays de la Loire (27,6 %), les deux Normandies (25,0 et 19,9 %), le Nord (23,0 %) et la région Rhône-Alpes. Dans les autres régions, la part des abattoirs privés est très restreinte, voire nulle.
- Les tueries particulières représentent, en moyenne, 14,1 % de l'ensemble des abattages ; ce pourcentage est d'ailleurs, du fait de la fraude, inférieur à la réalité. Leur part est plus constante, d'une région à l'autre, que celle des abattoirs privés : elle est particulièrement forte (plus de 30 %) dans les régions du Nord-Ouest (Picardie, Haute-Normandie) et encore importante dans certaines régions de l'Ouest (Basse Normandie, Pays de la Loire) et de l'Est (Franche-Comté).
- Les abattages à la ferme représentent une part importante des abattages totaux (21,5 %), presque aussi importante que celle des abattoirs industriels et plus que celle des tueries particulières ; dans les régions du Sud-Ouest (Poitou - Charentes, Aquitaine, Midi-Pyrénées) et du Centre (Limousin, Auvergne), elle dépasse 30 et même 40 %.

En définitive, dans les régions où la production est excédentaire, l'abattage se fait, soit dans des abattoirs industriels (Bretagne) soit, dans des tueries particulières ou, plus fréquemment, à domicile, mais seulement pour les besoins de la consommation familiale ; les abattages publics sont dans ces régions, peu supérieurs aux abattages à domicile.

c) Pour l'ensemble des espèces animales

Le tableau F 4 indique la répartition des abattages suivant le type d'abattoir pour l'ensemble des espèces animales.

3. Nombre d'abattoirs, répartition par importance et localisation

a) Abattoirs publics

Le tableau F 5 indique la répartition des abattoirs publics suivant le tonnage abattu par région de programme en 1963.

Ce tableau appelle un certain nombre de remarques :

- le nombre total des abattoirs apparaît considérable, eu égard au tonnage abattu. La moyenne annuelle par abattoir, pour l'ensemble du pays, est en effet voisine de 950 tonnes.
- les abattoirs de moins de 500 tonnes sont extrêmement nombreux: ils représentent plus des 2/3 du nombre total d'abattoirs. Cette proportion ne tombe au dessous de 40 % que dans deux types de régions : soit des régions fortement déficitaires possédant des agglomérations urbaines importantes (Nord, Région Parisienne) et par conséquent des abattoirs publics de grande taille, soit les régions excédentaires du Nord-Ouest et de l'Ouest du pays (Basse Normandie, Haute Normandie, Bretagne). Dans toutes les autres régions, la proportion des abattoirs de moins de 500 tonnes est supérieure à 50 % ; elle atteint même et dépasse 80 % dans la région du Centre, et dans les régions méditerranéennes du Languedoc et de Provence-Côte-d'Azur - Corse, où les abattages sont dans l'ensemble peu importants ;
- les abattoirs de plus de 10.000 tonnes sont, au contraire, très peu nombreux, 15 pour l'ensemble du territoire ; encore sont-ils extrêmement concentrés : en effet, près de la moitié du tonnage de viande abattu dans ces abattoirs se localise dans la région parisienne, 10 % dans la région Rhône - Alpes (abattoir de Lyon-la Mouche) ; un peu moins de 8 % en Aquitaine (abattoir de Bordeaux).

La localisation des abattoirs publics les plus importants (plus de 5.000 tonnes/an) est indiquée par le tableau F 6.

FRANCE

Tableau F 4

Répartition des abattages (toutes espèces animales)
en 1963

(poids carcasse en milliers de tonnes)

Région de Programme	Abattoirs publics		Abattoirs privés		Tueries particulières		Abattages à domicile		Total
	poids	%	poids	%	poids	%	poids	%	
Nord	105,6	60,5	24,3	13,9	30,1	17,2	14,7	8,4	174,7
Picardie	42,7	54,0	9,3	11,7	23,9	30,3	3,2	4,0	79,1
Région Parisienne	215,7	75,0	58,3	20,2	12,1	4,2	1,5	0,6	287,6
Centre	60,5	66,1	3,0	3,2	20,3	22,0	8,2	8,7	92,0
Haute Normandie	39,9	58,7	5,8	8,6	21,5	31,5	0,8	1,2	68,0
Basse Normandie	56,0	53,3	17,6	16,7	24,1	23,0	7,3	7,0	105,0
Bretagne	96,2	40,0	80,5	33,4	43,2	17,9	21,5	8,7	241,4
Pays de la Loire	70,4	47,5	35,8	24,2	26,9	18,1	15,2	10,2	148,3
Poitou-Charentes	75,2	62,5	10,3	8,5	22,4	18,6	12,6	10,4	120,5
Limousin	42,1	53,5	3,4	4,3	23,9	30,2	9,3	12,0	78,7
Aquitaine	89,6	70,5	5,2	4,1	13,3	10,4	19,3	15,0	127,4
Midi-Pyrénées	85,3	60,3	4,9	3,5	21,4	15,3	29,9	20,9	141,5
Champagne	39,7	73,2	2,4	4,4	8,6	15,9	3,6	6,5	54,3
Lorraine	67,2	67,0	8,7	8,7	13,2	13,1	11,7	11,2	100,8
Alsace	48,5	69,0	-	-	12,5	17,8	9,5	13,2	70,5
Franche Comté	27,9	65,7	2,3	5,5	9,5	22,6	2,8	6,2	42,5
Bourgogne	56,4	70,4	2,9	3,7	11,0	13,7	9,8	12,2	80,1
Auvergne	45,1	53,7	7,9	9,4	17,7	21,0	13,4	15,9	84,1
Rhône-Alpes	124,7	60,3	32,4	15,7	33,5	16,2	16,0	7,8	206,6
Languedoc	45,5	79,6	0,5	0,9	7,4	12,9	3,8	6,7	57,2
Provence-Côte d'Azur	70,3	85,0	8,2	9,9	1,3	1,5	2,9	3,6	82,7
Total	1504,5	61,6	323,7	13,2	397,8	16,3	217,0	8,9	2443,0

Source : Ministère de l'Agriculture.

FRANCE

Tableau F6

Abattoirs publics de plus de 5.000 tonnes (1963)

(poids carcasse en milliers de tonnes)

Abattoirs	Poids par espèce principale			Tonnage total (toutes espèces)
	Gros bovins	Veaux	Porcs	
<u>Abattoirs de plus de 20.000 tonnes</u>				
Paris-la-Villette	74,3	12,1	13,3	109,4
Lyon	25,7	5,7	4,0	37,4
Paris-Vaugirard (abattoir hippophagique)	-	-	-	36,8
Bordeaux	11,7	0,6	14,8	30,2
Paris-Vaugirard	9,1	1,1	11,1	22,2
<u>Abattoirs de 10.000 à 20.000 tonnes</u>				
Marseille	6,2	0,6	7,3	18,6
Bressuire	16,3	0,7	1,4	18,4
Strasbourg	4,6	1,1	9,7	15,6
Nantes	9,5	1,5	2,2	14,5
Nancy	5,4	1,7	5,6	13,8
Toulouse	6,0	0,8	3,4	12,8
Rouen	8,2	1,2	2,2	12,4
Quimperlé	4,3	0,3	7,4	12,1
Parthenay	9,9	0,7	0,4	11,3
Cuiseaux	2,1	0,1	8,8	11,0
<u>Abattoirs de 5.000 à 10.000 tonnes</u>				
Toulon	5,5	0,9	2,2	9,9
Lille	3,6	0,2	3,4	9,8
Tours	4,4	0,9	3,2	9,5
Rennes	3,8	3,7	1,6	9,4
Saint Etienne	3,8	1,9	2,7	9,1
Brest	5,4	1,8	1,8	9,0

.../... Suite tableau F6 p. 81

Tableau F 6 (suite)
(poids carcasse en milliers de tonnes)

Abattoirs	Poids par espèce principale			Tonnage total (toutes espèces)
	Gros bovins	Veaux	Porcs	
Reims	3,1	0,9	3,7	9,0
Metz	6,1	0,7	1,6	8,7
Clermont-Ferrand	2,8	1,5	3,3	8,4
Orléans	2,9	1,0	3,2	7,8
Dijon	3,0	1,1	3,1	7,7
Nice	3,1	0,1	2,1	7,0
Le Havre	4,5	0,6	1,2	7,0
Le Mans	3,0	0,9	2,3	7,0
Londéac	2,0	0,5	4,4	6,9
Bayonne	3,0	1,3	1,9	6,8
Angers	4,0	0,9	0,7	6,6
Mulhouse	3,7	0,4	2,3	6,5
Cholet	4,5	0,3	1,5	6,5
Limoges	2,9	1,4	1,6	6,4
Besançon	2,9	1,0	2,2	6,3
Versailles	2,0	0,3	3,7	6,3
Bayeux	4,1	0,6	1,3	6,2
Chambéry	3,7	0,8	1,4	6,1
Lorient	3,7	1,3	0,9	6,0
Grenoble	3,5	1,3	0,5	6,0
Thionville	2,3	0,7	2,6	5,7
Amiens	2,7	0,6	1,6	5,6
Tulle	0,5	4,4	0,4	5,5
Perpignan	2,9	0,4	1,3	5,5
Caen	3,2	0,9	0,9	5,5
Pau	3,1	0,9	1,0	5,4
Saint Nazaire	2,0	1,0	1,8	5,2

Il apparaît sur ce tableau que les abattoirs de plus de 5.000 tonnes sont, pour une très large part, auprès d'agglomérations importantes ; les exceptions les plus notables sont Bressuire et Parthenay (Poitou - Charentes), Loudéac et Quimperlé (Bretagne), Cuiseaux (Bourgogne), Cholet (Pays de la Loire). Ces abattoirs représentent environ 10 % du tonnage abattu dans les abattoirs de plus de 5.000 tonnes : il s'agit cependant d'abattoirs concédés à des entreprises privées, et travaillant en fait comme des abattoirs industriels privés (sauf Parthenay et Cholet). Pour le plus grand nombre, les abattoirs publics restent donc auprès des villes les plus importantes.

b) Abattoirs privés

Le tableau F 7 indique la répartition des abattoirs privés suivant le tonnage de viande abattue en 1963.

Tableau F 7

Répartition des abattoirs privés suivant le tonnage de viande abattue

1963

Tonnage abattu	Nombre d'abattoirs	%	Tonnage total abattu (milliers de tonnes)	%
moins de 500 tonnes	59	33,0	14,9	4,6
de 500 à 1.000 tonnes	44	24,6	32,0	10,0
de 1.000 à 2.000 tonnes	38	21,2	52,3	16,1
de 2.000 à 5.000 tonnes	21	11,7	71,7	22,1
de 5.000 à 10.000 tonnes	11	6,1	80,5	24,9
10.000 tonnes et plus	6	3,4	72,3	22,3
Total	179	100,0	323,7	100,0

Source : Ministère de l'Agriculture

On constate que la taille moyenne des abattoirs privés est presque double de celle des abattoirs publics (1.800 tonnes) :

- La proportion des abattoirs de moins de 500 tonnes est deux fois plus faible pour les abattoirs privés que pour les abattoirs publics.
- Par contre les catégories moyennes et supérieures sont particulièrement plus importantes pour les abattoirs privés. C'est ainsi que les abattoirs de 500 à 2.000 tonnes représentent 23 % du nombre total des abattoirs publics, contre 45,8 % du nombre des abattoirs privés; de même les abattoirs privés de plus de 5.000 tonnes représentent 9,5 % de l'ensemble, alors que les abattoirs publics de cette catégorie ne constituent que 3 % du total des abattoirs publics : ils abattent 47,2 % des bêtes abattues dans les abattoirs privés (40,8% pour les abattoirs publics).
- En ce qui concerne les tonnages abattus, on constate cependant que les abattoirs privés de plus de 10.000 tonnes, abattent proportionnellement moins que les abattoirs publics de cette catégorie ; l'importance moyenne des abattoirs privés de plus de 10.000 tonnes est en effet inférieure à celle des abattoirs publics de cette catégorie.

Les abattoirs privés les plus importants se localisent soit dans les régions déficitaires à peuplement urbain dense (région du Nord, région de Paris), soit dans les zones de production (Basse-Normandie, Bretagne). L'abattoir privé le plus important se trouve dans la région du Nord (Saint-André) : il abat près de 15.000 tonnes de viande nette par an, du porc pour près de 80 %. Les deux abattoirs privés installés dans la région Parisienne sont eux aussi essentiellement et, même pour l'un d'eux exclusivement, des abattoirs de porcs (Aubervilliers , Kremlin-Bicêtre).

Quant aux abattoirs privés de plus de 10.000 tonnes situés en zone de production, l'un situé en Basse-Normandie, dans le département du Calvados (Saint-Jacques-de-Lisieux), abat plus de 12.000 tonnes de viande par an, dont 55 % de gros bovins, et 30 % de porcs ; les deux autres sont situés en Bretagne : l'un dans les Côtes du Nord (Collinée), abat un peu plus de 10.000 tonnes par an, presque'exclusivement du porc ; l'autre en Ille-et-Vilaine (Monfort/Meu) traite un tonnage comparable, et lui aussi presque'entièrement du porc.

Enfin, 11 abattoirs privés traitent entre 5.000 et 10.000 tonnes, ils sont situés dans la région Parisienne, et dans les régions de production de l'Ouest (Bretagne, Pays de la Loire, Poitou - Charentes), du Centre et du Sud-Est (Auvergne, Rhône - Alpes).

La structure du réseau des abattoirs privés est donc différente de celle des abattoirs publics :

- Le réseau d'abattoirs publics se caractérise par l'existence d'un très grand nombre d'abattoirs d'importance minime et d'un petit nombre d'abattoirs traitant des tonnages extrêmement élevés, la moyenne de l'ensemble se situant à un niveau assez bas.
- Le réseau d'abattoirs privés se caractérise au contraire par l'importance proportionnellement plus grande des catégories intermédiaires (500 à 2.000 tonnes), mais aussi par l'absence d'abattoirs privés traitant des tonnages aussi élevés que les abattoirs publics les plus importants, la moyenne de l'ensemble étant deux fois plus élevée que pour les abattoirs publics.

L'activité des abattoirs privés est extrêmement diversifiée :

- Abattoirs privés proprement dits :

De nombreux abattoirs privés d'expédition se sont, au cours des dernières années, créés dans les régions de production de l'Ouest, et particulièrement en Bretagne, ou dans les Pays de la Loire.

Cependant dans la plupart des cas d'activité de transformation et celle d'expédition sont mêlées et il n'est pas possible d'établir une distinction aussi aisée qu'en R.F. d'Allemagne, par exemple, entre abattoirs d'expédition et abattoirs de transformation.

- Abattoirs coopératifs :

Le secteur coopératif est encore, à l'heure actuelle, relativement restreint : il se développe cependant à un rythme assez rapide ; d'autre part, la récente loi sur le marché de la viande, favorisant les groupements de producteurs aura probablement pour conséquence, d'accroître l'importance de ceux-ci, particulièrement en ce qui concerne l'abattage.

Les groupements à caractère coopératif se présentent juridiquement sous deux formes :

- d'une part les coopératives proprement dites qui ne groupent que des agriculteurs et ne peuvent s'approvisionner que parmi leurs adhérents ;
- d'autre part, les "Sociétés d'Intérêt Collectif Agricole" (SICA) qui peuvent avoir des adhérents non agriculteurs, jusqu'à concurrence de 50 % du chiffre d'affaires total de la Société ; et qui, également, peuvent s'approvisionner en dehors de leurs adhérents, ce qui peut présenter un avantage intéressant dans un secteur où les pointes saisonnières sont considérables, comme celui de la viande. En fait les SICA constituées en matière de commercialisation de la viande sont essentiellement formées d'agriculteurs.

Par contre, il se constitue actuellement un certain nombre de SICA de gestion d'abattoirs qui sont, elles, interprofessionnelles. Cependant actuellement, aucune n'est encore en fonctionnement.

A l'intérieur du cadre juridique ainsi tracé, les abattages effectués par les groupements coopératifs, s'effectuent, comme dans les autres pays, suivant des modalités différentes.

D'une part, dans les abattoirs appartenant en propre aux groupements coopératifs, ceux-ci sont peu nombreux ; de plus, ce n'est pas la formule qui semble se généraliser.

On compte actuellement 9 abattoirs appartenant en propre à des groupements coopératifs.

Parmi les abattoirs abattant à la fois des bovins et des porcs : Carentan 1.500 tonnes environ ; Villefranche d'Allier 7.200 tonnes en 1963, Aigurande 2.700 tonnes, Vitry-le-François, en activité depuis quelques mois, et prévu pour 5.000 tonnes environ ; enfin Gap : 1.300 tonnes. Au total - y compris le tonnage escompté à Vitry-le-François, 18.000 tonnes.

Les abattoirs abattant uniquement des porcs sont de taille plus réduite : Pelissanne 1.500 tonnes, Avesnes 500 tonnes, Quimperlé 500 tonnes, Ancenis 1.000 tonnes, Migennes 1.000 tonnes. Il s'agit d'abattoirs annexés à des entreprises de fabrication et de transformation. Au total les abattoirs de porcs traitent donc un tonnage annuel de 5000 tonnes environ.

Les abattoirs appartenant en propre à des groupements coopératifs abattent donc environ 23.000 tonnes par an, soit un peu plus de 7 % des abattoirs privés dans leur ensemble.

D'autre part, les groupements coopératifs abattent également, et surtout, dans des abattoirs municipaux ; plusieurs formules comme en R.F. d'Allemagne peuvent d'ailleurs être appliquées : ou bien la commune concède l'abattoir dans sa totalité au groupement coopératif, ou bien elle loue à celui-ci un certain nombre d'installations annexes (frigorifiques ou autres) à des conditions particulières. Enfin le groupement coopératif peut abattre dans l'abattoir public aux mêmes conditions que tout autre utilisateur.

La concession de l'ensemble de l'abattoir au groupement coopératif a, jusqu'à présent, été peu pratiquée ; il s'est révélé en effet que c'était souvent une lourde charge d'assurer la gestion d'un abattoir généralement non conçu pour fonctionner de la façon la plus rentable. Les exemples sont actuellement assez peu nombreux ; Gacé, Chaumont (au total 3 à 4 abattoirs seulement fonctionnent de cette façon). Cependant, cette formule pourrait se généraliser à l'avenir, grâce à la construction d'abattoirs nouveaux et plus rentables. Dans ce cas, la société gestionnaire de l'abattoir se rapprocherait du type SICA, en faisant appel à la collaboration des autres professionnels. La loi du 8 juillet 1965 prévoit expressément que la gestion des abattoirs publics soit confiée à un exploitant unique qui ne pourra commercialiser les produits, soit exploitée en régie par la municipalité, avec budget autonome. L'application de cette loi modifiera le régime des concessions employé jusqu'à présent.

La structure du réseau d'abattoirs en France se caractérise par les traits suivants :

- L'importance des abattoirs publics est considérable pour les bovins (75 % des abattages) et au contraire est beaucoup plus réduite pour les porcs (41 %).
- L'importance des abattages à domicile (21 %) et des tueries particulières (14 %) pour les porcs.

- La part des abattoirs industriels qui est, pour les porcs, plus faible qu'en R.F. d'Allemagne (23 % au lieu de 26 %). De plus ces abattoirs semblent moins concentrés; d'autre part, les progrès des abattoirs d'expédition semblent moins rapides qu'en R.F. d'Allemagne.
- La structure du réseau d'abattoirs publics accuse un abattage moyen par abattoir bien plus faible qu'en R.F. d'Allemagne; d'une part, en effet les abattoirs de 5.000 tonnes n'abattent que 41 % du total des abattages publics et ils sont moins nombreux; d'autre part, il existe un nombre évidemment excessif d'abattoirs de moins de 500 tonnes (67 % du nombre total des abattoirs, pour 13 % des abattages).

SECTION III

STRUCTURE DU RESEAU D'ABATTOIRS DE LA C.E.E.

L'appréciation des traits essentiels de la structure du réseau d'abattoirs de la C.E.E. implique le choix de critères synthétiques rendant possible la comparaison de pays à pays. Compte tenu des éléments statistiques disponibles dans chacun des pays, il est possible de retenir les critères suivants :

- part relative des gros bovins et des porcs dans les abattages totaux;
- part relative des abattoirs publics et, dans la mesure du possible, des abattages industriels et autres formes d'abattage dans l'ensemble des abattages;
- rapport du total des abattages effectués en abattoirs publics au nombre de ceux-ci (taille moyenne des abattoirs publics); on calculera, dans la mesure du possible, un rapport analogue pour les abattoirs privés;
- répartition des abattoirs publics selon leur tonnage et part des abattoirs publics de plus de 5.000 tonnes;
- localisation des abattoirs de plus de 5.000 tonnes.

§ I. PART RELATIVE DES ESPECES ANIMALES IMPORTANTES DANS L'ENSEMBLE DES ABAT-
TAGES

Le tableau E1 indique la part relative des gros bovins et des porcs dans l'ensemble des abattages effectués dans les six pays de la Communauté.

- La part des bovins est plus faible que la moyenne en R.F. d'Allemagne et aux Pays-Bas, soit les pays les plus septentrionaux; par contre elle est particulièrement élevée en Italie.
- En revanche, la part des porcs est particulièrement élevée dans ces mêmes pays, plus le Luxembourg; elle est plus faible en Italie.
- On note également que la moitié des porcs abattus sur le territoire de la C.E.E. le sont en R.F. d'Allemagne, encore que les comparaisons de pays à pays soient rendues difficiles par la valeur inégale des statistiques nationales. On remarque, de même, qu'un nombre plus important de porcs est abattu aux Pays-Bas que dans toute l'Italie.

Tableau E1

Part des gros bovins et des porcs dans l'ensemble des abattages

Poids carcasse en milliers de tonnes

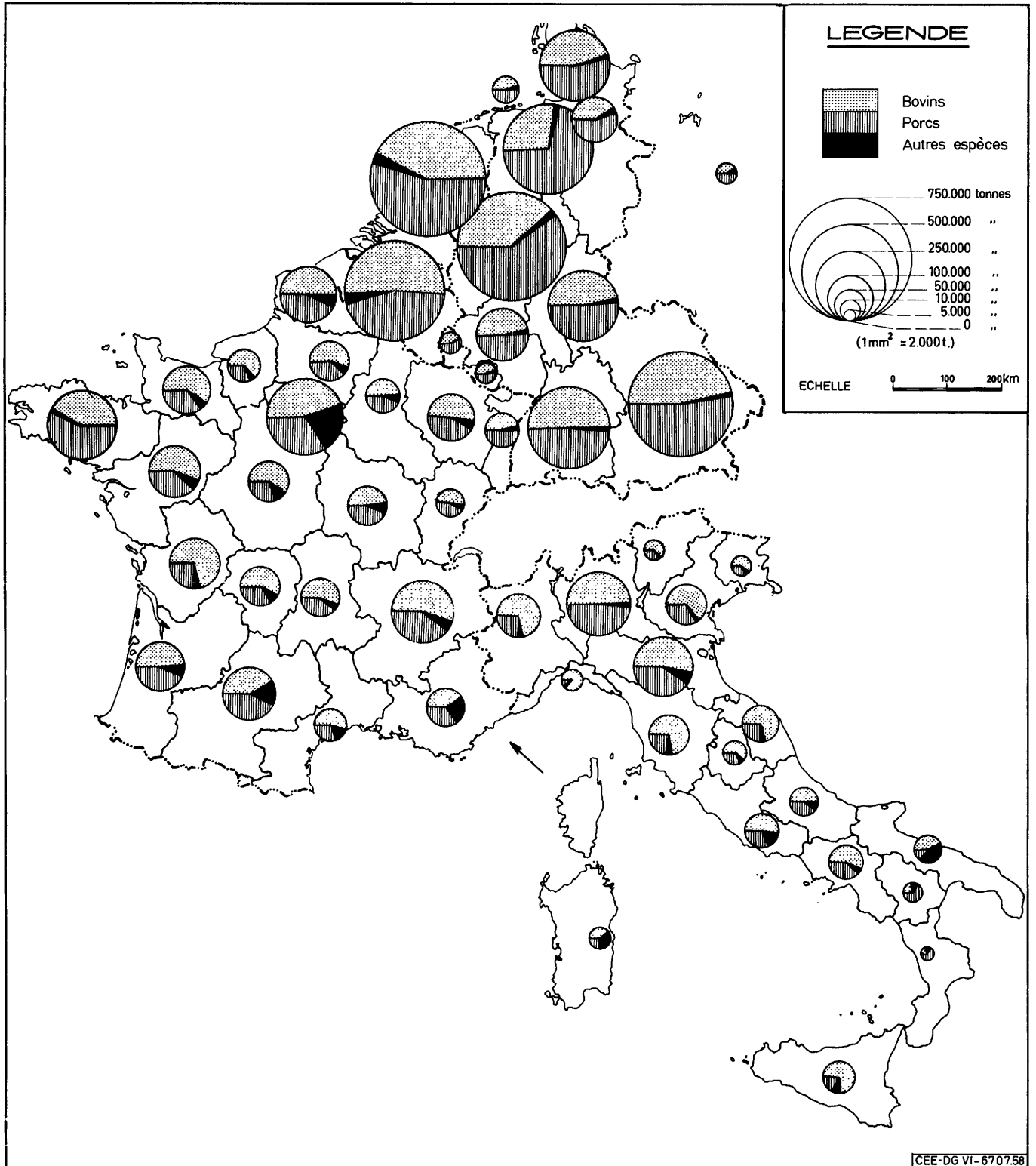
1963⁽¹⁾

Pays	Gros bovins		Porcs		Abattages totaux
	Poids	%	Poids	%	
Belgique	203,1	44,4	213,2	46,6	458,0
R.F. d'Allemagne	1.102,7	33,3	2.063,5	62,4	3.307,4
France (2)	944,0	38,6	980,5	40,1	2.443,2
Italie	550,7	50,3	362,4	33,1	1.094,4
G.D. de Luxembourg	8,5	41,9	11,0	54,3	20,2
Pays-Bas	257,3	35,2	408,5	55,9	731,5
Total	3.066,3	38,1	4.039,1	50,1	8.054,7

(1) Les données disponibles pour 1965 figurent en annexe p. 234.

(2) Compte non tenu du coefficient de 20 à 25 % dont il convient de majorer les statistiques officielles

PART DES DIFFÉRENTES ESPÈCES DANS LES ABATTAGES TOTAUX en 1963



§ II. PART RELATIVE DES DIVERS TYPES D'ABATTOIRS

1. Gros bovins

Le tableau E2 indique la part des divers types d'abattoirs dans l'abattage des gros bovins.

Tableau E2

Part des divers types d'abattoirs dans l'abattage des gros bovins

(en %)

1963

Pays	Abattoirs publics	Abattoirs privés	Tueries particul.	Abattages à domicile
Belgique	62,2	34,8	2,4	0,6
R.F.d'Allemagne	57,3	39,7		3,0
France	74,9	8,6	16,5	-
Italie	67,9	8,2	23,9	
G.D. de Luxembourg	63,0	-	36,1	0,9
Pays-Bas	71,4	12,2	16,4	

La part des abattoirs publics est très élevée en France et aux Pays-Bas; elle est plus faible en R.F.d'Allemagne, où, par contre, la part des abattages commerciaux en dehors des abattoirs publics est très élevée, autant d'ailleurs qu'en Belgique.

On note enfin l'importance exceptionnelle des tueries particulières au G.D. de Luxembourg.

2. Porcs

Le tableau E3 indique la part des différents types d'abattoirs dans les abattages de porcs.

Tableau E3

Part des divers types d'abattoirs dans l'abattage des porcs

(en %)

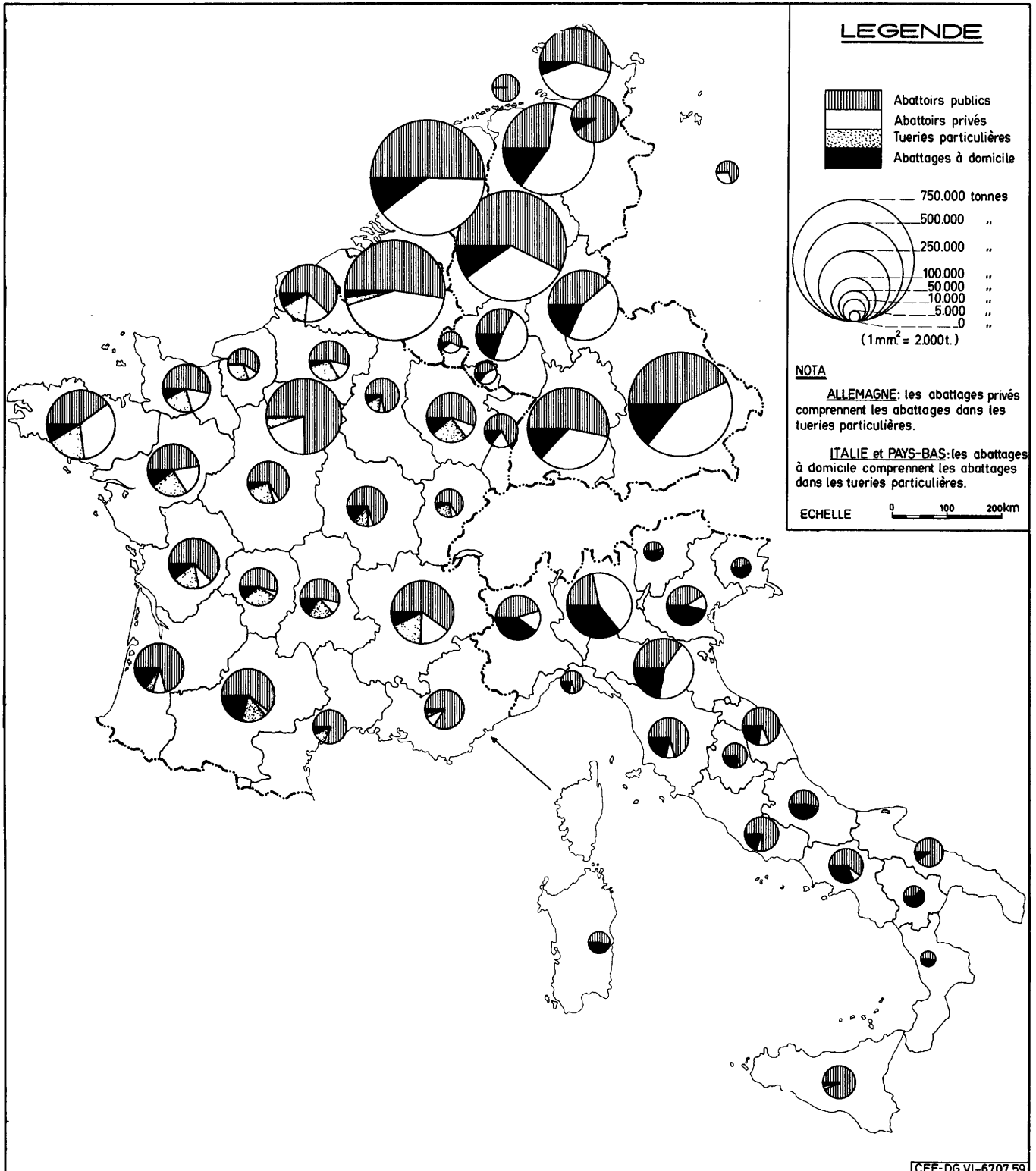
1963

Pays	Abattoirs publics	Abattoirs privés	Tueries particul.	Abattages à domicile
Belgique	40,0	53,9	2,2	3,9
R.F. d'Allemagne	42,8	41,3		15,9
France	41,5	22,9	14,1	21,5
Italie	16,3	43,5	40,2	
G.D. de Luxembourg	55,3	-	26,0	18,7
Pays-Bas	33,7	59,4	6,9	

La structure des abattages de porcs apparaît très différente d'un pays à l'autre; on peut distinguer en effet 3 groupes :

- Les pays où les abattages en abattoir privé sont importants et les abattages en tuerie et à domicile faibles; c'est le cas surtout des Pays-Bas, de la Belgique et, à un moindre degré, de la R.F.d'Allemagne.
- Un pays où les abattages en abattoir privé sont importants ainsi que les abattages en tuerie ou à domicile : c'est le cas de l'Italie, où, au surplus, la part des abattoirs publics est anormalement faible.
- Les pays où la part des abattoirs privés est faible ou nulle et les abattages en tuerie ou à domicile importants : cas de la France et du G.D. de Luxembourg.

PART DES DIFFÉRENTS TYPES D'ABATTAGES DANS LES ABATTAGES TOTAUX en 1963



3. Toutes espèces animales

Le tableau E4 indique la part des différents types d'abattoirs pour les abattages de toutes les espèces animales.

Tableau E4

Part des différents types d'abattoirs en %
(toutes espèces animales)

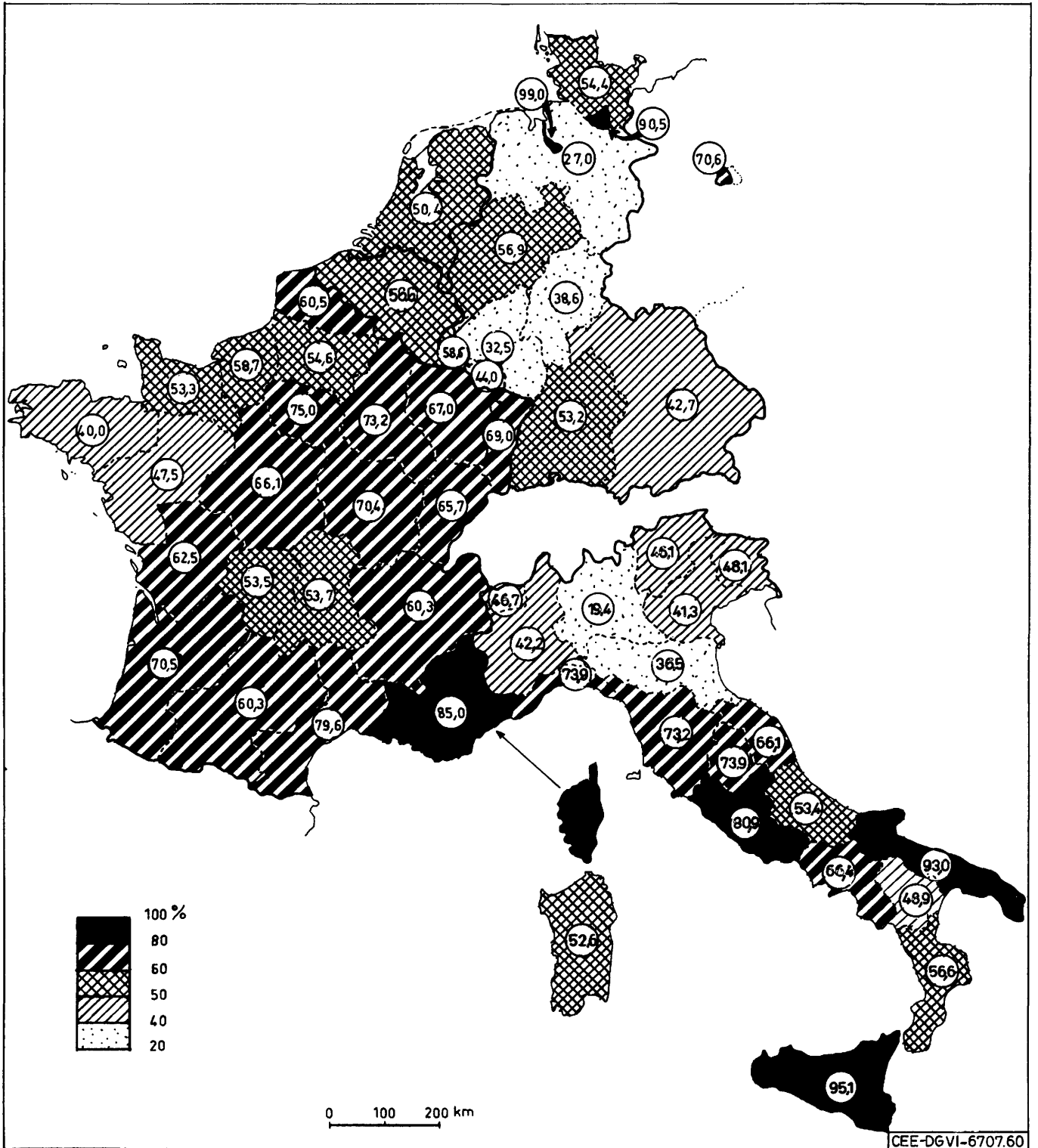
1963

Pays	Abattoirs publics	Abattoirs privés	Tueries particul.	Abattages à domicile
Belgique	52,6	43,1	2,2	2,1
R.F.d'Allemagne	47,1	40,7		12,2
France	61,6	13,2	16,3	8,9
Italie	52,0	19,2	28,8	
G.D.de Luxembourg	58,6	-	30,9	10,5
Pays-Bas	50,4	39,5	10,1	

- La part des abattoirs publics est comparable d'un pays à l'autre, sauf au G.D. de Luxembourg et en France où elle est très importante.
- Par contre la part des abattoirs privés est très variable suivant les pays: considérable en Belgique, en R.F.d'Allemagne et aux Pays-Bas, elle est très réduite en Italie et en France et nulle au G.D. de Luxembourg.
- De même les abattages dans les tueries particulières et à domicile, très faibles en Belgique et aux Pays-Bas, sont plus importants en R.F.d'Allemagne, et surtout en Italie, en France et au Luxembourg.

Malgré les différences constatées au niveau national, entre les différents pays, on peut cependant observer des phénomènes comparables dans les régions de forte production.

PART DES ABATTOIRS PUBLICS
DANS LE TOTAL DES ABATTAGES, PAR REGION
en 1963



Alors que dans tous les pays, sauf la R.F.d'Allemagne, on observe, qu'au niveau national, la part des abattoirs publics dans les abattages totaux est supérieure à 50 %, cette part diminue très sensiblement dans les régions de production.

Part des abattoirs publics dans les abattages totaux
dans les régions de production.-1963-

Basse-Saxe :	27 %
Bavière :	42,7 %
Bretagne :	40,0 %
Pays de la Loire :	47,5 %
Emilie Romagne :	36,5 %
Lombardie :	19,4 %
Pays-Bas :	50,4 %

L'absence dans cette liste du Schleswig-Holstein, grande région de production également, s'explique par l'importance des trois abattoirs frontaliers de Kiel, Lübeck et Flensburg, qui accroissent considérablement la part des abattoirs publics dans les abattages totaux.

L'absence de la région Poitou-Charentes, en France, s'explique par le fait que les statistiques comprennent dans les abattoirs publics l'abattoir de Bressuire, dans le département des Deux-Sèvres, qui traite annuellement environ 20.000 tonnes de viande et qui fonctionne en réalité comme un abattoir privé.

Dans ces régions, l'importance des abattages hors des abattoirs publics est due principalement aux abattages de porcs comme le montre le tableau E 4bis .

On remarque en particulier que pour les cinq importantes régions : Schleswig-Holstein, Basse-Saxe, Bavière, Bretagne et Pays-Bas, la part des abattoirs privés et tueries particulières dans les abattages de porcs est considérable, alors qu'elle reste relativement peu élevée pour ce qui concerne les abattages de bovins.

TABEAU E4bis.

Répartition des abattages par type d'abattoir dans les grandes régions de production (1)

(poids carcasse en milliers de tonnes)

1 9 6 3

	Abattages de bovins				Abattages de pores				
	en milliers de tonnes	en abattoirs publics (en %)	en abattoirs privés (en %)	en tueries particulières (en %)	Abattages à domicile (en %)	en milliers de tonnes	en abattoirs publics (en %)	en abattoirs privés (en %)	en tueries particulières (en %)
Schleswig-Holstein	125,8	68,5	30,1	1,4	156,9	44,7	47,0	8,3	
Basse-Saxe	123,0	33,2	59,2	7,6	419,0	24,8	58,2	17,0	
Bavière	269,7	53,0	45,5	1,5	406,5	35,7	42,6	21,7	
Lombardie	83,6	36,0	10,8	53,2	99,0	1,5	83,0	15,5	
Emilie-Romagne	91,2	53,6	26,1	20,3	70,5	7,4	69,5	23,1	
Bretagne	99,5	60,6	12,0	26,9	138,6	23,7	49,2	11,7	15,4
Pays de la Loire	84,2	58,0	23,4	17,4	57,6	28,1	27,6	20,3	24,0
Pays-Bas	307,9	71,6	13,8	14,6	408,5	33,7	59,4	6,9	

(1) Ce tableau n'a qu'une valeur indicative

§ III. ABATTAGES MOYENS PAR ABATTOIR

Le tableau E5 indique, pour chaque pays, le rapport du total des abattages effectués dans les abattoirs publics au nombre de ceux-ci; le même calcul a été fait, quand il était possible, pour les abattoirs privés.

Tableau E5

Abattage moyen par abattoir

(poids carcasse en tonnes par an)

1963

Pays	Abattoirs publics	Abattoirs privés
Belgique	2.250	1.650
R.F.d'Allemagne	3.750	-
France	950	1.800
Italie	220	340
G.D. de Luxembourg	1.185	-
Pays-Bas	4.300	5.900

- Les disparités entre pays sont considérables pour les abattoirs publics. Le nombre d'abattoirs publics, abattant une même quantité de viande, est, sur la base de 1 pour les Pays-Bas, où l'on observe la concentration la plus forte, 1,1 pour la R.F.d'Allemagne, 1,7 pour la Belgique, et par contre, 3,6 pour le Luxembourg, 4,5 pour la France, 19,5 pour l'Italie. On constate donc assez nettement une diminution de la taille des abattoirs du Nord vers le Sud.

- En ce qui concerne les abattoirs privés, les disparités sont également considérables : la moyenne des abattages dans les abattoirs varie de 1 à 17,3 entre les Pays-Bas et l'Italie. On note également que les abattages moyens dans les abattoirs privés sont, sauf dans le cas de la Belgique, en moyenne supérieurs à ceux des abattoirs publics, ce qui s'explique par le faible nombre des abattoirs privés de petite taille. En effet, les abattoirs privés les plus grands sont toujours plus petits que les plus grands abattoirs publics; il n'y a pas d'exemple d'abattoir privé qui abat plus de 300.000 porcs dans l'année.

§ IV. REPARTITION DES ABATTOIRS SUIVANT LEUR TAILLE.- IMPORTANCE DES ABATTOIRS DE PLUS DE 5.000 TONNES.

1. Abattoirs publics

Le tableau E 6 de la page suivante indique pour chacun des six pays, la répartition des abattoirs suivant leur taille ainsi que le tonnage abattu dans ces abattoirs et la part qu'ils représentent dans l'ensemble des abattoirs publics.

On remarquera la concentration des abattoirs dans le Nord de l'Europe et au contraire leur dissémination en Italie et, dans une moindre mesure, en France.

Aux Pays-Bas et en R.F.d'Allemagne la part des abattoirs de plus de 5.000 tonnes dépasse 60 % du total des abattages publics et est proche de 50 % en Belgique. En Italie, au contraire, cette part est inférieure à 20 %. Mais par contre celle des petits abattoirs publics abattant moins de 2.500 tonnes par an, dépasse 70 % du total des abattages dans les abattoirs publics.

La France occupe une situation intermédiaire. On notera en effet que les abattoirs de moins de 2.500 tonnes et ceux de plus de 5.000 tonnes ont sensiblement la même part dans les abattages totaux.

TABLEAU 16

Répartition des abattages dans les abattoirs publics suivant leur taille.

1962 : Italie

1963 : Belgique, R.F.d'Allemagne, France, G.D. de Luxembourg, Pays-Bas

	(Abattages, poids carcasse en milliers de tonnes)													
	Moins de 2.500 t(1)			2.500 à 5.000 t(2)			5.000 à 10.000 t			plus de 10.000 t			Total	
	Nom- bre	Abat- tages	%	Nom- bre	Abat- tages	%	Nom- bre	Abat- tages	%	Nom- bre	Abat- tages	%		Nom- bre
Belgique	81	76,5	31,8	16	48,0	19,9	6	39,6	16,4	4	76,8	31,9	107	240,9
R.F. d'Allemagne	301	334,1	21,4	52	204,6	13,1	29	189,0	12,1	33	830,4	53,4	415	1.558,1
France	1.453	628,7	41,8	75	264,7	17,6	33	234,5	15,6	15	376,6	25,0	1.576	1.504,5
Italie	2.634	426,1	70,7	19	63,4	10,5	3	20,5	3,4	6	92,8	15,4	2.662	602,8
G.D. de Luxembourg	8	3,8	31,9	1	2,6	22	1	5,5	46,1	-	-	-	10	11,9
Pays-Bas	44	43,0	11,7	22	72,3	19,5	13	88,0	23,8	7	165,4	45,0	86	368,7

(1) Moins de 3.000 tonnes pour la R.F. d'Allemagne

(2) De 3.000 à 5.000 tonnes pour la R.F. d'Allemagne

Sources : Belgique : I.N.S.

France : Ministère de l'Agriculture

Italie : ISTAT

G.D. de Luxembourg: Service Central de la Statistique

Pays-Bas : Ministerie van Landbouw en Visserij

R.F.d'Allemagne : estimations

Trois groupes de pays peuvent être distingués :

- Les pays où la part des abattoirs de plus de 5.000 tonnes dépasse 60 % du total des abattages publics : il s'agit des Pays-Bas et de la R.F. d'Allemagne.
- Les pays où la part des abattoirs de plus de 5.000 tonnes varie entre 40 et 50 %; c'est le cas, dans l'ordre, de la Belgique, du Luxembourg et de la France.
- Enfin, l'Italie où la part des abattoirs de plus de 5.000 tonnes est sensiblement inférieure à 20 %.

2. Abattoirs privés

Les statistiques disponibles pour les abattoirs privés ne se prêtent pas aussi aisément que pour les abattoirs publics au calcul de la part des abattoirs de plus de 5.000 tonnes. On relève cependant que pour les pays où le calcul est possible, cette part est de 80 % environ pour les Pays-Bas, où s'observe une concentration particulièrement élevée, 47,2 % pour la France, 17,3 % pour la Belgique. D'une manière générale, on note, sauf pour la Belgique où les abattoirs privés sont de taille assez faible, une concentration plus grande pour les abattoirs privés que pour les abattoirs publics sans toutefois que les plus grands abattoirs privés atteignent la taille des plus grands abattoirs publics.

La localisation des abattoirs privés les plus importants montre que ceux-ci se concentrent dans la partie septentrionale de la C.E.E., où se trouvent les unités les plus importantes (250 à 300.000 porcs par an, soit 20.000 tonnes de viande environ). Deux autres zones de concentration sont perceptibles (comprenant cependant des abattoirs de taille plus réduite) : l'une dans la région parisienne (deux abattoirs d'environ 10.000 tonnes) et l'autre dans les régions septentrionales de l'Italie.

CONCLUSION

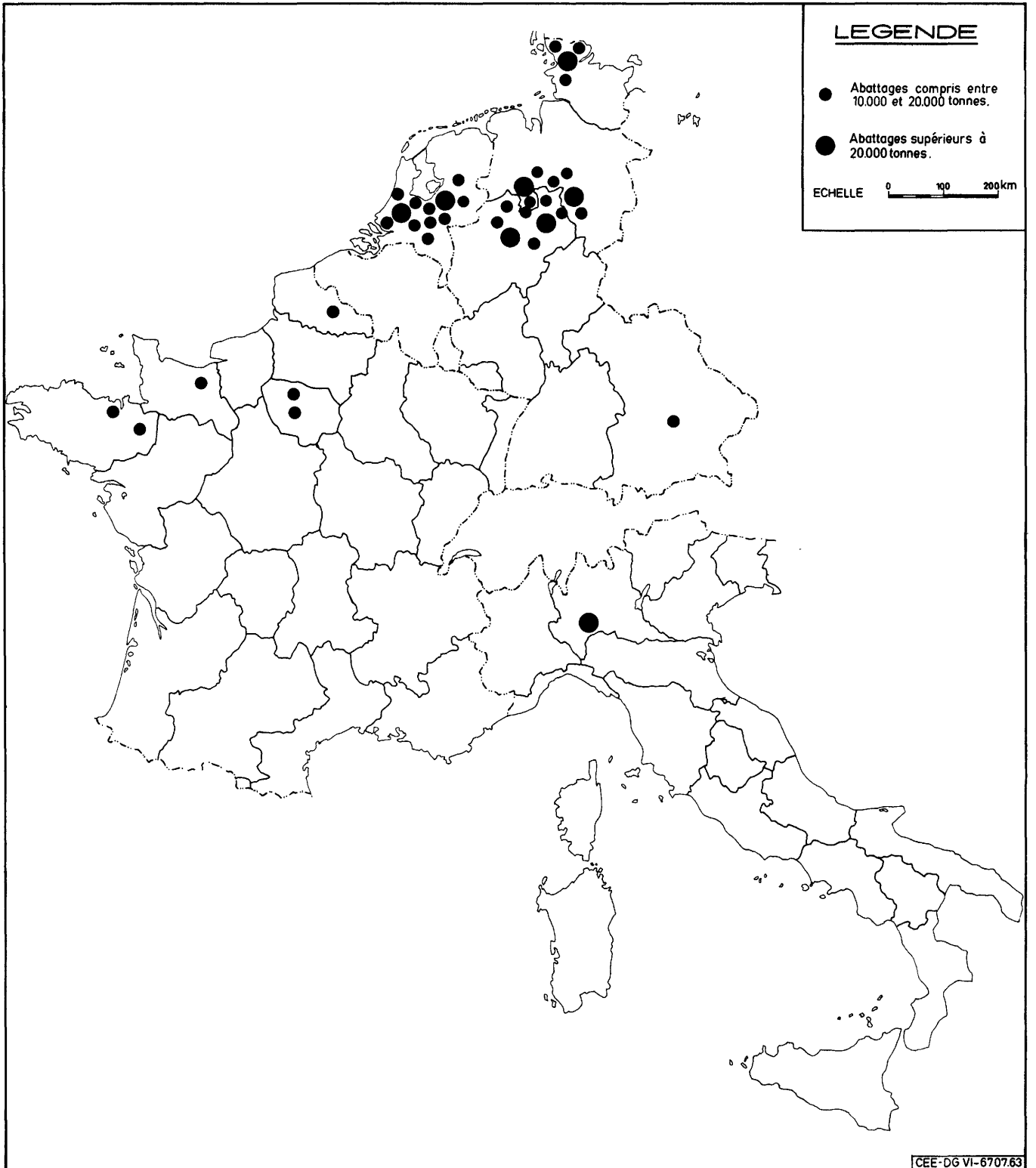
L'utilisation simultanée des critères définis ci-dessus permet de définir trois groupes de pays, quant à la structure du réseau d'abattoirs :

- Un premier groupe constitué essentiellement de la R.F. d'Allemagne et des Pays-Bas possède un réseau d'abattoirs à structure très industrialisée : taille moyenne importante, concentration élevée, part importante des abattages en abattoirs privés, part relativement faible des abattages en tueries à domicile

(surtout pour les Pays-Bas). La Belgique se rattache à ce groupe par certains côtés (part faible des abattages en tueries et à domicile, part importante des abattages privés). Par contre la taille assez faible de ses abattoirs privés la rattache plutôt au groupe intermédiaire.

- Le groupe intermédiaire est constitué par la France et le Luxembourg; il est caractérisé par l'importance des tueries particulières et abattages à domicile et par la taille moyenne des abattoirs et la part des abattoirs de plus de 5.000 tonnes sensiblement inférieure à celle du premier groupe.
- Le troisième groupe est représenté essentiellement par l'Italie où la part des tueries particulières et des abattages à domicile n'est pas sensiblement différente de celle des pays du groupe intermédiaire, mais où le réseau d'abattoirs tant publics que privés se caractérise par une très grande dispersion et la taille très faible des unités.

LOCALISATION DES GRANDS ABATTOIRS INDUSTRIELS DANS LA C.E.E. en 1963



CHAPITRE II

EQUIPEMENT ET TAUX D'UTILISATION

On tentera au cours de ce chapitre de donner une vue d'ensemble des principales techniques employées dans les abattoirs européens, et de leur utilisation effective, compte tenu des circonstances particulières de fonctionnement des abattoirs qui tiennent à leur statut juridique et aux habitudes des utilisateurs.

SECTION I

VUE D'ENSEMBLE DE L'EQUIPEMENT EXISTANT

Il n'est pas possible de donner une description technique complète des procédés utilisés aux différents stades de l'abattage (1). On essaiera cependant d'indiquer, essentiellement en ce qui concerne l'abattage proprement dit, quels sont les différents procédés actuellement employés dans les abattoirs de la C.E.E., quels sont les aspects économiques de chacun d'eux et quel est le sens de l'évolution actuelle.

On présentera ensuite une comparaison de la situation respective des pays de la C.E.E. du point de vue de l'équipement des abattoirs.

§ I. DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS EXISTANTS

Les installations d'abattage sont généralement différentes pour le gros bétail et les porcs qui sont les espèces essentielles.

1. Abattage du gros bétail

Tous les systèmes correspondant aux stades différents de l'évolution technique coexistent actuellement dans les pays de la C.E.E. L'abandon des systèmes les plus archaïques se heurte en effet très souvent à la résistance des utilisateurs, parfois justifiée par l'incertitude qui pèse sur l'avenir de certains abattoirs de consommation.

(1) Cf. Rasenack-Hornung - Bau, Einrichtung und Betrieb von Schlacht und Viehhöfen - Hannover - 1960

Mario Asdrubali et Alberto Stradelli - "I macelle" - Bologna, 1965.

A. Abattage à poste fixe

Le système le plus traditionnel surtout dans les abattoirs publics est celui de l'abattage à poste fixe : toutes les opérations d'abattage, depuis l'étourdissement jusqu'aux dernières phases, s'effectuent au même endroit, l'animal étant suspendu, aussitôt que saigné, à un treuil. Ce système est celui qui est utilisé dans les tueries particulières : il ne demande en effet qu'un outillage limité et se prête d'autre part parfaitement bien au travail individuel : deux hommes suffisent pour traiter une bête. Ce même système se rencontre également dans de grands abattoirs, soit que ceux-ci soient divisés en petites salles, nommées échaudoirs (1), dotées chacune d'un ou plusieurs treuils et affectées en propre à chacun des utilisateurs de l'abattoir, soit que l'abattage s'effectue dans de grandes halles équipées d'un nombre élevé de treuils.

La productivité d'un treuil, servi par une équipe de deux hommes, est de deux bovins par heure environ, soit un bovin par homme et par heure. Il s'agit là d'un chiffre moyen; certains abattoirs industriels parviennent à traiter trois bêtes par heure et par treuil. Sur la base d'un fonctionnement moyen de 1.200 heures par an, (à raison de 6 heures par jour et 4 jours par semaine), on obtient ainsi 2.400 bovins par an, soit un poids-carcasse d'environ 700 tonnes, chiffre considérable par rapport à la faiblesse de l'équipement technique nécessaire. On peut d'ailleurs parvenir à des résultats encore supérieurs : sur la base de 2.000 heures d'abattage par an, et avec une cadence horaire de 3 bêtes (avec 3 ouvriers) à l'heure on arrive à 6.000 bovins par treuil, soit 1.800 tonnes de viande.

Un certain nombre de perfectionnements peuvent être apportés au système, et en particulier un perfectionnement de détail : l'emploi de treuils électriques, qui modifie peu les habitudes des bouchers utilisateurs. On cite cependant un abattoir italien important, dont une salle équipée de treuils électriques n'a jamais fonctionné.

B. Le système à trois phases

D'autres perfectionnements, apportés en Allemagne vers 1930, consistent à décomposer le traitement de l'animal en plusieurs phases; le système "trois phases", le plus couramment utilisé dans les abattoirs importants, consiste à saigner l'animal à terre (1ère phase), le charger ensuite sur un chariot, où s'effectue l'enlèvement d'une partie du cuir ainsi que la

(1) Terme impropre employé par analogie avec les salles analogues servant à l'échaudage des porcs. En fait l'abattage des bovins se fait sans échaudage.

section de la tête et des pieds (2ème phase), le suspendre enfin sur un treuil où se fait le reste des opérations (3ème phase).

Le système à trois phases présente les avantages suivants,

- il permet d'une part, une séparation du "circuit propre" et du "circuit souillé", ce que ne permet pas l'abattage à poste fixe proprement dit, et, d'autre part, la réduction du nombre des emplacements où doit s'effectuer l'inspection vétérinaire.
- De plus il rend possible le passage du travail individuel au travail par équipe, et donc la rationalisation du travail et l'accroissement de la productivité.
- En effet, dans un abattoir équipé du système à trois phases, une équipe de six hommes peut traiter six et même, avec un personnel entraîné huit bêtes à l'heure. On remarquera cependant que si la productivité par unité d'abattage est considérablement accrue, la productivité par homme reste à peu près la même que dans le cas de l'abattage à poste fixe. En revanche, le système à "trois phases", permet un gain de place sensible, si bien que la productivité par unité de surface croît considérablement.

Pour la plupart, les abattoirs européens modernes sont actuellement équipés de systèmes à "trois phases" qui constituent un progrès très net, sur tous les plans, par rapport à l'abattage à poste fixe, tout en présentant l'intérêt de ne pas révolutionner les habitudes des utilisateurs.

C. Les files et chaînes d'abattage

Depuis la fin de la dernière guerre, de nouveaux procédés tendent à se répandre dans les abattoirs européens, qui permettent, par la démultiplication des opérations effectuées sur l'animal et des postes de travail, une productivité supérieure à celle qu'atteint l'abattage à poste fixe, même amélioré en système à deux ou trois phases.

Il y a lieu de faire une distinction entre files d'abattage (en allemand : Schlachtstrasse) et chaîne d'abattage (Schlachtfliessband).

a. les files d'abattages

La file d'abattage se différencie essentiellement de la chaîne par l'avancement non automatique des animaux, ce qui rend le système plus souple et permet de faire varier le temps de travail suivant la conformation de la bête. Pour le reste, la file d'abattage possède les mêmes avantages que la chaîne, à savoir : division des opérations en postes séparés, conditions de travail plus favorables pour les ouvriers (travail sur plate-forme en général), conditions plus favorables de l'inspection sanitaire, et accroissement de la productivité; enfin, l'introduction de la file d'abattage rend nécessaire le travail par équipes spécialisées.

On considère qu'une file d'abattage peut avoir un rendement variant de 15 à 60 bêtes par heure, avec une équipe de 12 hommes. La productivité par unité de surface est considérablement accrue par rapport à l'abattage à poste fixe; en effet, pour une même capacité d'abattage, la surface nécessaire est notablement réduite.

D'après Casays et Rougé, op. cité, l'indice de productivité (nombre de bêtes abattues par heure et par homme) varie de 0,6 à 1 pour les postes fixes, de 1,6 à 1,8 pour les files et de 2,0 à 2,4 pour les chaînes automatiques).

Comme on le verra plus bas, le principe de la file d'abattage a reçu dans les pays de la C.E.E. de nombreuses applications, avec, la plupart du temps, des solutions différentes. On peut distinguer en gros deux types de files : la file avec affalage des animaux et la file avec animaux restant en position suspendue.

- La file avec affalage

Dans ce système, l'animal après étourdissement est monté sur le rail de saignée; l'animal est ensuite affalé sur une berce mobile; la dépouille est commencée, l'animal étant dans cette position; elle se poursuit sur l'animal suspendu. Les autres opérations-fin de dépouille, éviscération, fente, s'effectuent sur l'animal suspendu (Ludwigshafen). Ce système permet un traitement de 25-28 animaux à l'heure avec une équipe de 15 hommes environ. Une variante à ce système est observée à l'abattoir d'importation de Hambourg, l'abattoir étant cette fois

à étages. La productivité est comparable à celle de Ludwigshafen. Le système de Bochum divise l'affalage en deux temps : l'animal est d'abord déposé à terre, la tête est découpée; puis l'animal est relevé légèrement, est déposé sur une berce, où s'effectuent l'ablation des pieds, le début de la dépouille et la fente du sternum. La productivité est de 18 bêtes à l'heure avec une équipe de 10 hommes.

Le système d'abattage à la file avec affalage est une transition entre l'abattage à phases et l'abattage à la file intégralement suspendue. Il est souvent préféré par les utilisateurs des abattoirs à ce dernier système, car l'affalage ménage mieux les habitudes traditionnelles de l'abattage à terre.

Cependant l'abattage à la file avec affalage présente des inconvénients, du fait des dangers de contact de la bête abattue avec le sol (quand les berces ne sont pas suffisamment hautes). D'autre part, la discontinuité dans le travail provoquée par l'affalage nuit à la productivité.

- La file intégralement suspendue

Elle élimine cette discontinuité : immédiatement après l'assomage l'animal est mis en position suspendue et le reste jusqu'à la fin de la file. C'est ainsi qu'à l'abattoir central de Hambourg, l'animal passe par un certain nombre de postes de travail sur plate-forme (poste de saignée, poste d'habillage, poste d'éviscération, poste de fente). Le débit de la file est de 35 animaux à l'heure avec une équipe de 12 à 15 personnes. Il existe d'autres exemples de files entièrement suspendues : Mayence (débit : 24 animaux à l'heure avec 16 ouvriers); Rotterdam; Herten (débit : 20 animaux avec 12 ouvriers), Nuremberg (débit : 20 à 24 bêtes avec 14 ouvriers; Celles sur Belle (débit : 20 à 25 bêtes avec 15 hommes), Versailles, Mulhouse (débit : 24-28 bêtes avec 17 ouvriers), Villefranche d'Allier (débit 25 à 30 animaux avec 21 hommes).

On constate en fait que la file sans affalage a un rendement qui n'est pas fondamentalement différent de celui de la file avec affalage et ne présente pas, de ce point de vue, d'avantage décisif sur celle-ci.

On assiste depuis quelques années à une généralisation du principe de la file à travail intégralement suspendu, tout au moins pour les abattoirs d'une certaine taille. Un des avantages de ce système est d'ailleurs qu'il permet l'inspection vétérinaire "indivise" (1) ainsi que le prévoient les réglementations vétérinaires européennes.

Toutefois, le travail sur file intégralement suspendue requiert l'utilisation d'équipes spécialisées d'ouvriers et condamne définitivement le travail individuel. Aussi nombre de professionnels y sont-ils encore hostiles.

Enfin la file n'est intéressante qu'à partir d'un seuil d'approvisionnement que l'on peut situer autour de 25 bovins à l'heure (2) pour une utilisation qui devrait être supérieure à 1.200 heures par an. En fait, assez nombreux sont les abattoirs qui n'utilisent pas complètement leur file par suite d'un approvisionnement insuffisant ou irrégulier.

b. Les chaînes d'abattage

La chaîne d'abattage n'est possible que dans les abattoirs traitant une quantité importante de bétail, et dont au surplus l'approvisionnement est parfaitement régulier. La division des opérations en nombreux postes de travail et surtout, l'avancement automatique et continu des animaux requièrent des installations coûteuses, qui ne peuvent se rentabiliser qu'au niveau d'un abattage moyen de 50 à 60 têtes à l'heure (2), soit au moins 60.000 par an, ou encore 18.000 tonnes de poids-carcasse, la norme d'utilisation de 1.200 heures par an devant être considérée comme minima. De plus, le bétail doit être parfaitement homogène. Or, peu d'abattoirs européens satisfont à ces conditions. Par contre, le système est plus couramment répandu aux Etats-Unis et en U.R.S.S.

Les chaînes automatiques utilisées aux U.S.A. ou à Dublin et Lisbonne permettent des niveaux de productivité élevés, voisins de 50 bêtes à l'heure, avec une vingtaine d'ouvriers. Dans les pays de la C.E.E.,

-
- (1) Toutes les parties de l'animal (carcasse, têtes, viscères) étant présentées simultanément à l'inspecteur
- (2) Casays et Rougé - Files et chaînes d'abattage gros bétail - R T V A - novembre et décembre 1961.

le nombre d'abattoirs équipés de chaînes est encore restreint : il faut citer seulement l'abattoir très récent de Saint-Etienne et celui de Rotterdam.

2. Abattage des porcs

Les mêmes types généraux d'installations se retrouvent dans l'abattage des porcs : abattage individuel à poste fixe, abattage sur chaîne simplifiée, dite aussi file pour porcs, abattage sur chaîne proprement dite. Les formes mécanisées d'abattage sont cependant plus fréquentes que pour les gros bovins, les porcs étant plus standardisés.

En général l'abattage dans les abattoirs équipés de files ou de chaînes est effectué par des équipes spécialisées qui effectuent toutes les opérations pour le compte des chevillards et des bouchers; ceux-ci en effet, surtout quand ils sont nombreux, ne peuvent monopoliser, même pour un temps limité, les installations d'abattage au profit d'un seul. Par contre, un seul boucher peut très bien occuper un treuil et procéder à toutes les opérations pour son propre compte, ce qui explique que très souvent dans les abattoirs à postes fixes, les bouchers abattent eux-mêmes, sans recourir au service d'équipes spécialisées.

Il faut noter enfin que l'abattage à poste fixe et l'abattage sur file ou chaîne ne réclament pas la même qualification. Sur poste fixe les ouvriers doivent être très qualifiés, un seul ouvrier procédant à une multitude d'opérations complexes; par contre sur une file les ouvriers peuvent être d'une qualification professionnelle inférieure, n'ayant le plus souvent qu'un nombre limité d'opérations simples à effectuer; dans la mesure où il est de plus en plus difficile pour les bouchers et chevillards de trouver des ouvriers qualifiés, il est certain que l'installation de files d'abattage permet de rendre le problème du recrutement de la main-d'oeuvre moins difficile à résoudre.

- Abattage à poste fixe sans différenciation des opérations : le débit est faible, environ deux à trois porcs par homme et par heure.

- Abattage sur file ou chaîne simplifiée, comprenant un poste d'anesthésie, un bac de saignée, une cuve à échauder, une machine à gratter, un poste de grillage au chalumeau (sauf en Allemagne où le brûlage n'est généralement pas effectué). Le débit est variable suivant la disposition pratique des éléments de la chaîne et suivant le personnel utilisé. On peut compter environ 100 à 120 porcs à l'heure avec 15 ouvriers.

- Abattage sur chaîne continue ou automatique. Certaines chaînes dites "danoises", installées dans des abattoirs industriels, peuvent débiter jusqu'à 300 porcs par heure, avec une équipe de 60 ouvriers; le débit décroît lorsque le personnel utilisé diminue (240 porcs avec 35 ouvriers)

Tous les intermédiaires sont possibles dans la pratique entre l'abattage artisanal et la chaîne automatique.

§ II. SITUATION COMPAREE DES ABATTOIRS DE LA C.E.E. AU REGARD DE L'EQUIPEMENT

L'évaluation exacte du potentiel des abattoirs de la C.E.E. en matière d'équipement nécessiterait l'exécution d'enquêtes approfondies et exhaustives, faute desquelles il faut se contenter d'estimations fondées sur des cas particuliers aussi nombreux que possible.

D'autre part la comparaison des situations, surtout en ce qui concerne les installations d'abattage, est rendue difficile par l'imprécision du vocabulaire, qui correspond elle-même à l'existence de multiples variantes d'un même type d'équipement. C'est ainsi que la différenciation est souvent mal faite entre la "file" et la "chaîne d'abattage", d'autre part, les termes techniques utilisés dans une langue n'ont pas toujours leur correspondant exact dans une autre langue; ainsi les termes "système à trois phases", utilisés en R.F.d'Allemagne, ne sont pas traduits en français par des expressions simples (1).

Sous ces réserves on étudiera ci-dessous l'équipement des abattoirs en France, en R.F.d'Allemagne, en Italie, et on donnera quelques indications succinctes sur celui des abattoirs des autres pays.

L'équipement des abattoirs sera étudié au regard des points suivants :

- existence de files ou de chaînes,
- existence d'équipes spécialisées d'abatteurs.

1. France

a. Existence de files ou de chaînes

- Gros bovins

Sur 73 abattoirs étudiés, répartis sur l'ensemble du territoire, et qui abattent tous plus de 1.500 tonnes, soit le tiers des abattoirs de cette catégorie, on constate que près de 90 % pos-

(1) Une unification du vocabulaire à l'échelon européen serait souhaitable.

sèdent pour les gros bovins des installations à postes fixes proprement dits ou à trois phases : on compte parmi ceux-ci des abattoirs très importants, tels que Strasbourg, Metz, Lyon, Marseille, Toulouse. On ne relève l'existence de files verticales qu'à Boulogne-sur-Mer, Caen, Brest, Rennes, Narbonne, Mulhouse; tous sont des abattoirs moyens (plus de 4.000 tonnes annuelles, sauf Narbonne), et au surplus, datant de moins de 10 ans. Cependant nombreux sont les abattoirs récents qui sont encore équipés de postes fixes.

D'autre part, les abattoirs privés importants sont bien équipés (files à Villefranche d'Allier, Celles-sur-Belle, Lisieux).

- Porcs

En ce qui concerne l'abattage des porcs, la proportion est renversée : 75 % des établissements possèdent une chaîne d'abattage, souvent simplifiée d'ailleurs, permettant un rendement moyen de 60 à 80 porcs à l'heure. Toutefois certains abattoirs privés possèdent des chaînes à très haute capacité (St. André les Lille).

b. Existence d'équipes de tueurs

Peu nombreux sont encore les abattoirs disposant d'équipes de tueurs : le système traditionnel d'abattage par le boucher lui-même et ses aides conserve encore la préférence. Il arrive d'ailleurs fréquemment que l'abattage se fasse à la fois par des tueurs et par les bouchers. Néanmoins on constate que l'abattage est effectué par des équipes spécialisées, non seulement dans les abattoirs dotés de files pour gros bovins, mais également dans certains autres, généralement de taille importante.

2. R.F. d'Allemagne

a. Existence de files et de chaînes

En ce qui concerne les gros bovins, le seul abattoir doté d'une chaîne automatique est celui de Brême; sont, d'autre part, dotés de files, avec ou sans affalage, les abattoirs de Hambourg, Essen, Nuremberg, Aix-la-Chapelle, Dusseldorf, Bremerhaven, Ansbach, Bamberg, Rosenheim, Mayence, Cologne et Rentlingen, outre Ludwigshafen et Bochum, déjà mentionnés. La grande majorité des abattoirs, surtout ceux qui ont été détruits durant la dernière guerre, ont été reconstruits avec les systèmes à "trois phases" (ainsi Bonn, Heidelberg). Cependant certains abattoirs, construits ou reconstruits depuis peu, pratiquent encore l'abattage à poste fixe; les abattoirs de Munich, Francfort sur le Main, Bielefeld, et d'autres encore sont dans ce cas.

La généralisation du système de la file est donc assez lente, et est due en particulier à la résistance des bouchers, utilisateurs traditionnels de l'abattoir. On constate même que, dans certains abattoirs, la file d'abattage nouvellement installée coexiste avec le système traditionnel qu'il a fallu conserver sous la pression des bouchers (Aix-la-Chapelle, Düsseldorf, Essen) et qui est vraisemblablement utilisé le plus fréquemment.

Pour les porcs, le nombre des chaînes proprement dites est plus élevé qu'en France (Kiel, Hanovre, Recklinghausen, Husum, Schleswig, Rendsburg, Velzen - les quatre derniers sont des abattoirs d'expédition); la majorité des abattoirs allemands sont cependant équipés de chaînes simplifiées (ou files).

b. Existence d'équipes de tueurs (Kolonnen)

Les équipes de tueurs apparaissent plus répandues qu'en France; on en trouve en effet non seulement dans les abattoirs dotés de files ou de chaînes, mais aussi dans ceux où prévaut encore le système de l'abattage du gros bétail à poste fixe. Cependant, ces équipes n'abattent généralement pas la totalité du bétail : une part importante l'est encore par les bouchers eux-mêmes ou leurs aides.

3. Belgique

Seul l'abattoir d'Anderlecht (Bruxelles) possède actuellement une file à titre expérimental.

Par contre la majorité des abattoirs publics et privés possèdent des équipes spécialisées rémunérées par les utilisateurs de ces abattoirs.

4. Italie

On étudiera successivement les installations d'abattage et l'équipement général sur lequel une enquête effectuée par le Ministère de la Santé permet d'apporter quelques précisions.

a. L'existence de files d'abattage

Aucun des abattoirs italiens n'est encore doté de files d'abattage : l'abattoir de Turin est composé de 325 échaudoirs. Les abattoirs de Milan et de Rome comprennent un certain nombre de salles d'abattage avec de nombreux postes fixes équipés de treuils mécaniques : 3 sal-

les avec 108 postes à Milan, 4 salles avec 96 postes à Rome. On note qu'à Rome une des salles est équipée de treuils électriques; mais ceux-ci ne fonctionnent pratiquement jamais. A Naples le nombre de treuils est de 50.

Les installations pour l'abattage des porcs sont souvent constituées de postes fixes (à Rome, par exemple). Parfois même, comme à Parme, l'absence de porcs à abattre justifie l'inexistence d'installations particulières pour cette espèce. L'abattoir de Turin, toutefois, est équipé d'une chaîne permettant l'abattage de 100 porcs à l'heure.

b. L'existence d'équipes de tueurs

L'abattage est effectué par des équipes spécialisées dans les plus grands abattoirs. On note parfois l'existence de corporations multiples, dont chacune correspond à l'exécution d'une tâche particulière et qui sont souvent en nombre excessif : ainsi à Rome, où elles ont toutefois été unifiées depuis avril 1965.

c. Equipement général

Une enquête effectuée en 1960 par le Ministère de la Santé Publique(1), permet de donner quelques indications sur l'équipement technique des abattoirs italiens.

Le Ministère de la Santé a en effet relevé les abattoirs qui étaient dotés des équipements suivants :

- Local de stabulation
- Salle d'abattage
- Triperie
- Equipement frigorifique
- Installation de dénaturation
- Réseau de distribution d'eau
- Installation d'évacuation des eaux usées.

Il s'agit là d'équipements jugés indispensables au bon fonctionnement d'un abattoir, sur les plans sanitaire et technique.

(1) Dtt. Amedeo SALERNI : Impianti pubblici e privati di macellazione in Italia - 1960.

- Abattoirs publics

Sur 2.495 abattoirs publics existant à cette date, 94 seulement étaient pourvus de l'ensemble des installations énumérées ci-dessus (soit 3,6 % du total des abattoirs publics); les régions les mieux pourvues en abattoirs convenablement équipés étaient les suivantes : Piémont (18, soit 30 % des abattoirs publics), Sicile (14, soit 5 % des abattoirs), Vénétie (12, soit 7 %), Lombardie (8, soit 9 %), Emilie (7, soit 3,5 %). Au total 55 % des abattoirs mieux équipés étaient en Italie du Nord.

- Abattoirs privés

A la même date, 148 établissements privés d'abattage possédaient les équipements ci-dessus, dont 43 en Lombardie, 31 au Piémont, 22 en Emilie, 21 dans le Trentin Haut Adige, 11 en Vénétie, 10 en Toscane. 90 % de ces abattoirs bien équipés se concentraient en Italie septentrionale. Le plus grand abattoir privé italien possède une chaîne automatique pour porcs.

5. Luxembourg

Aucun abattoir équipé de file n'existe au Luxembourg.

6. Pays-Bas

a. Existence de chaînes et files

L'abattoir de Rotterdam possède, depuis le début de 1965, une chaîne à avancement automatique, à caractère expérimental, qui coexiste avec des installations du type "trois phases". Avec une équipe de 15 ouvriers, cette chaîne atteint un débit de 50 bêtes à l'heure.

A notre connaissance huit abattoirs possèdent une file de gros bovins entièrement suspendue (Schiedam, Arnhem, Nimègue, La Haye, Bois-le-Duc, Breda, Leeuwarden, Holten). Cette file leur permet des abattages de 45 bêtes à l'heure avec 20 ouvriers.

Neuf abattoirs possèdent une file avec affalage intermédiaire. Ce sont Hilversum, Velzen, Sittard, Uithoorn, Hengelo, Delft, Den Helder, Roermond, Dordrecht. Ces files permettent un abattage de 15 bêtes à l'heure avec 12 ouvriers.

Les autres abattoirs possèdent des systèmes plus traditionnels, système à "trois phases" (Eindhoven), ou même abattage à postes fixes sur treuils (Amsterdam). Les veaux sont abattu sur file entièrement suspendue dans quelques abattoirs (Leiden, Alkmaar, Nijmegen) qui ont ainsi une capacité horaire de 60 veaux avec 15 ouvriers. Dans d'autres abattoirs (Eindhoven, La Haye, Amsterdam, Apeldoorn) on trouve le système trois phases (15 ouvriers - 40 veaux à l'heure).

Les abattoirs privés les plus puissants possèdent des chaînes de porcs dont le débit par chaîne peut atteindre 250 porcs à l'heure. Les abattoirs publics de Bois-le-Duc et de Uithoorn sont les seuls à posséder une chaîne. Les autres abattoirs publics sont équipés de files pour lesquelles on observe de grandes différences dans le rendement. Ces différences sont dues aux machines à épiler. Dans les abattoirs publics, de grandes différences sont observées dans le rendement des files pour porcs (à avancement semi-automatique ou manuel). Celle d'Amsterdam abat 100 porcs avec 30 ouvriers, celle de Sittard 40 avec 13 ouvriers, celle d'Eindhoven 90 avec 14 ouvriers. Dans beaucoup d'abattoirs, les files sont insuffisamment utilisées.

b. Existence d'équipes de tueurs

L'abattage par des équipes de tueurs, travaillant pour le compte des utilisateurs de l'abattoir est le cas général dans les abattoirs publics.

SECTION II

L'UTILISATION DE L'EQUIPEMENT EXISTANT

Le taux d'utilisation de l'équipement existant est très variable suivant le type d'abattoir. En général, on constate que les abattoirs privés travaillent à un taux supérieur à celui des abattoirs publics. Ceux-ci, en effet, sont caractérisés par une sous-utilisation générale. L'équipement existant, même le plus traditionnel, pourrait permettre en effet des abattages très supérieurs à ceux qui sont effectivement réalisés. On a vu plus haut qu'un treuil permet un abattage annuel d'au moins 700 tonnes de poids mort en 1.200 heures.

Comme, d'autre part, l'équipement minimum d'un abattoir est composé de deux treuils, on constate qu'il ne devrait pas y avoir d'abattoir effectuant des abattages inférieurs à 1.500 tonnes annuelles, ce qui est loin d'être vérifié.

§ I. CONDITIONS GENERALES DE FONCTIONNEMENT DES ABATTOIRS

Ce sous-emploi chronique des abattoirs publics et ces différences dans les taux d'utilisation entre abattoirs publics et privés s'expliquent par les conditions de fonctionnement dont les unes sont communes aux abattoirs privés et publics et les autres sont propres à l'un ou l'autre de ces deux types d'abattoirs.

1. Conditions communes aux abattoirs publics et privés

Il s'agit essentiellement des fluctuations saisonnières de l'offre et de la demande, les unes et les autres étant difficilement dissociables.

Le tableau D 8 indique pour la R.F. d'Allemagne, par circonscription régionale et par espèce animale, le rapport entre l'abattage du mois le plus chargé et celui du mois le moins chargé.

Un rapport voisin de 1 indique un étalement des abattages au cours de l'année. Un rapport largement supérieur à 1 indique au contraire de grandes variations saisonnières.

TABLEAU D 8

Fluctuations saisonnières de l'abattage en R.F. d'Allemagne (1963)(1)

	Gros bovins	Veaux	Porcs
Schleswig-Holstein	3,1	3,6	1,1
Hambourg	2,4	2,6	1,4
Basse-Saxe	1,5	2,5	1,2
Brême	3,3	3,9	1,4
Rhénanie du Nord-Westphalie	1,5	2,5	1,3
Hesse	1,4	2,6	1,4
Rhénanie Palatinat	1,4	2,4	1,4
Bade Wurtemberg	1,3	1,5	1,4
Bavière	1,3	1,6	1,3
Sarre	2,0	2,2	1,6

(1) Calcul effectué sur les abattages commerciaux d'animaux d'origine indigène.

- Les variations saisonnières sont, au moins pour les gros bovins et pour les veaux, très amples dans le Nord de la R.F. d'Allemagne et particulièrement dans le Schleswig-Holstein, à Hambourg et à Brême. D'autre part, les maxima et les minima se situent au même moment pour le Schleswig-Holstein, région de production, et Hambourg et Brême, région de consommation, soit respectivement en octobre et en février (décembre à Brême). Ce parallélisme semble indiquer que Hambourg et Brême jouent le rôle d'abattoirs situés en zones de production, étant donné leur proximité géographique de celles-ci, en même temps que d'abattoirs en zone de consommation. Les abattages d'animaux importés croissent d'ailleurs quand les abattages d'animaux indigènes sont minima, de telle sorte que les fluctuations saisonnières des abattages totaux sont moins amples que celles des abattages d'animaux indigènes seuls (pour Hambourg et Brême 1,9).

- Pour les porcs, les fluctuations sont moins amples que pour les bovins, la production des porcins se prêtant mieux que celle des bovins à la régularité de l'approvisionnement.

Le tableau F 8 indique, d'autre part, pour la France, les fluctuations saisonnières des expéditions d'animaux vivants des principaux départements producteurs vers le marché aux bestiaux de Paris la Villette.

TABLEAU F 8

Fluctuations saisonnières des expéditions d'animaux vivants vers le marché
aux bestiaux de Paris la Villette (gros bovins)
en 1963

(nombre de têtes en 1963)

Départements	J	F	M	A	M	J	Jt	£	S	O	N	D
Allier	672	263	236	311	176	269	439	315	481	527	1020	731
Calvados	641	103	143	80	90	467	649	806	1447	1125	1595	1482
Manche	537	222	178	47	15	65	151	294	429	607	918	847
Mayenne	945	701	960	519	485	1607	1072	1454	1259	1115	1738	1745
Nievre	363	258	146	134	182	210	396	641	704	622	864	814
Orne	1798	1442	1110	895	473	1584	1965	2842	3762	3990	4428	5187
Sarthe	1180	782	869	723	752	1630	1516	1470	1561	1428	1545	1960
Haute-Vienne	308	151	417	294	38	11	6	-	83	-	126	197

Source : Préfecture de la Seine.

Les variations saisonnières des expéditions de gros bovins vivants sur le marché de la Villette sont donc considérables. Les maxima sont généralement observés en octobre-novembre lors de la décharge des pâturages dans les départements de l'Ouest, en mars en Haute-Vienne; les minima s'observent au contraire en avril-mai dans l'Ouest, entre août et octobre en Haute-Vienne.

La situation de Paris-la-Villette lui permet de combiner, suivant les saisons, les disponibilités des différentes régions de production.

Pour l'Italie, on ne dispose de données que concernant les abattages dans les communes chefs-lieux de province (1961).

L'évolution des abattages de bovins accuse des fluctuations saisonnières peu importantes, de l'ordre de 1,5 à Rome, Turin et Milan, avec des minima en août et des maxima en mars, normaux pour des villes de grande consommation.

Les autres espèces présentent une importance plus restreinte :

- L'évolution des abattages d'ovins et caprins est très fluctuante : à Turin, l'amplitude des fluctuations ne dépasse pas 3; par contre à Rome, les abattages sont nuls de mai à août; ils montent brusquement à 2.300 bêtes en octobre. A Naples, par contre, le maximum est observé à Pâques; en juillet et août, les abattages sont presque nuls : l'amplitude des fluctuations dépasse 30. Elle porte cependant sur des tonnages minimes.

- Pour les porcs, les fluctuations sont moins amples dans la plaine du Po, zone de forte production (Reggio Emilia : 3) qu'à Rome, où la consommation, maxima en hiver, est presque nulle en été (amplitude 110), et en général dans le Sud, où les abattages sont pratiquement nuls en été; la consommation en été est en effet inexistante.

Les fluctuations saisonnières de la production imposent donc une limite à l'utilisation des abattoirs à leur pleine capacité dans tous les pays de la C.E.E. Cette limite s'impose plus aux abattoirs situés en région de production qu'aux abattoirs situés en région de consommation, lesquels, comme Paris-la Villette, peuvent dans une certaine mesure, éviter les chutes d'approvisionnement en combinant les lieux d'origine du bétail abattu. Par contre, certains abattoirs, situés en région de production, peuvent être amenés à accroître considérablement leur rayon de ramassage de bétail, ou à restreindre leur activité, ce qui, dans les deux cas, diminue leur rentabilité.

2. Conditions de fonctionnement particulières aux abattoirs publics

Certaines conditions particulières aux abattoirs publics s'opposent également à l'emploi de ces abattoirs à leur pleine capacité.

a. L'abattoir public est un service public ouvert à tous

En conséquence, à l'intérieur des heures légales d'ouverture, l'utilisateur peut, en principe, se présenter et faire abattre ses bêtes quelque jour que ce soit. Or les habitudes de consommation sont telles, dans les pays d'Europe Occidentale, que la viande est plus recherchée en fin de semaine qu'au début. Aussi, pour que la maturation de la viande ait eu le temps de s'effectuer, les bouchers désirent-ils faire abattre leurs bêtes en début de semaine. Il s'agit là, en fait, d'une habitude qui ne se justifie plus guère, les moyens frigorifiques de conservation devant permettre un abattage plus étalé.

- b. L'existence d'un marché de bétail peut aussi être un frein à l'utilisation maximale de l'abattoir public. C'est le cas de tous les abattoirs attenants à un marché de bétail, surtout en R.F. d'Allemagne, où les entrées directes de bétail sont pénalisées par la levée d'une taxe dite de péréquation (Ausgleichszuschlag). Ces dispositions se placent en fait dans le cadre de la réglementation allemande de la commercialisation du bétail et de la viande (voir ci-dessous). Dans de telles conditions l'abattoir public fonctionne plus le jour du marché et le lendemain que le reste de la semaine. C'est ainsi que sur les 35 grands marchés la capacité des abattoirs serait utilisée en moyenne pour les bovins à 33 % le lundi (jour de marché), à 31 % le mardi, à 28 % le mercredi, à 30 % le jeudi, à 15 % le vendredi. Pour les porcs le taux d'utilisation serait de 54 % le lundi, 47 % le mardi, 13 % le mercredi, 5 % le jeudi, 8 % le vendredi. Les abattages seraient donc relativement étalés pour les bovins, beaucoup moins pour les porcs.

En ce qui concerne la France, les fluctuations à l'intérieur de la semaine sont probablement moins amples : elles sont cependant sensibles.

A titre d'exemple, on peut indiquer qu'un sondage effectué à l'abattoir de Paris-la Villette en 1960 a permis d'établir que les abattages de gros bovins se répartissent à l'intérieur de la semaine de la façon suivante : lundi 20 %, mardi 28 %, mercredi 24 %, jeudi 19 %, vendredi 8 %, samedi 1 %.

Cette distribution des abattages reflète l'importance relative des deux marchés qui se tiennent à la Villette, celui du lundi étant plus fréquenté que celui du jeudi, mais aussi l'importance des habitudes commerciales explique les faibles abattages du vendredi.

§ II. EVALUATION DU TAUX D'UTILISATION DES ABATTOIRS

L'évaluation du taux d'utilisation des abattoirs requiert d'abord la définition des normes puis un calcul cas par cas.

1. La définition des normes

Deux solutions sont possibles en ce qui concerne la définition de normes d'utilisation des abattoirs :

- ou bien appliquer les mêmes normes aux abattoirs publics et aux abattoirs privés
- ou bien appliquer des normes différentes aux abattoirs publics et aux abattoirs privés.

La première solution peut se justifier dans la mesure où on estime que les abattoirs publics, malgré leurs caractéristiques particulières de fonctionnement, doivent se rapprocher au maximum du taux d'utilisation le plus élevé. Au surplus, la comparabilité de ces deux types des abattoirs implique que les évaluations soient faites sur les mêmes bases.

La seconde solution, cependant, met l'accent sur les difficultés qu'il y a à appliquer aux abattoirs publics les normes des abattoirs privés, quelque souhaitable que soit le fonctionnement des abattoirs publics dans une optique de rentabilité maximale.

Dans la pratique, on fera le calcul suivant les deux bases de référence :

On admettra qu'un abattoir privé fonctionne normalement 40 heures par semaine, soit environ 2.000 heures par an.

On peut appliquer cette norme aux abattoirs publics; on peut, au contraire, estimer qu'étant donné les circonstances particulières dans lesquelles ils fonctionnent, une utilisation de 6 heures par jour et 4 jours par semaine, soit environ 1.200 heures par an, est satisfaisante.

Il s'agit là, répétons-le, de normes moyennes et qui ne sont pas absolues.

2. Le calcul du taux d'utilisation des abattoirs publics

Le calcul du taux d'utilisation des installations (1) requiert la connaissance de la capacité maximale horaire d'abattage de l'abattoir considéré. Lorsque l'équipement de celui-ci est connu avec précision, il est possible de lui appliquer une norme vérifiée par l'expérience et d'obtenir, pour une année de base, un taux moyen d'utilisation assez proche de la réalité.

Quand l'équipement de l'abattoir est moins bien connu, il faut prendre pour base la capacité maximale des installations, telle qu'elle est estimée par la direction de l'abattoir.

La première base de calcul a pu être utilisée pour les abattages de bovins en France; la seconde pour les abattages de porcs en France, ainsi que l'ensemble des abattages en Allemagne et en Italie.

a. France

Le calcul a été fait pour les abattages de gros bovins et pour les abattages de porcs.

- gros bovins

Il convient de distinguer des abattoirs à postes fixes et les abattoirs dotés de file d'abattage.

- abattoirs à postes fixes

On a effectué le calcul pour les abattoirs relativement récents de toutes tailles et où la capacité de 2 bêtes par poste et par heure pouvait être atteinte. Sur 33 abattoirs étudiés, le taux d'utilisation moyen, pour l'année 1963, est de 35 % sur la base de 1.200 heures par an et 21 % sur la base de 2.000 heures par an. On constate, d'autre part que les deux tiers (65 %) des abattoirs étudiés ont un taux d'utilisation inférieur à 35 %, dont 15 % ont un taux inférieur à 20 % sur la base de 1.200 heures par an; 15 % d'autre part ont un taux d'utilisation compris entre 35 et 50 %, sur la base de 1.200 heures par an; 20 % seulement des abattoirs ont un taux d'utilisation supérieur à 50 % (ou à 30 % sur la base de 2.000 heures par an).

(1) En admettant que le personnel soit en nombre suffisant

On constate d'autre part que le taux d'utilisation semble être supérieur pour les abattoirs plus récents. Pour 8 abattoirs les plus récents, le taux moyen d'utilisation est de 39 % (au lieu de 35 %). Les taux les plus faibles s'expliquent d'ailleurs par des considérations particulières : aussi le taux d'utilisation n'est que de 24 % à Niort, du fait de la concurrence de l'abattoir de Parthenay. En revanche, on peut citer le cas de l'abattoir de Lorient, où le taux d'utilisation est en croissance rapide et a atteint 100 % (sur la base de 1.200 heures) en 1963.

- abattoirs à file

Le calcul du taux d'utilisation effectué dans le cas des abattoirs à file semble montrer qu'il n'y a pas grande différence entre les abattoirs à poste fixe et les abattoirs à file. Ainsi l'abattoir de Bayeux fonctionne avec un taux d'utilisation de 37 %, sur 1.200 heures; cependant le taux d'utilisation de la file d'abattage de gros bovins de l'abattoir de Mulhouse est de 57 % sur 1.200 heures.

- Porcs

Pour l'appréciation du taux d'utilisation des installations d'abattage de porcs, il a été nécessaire de prendre pour base de référence les cadences maxima, telles qu'elles sont estimées par le directeur de l'abattoir.

Le calcul a été effectué pour 55 abattoirs, d'importance différente, et aboutit à un taux d'utilisation moyen de 33 % sur 1.200 heures, et 20 % sur 2.000 heures.

On constate également que, comme pour les bovins, 20 % des abattoirs seulement ont un taux supérieur à 50 %; par contre, 27 % (contre 15 % pour les bovins) ont un taux inférieur à 20 %.

b. R.F.d'Allemagne

Le calcul du taux d'utilisation des abattoirs a été effectué en R.F.d'Allemagne, pour les porcs comme pour les bovins, sur la base des cadences maxima, estimées par le directeur de l'établissement. Ces taux ont pu être vérifiés pour les abattoirs qui ont été visités individuellement.

- Gros bovins

Sur 42 abattoirs, pour lesquels le calcul a été effectué, le taux d'utilisation moyen est de 33 % sur 1.200 heures, soit 20 % sur 2.000 heures. Le taux d'utilisation est donc voisin de celui des abattoirs français; cependant, les bases de calcul étant différentes, les deux chiffres ne peuvent être comparés sans précaution. D'autre part, on constate que si la moyenne est la même, la dispersion est plus faible pour les abattoirs français. Ainsi 12 % seulement des abattoirs allemands étudiés ont un taux d'utilisation inférieur à 20 % (sur 1.200 heures) et 10 % un taux supérieur à 50 % (sur 1.200 heures). On constate également que les taux ne sont pas différents, que l'abattoir soit équipé de files ou non.

- Porcs

Un même calcul, effectué sur les mêmes bases donne pour les porcs, pour 42 abattoirs, un taux d'utilisation moyen de 34 % sur 1.200 heures.

D'autre part, 19 % des abattoirs ont un taux inférieur à 20 % sur 1.200 heures, et 17 % un taux supérieur à 50 % sur 1.200 heures. La dispersion est donc légèrement plus grande que pour les bovins.

Il est intéressant de comparer, en regard, les taux d'utilisation moyens estimés pour 1938 (44 % pour les gros bovins et 37 % pour les porcs) et pour 1956 (39 % pour les gros bovins, et 44 % pour les porcs), encore que les bases de calcul soient probablement différentes (1).

c. Italie

Le calcul, effectué pour quelques abattoirs publics italiens témoigne du faible taux d'utilisation de ceux-ci. Il est, en moyenne, pour les gros bovins, et sur la base de 1.200 heures par an, de 19 % à Naples, 28 % à Crémone, 17 % à Bergame, 10 % à Milan, 19 % à Rome. Pour les porcs il est plus faible encore, voire nul en Italie du Nord. On peut citer le cas extrême de l'abattoir de Lecco, situé au Sud du lac de Côme, dont le taux d'utilisation, même pour les gros bovins, est inférieur à 1 %.

(1) Dr. Winckelman : Zu den Ausgleichsabgaben und Ausgleichszuschlägen bei Schlacht- und Viehhöfen. (Der Städtetag, Febr. 1958).

La cause de cette sous-utilisation systématique des abattoirs publics italiens est l'importance considérable prise par le circuit mort aux dépens du circuit vif dans l'approvisionnement des grandes villes.

3. Le calcul du taux d'utilisation des abattoirs privés

Le taux d'utilisation des abattoirs privés est généralement supérieur à celui des abattoirs publics. On ne citera ci-dessous que quelques exemples.

- R.F. d'Allemagne (porcs)

Le taux d'utilisation est supérieur à 50 % (sur 2.000 heures) à Delmenhorst (Basse Saxe), abattoir public concédé, il est égal à 60 % à Schleswig, et il atteint 75 % à Rendsburg.

- France

Le taux d'utilisation (gros bovins) atteint 85 % à Bressuire, et 100 % à Cherré, dans la Sarthe.

Ainsi quelle que soit l'espèce animale, le taux d'utilisation des abattoirs privés est au moins triple, sinon quadruple, du taux d'utilisation des abattoirs publics, calculé sur les mêmes bases.

o

o o

Le calcul des taux d'utilisation des abattoirs publics et des abattoirs privés montre qu'il existe de profondes disparités entre ces deux types d'abattoirs. Par contre, pour le même type d'abattoir les taux semblent assez voisins quel que soit le pays, mis à part les abattoirs publics italiens.

On rappellera que les taux ainsi calculés n'indiquent que des ordres de grandeurs et non des quantités précises.

Il convient d'insister, d'autre part, sur l'importance que présente pour la minimisation du coût de l'abattage, l'utilisation optimale des installations.

Nous prendrons pour exemple un abattoir public français dont le coût de construction est de 8 millions de Ffrs. Cet abattoir abat normalement 10.000 tonnes de viande par an, pour 1.000 heures de travail. En admettant que la construction de cet abattoir doive être amortie en 20 ans, à un taux d'intérêt de 7 %, la charge annuelle d'amortissements représente 752.000 Ffrs (amortissements et intérêts).

Le tableau suivant indique les variations des charges d'amortissement et d'intérêts au kilogramme de viande en fonction du taux d'utilisation de l'abattoir et par conséquent du tonnage produit.

Temps d'utilisation annuel	Tonnage produit	Charge d'amortissement et d'intérêts au kg de viande
2.000 heures	20.000 t	0,038 Ffrs
1.200 heures	12.000 t	0,063 Ffrs
1.000 heures	10.000 t	0,075 Ffrs

Si cet abattoir ne fonctionnait que 400 heures par an, comme la moyenne des abattoirs publics français, sa production de viande serait de 4.000 tonnes, et la charge d'amortissement au kg de viande 0,19 Ffrs (1).

La charge d'amortissement et d'intérêts au kg de viande croît donc très rapidement.

(1) Précisons que la redevance d'abattage prélevée dans cet abattoir est de 0,05 Ffrs. au kg de viande.

CHAPITRE III

LIAISON AVEC LES MARCHES DE BETAIL ET DE VIANDE

L'abattoir tire son importance économique de sa situation particulière au point de contact des circuits de commercialisation du bétail et de la viande. Il constitue un point de passage obligé dans le processus de transformation du bétail en viande. On étudiera donc successivement l'abattoir en tant que point d'aboutissement des circuits de commercialisation du bétail et en tant que point de départ des circuits de commercialisation de la viande.

SECTION I

L'ABATTOIR ET LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION DU BETAIL

Le circuit de commercialisation du bétail vivant a pour objet l'approvisionnement en bétail des abattoirs publics. Il comprend, en général, les étapes suivantes : le bétail est acheté au producteur par un marchand de bestiaux qui le vend, par l'intermédiaire d'un commissionnaire, à un chevillard ou boucher en gros abatteur, lequel fournit en viande les bouchers détaillants.

Ce système peut présenter des variantes : la plus importante est constituée par la vente directe des producteurs, isolés ou groupés en coopératives, au chevillard, soit que la transaction s'effectue sur le marché, soit que le chevillard achète les bêtes sur le lieu de production: il s'agit alors d'entrées directes en abattoir. Le boucher détaillant peut acheter également directement au producteur.

Cette dernière forme de commercialisation du bétail ne requiert pas l'existence d'un marché du bétail. Par contre, les autres variantes de ce mode de commercialisation supposent le passage au marché du bétail. Mais celui-ci peut être lié ou non à un abattoir.

§ I. LIAISON ENTRE MARCHES DE BETAIL ET ABATTOIRS

Aucune nécessité fondamentale ne lie organiquement marchés de bétail et abattoirs. On observe cependant que cette liaison est généralement assez fréquente, soit qu'elle ait été prévue par une réglementation d'ensemble de la commercialisation du bétail, soit qu'elle ait résulté

d'autres circonstances et, en particulier, de la coutume. On remarque aussi qu'il existe, parmi les marchés de bétail attenants aux abattoirs, une certaine hiérarchie, au sommet de laquelle se trouvent certains marchés d'importance nationale, et, d'autre part, que la commercialisation du bétail par l'intermédiaire des marchés publics tend à reculer, du moins pour le porc.

On étudiera donc successivement :

- les types de liaison entre marchés de bétail et abattoirs ;
- l'importance de certains marchés de bétail à l'échelle nationale ou régionale ;
- la place de la commercialisation du bétail sur les marchés publics par rapport à d'autres formes de commercialisation.

1. Types de liaisons entre marchés de bétail et abattoirs

a) Le seul Etat-membre de la C.E.E. dont la réglementation prévoit une liaison systématique des marchés de bétail et des abattoirs est la R.F. d'Allemagne. La loi du 25 avril 1951 distingue, en effet, deux sortes de marchés de bétail: les "Schlachtviehgrossmärkte", et les "Schlachtviehmärkte", qui sont, à une exception près (Husum), tous couplés à un abattoir public ; inversement, presque tous les abattoirs publics les plus importants sont couplés à un marché de bétail.

les "Schlachtviehgrossmärkte" sont actuellement au nombre de 36 (décret du 22 juin 1951): leur liste est donnée par le tableau D 9. A chacun de ces marchés de bétail est attenant un abattoir, exception faite d'Husum, qui, situé dans le Schleswig-Holstein, occupe une place particulière : il s'agit, en effet, d'un marché saisonnier où sont négociés, au moment de la décharge des pâturages, les boeufs d'embouche du pays. Un autre marché, celui de Memmingen, situé en Bavière - lié cependant à un abattoir - présente, comme Husum, la particularité de ne pas desservir une des grandes agglomérations allemandes comme c'est le cas des autres "Grossmärkte". A ces deux exceptions près, ces marchés sont tous en zone de consommation. L'appellation est accordée par le Ministère Fédéral de l'Agriculture, avec l'accord du Land intéressé; le déroulement des opérations de commercialisation, fixé avec une certaine minutie par la loi précitée, ne concerne pas la présente étude. Les réexpéditions de bétail

sont autorisées et ont même une grande importance pour certains marchés jouant le rôle de plaque tournante (Hambourg, Munich), comme on le verra plus loin. D'autre part, l'activité du marché est protégée par la levée d'une taxe dite de péréquation au profit de la ville (Ausgleichszuschlag) qui frappe le bétail introduit directement à l'abattoir sans passer par le marché (20 DM par tête de gros bovin, 6 DM par veau et par porc, 2 DM par mouton) ;

- les "Schlachtviehmärkte" sont en nombre plus élevé (56) mais sont moins importants que les "Grossmärkte". Les "Schlachtviehmärkte" diffèrent de ceux-ci en ce sens que la Loi du 25 avril 1951 régit directement ces derniers, en ce qui concerne les jours et heures de marché, les modalités de vente et de parement des bêtes, la classification, la cotation et la publication de celle-ci. Au contraire, ces prescriptions ne s'appliquent aux "Schlachtviehmärkte" que pour autant que le décident les Länder intéressés.

En définitive, les abattoirs publics allemands les plus importants sont couplés à des marchés de bétail, à l'exception toutefois des abattoirs frontaliers maritimes (Seegrenzschlachthöfe), et de certains abattoirs publics récemment promus à un rôle important du fait de l'activité d'expédition qui s'y est développée depuis peu (Oldenbourg, en particulier).

b) Autres types de liaisons

Dans les autres Etats-membres de la C.E.E. il n'y a pas coïncidence entre la localisation des marchés de bétail les plus importants et celle des abattoirs, sauf dans le cas de quelques grands centres de consommation; toutefois, même quand cette coïncidence existe, le marché de bétail reste organiquement indépendant de l'abattoir; l'un et l'autre ne constituent pas un tout comme en R.F. d'Allemagne et, en particulier, les entrées directes dans l'abattoir ne sont jamais pénalisées par rapport aux bêtes passées par le marché.

Les marchés de bétail peuvent se trouver en région de production ou en région de consommation (1).

(1) Par région de production, il faut entendre ici région de production excédentaire et par région de consommation, région de consommation déficitaire

- Les marchés de bétail situés en région de production peuvent être attenants à des abattoirs d'importance très variable. En effet, une partie des bêtes est généralement réexpédiée en zone de consommation, rarement sur un autre marché de bétail, le plus souvent sur un abattoir. D'autre part, l'abattoir attenant au marché en zone de production peut s'approvisionner directement chez les producteurs ou sur d'autres marchés. Ainsi en France, au marché de Parthenay, en 1964, 72.000 gros bovins ont été négociés ; l'abattoir, d'autre part, en a abattu 31.000, dont 35 % seulement - soit environ 11.000 - proviennent du marché. Donc 15 % des bêtes négociées sur le marché ont été dirigées sur l'abattoir attenant, le reste étant dirigé sur les autres abattoirs de l'Ouest et sur Paris.

- Les abattoirs situés en zone de consommation peuvent, ou non, être attenants à des marchés de bétail.

Dans le cas où ils sont attenants à un marché de bétail, ce marché n'a pas pour unique fonction d'approvisionner l'abattoir : il joue également un rôle régional ou local de réexpédition du bétail (marché de Lyon dans le Sud-Est). D'autre part, l'abattoir peut s'approvisionner directement chez le producteur ou à partir d'un marché situé en zone de production.

Dans le cas où les abattoirs ne sont pas attenants à un marché de bétail, ils s'approvisionnent à partir de marchés de bétail situés en zone de production ou chez les producteurs.

2. Importance et rôle des marchés liés aux abattoirs

Après avoir étudié l'importance des plus grands marchés attenants à des abattoirs, on tentera d'apprécier le rôle qu'ils jouent dans le circuit de commercialisation du bétail et de la viande.

a) Importance des marchés de bétail attenants à des abattoirs

- en R.F. d'Allemagne : le tableau D 9 indique l'importance des entrées de bétail par espèce animale dans chacun des "Schlachtvieh-grossmärkte".

Tableau D 9

Entrées du bétail dans les marchés de gros, en R.F. d'Allemagne (1)
en 1963

Marchés	Gros bovins	Veaux	Ovins	Porcs	Poids carcasse équivalent (milliers de tonnes)
	en milliers de têtes				
Munich	172,3	167,8	28,7	330,0	85,1
Hambourg	139,4	36,7	40,1	549,2	82,6
Stuttgart	111,9	79,5	22,8	226,9	56,0
Francfort/Main	90,0	46,9	20,4	282,8	52,9
Nüremberg	86,8	49,1	19,1	279,4	51,1
Cologne	71,5	43,5	4,6	304,4	47,4
Düsseldorf	33,8	24,7	20,2	244,1	31,8
Brême	43,8	55,9	0,7	232,2	31,4
Hanovre	43,6	14,4	5,0	198,2	29,9
Essen	39,4	16,6	0,3	213,9	29,5
Dortmund	44,9	14,1	1,9	167,8	27,0
Duisbourg	40,5	12,9	1,5	176,1	26,4
Augsbourg	37,2	42,0	2,7	141,8	24,7
Wuppertal	25,8	20,1	8,3	154,4	21,4
Bochum	24,9	8,8	0,3	159,8	20,7
Mannheim	31,7	9,8	1,5	125,6	20,5
Gelsenkirchen	20,3	6,6	0,3	170,6	20,3
Braunschweig	27,0	8,1	5,4	105,9	17,0
Regensburg	30,3	10,7	0,8	85,9	16,4
Karlsruhe	24,0	19,2	2,0	92,9	16,0
Aix-la-Chapelle	17,9	11,8	0,9	106,5	14,5
Kassel	22,8	11,3	18,1	77,5	14,3
Memmingen	28,4	36,9	1,0	51,4	14,1
Recklinghausen	10,0	4,5	0,2	103,5	11,7
Mönchen-Gladbach	18,8	7,5	0,4	65,6	11,0
Würzbourg	17,2	8,0	0,8	45,3	9,1
Wiesbaden	17,6	8,1	0,4	42,6	9,0
Mayence	18,1	4,5	0,2	42,9	8,7
Hagen	11,9	3,0	0,3	50,8	7,6
Fribourg	13,4	9,4	3,8	28,3	6,9
Breme rhaven	10,2	1,4	0,9	41,6	6,3
Darmstadt	8,0	2,8	0,1	39,7	5,9
Ludwigshafen	8,3	2,3	-	35,7	5,4
Heidelberg	8,9	4,9	0,1	28,5	5,3
Coblence	11,8	4,4	6,7	19,7	5,0
Total	1 362,4	758,2	214,5	5 012,5	842,9

Source : Bundesministerium für Landwirtschaft

(1) Sauf HUSUM

Les deux plus grands marchés sont ceux de Munich et Hambourg, Munich étant le plus important pour les bovins (172.336 en 1963, soit environ 3.500 par semaine). Les autres marchés, comme il a été dit plus haut, sont aussi des marchés de consommation. Toutefois, on note l'exception de Memmingen, marché de production de gros bovins et surtout de veaux (presqu'autant qu'à Hambourg), ainsi que de Cassel, Nüremberg, Stuttgart, Würzburg et Braunschweig, qui servent de relais vers d'autres régions de consommation.

- en Belgique: les renseignements sont plus anciens; ils sont extraits de deux études réalisées par les Professeurs Baptist et Verkinderen, de la Faculté Agronomique de Gand (1).

Les principaux marchés de bovins de boucherie sont les suivants:

Nombre de têtes - 1959 -		
Marchés	Gros bovins	Veaux
Anderlecht	198.111	86.657
Gand	94.248	27.420
Védrin	19.937	21.275
Anvers	28.572	2.150
Liège	19.099	3.978

Le marché de Bruxelles-Anderlecht est de même ordre que les plus importants marchés allemands, de même que celui de Gand (225.747 gros bovins et 91.318 veaux en 1963; en 1964, ces chiffres sont revenus, respectivement, à 194.550 et 71.651).

Le marché de Védrin n'est pas associé à un abattoir. Parmi les autres marchés importants, où les bêtes de boucherie sont nombreuses, il faut citer Saint-Trond (39.087 gros bovins et 10.693 veaux), Courtrai, Bruges et Ypres.

Les principaux marchés de porcs étaient les suivants en 1955 :

Bruxelles-Anderlecht	158.835 (123.128 en 1964)
Gand	97.193
Védrin	37.216

(1) "De Commercialisatie van het Varkensvlees" (1958) et "De Commercialisatie van Runderen en Rundvlees" (1961).

- aux Pays-Bas; les principaux marchés étaient les suivants en 1959 (en milliers de têtes)

Gros bovins :	Rotterdam	126
	Bois-le-Duc	118
	Zwolle	107
	Leeuwarden	95
Veaux :	Zwolle	88
	Rotterdam	82
	Bois-le-Duc	81
	Leeuwarden	63
Porcs :	Meppel	148
	Bois-le-Duc	126
	Gouda	96
	Zwolle	88

Le marché de Rotterdam est le seul qui soit attenant à un abattoir ; dans les autres localités, existent des abattoirs dont l'importance est beaucoup plus faible que celles de marchés.

- en France; les principaux marchés aux bestiaux sont ceux de Paris-La Villette et Lyon - attenants à l'abattoir -; de Fougères - auprès duquel se trouve un abattoir d'importance moyenne (4.000 t environ) - de Parthenay (abattoir de 10.000 t, mais non attenant).

Le tableau F 9 indique l'évolution, de 1961 à 1963, des arrivages de gros bétail sur les principaux marchés français, ainsi que le nombre de têtes abattues dans les abattoirs attenants.

Il n'existe aucune statistique d'ensemble analogue pour les autres espèces pour lesquelles les marchés sont d'ailleurs moins importants, surtout pour les porcs.

Le marché de Paris-La Villette est le marché français le plus important. Pour le gros bétail, il se place très largement en tête des marchés de la C.E.E.; pour les veaux, toutefois, (81.300), il est distancé par Mûnich. Pour les porcs, son importance est relativement faible (54.400 en 1963); il se classe aux derniers rangs des "Grossmärkte" allemands, et après Bruxelles et Gand.

On note également l'importance pour les gros bovins des trois marchés situés en région de production, Fougères, Parthenay et Saint-Christophe-en-Brionnais, où le nombre des abattages est nettement inférieur au nombre d'animaux négociés sur le marché. Par contre, à Bressuire, situé également en région de production, l'importance de l'abattoir est plus grande que celle du marché ; une bonne partie des animaux abattus entre, en effet, directement à l'abattoir sans passer par le marché.

- en Italie ; les marchés de porcs ne sont généralement pas attenants à des abattoirs publics, ceux-ci n'abattant pas de porcs, ou en très faible quantité. Par contre, dans le Nord de l'Italie, il existe des marchés de bovins attenants à des abattoirs publics ou, du moins, proches de ceux-ci ; c'est le cas de Crémone (2.500 bovins par marché hebdomadaire) ; dans cette dernière ville, d'ailleurs, marché et abattoir doivent être prochainement réunis.

Des marchés importants existent à Turin (300 bovins par semaine) et à proximité à Chiasso, Naples (200 bovins, et des ovins : jusqu'à 12.000 durant la Semaine Sainte), Bergame (300 bovins), Milan (200 bovins).

b) Rôle des marchés de bétail attenant à des abattoirs

Il consiste d'abord à approvisionner l'abattoir ; c'est le cas des marchés d'importance moyenne ; mais le rôle des marchés les plus importants dépasse considérablement le cadre de l'abattoir qui y est attenant ; les réexpéditions de bétail vif sont parfois très importantes et confèrent au marché un rôle national.

Les marchés à rôle national

On étudiera ci-dessous certains marchés parmi les plus importants :

Paris-La-Villette

Le tableau suivant indique l'importance des arrivages et des réexpéditions en 1963 (en milliers de têtes).

	Gros bovins	Veaux	Moutons Chèvres	Porcs
Arrivages	300,3	81,3	415,1	54,4
Réexpéditions	108,5 (36,2%)	14,7 (18,1%)	48,2 (11,6%)	16,6 (30,5%)

L'origine des animaux introduits au marché de La Villette, pour l'année 1963, est indiquée au tableau F 10.

En ce qui concerne les gros bovins, les départements de la région parisienne (Seine-et-Oise et Seine-et-Marne) jouent un rôle non négligeable dans l'approvisionnement de La Villette (37.800 bêtes, soit 12,6 %), ainsi que les départements producteurs les plus proches de Paris (Orne, Oise, Sarthe, Aisne, Marne, etc..). L'aire d'approvisionnement du marché de Paris s'étend jusqu'aux départements producteurs du Centre (Allier, Nièvre).

Pour les veaux, le département dont la contribution est la plus importante, est celui de l'Indre. L'aire d'approvisionnement s'étend également jusqu'aux départements du Centre (Creuse).

Pour les moutons, elle est plus vaste encore, et s'étend jusqu'aux Basses-Pyrénées.

Au contraire, pour les porcs - qui sont d'ailleurs introduits, comme on l'a vu, en nombre restreint - l'aire d'approvisionnement est plus faible: elle s'étend pourtant, en Bretagne, jusqu'aux Côtes-du-Nord.

Quant à la destination des animaux réexpédiés, elle est indiquée par le tableau F 12.

Tableau F 9

Evolution de 1961 à 1963
des arrivages de gros bétail sur les principaux marchés français
et abattages dans les abattoirs attenants en 1963

(milliers de têtes)

Localités	1961	1962	1963	
	Marché	Marché	Marché	Abattoir
Paris	364,4	342,7	300,3	265,3
L y o n	131,3	145,8	135,9	39,3
Fougères	65,1	89,3	89,7	5,9
Parthenay	59,8	62,2	60,3	33,7
Arras	56,9	61,5	56,4	7,2
St-Christophe en Brionnais	43,9	45,6	52,4	-
Rouen	49,4	51,8	51,4	29,1
Nancy	41,8	46,6	40,9	19,0
Valenciennes	40,5	40,7	39,4	5,4
Cholet	30,9	29,7	30,6	13,6
Chemillé	26,3	24,9	24,9	-
Saint-Etienne	25,3	28,5	24,4	13,5
Bressuire	16,5	16,6	17,7	49,9
Bordeaux	46,0	39,9	15,1	31,0
Marseille	13,6	12,0	13,1	19,8
Dijon	9,7	11,0	12,8	10,2
Bayeux	10,9	10,7	9,4	13,3

(Les marchés sont classés par ordre d'importance décroissante en 1963)

Tableau F 10

Origine des animaux introduits au marché aux bestiaux de la Villette
en 1963

(milliers de têtes)

Gros bovins			V e a u x		
Départements d'origine	1962	1963	Départements d'origine	1962	1963
Orne	35,3	28,3	Indre	12,4	11,2
Seine-et-Marne	23,5	22,5	Sarthe	6,9	6,0
Oise	21,4	20,0	Loir-et-Cher	5,9	5,1
Seine-et-Oise	18,5	15,3	Pas-de-Calais	4,1	4,8
Sarthe	18,2	14,7	Loiret	7,7	4,7
Aisne	15,8	14,4	Eure-et-Loir	5,0	4,4
Marne	17,5	13,6	Indre-et-Loire	4,6	3,8
Yonne	12,4	12,9	Seine-et-Marne	3,8	3,0
Mayenne	15,3	12,8	Yonne	5,5	3,0
Cher	10,7	9,3	Somme	5,3	2,6
Ardennes	9,5	9,1	Cher	2,7	2,2
Calvados	12,6	8,3	Seine-et-Oise	3,0	2,0
Loiret	7,7	7,6	Creuse	2,8	2,0
Maine-et-Loire	7,7	7,4	Oise	2,1	1,9
Eure-et-Loir	9,1	7,2	Marne	2,1	1,6
Somme	5,3	6,2	Maine-et-Loire	2,7	1,4
Côte d'Or	5,9	6,1			
Seine Maritime	5,2	6,0	Autres départements	18,2	21,6
Aube	6,6	5,8			
Eure	4,4	5,6	T o t a l	94,8	81,3
Allier	9,8	5,2			
Nièvre	6,2	5,2			
Manche	5,7	3,3			
Indre	4,6	3,3			
Vienne	2,6	3,1			
Autres départements	51,2	47,1			
T o t a l	342,7	300,3			

Source : "Rapport des Services Vétérinaires de la Préfecture de Police".

Tableau F 11

Origine des animaux introduits au marché aux bestiaux de La Villette
en 1963

(en milliers de têtes)

Moutons - Chèvres			P o r c s		
Départements d'origine	1962	1963	Départements d'origine	1962	1963
Loiret	93,8	77,0	Aisne	9,8	6,3
Seine-et-Marne	31,7	31,0	Pas-de-Calais	5,0	5,0
Yonne	44,6	19,7	Seine-et-Oise	4,8	4,2
Nièvre	40,8	28,5	Seine-et-Marne	6,0	3,9
Seine-et-Oise	28,7	21,0	Nord	3,6	3,8
Marne	25,4	18,8	Oise	4,4	3,8
Côte d'Or	24,0	16,5	Eure	6,6	3,4
Aube	19,9	16,2	Côtes-du-Nord	1,0	3,0
Oise	15,5	14,3	Marne	2,9	2,8
Cher	22,1	13,6	Somme	3,4	2,6
Somme	13,4	11,3	Loir-et-Cher	3,1	2,0
Saône-et-Loire	10,0	10,4	Loiret	2,2	1,6
Allier	13,6	10,0	Yonne	2,1	1,4
Indre	11,5	8,1	Seine	2,4	1,3
Eure-et-Loir	12,4	8,0	Ardennes	0,5	1,0
Basses-Pyrénées	5,8	7,5	Oise	4,4	1,0
Eure	10,4	7,4			
Ardennes	8,8	7,1	Autres départements	6,4	7,3
Meuse	4,1	5,7			
Aisne	4,0	4,0	T o t a l	68,6	54,4
Loir-et-Cher	4,0	3,6			
Maine-et-Loire	5,7	3,3			
Vendée	3,8	3,0			
Haute-Vienne	2,2	3,0			
Haute-Marne	5,1	2,0			
Autres départements	45,5	54,1			
T o t a l	506,8	415,1			

Source : "Rapport des Services Vétérinaires de la Préfecture de Police".

Tableau F 12

Réexpédition des animaux introduits à La Villette
vers les principaux départements destinataires

(en milliers de têtes)

Gros bovins			V e a u x		
Départements	1962	1963	Départements	1962	1963
Seine-et-Marne	20,4	17,6	Seine-et-Oise	6,4	4,8
Bas-Rhin	13,9	13,7	Seine-et-Marne	2,8	2,2
Moselle	12,0	12,2	Aisne	1,5	2,0
Seine-et-Oise	12,2	11,8	Oise	1,1	1,0
Oise	13,3	11,8	Moselle	1,1	0,6
Nord	11,7	11,2	Ardennes	0,2	0,6
Haut-Rhin	4,3	5,5	Marne	0,7	0,6
Meurthe-et-Moselle	6,5	5,5	Haut-Rhin	0,6	0,5
Aisne	4,8	3,1	Meurthe-et-Moselle	0,2	0,4
Deux-Sèvres	-	1,8	Bas-Rhin	0,1	0,4
Haute-Vienne	-	1,3	Aube	-	0,1
Allier	2,7	1,2	Loiret	-	0,1
Autres départements et étranger	13,5	11,8	Autres départements et étranger	0,3	1,4
T o t a l	115,3	108,5	T o t a l	15,0	14,7
Moutons - Chèvres			P o r c s		
Départements	1962	1963	Départements	1962	1963
Seine-et-Oise	14,7	13,6	Seine	5,1	6,4
Gironde	8,3	9,5	Seine-et-Oise	6,6	3,7
Hérault	10,5	7,3	Gironde	0,9	1,5
Charente	2,0	2,3	Loire	1,9	0,7
Nord	2,3	2,0	Aveyron	1,1	0,5
Oise	2,4	1,6	Seine-et-Marne	-	0,4
Finistère	-	1,3	Ardèche	0,2	0,2
Calvados	1,2	1,2	Haute-Loire	-	0,2
Seine-et-Marne	2,8	1,0	Charente	-	0,1
Marne	1,2	0,8	Corrèze	-	0,1
Bouches-du-Rhône	1,0	0,6	Bouches-du-Rhône	0,8	-
Oise	-	-			
Autres départements et étranger	1,2	6,5	Autres départements et étranger	3,2	2,8
T o t a l	47,6	48,2	T o t a l	19,8	16,6

Source : "Rapport des Services Vétérinaires de la Préfecture de Police".

En ce qui concerne les gros bovins, les départements destinataires sont essentiellement - outre les autres départements de la Région Parisienne (Seine-et-Marne, Seine-et-Oise: 29.400 têtes, soit 27 %) - les départements déficitaires de l'Est (Bas-Rhin, Moselle, Haut-Rhin, Meurthe-et-Moselle: 36.900, soit 33 %) et du Nord (Nord, Oise, Aisne: 26.100, soit 24 %).

En ce qui concerne les veaux, il s'agit, à raison de 33 % environ, d'expéditions vers le Midi (Gironde, Hérault : 16.800 bêtes) et, à raison de 30 %, vers la Seine-et-Oise (13.600 bêtes).

Pour les porcs, les réexpéditions concernent surtout les départements de l'Aisne et de Seine-et-Oise.

Les réexpéditions d'animaux à partir de La Villette concernent donc principalement la Région Parisienne, le Nord et l'est de la France.

Grand marché d'importance nationale situé en zone de consommation, le marché de La Villette joue, grâce à ses réexpéditions, un rôle important de réassortiment; en effet les acheteurs du Nord de la France ou de la Région Parisienne par exemple viennent au marché de La Villette pour y trouver des animaux d'une qualité déterminée adaptée à la demande de leur région et qu'ils sont sûrs de trouver sur ce marché constamment approvisionné en bêtes de qualités et d'origines diverses, c'est ainsi que les acheteurs du Nord viennent chercher à La Villette des "culards" de l'Allier et de la Nièvre, animaux qui ne sont produits qu'en nombre limité dans leur région et qui font l'objet d'une forte demande. Les réexpéditions du marché de La Villette ont un caractère différent de celles de marchés situés en zone de production (Lyon, Hambourg, Munich par exemple) qui ont essentiellement un rôle de redistribution du bétail vers les zones de consommation. De plus le marché de La Villette est un marché d'appoint pour certains abattoirs privés situés en région de production qui du fait des variations saisonnières de production éprouvent parfois des difficultés d'approvisionnement.

Hambourg

Le tableau D 10 indique l'importance des arrivages et des réexpéditions en 1963 (en milliers de têtes : bétail indigène seulement).

Tableau D 10

Arrivages et réexpéditions de bétail au marché de Hambourg en 1963
(bétail indigène; milliers de têtes)

	Gros bovins	Veaux	Porcs	Moutons
Arrivages	139,2	46,3	542,5	40,2
Réexpéditions	36,1	1,5	20,9	0,5

Le tableau D 11 indique la provenance géographique du bétail introduit au marché aux bestiaux de Hambourg.

Tableau D 11

Arrivages de bétail au marché de Hambourg suivant l'origine géographique pour l'année 1963

(bétail indigène seulement; en milliers de têtes)

Etats	Gros bovins	Veaux	Porcs	Moutons
Schleswig-Holstein	84,0	19,06	403,0	26,2
Basse-Saxe	54,6	26,7	131,1	6,9
Autres Etats	0,6	-	0,4	7,1
Total	139,2	46,3	542,5	40,2

La plus grande partie des arrivages sur le marché de Hambourg provient donc des deux Etats du Schleswig-Holstein et de Basse-Saxe, à raison respectivement de 60 et 39 % pour les gros bovins, 42 et 57 % pour les veaux, 74 et 25 % pour les porcs, 65 et 17 % pour les moutons.

Le tableau D 12 indique l'importance des réexpéditions de gros bétail à partir du marché de Hambourg, par région de destination.

Tableau D 12

Réexpédition de bétail du marché de Hambourg
(en milliers de têtes)

Etats	Gros bovins	Veaux	Porcs	Moutons
Schleswig-Holstein	7,8	0,3	8,5	-
Basse-Saxe	6,7	0,2	0,7	0,1
Brême	2,2	-	0,3	0,1
Nord-Rhénanie/Westphalie	5,4	-	2,4	-
Hesse	0,3	-	0,2	-
Rhénanie/Palatinat	0,2	-	0,2	-
Bade-Wurtemberg	4,8	-	-	-
Bavière	0,8	-	-	-
Hambourg (1)	7,1	1,0	7,0	0,3
Berlin-Ouest	0,3	-	1,6	-
Allemagne de l'Est	0,5	-	-	-
Total	36,1	1,5	20,9	0,5

(1) Surtout abattoirs industriels

Hambourg ne joue un rôle vraiment national qu'en ce qui concerne les gros bovins. Pour cette espèce, en effet, les réexpéditions sont notables non seulement pour le Schleswig-Holstein et la Basse-Saxe mais aussi pour la Rhénanie du Nord/Westphalie et même le Bade-Wurtemberg. On constate donc des mouvements dans les deux sens entre Hambourg, d'une part, et, d'autre part, la Basse-Saxe et le Schleswig-Holstein, qui s'expliquent par le fait qu'Hambourg joue le rôle de marché en zone de production. Il n'existe, en effet, pas de "Schlachtviehgrossmärkte" dans le Schleswig-Holstein ; Hambourg réexpédie donc sur les zones urbaines de consommation du Nord de la R.F. d'Allemagne.

Pour les porcs, les réexpéditions de Hambourg sont dirigées moins vers le Sud, où elles n'atteignent que la Hesse et la Rhénanie-Palatinat que vers l'Est et particulièrement Berlin.

Pour toutes les espèces, des réexpéditions importantes se font précisément vers les régions d'où proviennent les arrivages : Hambourg est donc le grand marché de redistribution de l'Allemagne du Nord, Accessoirement, Hambourg expédie sur les régions de consommation de la Ruhr et de la vallée du Rhin du bétail en provenance de Basse-Saxe et du Schleswig-Holstein.

Les petits abattoirs industriels (salaisonniers) de Hambourg se fournissent en partie en bétail au marché de la ville.

Munich

L'importance du marché de Munich dépasse le cadre régional.

La totalité des approvisionnements en bétail indigène se fait en Bavière même. D'autre part, les réexpéditions sont faibles pour les veaux et les porcs (10%), mais plus importantes pour les gros bovins (40 à 45 %).

Les lieux de destination sont, par ordre d'importance : Francfort-sur-le-Main, le Bade-Wurtemberg, la Rhénanie du Nord/Westphalie et Berlin-Ouest.

En définitive, Munich joue, dans le Sud de la R.F. d'Allemagne, un rôle symétrique de celui de Hambourg.

Bruxelles-Anderlecht

Le tableau B 7 indique la provenance des arrivages de gros bétail, de veaux (année 1959-60) et de porcs (année 1955) par région d'origine.

Tableau B 7

Provenance du bétail sur le marché d'Anderlecht (en pourcentage)

Provinces	Gros bétail	Veaux	Porcs
Anvers	4,3	11,4	4,5
Brabant	32,0	40,0	31,0
Flandre occident.	6,6	2,4	18,2
Flandre orientale	12,2	10,2	16,9
Hainaut	16,1	2,5	9,4
Liège	9,7	3,6	9,9
Limbourg	1,3	27,9	3,2
Luxembourg	4,4	0,6	0,8
Namur	13,4	1,4	6,1
Total	100,0	100,0	100,0

Source: op. cit. page 134

Toutes les provinces de Belgique concourent donc, à des degrés divers, à l'approvisionnement du marché d'Anderlecht. Toutefois, les apports les plus importants proviennent des régions proches de Bruxelles (Brabant essentiellement).

Les réexpéditions d'Anderlecht intéressent également l'ensemble du pays. La majorité des abattoirs du pays reçoivent du bétail en provenance d'Anderlecht.

Les marchés à rôle régional

Un certain nombre de marchés de bétail attenants à des abattoirs importants jouent un rôle régional moins important que celui des marchés d'importance nationale. On étudiera ici, à titre d'exemple, les marchés de Lyon et de Francfort.

Lyon

Le bétail négocié au marché de Lyon (135.900 gros bovins) est d'origine très diverse: 50 % environ ont pour origine la région de Lyon et, surtout, les régions de production avoisinantes: Charolais et Bourbonnais;

20 % viennent du Limousin ; enfin, une proportion non négligeable provient de Normandie et de Bretagne.

En ce qui concerne les réexpéditions, elles sont orientées essentiellement vers le Sud-Est et représentent 60 % des arrivages; les régions de destination sont la vallée du Rhône et la Côte Méditerranéenne, du Languedoc à la Côte-d'Azur.

Le marché de Lyon joue donc un rôle de redistribution du bétail originaire du Centre-Est, en direction du Sud-Est.

Francfort-sur-le-Main

Le tableau D 13 indique l'origine géographique du bétail négocié au marché de Francfort.

Tableau D 13

Origine du bétail introduit au marché de Francfort en 1963

(en milliers de têtes)

Etats d'origine	Gros bovins	Veaux	Porcs	Moutons
Hesse	19,0	11,6	76,4	5,4
Bavière	45,7	7,7	67,7	5,3
Basse-Saxe	0,3	15,2	57,2	-
Schleswig-Holstein	1,1	3,1	45,6	-
Rhénanie du Nord/ Westphalie	-	0,4	10,8	0,1
Bade-Wurtemberg	0,4	0,4	3,8	0,9
Autres	0,2	0,2	1,1	0,1
Total	66,7	38,6	262,6	11,8

Source: Hessische Landesstelle für Ernährungswirtschaft, Frankfurt/Main

L'approvisionnement de Francfort s'effectue donc pour les gros bovins essentiellement à partir du Sud de la RF d'Allemagne; pour les veaux, et surtout pour les porcs, il s'effectue également à partir du Nord.

Le tableau D 14 indique l'importance des réexpéditions de bétail vivant ainsi que les lieux de destination.

Tableau D 14

Réexpédition du bétail du marché de Francfort d'après les lieux de destination, en 1963

(en milliers de têtes)

Destination	Gros bovins	Veaux	Porcs	Moutons
Bavière	0,2	-	2,8	-
Bade-Wurtemberg	2,0	0,2	1,2	-
Berlin-Ouest	-	-	-	-
Hambourg	-	-	-	-
Basse-Saxe	0,9	-	0,5	-
Rhénanie du Nord/ Westphalie	0,7	-	6,5	-
Rhénanie-Palatinat	2,9	-	0,8	0,1
Allemagne de l'Est	2,1	-	-	-
Sarre	1,2	-	-	-
Hesse	15,8	3,0	55,9	-
Total	25,8	3,2	67,7	0,1

On constate que :

- les réexpéditions sont importantes pour les gros bovins (39 % environ des entrées au marché) et pour les porcs (25 % des entrées). Pour les veaux, elles sont faibles (9%) et pour les moutons négligeables.
- elles ont un caractère régional marqué: 60 % des réexpéditions de gros bovins se font vers la Hesse (abattoirs de Cassel, Darmstadt, Wiesbaden), ainsi que 82 % des réexpéditions de porcs. Pour les veaux, enfin, la proportion passe à 94 %.

3. Place des marchés publics dans la commercialisation du bétail et son évolution

Quelle que soit l'importance du rôle - national ou régional - de quelques grands marchés de bétail, il convient de ne pas perdre de vue que ce mode de commercialisation joue dans l'ensemble un rôle parfois restreint, surtout en ce qui concerne les porcs.

a) Exemples de la place tenue par quelques grands marchés

Quelques exemples concernant certaines villes importantes des Etats-membres de la C.E.E. peuvent être cités à l'appui des indications globales ci-dessus.

- Paris-La Villette

Le tableau F 13 indique le bilan de l'approvisionnement de Paris en bétail vif pour l'année 1963.

Tableau F 13
Bilan de l'approvisionnement de Paris en bétail vif en 1963

(en milliers de têtes)

Espèces	1 Arrivages marché	2 Réexpéditions	3 Arrivages abattoir (1-2)	4 Entrées directes	5 Abattages totaux (3+4)
Gros bovins	300,3	108,5	191,8	72,2	264,0
Veaux	81,3	14,7	66,6	114,9	181,5
Moutons, chèvres	415,1	48,2	366,9	227,1	594,0
Porcs	54,4	16,6	37,8	697,8	735,6

Source: Rapport annuel des Services Vétérinaires de la Préfecture de Police

On constate que la part du marché dans l'approvisionnement de Paris en bétail vif est de 73 % pour les gros bovins, 62 % pour les ovins et caprins, 37 % pour les veaux et 5 % seulement pour les porcs.

Le tableau F 14 indique l'évolution, de 1958 à 1963, des arrivages au marché et des entrées directes à l'abattoir, pour les gros bovins et les porcs.

Tableau F 14
Evolution - de 1958 à 1963 - des abattages d'animaux provenant des marchés, et des entrées directes
(gros bovins - porcs)

(en milliers de têtes)

Espèces	1958	1959	1960	1961	1962	1963
<u>Gros bovins</u>						
Provenant du marché	219,8	232,7	243,2	247,8	227,4	191,8
Entrées directes	60,7	62,5	67,3	80,5	78,0	72,2
Total	280,5	295,2	310,5	328,3	305,4	264,0
<u>Porcs</u>						
Provenant du marché	70,0	89,1	71,3	45,2	48,8	37,8
Entrées directes	732,1	867,4	776,9	762,9	882,7	697,8
Total	802,1	956,5	848,2	808,7	931,5	735,6

On constate que pour les gros bovins la part du marché est passée de 1958 à 1963 de 78 % à 72 % environ, pour les porcs de 9 % à 5 %, diminution qui pour n'être pas très rapide n'en est pas moins sensible.

Hambourg

Le tableau D 15 indique le bilan de l'approvisionnement de Hambourg en bétail vif pour l'année 1963.

Tableau D 15

Bilan de l'approvisionnement en bétail vif de Hambourg en 1963 (bétail indigène et importé)

(milliers de têtes)

Espèces	1 Arrivages marché	2 Réexpéditions	3 Arrivages abattoir 1 - 2	4 Entrées directes	5 (1) Abattages 3 + 4
Gros bovins	171,9	29,0	142,9	8,1	151,0
Veaux	46,3	0,5	45,8	-	45,8
Porcs	564,3	13,9	550,4	33,8	584,2
Moutons	40,2	0,2	40,0	0,4	40,4

(1) dans tous les abattoirs publics et privés de Hambourg ; le bétail réexpédié vers les abattoirs privés n'étant pas pris en compte dans la colonne "réexpéditions".

Les entrées directes jouent un rôle insignifiant dans l'approvisionnement de la ville de Hambourg en bétail vif (moins de 6 % pour les porcs, et un peu plus de 5 % pour les gros bovins).

L'évolution des entrées de bétail indigène au marché de Hambourg est indiquée au tableau D 16.

Tableau D 16

Evolution des entrées de bétail (1) au marché de Hambourg de 1958 à 1963

(milliers de têtes)

Espèces	1958	1959	1960	1961	1962	1963
Gros bovins	107,2	104,1	110,9	119,9	128,6	139,2
Veaux	40,8	36,9	41,2	38,4	35,8	46,3
Porcs	588,0	525,6	544,6	553,6	595,5	542,5
Moutons	43,5	50,4	48,9	48,3	41,5	40,2

(1) On n'a tenu compte que du bétail indigène pour éliminer les variations des importations

L'évolution des entrées de gros bovins accuse une hausse continue - sauf en 1959 - d'environ 30 % entre 1958 et 1963. L'évolution des entrées d'animaux d'autres espèces est plus irrégulière.

Bruxelles-Anderlecht

Les entrées directes sont très faibles et peuvent être évaluées à 5 % environ de l'ensemble de l'approvisionnement en bétail.

Le tableau B 8 indique l'évolution des entrées de bétail au marché d'Anderlecht de 1958 à 1963.

Tableau B 8

Evolution des entrées de bétail au marché d'Anderlecht de 1958 à 1963

Espèces	(en milliers de têtes)					
	1958	1959	1960	1961	1962	1963
Gros bovins	199,1	198,1	192,9	184,5	204,6	225,7
Porcs	153,1	151,7	161,3	149,6	146,2	122,8
Veaux	83,2	86,7	85,4	74,3	78,2	91,3
Moutons	28,7	28,9	32,2	32,7	34,4	36,3

Source : Régie des abattoirs et marché d'Anderlecht.

On constate une diminution sensible (sauf en 1960) des entrées de porcs et une augmentation des entrées de moutons. Pour les gros bovins, la tendance est plus irrégulière, mais semble s'orienter vers la hausse.

Francfort

Le tableau D 17 indique le bilan global de l'approvisionnement de Francfort en bétail vif pour 1963.

Tableau D 17

Bilan global de l'approvisionnement de Francfort en bétail vif (1963)

Espèces animales	(en milliers de têtes)				
	1 Arrivages marchés	2 Réexpéditions	3 Arrivages abattoir 1 - 2	4 Entrées directes	5 Abattages 3 + 4
Gros bovins	66,7	25,8	40,9	23,2	64,1
Veaux	38,6	3,2	35,4	8,2	43,6
Porcs	262,6	67,7	194,9	20,1	215,0
Moutons	11,8	0,1	11,7	8,2	19,9

Source : Hessische Landesstelle für Ernährungswirtschaft - Frankfurt/Main

Pour les moutons, les entrées directes représentent 41 % du total de l'approvisionnement, pour les gros bovins 36 %, pour les veaux 23 % et pour les porcs 9 % seulement.

Lyon

La part des entrées directes est, pour les gros bovins, en 1963, 39.000 têtes, sur un total de 175.200 soit 22 % environ (en 1961, 27 %).

Par contre, pour les porcs, elles sont beaucoup plus considérables : le nombre des porcs présentés à chaque marché est insignifiant.

Milan

Le marché de Milan est uniquement un marché de bovins et de chevaux; 10.244 bovins ont été négociés en 1964, dont 83,59 % ont été ensuite dirigés sur l'abattoir, soit 81,6 %. Le total des bovins abattus en 1964 étant de 42.201, les arrivages sur le marché représentent seulement 20 % de l'approvisionnement en bétail vif.

Pour les porcs, il n'existe pas de marché et la totalité de l'approvisionnement s'effectue par entrées directes à l'abattoir.

Il est difficile de tirer une conclusion générale des observations données ci-dessus. Si en ce qui concerne les porcs, il semble bien qu'on assiste à un déclin des marchés au profit des entrées directes à l'abattoir et surtout au profit, on le verra, des expéditions de viande des régions de production vers les régions de consommation, les abattoirs d'expédition de porcs achètent directement aux producteurs sans passer par les marchés, par contre en ce qui concerne les bovins l'évolution est moins nette. Dans certains marchés comme à la Villette, marchés situés en région de consommation on assiste à une diminution ou à une stagnation des entrées au marché; ce phénomène est parallèle à un tassement de l'activité des abattoirs attendants et par contre à une augmentation de l'activité des abattoirs d'expédition de bovins et même dans certains cas de l'activité des marchés locaux situés en région de production (Parthenay, Fougères); de même dans les 12 gros marchés de la Ruhr, les entrées sont restées au même niveau passant de 274.000 gros bovins en 1961 à 273.000 en 1964 et les entrées directes aux abattoirs, ont augmenté de 1% durant la même période. A Francfort, on assiste aussi à une diminution de l'activité du marché et à une augmentation des entrées directes à l'abattoir. Par contre, il semble que de même que certains marchés locaux, les grands marchés situés en zone de production, tels Hambourg et Anderlecht et dans une moindre mesure Lyon, connaissent une progression des entrées de gros bovins.

En définitive, le déclin des arrivages de porcs sur les grands marchés est dû essentiellement au fait que les porcs sont de plus en plus abattus en région de production et voyagent de moins en moins sur pied. La standardisation et l'homogénéisation des types de production dans tous les pays de la Communauté ont permis l'établissement d'une classification qui a facilité cette évolution, les acheteurs des centres de consommation connaissent ainsi parfaitement les viandes qui leur étaient expédiées. L'hétérogénéité de la production bovine et les difficultés rencontrées pour une classification homogène des carcasses de bovins expliquent certainement en partie que les grands marchés du bétail des régions de consommation continuent à connaître une grande activité malgré la progression des entrées directes aux abattoirs et celle, on le verra, des expéditions de viandes foraines.

b) Développement de l'achat direct du bétail

De plus, le développement observé depuis quelques années des abattoirs d'expédition en région de production paraît avoir contribué au déclin des marchés publics de porcs. Le tableau D 18 indique cette évolution dans le cas particulier de la R.F. d'Allemagne.

Tableau D 18

Evolution de la part respective des marchés publics et des abattages d'expédition pour les porcs, en zone de production, en R.F. d'Allemagne de 1955 à 1962

(en milliers de têtes)

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962
Entrées dans les marchés publics	5631,7	4950,0	5358,5	5645,2	5213,6	5392,4	5558,5	5724,3
% des abattages commerciaux	39,8	37,6	37,6	36,8	34,4	33,3	31,6	30,1
Abattages d'expéditions en zone de production	-	800	800	1100	1300	1600	2100	2600
% des abattages commerciaux	-	6,1	6,3	7,2	8,6	9,9	11,9	13,7

Source: Institut für landwirtschaftliche Marktlehre - STUTTGART-HOHNENHEIM.

On constate que la part des abattages effectués dans des abattoirs privés d'expéditions situés en zone de production a augmenté de façon continue depuis 1956 et qu'elle représentait en 1962 13,7 % des abattages commerciaux de porcs. Au contraire, la part des entrées dans les marchés publics dans l'ensemble des abattages commerciaux diminue.

En effet, les abattoirs privés d'expéditions situés en région de production n'achètent généralement pas sur les marchés publics. Ceux-ci, en effet, se trouvent situés dans les centres de consommation importants et, par conséquent, se prêtent mal à la commercialisation du bétail destiné aux abattoirs d'expédition situés en zones de production.

L'approvisionnement des abattoirs privés se fait plutôt par la conclusion de contrats avec des groupements de producteurs. C'est le cas aussi de quelques grands abattoirs de transformation (ainsi une firme de Herten a conclu un contrat avec les producteurs de la région de Bremerhaven).

Les abattoirs privés des Pays Bas, coopératifs ou non, pratiquent également ce mode de commercialisation directe.

§ II. GEOGRAPHIE DES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION DU BETAIL VIF

La géographie des circuits de commercialisation du bétail est extrêmement complexe et il n'est pas possible d'en donner une description exhaustive. On tentera seulement d'indiquer les principaux courants de commercialisation du bétail dans chacun des Etats membres de la C.E.E., entre régions de production et régions de consommation (voir également carte p. 161).

1. En Belgique, la distinction est assez malaisée : zones de production et zones de consommation sont toujours très proches les unes des autres. Tout au plus note-t-on deux zones où le cheptel bovin et porcin est particulièrement dense : la partie septentrionale des deux Flandres et l'Est de la province de Liège, la région consommatrice de Bruxelles se trouvant entre les deux. Celle-ci absorbe une partie importante de la production. Quant aux abattoirs des zones également consommatrices de Liège et d'Anvers, ils ont une aire d'approvisionnement principalement locale (à raison de 65 % du total des approvisionnements pour Liège), mais aussi en provenance des autres régions du pays, surtout par l'intermédiaire du marché d'Anderlecht et d'autres de moindre importance.

Les abattoirs privés ont une aire d'approvisionnement généralement plus vaste: il n'est pas rare qu'ils prospectent systématiquement l'ensemble des marchés du pays, de façon à assurer à leur entreprise un fonctionnement aussi régulier que possible, en limitant au maximum l'importance des fluctuations saisonnières et même journalières.

2. Aux Pays-Bas, la distinction entre zones de productions et zones de consommation est également malaisée à établir. La zone de consommation la plus importante est constituée par la bordure côtière occidentale du pays, la "Randstad", mais elle se trouve en pleine zone de production. On peut dire cependant que l'Est et le Sud du pays sont "excédentaires" et que l'Ouest est "déficitaire". Les courants commerciaux se dessinent donc normalement de l'Est et du Sud vers l'Ouest; l'approvisionnement, cependant, est souvent local; en particulier, les deux abattoirs privés d'Oss s'approvisionnent dans le Sud du pays; Nord-Brabant, Limbourg, Gueldre, dans un rayon généralement inférieur à 100 km.

L'approvisionnement des abattoirs publics se fait également localement; la densité du cheptel et les dimensions du pays réduisent les rayons d'approvisionnement à moins de 100 km (60 à 80 km dans la plupart des

cas), sauf en ce qui concerne le marché de Rotterdam qui draine le bétail de l'ensemble du pays et le redistribue aux abattoirs de la zone urbanisée de la Côte Ouest.

3. En R.F. d'Allemagne, la géographie des circuits est plus complexe; dans l'ensemble, les zones de production se distinguent assez aisément des zones de consommation; cependant, de grandes villes comme Hambourg et Brême se trouvent dans des zones de production.

Celles-ci sont surtout constituées par les deux Etats du Nord de l'Allemagne : Schleswig-Holstein et Basse-Saxe ainsi que la Bavière, avec prédominance de porcs dans le Nord de l'Allemagne et de bovins dans le Sud. Ces deux zones de production approvisionnent l'ensemble du pays par l'intermédiaire des marchés d'importance nationale de Hambourg et de Munich, relayés par les marchés moins importants de Francfort - qui réexpédie surtout des bovins - et de la Ruhr.

Les transports de bétail se font, en conséquence, sur des distances beaucoup plus longues qu'en Belgique et aux Pays-Bas. C'est ainsi que les centres importants de Bade-Wurtemberg reçoivent une grande part de leurs porcs du Nord de l'Allemagne (75,9 % pour Mannheim, 60,2 % pour Karlsruhe, 69,8 % pour Heidelberg, 34,7 % pour Fribourg ; très peu au contraire pour Stuttgart qui est, en zone de production, d'importance régionale). La proportion est, au contraire, faible pour les veaux (0,1 % pour Fribourg, 12,5 % pour Karlsruhe, 11,1 % pour Heidelberg) sauf pour Mannheim (73,0 %), et très faible pour les gros bovins (moins de 2 %). L'approvisionnement du Sud de l'Allemagne à partir du Nord représente pour le bétail un transport sur près de 1.000 km.

En sens inverse, on a vu que Munich expédiait une quantité non négligeable de bovins sur le Nord de l'Allemagne et, en particulier, les régions fortement consommatrices de la Ruhr.

Le tableau ci-après donne l'origine par Land et en pourcentage du bétail arrivant sur les 12 grands marchés de Rhénanie-Westphalie, sans qu'il ait été tenu compte des réexpéditions et des entrées directes aux abattoirs attenants aux marchés. On peut cependant penser que ce tableau donne une idée relativement exacte de l'origine du bétail abattu dans la grande zone de consommation de Rhénanie-Westphalie et, en particulier, dans la Ruhr.

Tableau D 18 bis
Origine du bétail vendu sur les 12 grands marchés de Rhénanie-Westphalie
(en %)

Année	Nord-Rhin Westphalie		Basse-Saxe Weser_Ems		Schleswig-Holstein		Bavière		Bade-Wurtemberg		Hesse		Rhénanie-Palatinat		Sarre	
	Bovins	Porcs	Bovins	Porcs	Bovins	Porcs	Bovins	Porcs	Bovins	Porcs	Bovins	Porcs	Bovins	Porcs	Bovins	Porcs
1954	46,6	41,0	23,0	54,2	9,2	3,9	12,0	-	4,6	-	1,9	0,0	2,7	0,3	-	-
1955	44,4	42,6	25,0	52,5	10,0	3,4	10,6	-	4,2	-	1,8	0,8	4,0	0,7	-	-
1956	44,9	42,3	22,9	52,9	10,1	3,9	12,4	0,1	4,2	-	2,0	0,7	3,5	0,1	-	-
1957	44,6	38,6	26,3	56,1	9,8	4,2	9,5	0,1	3,8	-	1,8	0,7	4,2	0,3	-	-
1958	40,1	34,8	24,4	59,8	9,7	4,0	14,3	0,2	5,3	-	1,9	0,4	4,3	0,8	-	-
1959	41,5	38,1	26,5	56,2	9,4	4,6	13,1	0,1	4,9	0,1	1,0	0,4	3,6	0,5	-	-
1960	39,7	37,3	28,7	57,0	9,9	4,4	13,6	0,3	3,5	-	0,5	0,2	4,1	0,8	-	-
1961	44,9	38,8	28,9	55,9	4,4	2,2	8,0	0,3	4,0	0,3	1,0	1,4	8,3	1,1	0,5	-
1962	44,2	44,3	25,7	51,1	3,4	2,6	10,9	0,3	5,1	0,2	1,3	0,7	8,9	0,8	0,5	-
1963	45,1	46,5	29,7	48,3	4,8	2,5	8,0	0,4	3,5	0,2	1,3	1,2	7,3	0,9	0,3	-
1964	45,6	49,9	25,4	46,3	5,7	1,6	12,3	0,3	4,4	0,3	1,5	1,2	4,7	0,4	0,4	-

Plus de la moitié des bovins et des porcins arrivant sur les 12 grands marchés proviennent du Land de Rhénanie - Westphalie lui-même et parcourent donc des distances relativement peu élevées. La Basse-Saxe - et dans une moindre mesure la Bavière - occupent une place importante dans cet approvisionnement. En ce qui concerne les porcins, on notera que deux Länder, la Rhénanie-Westphalie et la Basse-Saxe, assurent plus de 90 % des arrivages.

De 1954 à 1964, les modifications intervenues dans l'origine des arrivages ont été peu importantes. Cependant, on remarquera que la part du Schleswig-Holstein a diminué de près de moitié et surtout qu'il existe une tendance très nette à la diminution des arrivages de porcins en provenance de Basse-Saxe.

A ces courants Nord-Sud se superpose un important courant Ouest-Est, destiné à ravitailler Berlin-Ouest. Le tableau ci-dessous indique pour 1962 les zones d'approvisionnement de Berlin-Ouest en bétail vivant (tableau D 19).

Tableau D 19

Approvisionnement de Berlin-Ouest en bétail vivant par régions d'origine en 1962

(en tonnes de poids carcasse)

Origine	Gros bovins	Veaux	Porcs	Moutons
Schleswig-Holstein	1.908	9	6.535	357
Hambourg	188	-	477	-
Basse-Saxe	1.873	53	1.932	538
Brême	55	9	374	-
Rhénanie-du Nord-Westphalie	-	-	-	52
Hesse	63	-	-	234
Rhénanie-Palatinat	-	-	-	2
Bade-Wurtemberg	3	-	-	26
Bavière	3.204	24	1.176	191
Sarre	-	-	-	-
Etranger	2.177	-	-	-
Total	9.471	95	10.494	1.400

L'approvisionnement de Berlin se fait donc, en bétail vif, essentiellement à partir des zones de production de l'Allemagne du Nord et de la Bavière. Les distances parcourues par le bétail sont - dans tous les cas, et surtout pour les expéditions en provenance de Bavière - très importantes.

4. En France, les circuits de commercialisation sont également complexes. Il est possible cependant de donner quelques précisions sur les courants commerciaux par fer.

Pour l'ensemble des espèces, les mouvements de bétail par voie ferrée se sont montés à 7.064.500 tonnes (poids vif) en 1963. Les statistiques de la S.N.C.F. permettent d'isoler les principales régions expéditrices et destinataires.

Régions expéditrices

Ce sont, dans l'ordre : les Pays de la Loire, la Bretagne, la Bourgogne, la Basse-Normandie, l'Auvergne et le Poitou-Charente dont les mouvements de bétail par voie ferrée se sont élevés en 1963 à plus de 3.500.000 tonnes (poids vif).

Les expéditions se font toujours principalement vers la Région Parisienne qui absorbe une part notable des expéditions de chaque région.

Une part relativement importante des expéditions se dirige également vers la région Rhône-Alpes.

Régions destinataires

Ce sont, dans l'ordre : la Région Parisienne, Rhône-Alpes et Provence-Côte d'Azur.

La Région Parisienne est principalement alimentée par les régions : Pays de la Loire, Bretagne, Basse-Normandie, Champagne, Poitou-Charente et Bourgogne.

La région Rhône-Alpes reçoit son bétail : d'Auvergne, du Limousin, de Provence-Côte d'Azur, de Bourgogne, des Pays de la Loire.

Enfin, la région Provence-Côte d'Azur est principalement approvisionnée : de Rhône-Alpes, de Bourgogne, d'Aquitaine et d'Auvergne.

Une enquête effectuée en 1958 par la S.N.C.F. permet de préciser les circuits pour les différentes espèces.

Gros bovins

On distingue deux principaux circuits : le premier est ordonné autour de Paris. Les arrivages proviennent de Normandie, de Bretagne, du Nord du Massif Central et de Champagne. Une partie importante de ces arrivages est réexpédiée vers le Nord et l'Est.

Le deuxième circuit est ordonné autour de Lyon. Les arrivages proviennent du Massif Central et de Bourgogne. Une partie importante est réexpédiée vers la Provence et la Côte d'Azur.

Veaux

Les principaux circuits sont les suivants :

de la Bretagne vers la Lorraine et l'Alsace,
du Massif Central vers la Loire et le Rhône,
du Sud-Ouest vers la Région Méditerranéenne,
de la Manche vers la région Poitou-Charente (bétail d'élevage).

Porcs

L'Ouest et le Nord sont les principales régions expéditrices (toutefois, les Côtes-du-Nord et le Finistère, gros départements producteurs, expédient surtout sous forme de viande foraine, du fait de la distance). Ces expéditions se dirigent vers Paris et, par le Nord, vers l'Est (Bas-Rhin, Moselle). Lyon et le Sud-Est reçoivent des animaux du Massif Central et un peu de l'Ouest.

5. En Italie, le circuit de commercialisation du bétail vif joue un rôle moins important que le circuit des viandes foraines. Dans les abattoirs de l'Italie du Nord, région de production, l'aire d'approvisionnement est généralement locale et, au maximum, couvre l'ensemble de la plaine du Pô (du Piémont à la Vénétie). Les transports de bétail se font donc dans un rayon maximum de 300 à 400 km.

En revanche, dans les centres de consommation de l'Italie Centrale, Méridionale et Insulaire, le transport des bêtes de fait parfois sur de très longues distances: ainsi, l'abattoir de Rome abat des bovins du Latium, mais aussi de l'Ombrie, de Toscane et de la plaine du Pô. De même, plus de la moitié des porcs abattus à Rome proviennent d'Emilie, de Romagne et de Lombardie, une plus faible part venant de Marche, des Abruzzes et du Latium. Les distances sont encore plus longues pour Naples qui s'approvisionne - du moins pour le bétail bovin - surtout en Italie du Nord.

On notera, enfin, qu'une grande partie du bétail bovin abattu en Italie est importée (350.000 têtes en 1961, soit 9 % des abattages; 751.000 tonnes en 1963).

x

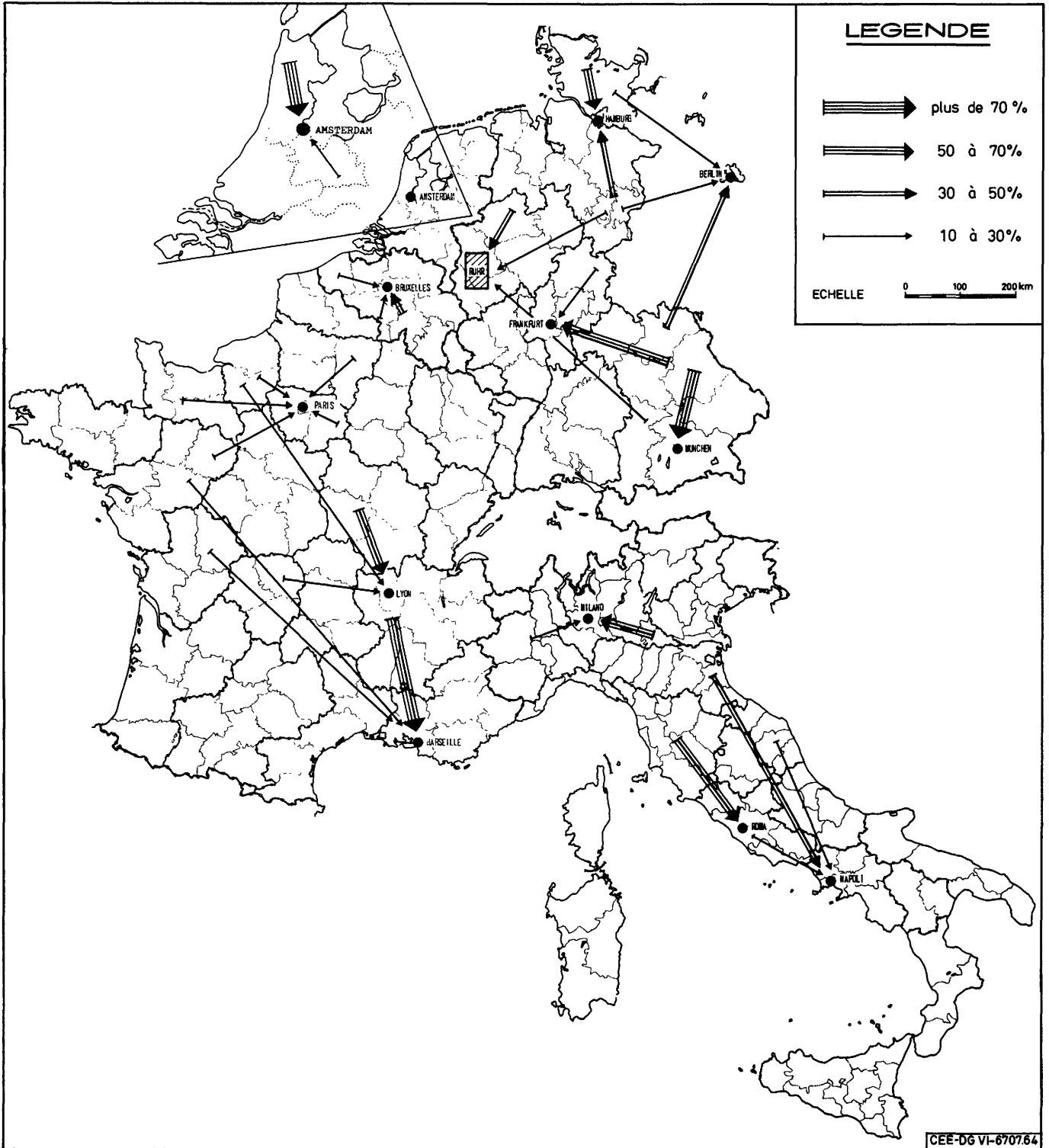
x x

En conclusion, les circuits de commercialisation du bétail se caractérisent par leur complexité et la longueur des transports auxquels ils donnent lieu.

Deux exceptions doivent cependant être faites :

- d'une part pour la Belgique et les Pays-Bas, en raison de leurs dimensions;
- d'autre part pour les abattoirs privés qui, généralement situés dans des zones de production abondante, s'approvisionnent à des distances plus courtes que les abattoirs publics.

APPROVISIONNEMENT DES ABATTOIRS DES GRANDES VILLES EN GROS BOVINS SELON LES RÉGIONS DE PROVENANCE - en % - (Bovins importés exclus) en 1963



SECTION II

L'ABATTOIR ET LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION
DE VIANDE

Dans les abattoirs peu importants il n'existe pas de marché de viande; les bouchers détaillants qui sont les seuls utilisateurs de l'abattoir, abattent eux-mêmes pour les besoins de leur propre commerce; ils emportent avec eux la viande une fois abattue.

Par contre dans les abattoirs plus importants, les bouchers n'abattent généralement pas eux-mêmes; la présence de grossistes approvisionnant les bouchers détaillants prend nécessaire l'installation d'un marché de viande. Ces grossistes sont généralement des chevillards, qui vendent aux bouchers détaillants la viande qu'ils ont abattue localement ou d'autres grossistes qui vendent de la viande qu'ils ont fait venir d'autres abattoirs (viande foraine). Cette viande foraine peut provenir, soit d'un autre abattoir public, soit d'abattoirs d'expédition situés en zone de production.

On observe depuis quelques années une progression, variable selon les pays et les régions des quantités de viandes foraines commercialisées sur les marchés publics.

On étudiera successivement :

- les différents types de marchés de viandes;
- l'importance de ces marchés et plus généralement l'évolution de la part respective, dans les marchés de viande les plus importants des pays de la CEE, des abattages locaux et des arrivages de viandes foraines.

§ I. LES PRINCIPAUX TYPES DE MARCHES DE VIANDES

Comme les marchés de bétail, les marchés de viande se distribuent en deux groupes : le groupe des marchés réglementés au niveau national et le groupe des marchés dont l'activité ne fait l'objet d'aucune réglementation à l'échelle nationale et est seulement régie par la commune.

1. Les marchés de viandes réglementés à l'échelon national

Il s'agit essentiellement des marchés de viandes de la R.F. d'Allemagne. La loi de 1951 prévoit en effet que, dans les abattoirs rattachés à un "Schlachtviehgrossmarkt", les autorités du Land peuvent créer, sur consultation des municipalités, un marché de viande ("Fleischmarkt") dont le but est, comme pour le bétail d'assurer la publicité des transactions. Les prescriptions essentielles sont communes à tous les marchés de viandes: en particulier la levée de la taxe de péréquation. Néanmoins le détail de la réglementation et du fonctionnement de ces marchés peuvent varier de ville à ville.

La réglementation allemande se distingue en effet des réglementations en vigueur dans les autres Etats membres de la CEE par la distinction qu'elle introduit entre viandes issues de l'abattoir de la commune et viandes foraines. Les viandes foraines sont astreintes en effet à une taxe de péréquation (Ausgleichsabgabe), ouvertement destinée à protéger l'abattoir public. Cette taxe est de 6 pf par kg si la viande est commercialisée sur le marché public; si elle est négociée sans passer par le marché, le taux de la taxe est porté à 8 pf par kg. Cette taxe, dont l'équivalent n'existe pas dans les autres Etats membres de la CEE, freine le développement de la commercialisation des viandes foraines (1).

En France, il existe 23 marchés dits "d'intérêt national" qui ne jouent pas un rôle encore important à l'exception de Paris-La-Villette.

2. Les autres marchés

En Italie, la loi du 20 décembre 1928, modifiée par la loi du 25 mars 1959, laisse aux municipalités le soin de réglementer les marchés de viandes, la commercialisation des viandes à l'extérieur du marché étant autorisée; les producteurs, à titre individuel ou en groupements, ont accès à ces marchés.

(1) La question est controversée - cf. article du Dr. Dausman, S.V.Z. octobre 1963 - Heft 10.

Dans tous ces pays, sauf en Belgique, la viande foraine est soumise au lieu de destination à une nouvelle visite sanitaire et au paiement de la taxe correspondante (1).

Dans tous ces pays également, à la différence de la R.F. d'Allemagne, aucune distinction n'est faite entre les viandes foraines passant par le marché public attendant à l'abattoir et les viandes qui n'y passent pas, et rejoignent directement les locaux des acheteurs.

Il arrive d'ailleurs que celui-ci soit concédé par la commune aux bouchers eux-mêmes. C'est le cas de l'abattoir de Bielefeld (Rhénanie du Nord-Westphalie), et de son marché des viandes, et du marché de Florence, lequel est géré par la corporation des bouchers détaillants. Le marché de Naples doit d'ailleurs être organisé de façon analogue.

Une telle solution peut être intéressante dans la mesure où elle attache les bouchers au marché public, de la même façon que la concession de l'abattoir public peut permettre d'améliorer sa rentabilité.

§ II. IMPORTANCE DE LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE FORAINE

Comme on l'a dit ci-dessus, la viande commercialisée dans les marchés publics peut provenir soit de l'abattoir même, soit des abattoirs extérieurs à la commune. C'est la commercialisation de ces viandes foraines que nous allons étudier maintenant, dans chacun des Etats membres de la CEE.

1. R.F. d'Allemagne

Le tableau D 20 indique la part respective pour 1963, de la viande provenant des abattages locaux et de la viande foraine (indigène ou importée) sur les 35 grands marchés allemands en 1963.

Les données de ce tableau ne sont pas tout à fait homogènes. En particulier pour certains marchés seule est comptabilisée la viande soumise à la taxe de péréquation alors que pour les autres toutes les viandes foraines sont prises en considération.

(1) Aucune statistique n'est tenue, de ce fait, en Belgique sur les viandes foraines.

R.F. d'Allemagne

Tableau D 20

Abattages locaux et arrivages de viandes foraines sur les 35
grands marchés en 1963 (1)

(poids carcasse en milliers de tonnes)

Marché	Abattages locaux	Viandes foraines			Tonnage total	Part des viandes foraines (en %)
		Indigènes	Importées	Ensemble		
Hambourg	82,6	22,9	12,4	35,3	117,9	30
Munich	85,1	2,7	2,3	5,0	90,1	6
Francfort	52,9	13,7	1,3	15,0	67,9	22
Stuttgart	56,0	10,3	1,1	11,4	67,4	17
Cologne	47,4	8,8	1,5	10,3	57,7	18
Nuremberg	51,1	0,6	0,4	1,0	52,1	2
Düsseldorf	31,8	9,3	4,2	13,5	45,3	30
Essen	29,5	9,9	3,1	13,0	42,5	31
Hanovre	29,9	4,2	-	4,2	34,1	12
Brême	31,4	1,2	0,9	2,1	33,5	6
Duisbourg	26,4	3,5	0,7	4,2	30,6	14
Dortmund	27,0	2,5	0,4	2,9	29,9	10
Wuppertal	21,4	4,0	3,8	7,8	29,2	27
Bochum	20,7	6,4	1,8	8,2	28,9	28
Gelsenkirchen	20,3	4,0	1,5	5,5	25,8	21
Manheim	20,5	4,2	0	4,2	24,7	17
Augsbourg	24,7	-	-	-	24,7	-
Aix la Chapelle	14,5	5,3	2,4	7,7	22,2	35
Karlsruhe	16,0	2,5	0,2	2,7	18,7	14
Braunschweig	17,0	1,4	-	1,4	18,4	8
Regensbourg	16,4	0,2	0	0,2	16,6	1
Kassel	14,3	0,2	-	0,2	14,5	1
Memmingen	14,1	-	-	-	14,1	-
Recklinghausen	11,7	0,4	0,5	0,9	12,6	7
Wiesbaden	9,0	3,2	0	3,2	12,2	26
Mönchen Gladbach	11,0	1,1	0,1	1,2	12,2	10
Mayence	8,7	2,5	-	2,5	11,2	22
Würzbourg	9,1	0,9	-	0,9	10,0	9
Hagen	7,6	0,8	1,0	1,8	9,4	19
Coblence	5,0	3,5	-	3,5	8,5	41
Fribourg	6,9	1,5	0,1	1,6	8,5	19
Darmstadt	5,9	1,6	0	1,6	7,5	21
Ludwigshafen	5,4	2,0	-	2,0	7,4	27
Bremerhaven	6,3	0,4	0	0,4	6,7	6
Heidelberg	5,3	1,1	-	1,1	6,4	17
35 Marchés	842,9	136,8	39,7	176,5	1019,4	17,3
Berlin Ouest	24,6	136,7	11,5	148,2	172,8	85,6

(1) Les chiffres ne concernent que les espèces principales : gros bovins, veaux porcs, moutons.

D'autre part les animaux d'origine étrangère ne sont pas comptés.

Source : Deutscher Raiffeisenverband - Referat Viehwirtschaft 1963.

La part des viandes foraines est particulièrement importante à Hambourg (30 %), dans les grandes agglomérations de la Ruhr (Düsseldorf, Essen, Wuppertal, Bochum (27 à 31 %), à Aix-la-Chapelle (35 %) et dans certaines villes de la vallée du Rhin (Coblence 41 %; Ludwigshafen 27%); elle est au contraire très faible en Bavière (Munich 6%, Regensbourg 1%, Nuremberg 2 %) et dans le Nord de l'Allemagne (Brême 6%, Bremerhaven 6%, Braunschweig 8%, Hanovre 12 %). Il s'agit donc, la plupart du temps, de viandes abattues dans les régions de production et expédiées dans les régions de consommation.

On remarquera également que la part des viandes foraines est très importante à Berlin-Ouest.

Comme on le verra ci-dessous le ravitaillement de l'agglomération berlinoise a joué précisément un rôle important dans le développement des abattoirs d'expédition en zone de production. Ce développement d'autre part se trouve confirmé par l'accroissement de la part des viandes foraines dans le ravitaillement des grandes villes allemandes.

Le tableau D 21 indique l'évolution de cette part des viandes foraines de 1960 à 1963.

R.F. d'Allemagne

Tableau D 21

Evolution de la part des viandes foraines dans l'approvisionnement
des 35 grands marchés de 1960 à 1963.

(poids carcasse en milliers de tonnes)

	1960		1961		1963	
	Tonnage total	VF(1) %	Tonnage total	VF %	Tonnage total	VF %
Hambourg	95,6	21	99,8	21	117,9	30
Münich	87,4	6	78,2	6	90,1	6
Cologne	62,8	16	60,4	20	67,9	22
Francfort	62,6	23	64,1	26	67,4	17
Stuttgart	61,4	24	59,7	26	57,7	18
Nüremberg	45,7	2	42,6	2	52,1	2
Düsseldorf	39,4	27	41,5	26	45,3	30
Essen	38,1	31	40,7	32	42,5	31
Hanovre	32,5	11	34,1	13	34,1	12
Wuppertal	30,6	31	30,9	30	29,2	27
Dortmund	29,7	12	29,9	11	29,9	10
Duisbourg	28,5	17	28,8	15	30,6	14
Brême	27,9	24	27,8	9	33,5	6
Bochum	24,6	26	24,8	25	28,9	28
Mannheim	24,2	14	24,5	19	24,7	17
Augsbourg	23,8	3	22,2	1	24,7	-
Gelsenkirchen	23,7	24	24,5	22	25,8	21
Memmingen	16,7	-	13,1	-	14,1	-
Braunschweig	16,2	10	17,7	10	18,4	8
Karlsruhe	16,1	5	16,5	5	18,7	14
Regensbourg	14,8	1	13,8	2	16,6	1
Aix-la-Chapelle	14,6	17	16,8	23	22,2	35
Wiesbaden	12,8	21	12,7	23	12,2	26
Kassel	11,4	1	13,4	2	14,5	1
Mönchen Gladbach	11,3	7	10,8	7	12,2	10
Recklinghausen	10,4	10	10,9	9	12,6	7
Mainz	9,4	7	10,3	12	11,2	22
Hagen	9,1	12	8,8	11	9,4	19
Würzbourg	8,6	3	9,2	7	10,0	9
Ludwigshafen	7,8	15	7,4	15	7,4	27
Fribourg	7,1	10	7,5	15	8,5	19
Darmstadt	6,8	15	7,2	17	7,5	21
Coblence	6,7	19	7,6	26	8,5	41
Heidelberg	6,2	11	5,8	14	6,4	17
Bremerhaven	5,0	6	5,8	7	6,7	6
35 Marchés	929,5	16,1	929,8	16,8	1019,4	17,3

(1) VF = Viandes foraines

Source : Deutscher Raiffeisenverband

Il est difficile de tirer des conclusions de chiffres portant sur trois années successives seulement.

Néanmoins, on peut constater que :

- pour l'ensemble des 35 marchés, la progression de la part des viandes foraines est assez lente, mais régulière : elle est en effet passée en 3 ans de 16,1 % à 17,3 %;
- la progression est particulièrement rapide pour les marchés les moins importants, situés en dehors des zones de production, surtout dans le Sud de la RF d'Allemagne: c'est le cas de tous les marchés du Bade-Wurtemberg, (à l'exception de Stuttgart et de Mannheim) : Heidelberg, Fribourg, Karlsruhe; ceux de Rhénanie-Palatinat. Coblenze (où la part des viandes foraines est passée en 3 ans de 19 à 41 %), Ludwigshafen, Mayence; c'est aussi le cas de Darmstadt et Wiesbaden, en Hesse, de Würzburg en Bavière;
- la part des viandes foraines est à peu près stable dans les grands centres de consommation de la Ruhr; elle décroît même parfois (Wuppertal, Dortmund, Duisbourg), tout en restant à un niveau assez élevé.

2. Italie

Le tableau I7 indique la part respective des abattages locaux et des arrivages de viandes foraines dans l'approvisionnement des 18 chefs-lieux de région.

ITALIE

Tableau 17

Part respective des abattages locaux et des viandes foraines dans l'approvisionnement des chefs lieux de région

(poids carcasse en milliers de tonnes) - 1964

	Abattages locaux	Viandes foraines			Total 1 + 4	Part des viandes foraines en %	
		Indigènes	Importées	Total		1964	1958
	1	2	3	4			
Rome	16,4	42,4	22,6	65,0	81,4	80	61
Milan	11,6	41,3	11,9	53,2	64,8	82	75
Turin	19,0	0,0	5,17	13,1	32,1	41	39
Naples	5,3	15,4	4,3	19,7	25,0	79	52
Gênes	11,0	12,7	0,8	13,5	24,5	55	57
Florence	5,6	10,0	3,6	13,6	19,2	71	66
Bologne	9,6	3,3	2,8	6,1	15,7	39	26
Palerme	2,3	1,9	7,2	9,1	11,4	80	24
Venise	5,2	5,2	-	5,2	10,4	50	57
Trieste	3,7	2,9	2,5	5,4	9,1	59	51
Bari	3,9	2,5	1,5	4,0	7,9	51	66
Cagliari	3,5	3,3	-	3,3	6,8	48	61
Pérouse	3,5	0,7	0,3	1,0	4,5	23	13
Reggio de Calabre	2,3	1,9	0,1	2,0	4,3	47	-
Bolzano	2,7	0,2	0,3	0,5	3,2	17	29
Ancône	2,3	0,4	0,1	0,5	2,8	18	19
Pescara	1,7	0,2	0,2	0,4	2,1	19	9
Trente	0,9	0,9	0,2	1,1	2,0	54	51

Source : Ministère de la Santé.

On constate que dans l'ensemble des agglomérations italiennes, la part des viandes foraines est généralement importante.

- parmi les quatre agglomérations les plus importantes la part des viandes foraines dans l'approvisionnement en viande est de l'ordre de 80% à Rome, Milan et Naples; 40% seulement à Turin, ce qui s'explique par la proximité du Piémont, zone de production de viande de boucherie.
- pour les villes moins importantes, la part des viandes foraines est moins élevée, sauf pour Palerme (80%). On n'observe pas de différence fondamentale, dans ce domaine, entre les villes du Nord et celles du Sud (Venise 50 %, Bari 51 %, Cagliari 48 %).
- le taux s'abaisse notablement pour certaines agglomérations, d'importance relativement faible, et situées dans des régions productrices (Bolzano, Pérouse).

Il convient de signaler d'autre part que la part respective des viandes foraines bovine et porcine est très différente suivant les villes. Ainsi la part des viandes foraines bovines est particulièrement élevée dans les villes du Sud et du Centre (Bari : 75 % de l'approvisionnement total en viandes bovines, Rome 87 %, Naples 70%, Palerme 69 %), et beaucoup plus faible dans le Nord (Turin 17%, Bologne 17 %); cependant Milan reçoit 66% de ses viandes de boeuf à l'extérieur.

Pour le porc au contraire, la part des viandes foraines est faible dans le Sud et le Centre (Cagliari 14%, Bari 19%, Rome 27%), et très élevée dans le Nord (Bologne 90%, Milan 95 %, Turin 78 %)(1).

Le tableau I 7 permet de mesurer l'évolution qui s'est accomplie depuis 1958 dans le circuit des viandes foraines en Italie.

On constate que, dans la plupart des villes considérées, la part des viandes foraines s'est accrue. Cet accroissement a été particulièrement spectaculaire à Naples (52 à 79 %), Palerme (24 à 80 %); il est moins sensible à Milan, Turin, Florence, plus proches des zones de production. On note enfin une nette décroissance relative de l'approvisionnement en viandes foraines à Bari et Cagliari. Ce dernier cas s'explique probablement par la réalisation

(1) Tous ces chiffres concernent l'année 1962.

du plan d'équipement de la Sardaigne en abattoirs publics.

Il convient d'observer d'autre part que cette croissance générale de la part des viandes foraines s'est accompagnée d'une hausse considérable de la consommation de viande. Le tableau I 8 atteste cette croissance de la part des viandes foraines dans le cas particulier de la ville de Rome de 1955 à 1962 pour les viandes bovines.

Tableau I 8

Abattages locaux et viandes foraines à Rome de 1955 à 1962

Viandes bovines

(poids carcasse en tonnes)

Années	Abattages locaux	Viandes foraines	Total	Part de viande foraines dans l'approvisionnement en %
	1	2	3	
1955	10.066	22.856	32.922	69
1956	9.920	25.786	35.706	72
1957	8.377	28.694	37.071	78
1958	7.722	32.055	39.777	81
1959	8.383	35.098	43.391	81
1960	6.925	39.453	46.378	85
1961	6.732	42.707	49.439	86
1962	6.945	44.783	51.728	87

Source: Annuario dell'Agricoltura Italiana. Milano 1963.

On note que l'augmentation globale de la consommation (60 % de 1955 à 1962) recouvre simultanément une diminution sensible des abattages locaux (30 % environ) et un accroissement de 100 % des arrivages de viandes foraines. Au total on constate que la part des viandes foraines a cru rapidement, de 69 à 87 %; cependant la tendance, depuis 1958, semble être à un ralentissement de cet accroissement.

Il y a donc, en définitive, en Italie un progrès très sensible depuis la fin de la dernière guerre du circuit mort sur le circuit vif. Ce progrès s'est opéré au profit des abattoirs d'expédition et surtout des tueries particulières en région de production, et au détriment des abattoirs publics des centres de consommation dont certains sont maintenant pratiquement inutilisés, en même temps que mal équipés, et peut-être justement parce que mal équipés.

3. En France

Le tableau F 15 indique pour un certain nombre d'abattoirs français la part relative en 1954 et 1962 de l'approvisionnement en viandes abattues localement et en viandes foraines (les années de base ont été choisies de façon à correspondre à chaque fois à un recensement de la population).

FRANCE

Tableau F 15

Part relative des abattages locaux et des viandes foraines (1)
pour quelques abattoirs français en 1954 et 1962.

(poids carcasse en milliers de tonnes)

Abattoirs	1954				1962			
	Abattages locaux	Viandes foraines	Total	Part des viandes foraines (en %)	Abattages locaux	Viandes foraines	Total	Part des viandes foraines (en %)
Paris	205,7	183,3	394,0	47	196,8	271,6	468,4	58
Lyon	38,1	21,4	59,5	36	38,6	23,8	62,4	38
Marseille	23,7	16,0	39,7	41	21,2	25,5	46,7	55
Nice	-	-	-	-	5,5	18,1	23,6	77
Strasbourg	15,5	1,2	16,7	7	19,2	4,0	23,2	17
Nantes	12,2	5,2	17,4	30	14,8	5,8	20,6	28
Toulouse	12,0	2,3	14,3	16	13,4	5,0	18,4	27
Nancy	10,8	0,3	11,1	3	14,5	1,8	16,3	11
Rouen	9,7	1,2	10,9	11	12,3	2,3	14,6	16
Metz	6,8	1,9	8,7	22	10,0	4,4	14,4	31
Toulon	6,5	4,6	11,1	41	8,6	5,2	13,8	38
Grenoble	5,1	3,4	8,5	40	6,7	5,6	12,3	46
Rennes	5,7	3,1	8,8	35	8,6	3,6	12,2	30
Clermont-Ferrand	6,7	0,6	7,3	8	9,1	1,9	11,0	17
Mulhouse	7,4	1,9	9,3	20	7,4	3,5	10,9	32
Le Havre	7,3	2,0	9,3	21	7,5	3,0	10,5	28
Brest	3,2	1,7	4,9	35	8,6	1,8	10,4	17
Reims	8,3	0,6	8,9	6	8,7	1,1	9,8	11
Dijon	7,2	0,3	7,5	4	7,6	2,1	9,7	22
Angers	4,0	0,8	4,8	17	6,3	2,3	8,6	26
Roubaix	3,8	2,8	6,6	42	4,1	3,5	7,6	46
Limoges	5,2	0,6	5,8	10	6,3	1,1	7,3	13
Pau	3,0	0,6	3,6	16	6,3	0,7	7,0	10
Bayonne	4,4	0,2	4,6	3	6,7	0,2	6,9	2
Chambéry	2,9	0,6	3,5	16	6,0	0,8	6,8	12
Montpellier	4,4	0,9	5,3	17	5,0	1,8	6,8	27
Colmar	4,0	0,7	4,7	15	5,0	1,6	6,6	24
Amiens	4,6	0,4	5,0	8	5,1	1,4	6,5	21
St Nazaire	2,8	0,3	2,4	15	5,4	0,7	6,1	11
Melun	0,6	0,7	1,3	51	2,9	2,8	5,7	49
Aix-en-Provence	2,5	1,0	3,5	29	3,7	1,7	5,4	32
Tarbes	3,9	0,1	4,0	2	4,9	0,5	5,4	9
Cambrai	2,7	0,2	2,9	7	5,1	0,2	5,3	4

(1) Dans les viandes foraines sont compris également les arrivages directs chez l'utilisateur, c'est à dire des viandes foraines qui ne passent pas par un marché de viande.

On note que :

- l'accroissement de la part des viandes foraines est général; les seules villes importantes où elle ait baissé de 1954 à 1962 sont en région de production; il s'agit de Brest, Rennes, Pau, Nantes et Saint Nazaire.
- ailleurs, la progression est souvent considérable, particulièrement dans les régions de l'Est (Strasbourg de 7 à 17 %, Mulhouse de 20 à 32 %, Colmar 15 à 24 %) et du Sud (Marseille de 41 à 55 %, Toulouse de 16 à 27 %).

On note également que dans les villes où, en 1954, la part des viandes foraines était très faible (inférieure à 10 %), la progression est généralement très rapide. Il est probable que l'on assiste là, depuis 1954, au début d'une tendance qui se poursuivra sans doute durablement, si l'on en juge d'après les hauts niveaux atteints par la part des viandes foraines dans certaines villes des régions déficitaires (Nord, Est, Midi).

D'autre part, cet accroissement relatif du circuit mort s'est accompagné généralement d'un accroissement de la consommation globale de viande, moins considérable qu'en Italie, mais cependant sensible.

L'exemple de la région parisienne est une illustration significative de cette évolution.

Le tableau F 16 indique l'évolution de la part des abattages locaux et des viandes foraines dans l'approvisionnement de Paris.

Tableau F 16

Evolution de la part des abattages locaux et des viandes foraines ⁽¹⁾
dans l'approvisionnement de Paris
(1958 - 1963)

(poids carcasse en milliers de tonnes)

Années	Abattages locaux		Viandes foraines		Total
	Poids	%	Poids	%	
1958	182,6	44	230,9	56	413,5
1959	195,4	44	249,3	56	444,7
1960	191,6	43	253,0	57	444,6
1961	195,8	43	262,6	57	458,4
1962	196,8	42	271,6	58	468,4
1963	171,7	38	276,1	62	447,8

(1) cf - Foot-note (1) tableau F 15 p. 174

Source : Rapport des Services Vétérinaires de la Préfecture de Police.

On note que, entre 1958 et 1962 l'accroissement de la consommation de viande à Paris recouvre une diminution des abattages locaux (- 8%) et une augmentation des arrivages de viandes foraines (+ 18 %). L'année 1963 a vu une diminution considérable des abattages, mais une poursuite de l'accroissement des viandes foraines. En définitive, celles-ci ont vu leur part croître assez lentement, mais régulièrement de 1958 à 1962.

4. Pays-Bas

Le tableau N 5 ci-après indique, pour quelques abattoirs publics néerlandais, la part de l'approvisionnement en viandes foraines.

Tableau N 5

Part des viandes foraines dans l'approvisionnement de quelques villes néerlandaises en 1963

(poids carcasse en milliers de tonnes)

Villes	Abattages locaux	Viandes foraines	Total	% des viandes foraines
Rotterdam	43,5	8,5	52,0	16
La Haye	34,5	13,0	47,5	28
Amsterdam	30,5	11,5	42,0	27
Eindhoven	8,2	1,2	9,4	14
Hilversum	5,6	1,0	6,6	16
Sittard	3,3	0,9	4,2	22

La part des viandes foraines semble être généralement inférieure à celle que l'on rencontre dans les autres pays et même en R.F. d'Allemagne.

5. Grand-Duché de Luxembourg

Les arrivages de viandes foraines à l'abattoir de Luxembourg-ville sont constitués essentiellement par des importations de veaux en provenance des Pays-Bas et de la Belgique. Il ne vient pratiquement pas sur le marché de Luxembourg-ville de viande foraine abattue dans d'autres abattoirs du Grand-Duché.

§ III. GEOGRAPHIE DES CIRCUITS DE VIANDES FORAINES

Les circuits de viandes foraines sont aussi complexes que les circuits de bétail vif. Ils sont d'autre part mal connus. Peu d'enquêtes détaillées ont été effectuées en ce domaine ; et d'autre part les directeurs d'abattoirs ne connaissent pas directement l'origine des viandes foraines. Une enquête a toutefois été exécutée en Italie, concernant l'année 1958. Il faut donc se contenter d'une approche dispersée, en considérant chaque abattoir en particulier.

1. R.F. d'Allemagne

La multiplication, durant ces dernières années, des abattoirs d'expédition en zone de production rend compte de l'accroissement de la part des viandes foraines enregistré dans certaines villes. L'importance du Nord de l'Allemagne dans l'approvisionnement en viande du reste du pays est attestée par deux indices :

- a) Un premier indice de la progression de l'activité des abattoirs d'expédition dans le Nord de l'Allemagne est fourni par l'évolution relative, pour le Schleswig-Holstein, des expéditions de bétail vif et de viande, entre 1958 et 1963 (tableau D 22).

Tableau D 22

Evolution des expéditions de bétail vif et de viande du Schleswig-Holstein (1958-1963)

	Bétail (en milliers de têtes)				Viande (poids carcasse en milliers de tonnes)			
	Gros Bovins	Veaux	Porcs	Moutons	Gros Bovins	Veaux	Porcs	Moutons
1958	129,2	21,8	780,9	49,9	42,8	1,2	31,5	0,5
1960	126,3	21,1	803,4	54,4	45,4	1,2	43,0	0,5
1961	106,2	16,9	737,0	46,4	38,7	0,8	49,5	0,1
1962	97,9	12,7	770,3	44,6	35,9	1,3	52,1	0,1
1963	115,7	20,4	710,1	43,5	42,8	1,4	44,5	0,5

Source : Statistisches Jahrbuch Schleswig-Holstein 1964.

Pour les gros bovins, on note une certaine diminution des expéditions en vif; mais elle n'est pas compensée par un accroissement correspondant des expéditions de viande abattue; de même pour les veaux; par contre pour les porcs, on constate que les expéditions en vif ont fléchi de 10 % depuis 1958, et qu'au contraire, les expéditions de viande de porcs ont cru de plus de 40 %, malgré une chute sensible en 1963.

b) Un autre indice est fourni par les statistiques d'approvisionnement de Berlin-Ouest. En effet, c'est dans une large mesure pour répondre aux besoins de la population de l'agglomération berlinoise, isolée de la R.F. d'Allemagne, que se sont créés dans le Nord du pays, dès la fin de la guerre, un certain nombre d'abattoirs d'expédition.

Le tableau D 23 indique la répartition, suivant l'origine géographique, des arrivages de viande à Berlin-Ouest pour 1962.

Tableau D 23

Arrivages de viande foraine à Berlin-Ouest, par lieux d'origine, en 1962

(poids carcasse en tonnes)				
Land d'origine	Viande de gros bovins	Viande de porc	Viande de veau	Viande de mouton
Schleswig-Holstein	10.175	21.822	559	75
Hambourg	4.432	3.691	362	375
Basse-Saxe	1.023	33.844	443	31
Brême	732	234	-	-
Rhénanie-du N. Westph.	404	2.627	1	-
Hesse	80	143	-	-
Rhénanie-Palatinat	15	-	-	-
Bade-Wurtemberg	1.192	85	173	12
Bavière	7.964	122	1.196	460
Sarre	205	144	-	-
Divers (1)	11.642	5.474	560	80
TOTAL	37.864	68.186	3.294	1.036

(1) Réserve Fédérale et importations

On constate que si tous les Lands de la R.F. d'Allemagne concourent au ravitaillement de Berlin, le Schleswig-Holstein, la Basse-Saxe et Hambourg jouent du fait de la proximité géographique un rôle particulier dans ce domaine.

Tableau D 24

Bilan global d'approvisionnement de Berlin-Ouest en
bétail et viande en 1962

(Poids carcasse en milliers de tonnes)

Espèces animales	Arrivages bétail	Arrivages viandes fo-raines	Expédition viandes	Consommation et transfor-mation
Gros bovins	9,5	37,9	1,7	45,7
Veaux	0,1	3,3	-	3,4
Porcs	10,5	68,2	12,3	66,4
Moutons	1,4	1,0	-	2,4
TOTAL	21,5	110,4	14,0	117,9

Le tableau D 25 indique les expéditions de viande à partir de Berlin-Ouest par Land de destination.

Tableau D 25

Expéditions de viande et de produits à base de viande de
Berlin-Ouest - 1962

(tonnes)

Land destina-taire	Viande de gros bovins	Viande de porc	Produits trans-formés
Schleswig-Holstein	5	70	311
Hambourg	257	1.465	1.567
Basse-Saxe	106	1.114	839
Brême	9	41	130
Rhénanie du N. Westphalie	1.171	5.482	8.962
Hesse	32	284	1.376
Rhénanie Palatin.	-	55	330
Bade-Wurtemberg	62	737	1.992
Bavière	56	2.953	2.180
Sarre	-	126	136
TOTAL	1.698	12.327	17.823

La Sarre joue également un rôle particulier dans le circuit de commercialisation des viandes; le traité franco-sarrois autorise en effet l'importation en Sarre de viandes en provenance de France et leur ré-expédition sur le territoire fédéral sous forme de produits transformés, en franchise douanière. En 1964, sur un approvisionnement total de viande de 98.120 tonnes, 14,4 % seulement provenaient d'abattages en Sarre : le reste, soit plus de 85 %, étaient importés, surtout de France, sous forme de viandes foraines.

Hormis les circuits particuliers auxquels donne lieu la situation exceptionnelle de Berlin-Ouest et de la Sarre, les circuits de viandes sont généralement, comme les circuits de bétail, dirigés Nord-Sud ou Sud-Nord.

2. France

Les circuits de commercialisation de la viande sont orientés des régions excédentaires (Bretagne, Pays de la Loire), vers les régions déficitaires (Région Parisienne, Littoral méditerranéen, Est.)

On ne dispose pas de statistiques sur l'ensemble des viandes transportées (absence de données sur les transports routiers) mais il est possible d'apporter quelques précisions sur les transports de viande effectués par voie ferrée. En 1963 le poids total des viandes transportées par fer était de 183.000 tonnes.

a) Les régions expéditrices se répartissaient comme suit :

Bretagne : 61.300 tonnes, soit 33 %

Poitou-Charente : 26.000 tonnes, soit 14 %

Loire-Atlantique et Vendée : 9.500 tonnes, soit 11 %

D'autre part, la Seine expédie 12.600 tonnes (7 %) et la région lyonnaise (Loire et Rhône) 4.000 tonnes.

Ces expéditions se font principalement vers la région parisienne 86 % des expéditions de Bretagne et du Poitou-Charente, 43 % des expéditions de Loire-Atlantique et Vendée.

- b) Les régions destinatrices sont essentiellement la région parisienne qui absorbe 116.000 tonnes, soit 63 % de l'ensemble des viandes transportées, et à un moindre degré, le littoral méditerranéen, qui en absorbe 19.000 tonnes, soit 10 % de total.

L'approvisionnement de la région méditerranéenne se fait surtout en provenance de la vallée de la Garonne, (13 %), de Loire Atlantique et Vendée (20 %) de la Région Lyonnaise (12 %), de Bretagne (10 %) de la Seine (7%).

Il est difficile de préciser la répartition du trafic suivant les espèces animales. Cependant, une enquête réalisée en 1961⁽¹⁾ indique que le département des Côtes du Nord fournit à lui seul plus de 25 % de l'approvisionnement de Paris en viande de porc, le Finistère et la Manche, fournissant le deuxième quart. L'autre partie est partagée entre différents départements de l'Ouest, du Nord et du Centre.

Il y a lieu de penser d'ailleurs qu'une part de la viande foraine dirigée sur Paris est ensuite réexpédiée, transformée ou non, vers le reste du pays. Pour les bovins en particulier, Paris sert de plaque tournante, les quartiers arrières étant consommés sur place, et les quartiers avant dirigés vers les régions du Nord et de l'Est. Une partie de la viande de porc est également réexpédiée sous forme de produits transformés.

3. Italie

Une enquête réalisée en 1958 par le Ministère de la Santé a permis de préciser les zones d'approvisionnement des grandes villes en viande bovine. Les résultats de ce travail restent valables, tout au moins en pourcentage.

On étudiera successivement le cas de Milan, de Rome et de Naples.

(1) Ministère de l'Agriculture : "Commercialisation et transformation de la viande de porc dans la région parisienne"

a) Milan

Les principales provinces concurrentes à l'approvisionnement de Milan en viande foraine sont les suivantes :

Milan	:	42,4 %
Côme	:	14,1 %
Crémone	:	13,5 %
Bergame	:	8,4 %
Trévise	:	5,5 %

Outre ces provinces, la plupart des autres provinces de l'Italie du Nord concurrentes à l'approvisionnement de Milan. Celui-ci cependant se fait pour plus de 56 % dans un rayon très limité. (provinces de Milan et de Côme).

b) Rome

Macerata	:	18,6 %
Ancone	:	12,1 %
Terame	:	11,6 %
Pérouse	:	9,1 %
Ascoli-Piceno	:	8,2 %
Reggio d'Emilie	:	5,5 %
Ravenna	:	5,2 %
Milan	:	3,8 %

L'approvisionnement de Rome est beaucoup plus dilué que celui de Milan. Si les provinces dont les apports sont les plus importants sont relativement proches de Rome, il apparaît que le complément doit être cherché assez loin dans le Nord et même vers le Sud.

c) Naples

Naples	†	40,0 %
Macerata	:	13,2 %
Ancone	:	13,1 %
Salerne	:	12,1 %

L'essentiel de l'approvisionnement de Naples provient des environs de la ville (sauf Macerata et Ancone).

+
+ +

On observe donc que les circuits de bétail vivant et les circuits de viande semblent évoluer de la façon suivante : le circuit vif tend à perdre de son importance ; le circuit mort au contraire prend une expansion, variable suivant les pays et les circonstances particulières, qui ne paraît pas en voie de cesser.

A ce stade de l'étude il n'est pas encore possible de tirer des conclusions de cette situation sur laquelle on reviendra ultérieurement. Notons simplement que cette évolution pose des problèmes graves aux abattoirs publics des zones de consommation qui voient leurs apports en bétail diminuer. Parallèlement cependant les marchés de viande des zones de consommation jouent un rôle grandissant, mais il n'est pas certain que cela suffise à compenser la diminution d'activité des abattoirs. On verra en effet que les entrées directes de viandes sans passage par le marché vont en augmentant.

On soulignera enfin que si globalement les marchés du bétail voient leur activité amoindrie, certains marchés des zones de production jouent encore un rôle considérable pour la commercialisation des bovins. Même dans les grands centres de consommation on constate le maintien de l'activité de réexpédition des marchés du bétail en matière de bovins. En ce qui concerne les porcs, les marchés de bétail ont subi un déclin prononcé qui semble devoir aller en s'accroissant.

CHAPITRE IV

GESTION DES ABATTOIRS ET COUT DE L'ABATTAGE

On tentera, au cours de ce chapitre, d'une part de définir les différences qui existent dans le domaine de la gestion entre les différents types d'abattoirs évoqués au chapitre I et, particulièrement, dans les abattoirs publics et les abattoirs privés et, d'autre part, d'apprécier dans l'un et l'autre cas le niveau du coût des opérations d'abattage.

SECTION I

PRINCIPES DE GESTION DES ABATTOIRS PUBLICS

ET DES ABATTOIRS PRIVES

Les différences qui existent dans le domaine de la gestion entre abattoirs publics et abattoirs privés peuvent s'observer au niveau de la gestion administrative et de la gestion comptable.

§ I. GESTION ADMINISTRATIVE

1. Abattoirs privés

En ce qui concerne la gestion administrative des abattoirs privés, elle est, en principe, celle de toute entreprise privée à but lucratif. Le directeur de l'abattoir est le chef de l'entreprise : il décide discrétionnairement du mode de fonctionnement de l'abattoir et des améliorations qu'il convient d'y apporter. Toutefois la main-d'oeuvre d'abattage est parfois constituée d'équipes ne dépendant pas directement du directeur de l'entreprise : c'est par exemple le cas de certains abattoirs privés en Belgique ne pratiquant pas la transformation industrielle des viandes et se limitant à l'abattage du bétail, soit acheté, soit traité pour le compte de tiers; dans ce cas, le personnel d'abattage est rémunéré à la pièce, soit par l'abattoir, soit par les tiers propriétaires du bétail abattu. Dans l'ensemble cependant, l'abattoir privé est administré et géré comme une entreprise privée, dans le cadre des dispositions d'ordre public, et en particulier sanitaires, qui règlementent son activité.

2. Abattoirs publics

Il en va tout autrement de l'abattoir public. Les différences peuvent s'apprécier tant en ce qui concerne le rôle de l'abattoir public que les attributions du directeur d'abattoir.

- Le rôle de l'abattoir public

L'abattoir public est un service public; on a considéré en effet lors de la création des abattoirs publics urbains que l'importance que revêtait le ravitaillement de populations agglomérées en viande saine justifiait la création d'établissements publics où l'abattage serait effectué par les bouchers eux-mêmes ou leurs aides, mais où la surveillance sanitaire pouvait être assurée d'une façon satisfaisante. Ces impératifs sanitaires rendaient également obligatoire le transfert aux abattoirs publics de la charge des abattages sanitaires et d'urgence, ce qui nécessitait la construction d'installations particulières, séparées des autres, et pour lesquelles aucune rentabilité ne pouvait être espérée.

Service public, l'abattoir public est ouvert à tous les usagers, quelle que soit leur importance et la façon dont ils utilisent les installations de l'abattoir, ou le moment où ils abattent.

L'existence d'un marché de bétail organiquement lié à l'abattoir accroît la dépendance de l'abattoir vis-à-vis de ses utilisateurs, lesquels désirent la plupart du temps abattre aussitôt après l'achat de bétail. La conséquence en est un taux d'utilisation relativement faible.

Il existe cependant des palliatifs à cette situation : ces palliatifs peuvent aller de l'institution d'un tarif différentiel des taxes d'abattage, tendant à favoriser les utilisateurs les plus importants, ou ceux qui abattent en dehors des jours de pointe, à la concession complète de l'abattoir à un exploitant unique qui peut permettre une utilisation plus rationnelle de l'abattoir (généralisation de la file d'abattage, étalement sur l'ensemble de la semaine).

- Les attributions du directeur d'abattoir public

Le directeur de l'abattoir public ne possède pas toutes les prérogatives d'un chef d'entreprise privée, bien qu'une évolution se dessine à ce sujet. A l'origine le directeur d'abattoir public était essentiellement chargé de veiller à ce que les opérations d'abattage s'effectuent conformément aux dispositions sanitaires en vigueur.

A la différence du directeur d'abattoir privé, le directeur d'abattoir public n'est pas responsable des apports en viande et n'a aucun contrôle de nature commerciale sur les utilisateurs de l'abattoir. Les éléments qui déterminent le coût d'abattage, ainsi que l'équilibre entre les recettes et les dépenses lui échappent souvent étant soumis à des décisions des autorités qui tiennent compte de nombreux autres aspects.

Les ouvriers d'abattage ne font souvent pas partie du personnel de l'abattoir : ils sont, dans les abattoirs les plus modernes en tout cas, constitués en entreprises de forme coopérative, qui traitent directement avec les utilisateurs de l'abattoir, bouchers et chevillards, notamment les tarifs qu'ils pratiquent. Or, ces tarifs constituent une part non négligeable du coût total d'abattage. Même si ces tarifs ne concernent que les ouvriers abatteurs et les utilisateurs de l'abattoir, et par conséquent ne peuvent mettre en danger directement l'équilibre financier de l'abattoir, il est de l'intérêt général et de celui de l'abattoir public de pouvoir faire en sorte que cette part du coût d'abattage soit aussi faible que possible; on peut toujours craindre en effet l'évasion des utilisateurs vers des abattoirs où le coût de la main-d'oeuvre est moins élevé.

D'autre part, le directeur de l'abattoir n'est pas toujours en mesure de faire procéder aux investissements nécessaires, notamment pour l'équipement technique, son budget étant la plupart du temps lié à celui de l'autorité dont dépend l'abattoir (voir §II), ni d'en imposer l'utilisation aux utilisateurs de l'abattoir. On peut constater que dans bien des abattoirs où le directeur a mis en place un système moderne d'abattage, files ou chaînes, les utilisateurs restent fidèles aux systèmes traditionnels auxquels ils sont habitués et que, en définitive, les deux systèmes coexistent, le système le plus moderne étant en fait utilisé au-dessous du seuil de rentabilité. Dans ce cas, qui se rencontre fréquemment, le directeur d'abattoir n'a d'autre moyen à sa disposition que son pouvoir de persuasion pour amener les usagers de l'abattoir à utiliser le matériel le plus rentable.

On doit enfin signaler que les conditions de concurrence entre abattoirs publics et abattoirs privés sont encore aggravées, au détriment des abattoirs publics, par d'autres circonstances non prévues par la réglementation, mais néanmoins fort importantes. Il s'agit essentiellement de la faculté qu'ont certains abattoirs privés, surtout de petite taille

de tourner les prescriptions réglementaires en vigueur, du point de vue fiscal et du point de vue sanitaire,

Si le directeur d'abattoir public ne peut être assimilé à un directeur d'entreprise privée ayant une emprise commerciale sur le produit vendu, on peut noter toutefois une évolution tendant à lui donner de plus larges prérogatives en matière d'équipement, de gestion et de responsabilité financière (1).

- en ce qui concerne l'équipement technique
- en ce qui concerne les ouvriers de l'abattoir. Ceux-ci sont de plus en plus nombreux avec la généralisation des équipes spécialisées
- en ce qui concerne l'organisation des abattages
- en ce qui concerne la gestion financière dans le cas où la règle de l'exploitant unique est en vigueur (1).

§ II. GESTION FINANCIERE

1. Abattoirs privés

On n'insistera pas sur les modalités de gestion financière des abattoirs privés qui, en principe, ne diffèrent en rien de celles des autres entreprises industrielles ou commerciales. Quelques problèmes mineurs peuvent cependant se poser :

- Lorsque l'abattoir utilise des vétérinaires rémunérés par la commune ou par l'Etat, il paie, ou fait payer, l'équivalent de la taxe de visite sanitaire.
- Dans d'autres pays, en Belgique notamment, les abattoirs privés prélèvent la taxe fiscale de circulation et la reversent à l'Etat.

Sous ces réserves, les abattoirs privés fonctionnent comme toute autre entreprise privée.

2. Abattoirs publics

Les abattoirs publics, au contraire, sont gérés d'une autre façon. Ils ne disposent souvent pas d'une autonomie financière vis-à-vis de la commune. D'autre part, lorsqu'ils possèdent cette autonomie, leur comptabilité ne fait souvent pas apparaître les résultats de gestion de chaque partie de l'abattoir.

a. Autonomie financière insuffisante

Dans certains Etats membres, en particulier l'Italie, et très généralement en France et en Belgique, l'abattoir est considéré comme un service administratif au même titre que les autres services municipaux.

(1) Le projet français actuel de réorganisation des marchés de la viande prévoit la systématisation de la gestion de l'abattoir public par un exploitant unique.

Si l'abattoir possède un budget, il ne s'agit pas la plupart du temps d'un budget complet. Diverses fournitures, dont l'abattoir fait pourtant grande consommation, telles que l'eau ou l'électricité et le gaz, n'apparaissent pas sur ce budget et sont intégrées dans la consommation de l'ensemble des services communaux. Les amortissements, financiers ou industriels, n'apparaissent pas non plus sur les documents budgétaires.

Ce système présente des avantages et des inconvénients.

- Les avantages sont plus apparents que réels.

D'une part en effet, les budgets ainsi présentés sont rarement ou peu déséquilibrés, mais de façon toute artificielle.

D'autre part, les abattoirs publics ainsi gérés peuvent supporter des travaux de modernisation bien plus coûteux que les abattoirs privés là même ou une comptabilité plus serrée pourrait faire apparaître une exploitation non rentable. Appuyé sur le budget communal, garanti par celui-ci, l'abattoir public, grâce, d'autre part, aux subventions que l'Etat peut accorder aux communes en matière de construction ou de modernisation d'abattoirs, est dans une position considérablement plus confortable que l'abattoir privé qui ne peut compter que sur ses ressources propres pour procéder à un agrandissement ou à une modernisation et qui aura à ajouter les charges d'amortissement aux charges courantes d'exploitation.

- Les inconvénients sont de plusieurs ordres.

D'une part l'abattoir n'a pas de personnalité juridique et financière; les taxes d'abattage et autres redevances vont dans les caisses de la commune, aucune affectation n'est possible; aucune réserve ne peut être faite, les dépenses courantes ne peuvent être effectuées que dans le cadre de crédits octroyés annuellement par la commune. Il est donc impossible dans ces conditions de savoir si la gestion de l'abattoir est équilibrée ou non.

b. Comptabilité insuffisante même là où elle est possible

Certains abattoirs sont dotés d'un budget propre et d'une personnalité financière et juridique. Il s'agit des catégories suivantes :

- L'ensemble des abattoirs allemands et néerlandais
- En Belgique, les abattoirs fonctionnant sous le régime de la "régie", qui sont la minorité. On peut citer les cas de Huy et de Charleroi.
- En France les abattoirs inter-communaux desservant un syndicat de communes.

Toutefois, même pour ces abattoirs, la comptabilité pratiquée est insuffisante pour donner une image valable de la gestion de l'abattoir. Il s'agit en effet rarement d'une comptabilité analytique. Cependant en R.F. d'Allemagne un système de comptabilité distinguant les recettes et les dépenses du marché du bétail de l'abattoir et du marché des viandes tend à se généraliser.

SECTION II

COÛTS D'ABATTAGE ET BUDGETS

§ I. DIFFICULTES D'APPRECIATION

On ne pourra présenter ci-dessous que des exemples isolés. En effet le coût d'abattage est souvent mal connu pour les raisons suivantes :

- en ce qui concerne les abattoirs privés, la notion du coût d'abattage n'est facile à isoler que pour les abattoirs d'expédition, ou, plus généralement, pour les abattoirs non annexés à un établissement industriel de transformation : dans ce dernier cas, en effet, seule une comptabilité analytique permettrait de déterminer exactement la part de l'abattage dans l'ensemble des frais. Pour les abattoirs d'expédition où l'appréciation du coût d'abattage est théoriquement possible, les difficultés, tiennent surtout à la discrétion généralement observée par les directeurs d'abattoirs privés sur ce point. Cependant, lorsque ces abattoirs abattent pour le compte de tiers, il est possible de connaître le tarif qu'ils pratiquent.

- en ce qui concerne les abattoirs publics d'autre part, la situation n'est bien connue que pour ceux qui, possédant la personnalité juridique et financière, peuvent établir un compte d'exploitation, un compte de pertes et profits et un bilan. Pour les autres, la situation financière est, comme on l'a dit plus haut, beaucoup moins bien connue.

On exposera ci-dessous quelques exemples de situation financière pour des abattoirs publics et privés.

§ II. ABATTOIRS PUBLICS

On étudiera successivement les redevances d'abattage et les coûts totaux d'abattage, pour certains abattoirs publics.

1. Les redevances d'abattage et redevances d'usage

Tout utilisateur de l'abattoir public acquitte une redevance qui correspond à l'utilisation des locaux du matériel et aux fournitures de l'abattoir mis à sa disposition par la commune. Le taux de cette redevance est fixé par la commune; toutefois, en France, un taux maximum est prévu à l'échelon national qui étant donné son niveau assez bas, est généralement adopté. D'autre part, cette redevance peut être fixée par tête d'animal ou, au contraire, au poids vif ou mort.

Enfin, à cette redevance d'abattage s'ajoutent d'autres redevances d'usage, dont on donnera également quelques exemples.

A. Redevances d'abattage

On trouvera ci-après (tableau E 7) les taux relevés dans quelques abattoirs publics importants de la C.E.E.

Il convient d'apporter à ce tableau les commentaires suivants :

- 1) les redevances indiquées sur ce tableau correspondent à ce que doit payer l'utilisateur des abattoirs en échange des services rendus par ceux-ci : ces services sont généralement l'utilisation de l'équipement pour l'abattage, la visite sanitaire et la prérefrigération ou le ressuage
- 2) on observe des disparités assez grandes entre ces redevances, non seulement d'un pays à l'autre, mais même à l'intérieur de ce même pays.

Les raisons de ces disparités sont les suivantes :

- a) Le mode de fixation du montant des redevances n'est pas toujours le même à l'intérieur d'un même pays. Ainsi en R.F.d'Allemagne, plusieurs systèmes sont utilisés : le tarif par tête, sans différenciation à raison du poids des bêtes (Munich, Hambourg), tarif par tête avec différenciation à raison du poids des bêtes (Stuttgart), tarif au kg de poids-carcasse (Bochum). En France, la redevance est calculée d'après le poids-carcasse; dans les pays du Benelux, le tarif est généralement fixé à la tête de bétail, avec ou sans différenciation à raison du poids; en Italie on utilise de préférence des tarifs au poids vif ou mort.

La présence de seuils dans les systèmes fondés sur la fixation de tarif à la tête avec différenciation eu égard au poids de la bête, entraîne des distorsions aux alentours de ces seuils.

Tableau E 7

Redevances d'abattage dans quelques abattoirs publics

(en francs français (1))

	Gros bovins de 600 kg de poids vif rendement en viande 52 %		Veaux de 100 kg de poids vif rendement en viande 60 %		Porcs de 110 kg de poids vif rendement en viande 80 %	
	par tête	par kg de viande (chiffres arrondis)	par tête	par kg de viande (chiffres arrondis)	par tête	par kg de viande (chiffres arrondis)
<u>R.F. d'Allemagne</u>						
Stuttgart (2)	20,60	0,07	5,62	0,09	10,00	0,11
Bochum	18,70	0,06	4,20	0,07	5,60	0,07
Bonn	15,60	0,05	3,60	0,06	8,00	0,09
Hambourg	17,70	0,06	5,00	0,08	8,20	0,09
Munich	17,50	0,06	4,40	0,07	9,40	0,11
<u>Belgique</u>						
Bruxelles-Anderlecht	24,00	0,08	14,50(3)	0,24	6,00	0,07
Charleroi	21,00	0,07	8,50	0,14	5,50	0,06
<u>France</u>						
Lyon	26,50	0,08	4,80	0,08	7,05	0,08
Bressuire	25,00	0,08	6,66	0,11	7,90	0,09
Mulhouse	30,00	0,10	7,80	0,13	12,30	0,14
Parthenay	21,80	0,07	4,20	0,07	7,00	0,08
Strasbourg	28,10	0,09	5,40	0,09	7,90	0,09
<u>Italie</u>						
Parme	14,40	0,05	2,40	0,04	-	-
Bergame	24,00	0,08	4,00	0,07	7,00	0,08
Milan	22,40	0,07	5,90	0,10	5,20	0,06
<u>Grand-Duché de Luxembourg</u>	31,20	0,10	6,00	0,10	10,60	0,12
<u>Pays-Bas</u>						
Amsterdam	23,80	0,08	11,90	0,20	11,20	0,13
Eindhoven	39,20	0,12			12,30	0,14
La Haye	21,00	0,07	9,50	0,16	9,50	0,11

(1) 1 franc français = 0,80 DM = 10 francs belges = 125 livres = 10 francs luxembourgeois = 0,70 florins (taux arrondis)

(2) A l'abattoir de Stuttgart, comme dans beaucoup d'abattoirs allemands, les redevances sont différenciées suivant le poids des animaux d'une même espèce.

Gros bovins : 600 kg et plus : 16,50 DM par tête
de 400 à 599 : 14,00 DM par tête
de 150 à 399 : 11,50 DM par tête

Porcs : plus de 50 kg : 8,50 DM par tête
de 26 à 50 kg : 5,00 DM par tête
moins de 26 kg : 2,00 DM par tête

(3) L'anomalie présentée par le montant de la redevance à Anderlecht pour un veau de 100 kg de poids vif s'explique par la fixation du seuil à 80 kg. Au-dessus de 80 kg, le montant de la redevance est très inférieur (8,00 F). Le taux de 14,50 F a été manifestement choisi pour des veaux plus lourds (140 - 160 kg).

Le montant des redevances est le suivant (par tête) :

Veaux (moins de 80 kg vif)	: 8,00 F
Bovides moyens :	
de 80 à moins de 170 kg vif	: 14,50 F
de 170 à moins de 250 kg vif	: 14,50 F
Gros bovidés (plus de 250 kg vif)	: 24,00 F
Chevaux, mulets, bardots	: 26,00 F
Porcelets (moins de 30 kg)	: 2,80 F
Porcs	: 6,00 F

- b) Dans certains pays, comme la France, les abattoirs qui ont engagé des frais pour leur modernisation sont autorisés à percevoir un supplément de redevance, équivalent, en principe, aux charges d'amortissement (par exemple, Mulhouse).
- c) Enfin, les services auxquels donne droit le paiement de ces redevances, quoiqu'ils soient les mêmes dans l'ensemble, peuvent différer dans le détail, en fonction des situations locales (entreposage et salage des cuirs par exemple).

B. Autres redevances

On détaillera ci-dessous l'exemple de Stuttgart pour montrer la complexité des redevances perçues dans les abattoirs :

1) Marché du bétail

Un droit d'entrée est perçu forfaitairement (3 DM pour les gros bovins, 1,50 DM pour les veaux et les porcs de plus de 26 kg). Ce droit comprend l'inspection sanitaire, l'utilisation des quais et rampes de déchargement, ainsi que des locaux de vente, des balances, des locaux de stabulation avant le jour du marché et la nuit suivant le marché en dehors des heures prévues.

2) Abattoir

La redevance d'abattage, dont le montant a été indiqué ci-dessus, comprend l'utilisation de l'abattoir y compris l'abattoir sanitaire, des triperies, du dépôt de fumier, des salles de pré-réfrigération, des balances, ainsi que l'inspection sanitaire des viandes et la "trichinocopie" pour les porcs.

Les animaux qui sont introduits à l'abattoir sans passer par le marché du bétail doivent acquitter une redevance égale au droit d'entrée sur le marché et correspondant à l'usage des locaux de stabulation.

Le paiement de ce droit s'effectue en sus de l'Ausgleichszuschlag (redevance de péréquatation).

La redevance d'abattage est doublée pour les abattages effectués en dehors des heures normales de fonctionnement. Elle est donc, par exemple, de 17 DM pour un porc de plus de 50 kg.

3) Marché de la viande

Un droit de 0,25 DM est perçu par croc utilisé et par jour de marché.

4) Droits correspondant à des services rendus

Le système est complété par un certain nombre de droits annexes.

- a) Utilisation des étables par nuit : 1 DM par cheval, 0,50 DM par gros bovins, 0,25 DM par tête pour les autres animaux.

b) Affouragement : une redevance spéciale est perçue pour l'affouragement des gros bovins, moutons et chèvres (coût du fourrage, plus 33,3 %).

Ces divers droits sont perçus lorsque les animaux restent à l'étable plus d'une nuit après le marché.

c) Installations frigorifiques : les droits d'utilisation des installations sont les suivants :

réfrigération :	m2 par mois :	8 DM
	cellule par jour :	4 DM
	ouverture en dehors des heures normales :	3 DM
saloirs :	m2 par mois	4 DM
	cellule par jour :	2 DM
cellules individuelles de congélation :	m2 par an :	200 DM
	m2 par mois :	23 DM
	cellule par jour :	4 DM
	droit minimum :	8 DM
dépôts de congélation :	les chiffres précédents sont ramenés respectivement à 170, 23, 2 et DM.	
pré-réfrigération :	aucune redevance n'est prévue si la viande est enlevée avant 15 h le lendemain du jour de l'abattage, par les possesseurs de cellules individuelles, avant 17 h du jour de l'abattage pour les autres utilisateurs. En cas d'utilisation prolongée, un droit est perçu (0,25 à 2 DM par matériel utilisé suivant la nature de celui-ci): écarteur, croc, chariot à tripes, etc...)	

2. Tarifs pratiqués par les équipes d'abattage

On a vu que dans un certain nombre d'abattoirs, l'abattage était réalisé par des équipes de tueurs. Il est difficile d'obtenir des renseignements précis sur les tarifs pratiqués par ces équipes, le tableau ci-dessous donne les tarifs pratiqués dans quelques grands abattoirs européens. On remarquera qu'ils ne varient pas d'une façon sensible d'un pays à l'autre.

Tarifs pratiqués pour l'abattage dans quelques abattoirs
(en francs français par tête)¹⁾

	Stuttgart	Turin	Luxembourg	Anderlecht	Lyon
Gros bovins	10-12,50	12-14,40	12-13	15	15
Veaux	-	-	-	7	5
Porcs	5	6,40	5-7	7	

3. Coût de l'abattage pour l'utilisateur de l'abattoir

Il est égal à la somme des redevances et droits divers versés à l'abattoir et des salaires payés aux ouvriers abatteurs.

Le tableau suivant indique, pour quelques abattoirs, l'ordre de grandeur du coût total d'abattage, en francs français (1)

Abattoirs	Gros bovins	
	par tête	au kg de viande
Stuttgart	32,00	0,10
Luxembourg	43,20	0,14
Bruxelles-Anderlecht	39,00	0,12
Lyon	41,50	0,13

4. Charges totales des abattoirs publics

a. Possibilités d'analyse

Il peut être intéressant de considérer pour chacun des abattoirs publics, le rapport des charges totales pour une année déterminée à la production de viande, en poids, pour la même année de référence. En fait la comparaison des chiffres obtenus pour différents abattoirs publics n'est valable que :

(1) taux de change arrondi - cf. foot-note (1) tableau E 7 - p. 192

- s'il s'agit bien des charges totales de l'abattoir, c'est-à-dire si l'abattoir a un véritable budget, ce qui n'est pas toujours le cas.
- si la comptabilité de l'abattoir est analytique, c'est-à-dire si les charges totales ont été réparties entre les différentes branches d'activité qui se trouvent concentrées à l'abattoir, c'est-à-dire marché du bétail, abattoir proprement dit, marché des viandes. Une telle ventilation des charges n'est généralement pas effectuée. A fortiori aucune distinction n'est-elle faite entre l'abattage des différentes espèces : or les techniques étant différentes, les coûts doivent être généralement différents.

Pour ces raisons, il n'est possible d'effectuer qu'une comparaison grossière portant sur les charges totales rapportées au kg de viande abattu.

b. Comparaison des charges au kg de viande

Au stade actuel de l'étude, il n'est pas possible d'effectuer une comparaison significative des charges au kg de viande supportées par les différents abattoirs publics.

En effet, comme il a été dit plus haut, la plus grande partie des abattoirs publics en France, en Italie et en Belgique ne possède pas de budget propre. Entre autres, les charges d'amortissement sont fréquemment inscrites au budget général de la commune.

Une étude plus détaillée des charges des abattoirs publics pourra prendre place dans la deuxième partie de la présente étude : elle nécessite en effet des recherches plus poussées.

A titre d'exemple cependant il est possible d'indiquer les charges globales, et les charges au kg de viande, pour quelques abattoirs, pour lesquels les chiffres sont comparables.

Abattoirs	Charges annuelles totales en millions de Ff	Tonnage abattu (milliers de tonnes)	Coût au kg de viande en Ff
Bruxelles Anderlecht (1)	5,5	44,5	0,12
Charleroi (2)	1,0	9,3	0,11
La Haye (3)	4,0	35,4	0,11
Bochum (4)	1,6	15,6	0,11
Stuttgart	8,1	54,6	0,15
Bonn	1,9	4,9	0,39

(1) le compte d'exploitation de la Régie des Abattoirs et Marchés d'Anderlecht pour l'exercice 1964 accuse un bénéfice de 0,18 million de francs français.

La ventilation des recettes est intéressante :

- Les recettes provenant de l'abattoir se montent à 2,4 millions de francs, soit 43 % de l'ensemble des recettes.
- Les recettes provenant du marché au bétail se montent à 1,2 million de francs, soit 22 % de l'ensemble des recettes.
- Les étables (droits d'hébergement, locations, etc.) rapportent 0,6 million de francs. Ces ressources devraient être ventilées entre le poste abattoir et le poste marché de bétail.
- Enfin le marché des viandes concourt aux recettes pour 1,2 million (22 %).
- Le reste des recettes est constitué par des ventes diverses.

Il n'est malheureusement pas possible d'avoir une ventilation comparable pour les dépenses.

- (2) Les redevances d'abattage représentent 70 % de l'ensemble des recettes. Le compte d'exploitation de l'abattoir de Charleroi s'est soldé en 1964 par un déficit de 90.000 francs français soit environ 9 % de l'ensemble des dépenses.
- (3) Le compte 1964 de l'abattoir de La Haye s'est soldé par un résultat légèrement négatif (140.000 francs français). Les charges se répartissent à raison de 50 % pour les dépenses d'exploitation, 25 % pour les dépenses de personnel, et 25 % pour les dépenses d'amortissement.
- (4) Le compte d'exploitation de l'abattoir de Bochum présente une ventilation entre les charges afférentes au marché de bétail (28 %) à l'abattoir proprement dit (62 %) et au marché de viandes (8 %)

On constate qu'il peut exister des disparités sensibles entre les abattoirs.

Il est possible que la charge au kg augmente lorsque l'importance de l'abattoir diminue, mais les éléments manquent encore pour le démontrer de façon irréfutable.

§ III. ABATTOIRS PRIVÉS

La recherche du prix de revient de l'abattage dans un abattoir privé se heurte à deux sortes de difficultés :

- la première est que le prix de revient est généralement considéré comme un secret d'entreprise; il n'est donc possible d'obtenir, en général, que des indications sommaires, et qu'il est impossible de vérifier.
- la deuxième est que, tout au moins pour les abattoirs de transformation, et même pour les abattoirs d'expédition qui découpent et préemballent la viande, l'abattage n'est pas toujours isolé des autres activités de l'abattoir, et son prix de revient mal dégagé.

Sous ces réserves, on peut indiquer que dans les abattoirs privés visités le prix de revient de l'abattage d'un gros bovin est compris entre 25 et 30 Ffrs, et celui d'un porc entre 5 et 8 Ffrs.

Conclusion

Il y a intérêt à souligner, en conclusion, l'importance que devrait revêtir, pour un abattoir public, une comptabilité saine, dans les pays où une telle condition n'est pas encore réalisée. D'élémentaires raisons de bonne gestion conduisent à demander que l'abattoir public soit doté d'un budget propre et d'une autonomie financière suffisante pour qu'il soit possible d'apprécier sa rentabilité, ce qui est actuellement impossible pour la plus grande partie des abattoirs publics de la C.E.E. Il n'est pas normal que la gestion des abattoirs publics soit encore organisée comme à une époque où les préoccupations sanitaires étaient au premier plan. L'existence des abattoirs privés doit conduire les abattoirs publics à asseoir leur gestion sur des principes de rentabilité économique. On a constaté combien était ouvert l'éventail des charges au kg de viande des abattoirs publics : presque de 1 à 3. Faute d'une adaptation aux conditions actuelles du marché, et faute de pouvoir devenir des outils concurrentiels, certains abattoirs publics pourraient voir leur situation devenir de plus en plus critique.

C H A P I T R E V

QUELQUES EXEMPLES D'ABATTOIRS EUROPEENS

On tentera, au cours de ce chapitre, de synthétiser le contenu des chapitres précédents en décrivant sommairement les types d'abattoirs les plus couramment rencontrés dans les pays de la C.E.E.

Quelle que soit en effet la diversité des abattoirs rencontrés dans la réalité, et, en un sens, il est permis de dire qu'un abattoir ne ressemble complètement à aucun autre, il semble toutefois possible de dégager les traits caractéristiques de quelques grands types d'établissements, en utilisant les deux critères du statut juridique et de la taille.

On peut ainsi distinguer :

- parmi les abattoirs publics :

- les grands abattoirs, dont la production annuelle est supérieure à 10.000 tonnes, desservant des agglomérations d'au moins 300.000 habitants ;
- les abattoirs moyens, dont la production se situe aux environs de 5.000 tonnes annuelles, desservant des agglomérations d'environ 100.000 habitants ;
- les petits abattoirs, de 1.000 à 2.000 tonnes, d'importance locale.

- parmi les abattoirs privés :

- les grands abattoirs d'expédition de porcs,
- les grands abattoirs d'expédition de bovins,
- les abattoirs d'expédition de taille réduite, traitant toutes les espèces, à activité saisonnière.

On étudiera ci-dessous successivement ces différents types d'abattoirs (1).

SECTION I

ABATTOIRS PUBLICS

§ 1. Abattoir A : 10.000 à 15.000 tonnes

L'Abattoir A est celui d'une ville de 250.000 habitants située dans l'Est de la France. Il a abattu, en 1964, 15.200 tonnes de viande.

(1) Les abattoirs de transformation paraissent moins intéressants à étudier dans la mesure où l'activité d'abattage y est, en fait, secondaire.

L'abattoir A est de construction ancienne : 1856. Depuis cette date, les travaux de modernisation ont été nombreux. Le coût de remplacement de l'abattoir est difficile à déterminer; les bâtiments construits initialement sont amortis depuis longtemps et le coût des améliorations successives est difficile à évaluer.

L'abattoir est géré directement par la municipalité ; il ne possède donc pas l'autonomie financière.

Un marché de bétail existe dans l'enceinte de l'abattoir, mais l'importance de ce marché est très faible ; les animaux, d'autre part, sont exclusivement destinés à l'abattoir, et leur provenance géographique est essentiellement locale. La plus grande partie des entrées s'effectue directement sans passer par le marché.

L'abattoir est raccordé à la voie ferrée. Au moment de sa construction, il se trouvait à la périphérie de l'agglomération urbaine. Actuellement, compte tenu du développement de la ville, il se trouve presque au centre de celle-ci.

Les installations d'abattage sont restées traditionnelles ; pour les gros bovins, système de postes de travail fixes ; la totalité de ces postes, au nombre de 34, ne fonctionne cependant pas simultanément, du fait qu'il n'y a que 16 ouvriers pour desservir ces postes. Système également fixe pour les porcs (25 postes) avec 41 ouvriers.

Les cadences maxima observées sont de 150 bovins par jour de 10 heures, soit 15 bovins à l'heure, ou 1 par homme et heure ; 1.200 porcs, soit 120 par heure et 3 par homme et par heure.

En 1964 ont été abattus 15.150 gros bovins, 14.400 veaux, 124.000 porcs. En effet, le taux d'utilisation actuel des installations est seulement de 18 % pour les gros bovins (avec 2 bovins par poste et par heure), et 70 % pour les porcs (6 porcs par poste et par heure).

L'abattoir compte un vétérinaire directeur, deux vétérinaires adjoints et 6 inspecteurs préposés.

Le personnel d'abattage, constitué d'ouvriers formant une entreprise coopérative, employée et rémunérée par les chevillards, ne fait pas partie du personnel de l'abattoir.

Les installations frigorifiques de l'abattoir comprennent une salle de ressuage, pouvant contenir 75 carcasses de gros bovins, et un volume de stockage réfrigéré de près de 3.000 m³ (surface 740 m²). Il n'existe ni réfrigération rapide, ni congélation, ni salle de vente réfrigérée.

La récupération des sous-produits est très partielle : la collecte du sang de porc est saisonnière ; elle s'effectue en hiver, pour la fabrication du boudin. Les graisses et les cuirs sont collectés, ainsi que les boyaux et certains produits opothérapiques. Cependant aucun traitement n'est effectué sur place, mis à part le salage des cuirs.

Les abattages sont très variables suivant le jour de la semaine, 50 % des abattages de gros bovins et de veaux s'effectuent le lundi. Pour les moutons, la pointe se situe le mardi. Enfin pour les porcs, 30 % des abattages s'effectuent le lundi et autant le mardi.

Quant aux fluctuations saisonnières, elles reflètent moins celles de l'offre que celles de la demande, On observe deux maxima ; en avril et surtout en octobre ; mais les pointes sont relativement faibles.

Les redevances d'abattage se montent à 0,03 F au kg de viande nette ; cependant, à partir d'un abattage mensuel dépassant 800 tonnes, le taux de la taxe est ramené à 0,015 F. A ces redevances s'ajoutent une majoration de 0,012 F au kg et les droits d'inspection sanitaire (4 F par bovin et équidé, 2 F par veau et porc) ante et post mortem, plus les droits d'échaudage ou de cuisson, dressage ou d'anesthésie électrique. Au total l'abattoir perçoit, pour toutes espèces, une taxe de 0,09 F au kg de viande.

L'abattoir est principalement utilisé par des "chevillards" qui effectuent 90 % des abattages totaux, le reste des abattages étant effectué par les bouchers détaillants.

Les arrivages de viandes foraines sont très importants, l'abattoir se situant en région déficitaire : 6.250 tonnes environ ; l'accroissement de ces arrivages est rapide : ils ont quintuplé depuis 1954. Pendant le même temps, les abattages restaient à peu près fixes. En conséquence, les viandes foraines qui représentaient moins de 8 % de l'approvisionnement de la ville, en représentent actuellement 28 %. Ces viandes foraines consistent surtout en viandes de veau venues du Jura et en quartiers arrières expédiés par les abattoirs d'expédition de l'Ouest de la France, pour la consommation urbaine.

Il est difficile de se prononcer sur le compte d'exploitation de l'abattoir, celui-ci étant un simple extrait du compte administratif de la commune. En particulier, la commune prend en charge les dépenses d'eau et d'amortissement, technique et financier. L'ensemble des dépenses représente une charge au kg de 0,123 F, qui excède donc le montant des taxes perçues 0,09 F au kg de viande. Cette charge se répartit ainsi : 0,065 F pour les frais de personnel (soit 52 %), 0,020 F pour les charges d'amortissement (16 %), 0,038 F (soit 32 %) pour les charges d'exploitation.

On note enfin que la construction d'un nouvel abattoir est prévue, à plusieurs kilomètres de la ville ; cet abattoir, extrêmement moderne, comprendra deux chaînes d'abattage pour bovins, avec avancement automatique, deux autres chaînes pour les veaux et deux autres pour les porcins. La capacité prévue est de 30.000 tonnes par an. Le coût estimé de construction est de 45,6 millions de francs, soit 1,52 F par kg de viande, et une charge d'amortissement au kg de viande d'environ 0,14 F qui est donc supérieure, non seulement aux taxes actuellement perçues, mais aussi à la charge totale au kg. Il faut noter également que l'abattage est de moitié inférieur à celui qui est prévu au plan.

L'abattoir A peut être considéré, en définitive, comme représentatif des abattoirs de grandes villes, de construction ancienne, où l'importance des aménagements à réaliser a retardé les travaux de modernisation indispensables, et où les viandes foraires prennent une place de plus en plus importante par rapport aux viandes abattues sur place.

§ II. Abattoir B : 4.000 à 5.000 tonnes environ

L'abattoir B est celui d'une ville de la vallée du Rhin, dont la population a connu une augmentation rapide depuis environ 15 ans. L'abattoir B est un abattoir moderne, où les travaux d'aménagement ont été nombreux et récents. Il a abattu, en 1963, 4.900 tonnes de viande.

La date de construction de l'abattoir est ancienne : 1899. Après les destructions de la guerre (60 %), d'importants travaux de modernisation, équivalents à une reconstruction complète, ont été effectués de 1948 à 1963. Le coût total de ces travaux est évalué à 9 millions de DM actuels.

L'abattoir est un abattoir communal. Un marché du bétail lui est attenant : il s'agit d'un "Schlachtviehmarkt" au sens de la loi de 1951. Ce marché se tient le lundi pour toutes les espèces animales. Les entrées se sont montées en 1963 à 13.800 gros bovins, 4.300 veaux et 34.000 porcs. On observe par rapport à 1959 une légère augmentation des entrées de gros bovins (15 %) et une forte diminution des entrées de porcs (26 %).

L'origine géographique du bétail est surtout l'Allemagne du Nord (Oldenbourg, Schleswig-Holstein) : 90 % pour les porcs, 60 % pour les gros bovins. Le reste de l'approvisionnement est d'origine locale.

Enfin 20 % du bétail négocié sur le marché est réexpédié sur les abattoirs des localités proches.

L'abattoir est raccordé à la voie ferrée ; il se trouve actuellement à l'intérieur de l'agglomération.

Les installations d'abattage comprennent :

- pour les gros bovins, un système "trois phases" avec saignée indépendante et travail sur 8 treuils. Le travail est effectué soit par une équipe spécialisée comportant 8 ouvriers (cette équipe est d'ailleurs employée suivant les besoins à l'abattage des bovins, des veaux ou des porcs), qui effectue à peu près 15 % des abattages, soit par les bouchers qui abattent eux-mêmes : la capacité maxima d'abattage est de 18 gros bovins à l'heure;

- pour les veaux, les porcs et le petit bétail, une installation mixte comportant à la fois une file pour les porcs et un système à poste fixe. L'équipe spécialisée abat 20 % du total. Les possibilités maxima sont 900 porcs ou autres bêtes par jour.

En 1964 ont été abattus environ 10.000 gros bovins, 22.200 porcs, 3.300 veaux, ce qui correspond à un taux d'utilisation des installations pour une norme de 1.200 heures d'abattage par an, de 46 % environ pour les gros bovins, de 15 % pour les porcs et le petit bétail.

L'abattoir comporte 4 vétérinaires à plein temps, dont le directeur, et 4 vétérinaires à temps partiel.

Les installations frigorifiques de l'abattoir comportent deux salles de réfrigération rapide, de capacité respective de 600 carcasses de gros bovins et 1.400 porcs, à une température de $- 1^{\circ}$. Le stockage de réfrigération s'effectue dans 130 cellules individuelles, d'une surface totale de 1.000 m^2 . Enfin 60 m^2 sont consacrés à la congélation à $- 18^{\circ}$. Enfin l'abattoir comporte un marché de viande entièrement réfrigéré, d'une surface de 750 m^2 .

La récupération des sous-produits est très partielle ; pas de collecte de sang ; par contre cuirs et graisses sont collectés, mais aucun traitement ne se fait sur place, mis à part le salage du cuir.

Les abattages s'effectuent surtout le lundi et aussi le mardi. Toutefois un chevillard vient également abattre le vendredi. Les fluctuations saisonnières sont peu importantes : les maxima correspondent à des jours de fête (Carnaval, Noël) et au passage des touristes.

Les redevances d'abattage se montent à 0,08 DM par kg de viande pour les porcs, 0,04 pour les gros bovins, 0,06 pour les veaux. Les droits d'entrée au marché sont de 2,70 DM pour les bovins, 1,30 pour les veaux, 1,50 pour les porcs. Par contre, aucun renseignement n'est disponible sur les tarifs pratiqués par les ouvriers abatteurs.

L'abattoir est à la fois utilisé par des chevillards et par des bouchers détaillants : les premiers, au nombre de 12, abattent environ 60 % des bovins et 40 % des porcs. L'équipe d'ouvriers abatteurs travaille essentiellement pour les chevillards ; mais beaucoup de ceux-ci font abattre par leur propre main-d'oeuvre.

Les arrivages de viandes foraines sont très importants : près de 3.000 tonnes en 1963 et 5.000 tonnes en 1964 (contre 1.300 tonnes en 1959, soit un quadruplement en 5 ans). Ces viandes sont originaires des abattoirs du Nord de l'Allemagne (Basse-Saxe) et de l'étranger (20 %). On note que, de 1959 à 1964, l'abattage des gros bovins a légèrement crû (9 %), mais que l'abattage des porcs a sensiblement diminué (24 %).

Le compte d'exploitation de l'abattoir fait apparaître un déficit. Le montant total des charges s'élève à 1,5 million de DM ; le poste le plus important étant les dépenses de personnel (49 %, contre 12 % en 1939), les dépenses d'exploitation (eau, gaz, électricité, etc..) 30 % et les charges d'amortissement (21 %). Rapporté au kg de viande abattue, l'ensemble de ces charges représente environ 0,30 DM, soit, en francs français, 0,37 F, ce qui est extrêmement lourd, et est très supérieur à la taxe d'abattage (0,10 F au kg de viande).

Les derniers travaux de modernisation étant récents, aucun nouveau projet n'est envisagé.

L'abattoir B apparaît en définitive comme assez représentatif d'abattoirs de moyenne importance, dont l'activité est, à moyen ou long terme, menacée par l'afflux des viandes foraines, et dont le compte d'exploitation se trouve déséquilibré par des travaux de modernisation visiblement disproportionnés à la taille de l'abattoir. Encore faut-il signaler que ces travaux de modernisation, quoique récents, se sont traduits par des installations relativement démodées, pour permettre aux utilisateurs de continuer à abattre eux-mêmes la plus grande partie des bêtes.

§ III. Abattoir C : 1.000 tonnes à 2.000 tonnes environ

L'abattoir C est celui d'une petite ville située dans le Sud-Est de la France, près de la côte méditerranéenne. Il a abattu en 1964 1.350 tonnes de viande.

L'abattoir est de construction ancienne. Il est géré directement par la municipalité et ne possède pas de budget propre.

Il n'existe pas de marché de bétail attenant à cet abattoir. Les animaux abattus sont, pour la plupart, originaires du marché de Lyon qui approvisionne tout le Sud-Est de la France; le reste du bétail est d'origine locale. Le bétail est acheté par deux chevillards.

Les installations d'abattage sont constituées, pour toutes les espèces, par des postes fixes : 6 pour les bovins, dont 3 seulement sont utilisés par 6 ouvriers ; 2 pour les chevaux, avec 2 ouvriers ; 2 pour les ovins, avec 4 ouvriers; une salle spéciale pour les porcs (1 poste).

Les cadences maxima observées sont, par poste et par heure, 2 bovins, 2 chevaux, 10 ovins et 4 porcs.

En 1964 ont été abattus 3.600 gros bovins, 120 veaux, 200 chevaux, 13.700 ovins et caprins, et 300 porcs, ce qui correspond à un taux d'activité de 25 % pour les bovins, 57 % pour les ovins et 6 % pour les porcs, sur la base de 1.200 heures d'utilisation par an.

L'abattoir compte un vétérinaire-directeur et un inspecteur préposé.

Les installations frigorifiques sont assez sommaires ; elles comportent 7 chambres de stockage d'une capacité de 940 m³.

La récupération des sous-produits consiste en une collecte partielle, sans traitement à l'abattoir sauf le salage des cuirs. Toutefois, les produits opothérapiques ne sont pas récupérés.

Les abattages varient peu suivant les jours de la semaine ; toutefois on observe une pointe relative le jeudi.

Les redevances d'abattage se montent pour toutes espèces, à 0,03 F/kg, à quoi s'ajoute une majoration pour amortissement qui se monte également à 0,03 F, et la taxe de visite sanitaire et de poinçonnage qui est de 0,02 F.

L'abattoir est essentiellement utilisé par deux chevillards, qui abattent la presque totalité des bovins et des ovins ; les porcs au contraire sont abattus par les bouchers détaillants.

Les arrivages de viandes foraines sont assez importants. En 1964, ils étaient de 1.100 tonnes, représentant ainsi 44 % de l'approvisionnement total. Les trois quarts de ces viandes sont destinés à la consommation locale, le reste étant réexpédié dans un rayon de 40 à 50 km.

On note que les abattages étaient seulement de 800 tonnes en 1954 ; ils ont donc augmenté d'environ 70 % en 10 ans. Les arrivages de viandes foraines, qui étaient de 490 tonnes en 1954, ont crû de 125 % dans le même temps ; la part des viandes foraines dans l'approvisionnement est passée de 38 % à 44 %.

Un projet de modernisation est inscrit au plan, qui consiste en l'installation de files d'abattage et d'un tunnel de réfrigération rapide, le tout pour un coût de 3 millions de francs. Le tonnage prévu est 1.800 tonnes ce qui, sur la base d'un amortissement à 70 % en 20 ans, donnerait une charge au kg de viande de 0,14 F, très supérieure aux taxes perçues. Le coût de construction représente 1,67 F au kg.

L'abattoir C peut être considéré comme représentatif des petits abattoirs publics, situés en zone de consommation, dont l'équipement est coûteux par rapport au tonnage abattu, mais dont la présence se justifie néanmoins pour des raisons sociales.

SECTION II

ABATTOIRS PRIVÉS

§ 1. Abattoir D : Important abattoir d'expédition de porcs

L'abattoir D est un des plus importants abattoirs d'expédition créés ces dernières années en Allemagne du Nord (Schleswig-Holstein). Il abat environ 6.000 porcs par semaine, soit 26.000 tonnes par an. Son activité est toute entière orientée vers l'expédition, assurée, pour des raisons fiscales, par une deuxième firme, en fait étroitement liée à celle qui gère l'abattoir.

L'abattoir est de construction récente : sa mise en service date de 1960. Depuis cette date, les travaux de modernisation ont été incessants : agrandissement des installations frigorifiques, aménagement de salle de découpe, hall d'abattage de bovins.

Le coût total de construction est estimé à 4,5 millions de DM, soit un coût au kg de viande de 0,17 F.

Le bétail abattu est collecté dans un rayon peu étendu : 40 km environ autour de l'abattoir.

L'abattoir n'est pas raccordé à la voie ferrée.

Les installations d'abattage comprennent une chaîne danoise pour les porcs, servie par 40 ouvriers et permettant de traiter 220 porcs à l'heure, et une file pour les bovins, servie par 15 à 20 ouvriers et permettant de traiter 30 bovins à l'heure.

L'inspection sanitaire est assurée par 30 vétérinaires.

En 1964, 300.000 porcs ont été abattus, soit un peu plus de 25.000 tonnes de viande. Ce chiffre correspond à un taux d'utilisation de 70 % environ sur la base de 2.000 heures d'utilisation par an. D'autre part, 50 gros bovins en moyenne sont abattus chaque semaine, soit un taux d'utilisation beaucoup plus faible : 7 % (cependant le hall d'abattage pour bovins ne date que du début de 1965).

Le personnel d'abattage comprend une équipe de 40 ouvriers, travaillant alternativement sur les porcs et sur les bovins.

Les installations frigorifiques comprennent deux salles de réfrigération rapide pouvant contenir 150 tonnes (température - 10° et jusqu'à - 16°) et une salle de réfrigération d'une capacité de 100 tonnes (température - 4°).

La récupération des sous-produits se fait sous forme de collecte : il n'y a pas de traitement sur place.

Les abattages sont pratiquement invariables suivant les jours de la semaine.

L'expédition des viandes porte sur la totalité de la production : la plus grande part (60 %) est destinée au marché de Francfort sur le Main et au Sud de l'Allemagne, 25 % à la Ruhr, 10 % à Hambourg. Les expéditions se font principalement sous forme de demi-carcasses (60 %), le rest est expédié sous forme de morceaux de découpe (20 %), ou destiné à la transformation industrielle.

Les seules indications disponibles sur les comptes de l'abattoir portent sur les comptes de l'abattoir portant sur le coût moyen d'abattage qui serait de 4,50 DM par porc (1), donc inférieur au coût en abattoir public (pour Bochum 4,50 DM de taxe pour un porc de 80 kg. Y compris la pré-refrigeration, plus environ 4 DM de main-d'oeuvre d'abattage).

Les projets d'aménagement sont envisagés, en particulier en ce qui concerne le hall d'abattage des porcs, qui doit être agrandi de façon à porter la production à 9.000 porcs par semaine.

L'abattoir D apparaît ainsi comme représentatif des importants abattoirs d'expédition, dont le développement dans le Nord de l'Allemagne est actuellement rapide.

§ II. Abattoir E : abattoir d'expédition de bovins

L'abattoir F est situé dans l'Ouest de la France, à environ 200 km de Paris, c'est-à-dire aux confins des zones de production et des zones de consommation. Il a abattu en 1964 un poids de viande total de 5.500 tonnes.

(1) Il n'a pas été possible cependant de vérifier l'exactitude de ce chiffre.

L'abattoir est de construction récente : sa date de mise en service est 1956. Les immobilisations inscrites au bilan sont les suivantes : construction 3,1 millions de F ; matériel et outillage 1,2 million de F ; matériel roulant 0,9 million de F. Soit au total 5,2 millions de francs.

Le bétail abattu est collecté dans le département même où se trouve l'abattoir et tous les départements limitrophes, soit un rayon de 100 km environ.

L'abattoir n'est pas raccordé à la voie ferrée : il est situé en pleine campagne, à quelques kilomètres du village le plus proche.

Les installations d'abattages comprennent, pour les bovins, un système à trois phases avec saignée et 3 postes d'habillage permettant une cadence de 9 gros bovins à l'heure, ou 15 veaux (9 ouvriers). Une file est en projet, qui permettrait de faire passer la capacité à 25 bovins à l'heure.

L'inspection sanitaire est assurée par un vétérinaire d'Etat et 3 inspecteurs préposés.

En 1964, ont été abattus à l'abattoir 13.800 gros bovins et 9.200 veaux, ce qui correspond à une utilisation de 2.150 heures par an, donc supérieure à la norme de 2.000 heures par an, retenue pour les abattoirs privés.

Les installations frigorifiques comprennent un tunnel de réfrigération rapide, à 0° ou + 2°, de 420 m³ et une chambre de stockage de 1.900 m³ à 0 ou + 2°.

Les abattages sont aussi réguliers que possible pendant toute la durée de la semaine.

Les sous-produits sont partiellement récupérés, y compris les produits opothérapiques. Toutefois, aucun traitement n'est effectué sur place, mis à part le salage des cuirs.

L'expédition des viandes se fait, à raison de 60 %, sur la région parisienne et, pour le reste, vers la Côte d'Azur, ainsi que sur l'Italie. L'abattoir comporte des ateliers de découpe et de préemballage; il fournit les grands magasins et super-marchés en viande préemballée. Une partie des expéditions se fait également en direction des régions déficitaires du Nord et de l'Est.

Le prix de revient de l'abattage seul est de 0,06 F/kg, non compris les amortissements, 0,13 F en incluant les amortissements (non compris la taxe de visite sanitaire de 0,02 F au kg).

L'ensemble des charges se monte à 4,5 millions de francs, dont 50 % de personnel : les frais d'abattage proprement ddit n'entrent qu'à concurrence de 0,65 million dans ce chiffre, le reste représentant les opérations de découpe et d'emballage de la viande préemballée.

L'abattoir F apparaît comme représentatif d'un abattoir d'expédition de bovins, à la limite des régions de production et de consommation, en expansion rapide (ses installations sont actuellement saturées).

On ajoutera qu'il possède une caractéristique supplémentaire : les producteurs ne sont plus rémunérés pour les bêtes qu'il vendent à l'abattoir suivant le système traditionnel de la "confiance" ; ils sont payés "à la qualité", une fois l'abattage effectué et la carcasse pesée.

§ III. Abattoir F : petit abattoir d'expédition

L'abattoir F est situé dans la partie orientale de la Belgique (province de Liège). C'est une entreprise de taille modeste, à gestion familiale, qui a abattu, en 1963, 1.300 tonnes de viande.

L'abattoir est de construction ancienne (1900). Toutefois les dernières modifications datent de 1955. Aucune évaluation n'a pu être fournie sur le coût de remplacement de l'ensemble des installations qui sont d'ailleurs, dans l'ensemble, assez vétustes.

Il n'existe pas de marché de bétail attenant à l'abattoir. Le bétail abattu provient de l'ensemble de la Belgique, surtout en hiver ; en été le rayon de prospection est plus faible et se limite à la région (50 km environ).

L'abattoir n'est pas raccordé à la voie ferrée.

Les installations d'abattage comprennent, pour les bovins, 4 postes fixes, servis par 4 ouvriers, et permettant une cadence maxima de 5 bêtes à l'heure ; pour les porcs, une cuve d'échaudage ; le grattage est manuel ; la cadence maxima est 15 porcs à l'heure avec 6 ouvriers.

L'inspection sanitaire est assurée par un vétérinaire permanent.

En 1964, ont été abattus à l'abattoir F 2.500 gros bovins, 1.300 veaux et 3.300 porcs, ce qui correspond à des taux d'utilisation des installations de 38 % pour les bovins et de 10 % pour les porcs, taux qui sont extrêmement faibles pour un abattoir privé d'expédition.

Les installations frigorifiques comprennent deux salles réfrigérées de 200 m³. La construction d'un nouveau frigorifique de même capacité est projetée.

La récupération des sous-produits est partielle : le sang est récupéré, pour faire du plasma. Les cuirs ne sont pas salés sur place.

Les abattages sont particulièrement nombreux pendant deux jours de la semaine : le samedi pour les bovins, le lundi pour les porcs.

Les expéditions de viande se font en quartiers pour les bovins et demi-carcasses pour les porcs. La zone de distribution est assez réduite : province de Liège, ainsi qu'une partie du Limbourg.

Le coût d'abattage d'un porc est évalué à 95 FB (soit 9,50 FF) et celui d'un gros bovin à 180 FB (soit 18 FF), non compris les amortissements. Ces coûts relativement élevés par rapport à ceux des autres abattoirs privés sont probablement dus au taux d'utilisation particulièrement faible.

L'abattoir F peut être considéré comme un type représentatif des abattoirs privés d'expédition de faible importance, travaillant avec un faible taux d'utilisation et des coûts plus élevés que les abattoirs d'expédition plus importants.

Conclusion

Les types d'abattoirs décrits ci-dessus sont intéressants dans la mesure où ils illustrent les problèmes qui se posent à propos de chaque abattoir particulier, et qui ont été évoqués dans les chapitres précédents, en ce qui concerne principalement tant l'utilisation effective que les liaisons avec les marchés de la viande.

Il est bien évident, que ces types d'abattoirs ne sont pas les seuls qui existent en Europe ; en particulier tous les exemples d'abattoirs publics ont été choisis en zone de consommation. Or il existe des abattoirs publics en zone de production, quoiqu'en nombre plus restreint. De même, il n'a été retenu ici pour le type d'abattoir de 10.000 à 15.000 tonnes qu'un abattoir ancien, alors qu'on pourrait citer des exemples d'abattoirs de cette importance, qui ont été modernisés.

CHAPITRE VI

RESUME DE LA SITUATION ACTUELLE

LES PERSPECTIVES D'AVENIR

Un certain nombre de traits généraux peuvent être dégagés de la situation actuelle des abattoirs dans les Etats membres de la C.E.E. et particulièrement l'évolution divergente, à des degrés divers suivant les pays, que paraissent suivre les abattoirs privés d'une part et les abattoirs publics d'autre part, depuis quelques années.

Cette évolution présente des aspects positifs qu'on soulignera, mais elle s'accompagne également de conséquences moins favorables auxquelles les pays où elles sont sensibles ont été attentifs et qu'ils cherchent à écarter par la mise en chantier de plans et de projets, généraux ou partiels.

On étudiera donc successivement :

- la situation actuelle des abattoirs dans les Etats membres de la C.E.E., en résumant ce qui a été dit dans les précédents chapitres ainsi que les problèmes que pose cette situation.
- Les plan partiels et individuels.
- Les plans ou projets globaux à l'étude ou en cours de réalisation.

SECTION I

VUE D'ENSEMBLE DE LA SITUATION ACTUELLE

La situation actuelle se caractérise par trois éléments principaux :

- La vétusté et le nombre excessif des abattoirs, surtout publics.
- L'expansion de l'activité des abattoirs d'expédition.
- Les difficultés rencontrées par les abattoirs publics et, parfois, un certain recul de leurs activités.

§ I. LA VETUSTE ET LE NOMBRE EXCESSIF DES ABATTOIRS, SURTOUT PUBLICS.

Il convient de rappeler ici les données du tableau E6: sur un total légèrement inférieur à 5.000 abattoirs publics pour l'ensemble de la Communauté 4.500 environ abattent moins de 2.500 tonnes par an.

Certes, cette situation recouvre d'importantes disparités régionales : très grand nombre de petits abattoirs dans le Sud de l'Italie et dans le Midi de la France régions à la fois de faible production et de faibles densités de population, concentration des grands abattoirs dans le Nord de la Communauté, région de forte production et de concentration urbaine élevée.

En ce qui concerne l'équipement d'ensemble des abattoirs, les statistiques d'ensemble manquent; on a vu cependant qu'en Italie la proportion des abattoirs, publics ou privés, munis des installations minima, était très faible (4% environ pour les abattoirs publics).

Dans l'ensemble des Etats membres de la C.E.E., et malgré les efforts de modernisation et de concentration qui se sont manifestés der dernières années, le réseau des abattoirs publics se caractérise par le nombre excessif de ceux-ci et leur vétusté.

§ II. L'EXPANSION DE L'ACTIVITE DES ABATTOIRS D'EXPEDITION.

1. Les raisons de cette expansion

Cette expansion de l'activité des abattoirs d'expédition a été commandée par divers facteurs.

a. L'accroissement de la consommation

Les circuits de commercialisation de la viande ont connu de profonds bouleversements depuis quelques dizaines d'années. La croissance des populations urbaines, l'élévation du niveau de vie ont entraîné dans tous les pays de la C.E.E. un développement considérable de la consommation de viande, de telle sorte que l'approvisionnement a dû se faire de plus en plus loin. En même temps, on assistait à une spécialisation et à une intensification des régions favorisées pour l'élevage, alors que la production animale restait stationnaire ou même déclinait dans les régions méridionales de l'Europe.

On a ainsi assisté à une augmentation de l'activité d'expédition de viande vers les régions de consommation. Cette activité étant surtout marquée par la viande de porc par suite de l'homogénéité de ce produit.

b. Le coût du transport

Dans certains cas le transport de viande peut être plus avantageux que le transport du bétail, soit parce que le coût est moins élevé, soit parce qu'il présente d'autres avantages. Un examen approfondi sera consacré à cette question dans la 2ème partie de l'étude.

c. Les possibilités de fraude de certains abattoirs

Enfin, d'autres facteurs moins avouables et qui sont, essentiellement pour les tueries particulières et petits abattoirs pratiquent l'expédition, les facilités plus grandes de fraude fiscale, et même les possibilités de tourner les réglementations sanitaires. Ces facteurs ont, du moins pour la France et l'Italie, favorisé l'expansion des activités d'expédition dans ces établissements.

d. La place de plus en plus grande prise par les producteurs

Ceux-ci en effet, manifestent de plus en plus le désir de participer, aussi loin que possible, à la commercialisation du bétail et de la viande. D'où l'accroissement du nombre des abattages effectués par les coopératives, déjà considérable aux Pays-Bas (30% des abattages privés), en R.F. d'Allemagne (7%) et qui est également sensible dans les autres pays et particulièrement en France.

§ III. LES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES PAR LES ABATTOIRS PUBLICS

Ces difficultés sont, les unes consécutives au développement des abattoirs privés, les autres inhérentes à la conception même de l'abattoir public.

1. Difficultés consécutives au développement des abattoirs d'expédition

Il convient, en ce domaine, de distinguer trois cas :

- a. dans les grandes agglomérations de l'Europe du Nord. (Nord de la R.F. d'Allemagne et de la France, Bénélux). On enregistre un accroissement des arrivages de viandes foraines; cependant l'activité des abattoirs publics reste considérable; il s'agit là en effet de zones de consommation relativement proches des lieux de production, où le bétail peut donc encore être expédié sur pied dans des

conditions comparables à celles de l'expédition de viande et surtout qui peuvent arbitrer entre plusieurs régions de production pour diminuer l'effet des variations saisonnières (pour les gros bovins en particulier) de la production.

- b. dans les régions déficitaires du sud de la France, et de l'Italie centrale et méridionale, au contraire, les arrivages de viandes foraines provoquent une diminution sensible de l'importance des abattoirs. En effet, la concentration de l'élevage s'est opérée aux dépens des régions moins favorisées pour l'élevage des bovins, c'est-à-dire des régions méditerranéennes.
- c. enfin, les abattoirs publics situés dans la zone de production se sont adaptés à la situation; il s'y est créé une activité d'expédition, l'abattoir conservant son caractère public (Parthenay) ou étant au contraire concédé à un expéditeur.

2. Difficultés spécifiques des abattoirs publics

Les abattoirs publics rencontrent également d'autres difficultés qui, elles, sont inhérentes à la conception généralement répandue du rôle et de la fonction de l'abattoir public et qui ont été d'ailleurs aggravées par l'évasion d'une partie des abattages vers les secteur privé.

Ces difficultés tiennent :

- au nombre des abattoirs publics,
- à leur mode de gestion.

a. Le nombre des abattoirs publics

Le nombre des abattoirs publics est généralement considérable, spécialement en France et en Italie, et hors de proportion avec les besoins ressentis. En R.F. d'Allemagne et en France, par exemple, le taux d'utilisation se situe entre 30 et 40 %, ou entre 20 et 25 % si l'on admet des normes identiques à celles des abattoirs privés; en Italie le taux d'utilisation est probablement plus faible. En Belgique et aux Pays-Bas, de même, le nombre d'abattoirs est jugé excessif.

Il est cependant difficile de porter remède à cette situation, pour deux espèces de raisons: d'une part, en effet, les abattoirs publics sont généralement communaux; leur création et leur maintien sont une prérogative des autorités communales. Si une commune désire posséder un abattoir il est difficile, sauf texte d'exception, de l'en empêcher -sinon éventuellement par le biais du refus de subventions. Là réside la difficulté majeure de tout plan visant à rationaliser l'implantation des abattoirs, comme le montre l'exemple français, que nous étudierons plus bas.

La deuxième raison réside dans le fait que, si l'accord se fait généralement pour reconnaître que le nombre d'abattoirs est excessif, il est plus difficile à réaliser sur le niveau de l'optimum. Cet optimum dépend en effet de plusieurs facteurs :

- la densité de la population à ravitailler
- la densité du bétail de boucherie, les rayons d'approvisionnement ne pouvant excéder un seuil, d'ailleurs difficile à définir et variable suivant les conditions locales
- le relief local.

Ces questions seront examinées plus en détail dans la 2ème partie de l'étude.

b. La gestion des abattoirs publics

La concurrence des abattoirs privés pose d'une façon de plus en plus pressante le problème de la nature de l'abattoir public. En effet, la faiblesse des taux d'utilisation des abattoirs publics n'est pas seulement due à leur nombre excessif, mais aussi aux conditions particulières de fonctionnement des abattoirs publics, et particulièrement au rôle presque exclusif joué en ce domaine par les préoccupations sanitaires.

Or dans la mesure où les abattoirs privés donnent, en la matière, autant satisfaction que les abattoirs publics, ceux-ci perdent de ce fait même une partie de leur raison d'être. Il est probable qu'ils ne pourront maintenir leur position face aux abattoirs privés qu'en pratiquant une gestion plus orientée vers la rentabilité économique.

Le problème est de savoir si les exigences du service public et en particulier l'accès ouvert à tous les usagers sont compatibles avec une gestion animée par le souci de la rentabilité économique. Il est probable que les formes de gestion actuellement en vigueur devront être profondément remaniées, en particulier dans le sens de la concession de l'abattoir à un exploitant unique, quitte à prendre toutes mesures pour que l'égalité des usagers devant l'abattoir public soit sauvegardée.

Tous ces problèmes se posent, dans leur ensemble, aux différents Etats membres de la C.E.E., quoique à des degrés divers. Le remodelage du réseau d'abattoirs soulève cependant des difficultés qui seront étudiées plus particulièrement à propos du plan français d'implantations des abattoirs, le seul qui soit actuellement en cours de réalisation.

SECTION II

PLANS DE REMODELAGE DU RESEAU

D'ABATTOIRS

Ces plans peuvent être des plans individuels de modernisation de tel ou tel abattoir; ils peuvent aussi être des plans d'ensemble à l'échelon national.

§ I. PLANS INDIVIDUELS DE MODERNISATION

Il agit la plupart du temps de projets d'agrandissement ou de reconstruction sur place d'abattoirs déjà existants. Les cas de création d'abattoirs sur des emplacements où il n'en existe aucun sont très rares. Les plans individuels sont très nombreux et sont en général conçus en dehors de tout plan d'ensemble

§ II. PLANS D'ENSEMBLE A L'ECHELON NATIONAL

Plusieurs pays songent à réaménager la structure de leur réseau d'abattoirs: en Belgique, certaines études préliminaires ont déjà été effectuées. Aux Pays-Bas même, où l'importance moyenne des abattoirs publics est pourtant assez grande (plus de 4.000 t de viande par an), on recherche également les moyens de réduire leur nombre. En Italie, certains spécialistes se sont prononcés dans le même sens. En France, un plan d'ensemble a été conçu pour les abattoirs publics et privés. Ce plan est en cours de réalisation.

En R.F. d'Allemagne, il existe aussi un projet de réaménagement de la structure de réseau d'abattoirs.

1. Belgique. Il existe depuis peu (1966) un projet de réforme des abattoirs. Ce projet est basé sur la nécessité de la rentabilité des abattoirs.

Ce projet prévoit :

- des investissements dans les cinq prochaines années d'un montant global de 1.500.000 F.B.
- cinq abattoirs publics de grandes agglomérations (Bruxelles, Liège, Anvers, Gand, Charleroi) .
- soixante à soixante dix abattoirs publics régionaux.
- des abattoirs "industriels" non soumis à un planning d'implantation mais ne devant pas approvisionner les marchés en viande fraîche. Un "fond de reconversion" sera constitué de manière à indemniser les propriétaires d'abattoirs ayant dû cesser leur activité.
- Un seuil de rentabilité égal à 45.000 porcs et 10.000 bovins, soit environ 7.000 tonnes.

Rappelons qu'il existe à l'heure actuelle 107 abattoirs publics en Belgique dont 10 seulement abattent plus de 5.000 tonnes de viande par an. Le projet de réforme aboutirait donc à la fermeture d'au moins une quarantaine d'abattoirs publics.

2. France. On étudiera successivement pour le plan d'ensemble en cours de réalisation :

- les bases théoriques du plan,
- les objectifs à atteindre,
- les difficultés rencontrées.

- 1) Les bases théoriques du plan

Il s'agissait d'abord de déterminer, compte tenu des particularités de la situation française, un seuil au-dessous duquel un abattoir public ne saurait être considéré comme rentable. Il s'agissait ensuite de savoir si l'on donnerait, pour l'implantation des abattoirs, une priorité relative aux zones de production ou aux zones de consommation.

a. Détermination d'un seuil de rentabilité

Les études ont montré que le problème se posait de façon différente dans les zones de production, disposant d'excédents importants, et dans les autres zones, de production moins importante ou de consommation.

Dans les zones où la production est suffisamment abondante et régulière, l'installation de files ou de chaînes d'abattage, permettant une production de 15.000 tonnes au moins, est possible.

Dans la plupart des autres régions, zones de production plus faibles, ou zones de consommation, on a également intérêt à construire des abattoirs de grande taille, à condition qu'ils puissent fonctionner toute l'année de façon régulière. En tout état de cause, le seuil minimum est atteint aux environs de 5.000 tonnes. C'est en effet le chiffre au-dessous duquel un vétérinaire ne peut plus être employé à temps plein. Les études ont d'ailleurs permis de préciser que, dans le cas français, la différence de coût de fonctionnement n'était pas très élevée entre un abattoir de 5000 t. et un abattoir de 15000 t. L'impératif essentiel est apparu cependant être, en la matière, la régularité de l'approvisionnement de l'abattoir.

b. Circuit vif ou circuit des viandes

Les études entreprises ont démontré qu'à l'époque (1961) et, dans le cadre français, il n'existait pas d'avantage décisif, en ce qui concerne les coûts de transport, qui permette de privilégier le circuit des viandes par rapport au circuit vif. Du strict point de vue du calcul économique, et toutes choses égales d'ailleurs, il y aurait donc indifférence dans le choix de la localisation des abattoirs entre zones de production et zones de consommation. Cependant pour les distances excédant 400 km, il y aurait avantage à transporter la viande plutôt que le bétail.

Là encore cependant l'élément essentiel est la régularité de l'approvisionnement des abattoirs. Or, de ce point de vue, la situation des abattoirs des zones de consommation est plus favorable que celles des abattoirs des zones de production. Il leur est possible en effet d'arbitrer entre les principales zones de production, suivant les fluctuations saisonnières de chacune d'elles. C'est ce qu'on observe par exemple à Paris-La-Villette. Par contre, il est plus difficile aux abattoirs situés en zone de production, surtout lorsqu'ils abattent essentiellement des bovins, d'avoir un fonctionnement absolument régulier (la situation est différente en ce qui concerne le porc, mais

les abattoirs d'expédition en France produisent surtout de la viande de bovins).

Un deuxième obstacle freine la construction des abattoirs en zone de production : l'insuffisance de la chaîne du froid. La construction d'abattoirs importants en zone de production nécessite en effet l'existence d'équipements frigorifiques de l'abattoir aux lieux de consommation.

Un troisième obstacle est constitué par la difficulté qu'éprouveraient des communes peu importantes, situées en zones de production, à construire et à gérer un abattoir important. Une solution peut d'ailleurs être apportée à ce problème par la concession à un entrepreneur privé.

Enfin un dernier obstacle, d'ordre sociologique est constitué par l'inertie des structures existantes, particulièrement en ce qui concerne les différents agents du commerce de la viande.

Le plan de réaménagement du réseau d'abattoirs fut élaboré compte tenu des conclusions des études entreprises dans ces domaines. Il est actuellement en cours d'exécution.

2) Le contenu du plan

a. Nombre et taille des abattoirs

Les critères retenus

S'agissant du nombre et de la taille des abattoirs, les études préalables proposaient un seuil minimum de rentabilité voisin de 5.000 tonnes; d'autre part, elles ne permettaient pas de se prononcer valablement sur le point de savoir s'il convenait de localiser de préférence sur les lieux de production ou de consommation.

Dans la pratique, le plan retient un seuil de rentabilité qui a été légèrement abaissé jusqu'à 4.000 tonnes. Désormais, en principe, seuls pourront prétendre recevoir une subvention les abattoirs pouvant justifier la possibilité de traiter ce tonnage.

D'autre part, le plan s'est efforcé de favoriser la construction d'abattoirs publics en zones de production, en maintenant toutefois la plupart des abattoirs publics existants dans les grands centres de consommation.

La structure du réseau d'abattoirs prévu au plan

Le tableau F17 indique, par région et par tranche de taille, la structure du réseau d'abattoirs prévu au plan.

Ce tableau appelle les commentaires suivants :

Les abattoirs inscrits au plan ne correspondent pas tous au seuil de 4.000 tonnes. En effet, certains abattoirs de petite taille, mais récemment modernisés, ont été conservés.

D'autre part, les tonnages indiqués ne correspondent pas à une capacité maxima. Il s'agit plutôt d'un tonnage escompté, dans des conditions de fonctionnement analogues aux conditions actuelles, le tonnage actuel ayant été majoré pour tenir compte de l'incidence de la fermeture des tueries particulières et des perspectives d'accroissement de la consommation.

Le nombre des abattoirs publics est considérablement réduit. Il passe de 1576 à 645. En même temps, les abattages totaux dans les abattoirs publics doivent augmenter par le jeu tant de l'accroissement escompté de la production que de la suppression prévue des tueries particulières.

En définitive, l'abattage moyen prévu dans chaque abattoir public passe de 900 tonnes environ à 2900 tonnes. L'importance moyenne des abattoirs publics est donc multiplié par trois.

Les modifications sont moins nettes en ce qui concerne les abattoirs privés : leur nombre passe de 179 à 169 et leur taille moyenne de 1800 tonnes à 2500 tonnes.

On constate que le nombre des abattoirs publics inférieurs à 2000 tonnes est encore considérable : 50 % du total contre 90% actuellement. Le tonnage devant être avattu par cette catégorie d'abattoirs passe de 37 % à 16 %.

Parallèlement, le nombre d'abattoirs de plus de 5000 tonnes passe de 48 à 99 et le tonnage abattu dans ces abattoirs passe de 40 % à 49 %, ce qui représente une augmentation assez faible. Par contre, le tonnage de viande abattue dans les abattoirs de 2000 à 5000 tonnes accuse une progression sensible, passant de 23 à 35 %.

FRANCE

Tableau F 17

Structure du réseau d'abattoirs prévus au plan

Régions	(abattages en milliers de tonnes de poids carcasse)															
	Abattoirs publics					Abattoirs privés										
	moins de 2.000 t	2.000 à 5.000 t	5.000 t et plus	Total	Total	moins de 2.000 t	2.000 à 5.000 t	5.000 t et plus	Total	Total						
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2						
Nord	4	3,5	5	14,6	13	124,6	22	142,7	12	7,6	2	4,5	1	16,0	15	28,1
Picardie	4	4,7	9	30,0	5	36,8	18	71,5	3	2,8	6	16,5	-	-	9	19,3
Région parisienne	4	3,9	7	17,6	2	15,0	13	36,5	6	6,3	3	7,7	4	49,6	13	63,0
Centre	22	23,0	11	30,2	3	26,4	36	79,6	-	-	1	2,0	1	5,0	2	7,0
Haute-Normandie	2	2,2	10	30,5	4	39,5	16	72,2	8	4,8	1	2,5	-	-	9	7,3
Basse-Normandie	6	6,8	12	38,8	8	59,0	26	124,6	1	1,5	2	6,0	1	15,5	4	23,0
Bretagne	13	17,7	21	60,8	8	66,5	45	145,0	18	18,5	8	25,2	5	33,6	31	77,3
Pays de la Loire	10	11,7	16	47,0	8	76,0	34	134,7	6	5,8	5	14,0	5	32,0	16	51,8
Poitou-Charente	12	13,3	13	38,7	3	35,0	28	87,0	3	2,0	-	-	1	8,0	4	10,0
Limousin	4	3,6	13	40,7	7	43,5	24	87,8	4	4,8	-	-	-	-	4	4,8
Aquitaine	19	23,1	15	38,9	4	50,7	38	112,7	6	4,6	1	4,5	-	-	7	9,1
Midi Pyrénées	38	37,8	16	49,7	4	36,0	58	123,5	8	5,9	2	4,7	1	5,0	11	15,6
Champagne	12	14,2	7	18,0	3	21,5	22	53,7	2	3,0	-	-	1	5,0	3	8,0
Lorraine	8	7,7	13	34,7	5	49,8	26	92,2	2	2,1	2	5,0	-	-	4	8,1
Alsace	3	10,2	4	9,1	3	40,0	15	59,3	1	0,7	-	-	-	-	1	0,7
Franche-Comté	14	13,5	5	16,3	1	7,0	20	36,8	3	2,7	-	-	-	-	3	2,7
Bourgogne	17	18,7	11	29,9	4	28,0	32	76,6	5	4,0	-	-	1	18,0	6	22,0
Auvergne	10	11,7	15	50,3	2	26,2	27	88,2	5	5,1	-	-	1	12,0	6	17,1
Rhône-Alpes	57	38,0	12	31,8	6	85,0	75	154,8	-	-	5	13,0	5	34,5	10	47,5
Languedoc	14	10,2	7	23,8	3	17,5	24	51,5	1	0,5	-	-	-	-	1	0,5
Côte d'Azur	37	17,4	6	15,5	3	41,5	46	74,4	8	5,1	2	5,8	-	-	10	10,9
Total France	318	292,9	228	566,9	99	925,5	1885,3	102	87,8	40	112,4	27	233,6	169	433,8	

1 - Nombre d'abattoirs.

2 - Tonnage prévu.

En définitive, la diminution du tonnage abattu dans les abattoirs de moins de 2000 tonnes et récupérée plus par les abattoirs moyens, compris entre 2000 et 5000 tonnes que par ceux de plus de 5000 tonnes.

S'agissant des abattoirs privés, la part des abattoirs de plus de 5000 t passe de 47 % à 51 %, soit une augmentation assez faible. La part des abattoirs de moins de 2000 tonnes recule de 31 % à 20%. Enfin, la part des abattoirs de 2000 à 5000 tonnes passe de 22 à 29 %(1).

Cependant la distinction entre abattoirs publics et abattoirs privés devrait devenir de plus en plus théorique, la gestion des abattoirs publics devant se rapprocher de plus en plus de celle des abattoirs privés par suite de la généralisation de la concession à des SICA ou à des coopératives.

La structure prévue par le plan est donc divergente sur plusieurs points des conclusions auxquelles avaient

Ainsi, pour les abattoirs privés comme pour les abattoirs publics, l'accroissement d'abattage le plus sensible est constaté dans la catégorie des abattoirs de 2000 à 5000 tonnes.

Les raisons de cette disparité sont multiples :

- le plan a dû tenir compte de l'existence des petits abattoirs récemment modernisés;
- le seuil de rentabilité de 4000 à 5000 tonnes ne peut pas s'appliquer aux zones où les communications sont difficiles.

b. Mode de gestion des abattoirs

Le projet de loi déposé fin décembre 1964 sur le bureau du Parlement prévoit de profondes modifications dans la gestion des abattoirs publics.

(1) Il convient de préciser que, depuis 1961, les abattoirs privés sont soumis à l'adoption de normes d'équipement très contraignantes, de sorte qu'en fin de réalisation du plan, le nombre de petits abattoirs sera probablement plus faible que prévu.

En effet, deux modes de gestion sont explicitement prévus : la régie et la concession.

Dans le cas où la commune exploite directement l'abattoir sous forme de régie, celle-ci sera dotée de l'autonomie financière, c'est-à-dire que l'abattoir possèdera une comptabilité propre, retraçant toutes les opérations effectuées dans le cadre de l'exploitation de l'abattoir.

Dans le cas où la commune concède l'abattoir, par un contrat de concession, à un exploitant unique, mode de gestion qu'on désire généraliser, l'égalité de tous les usagers devant l'abattoir est assurée par la présence au sein de l'organisme concessionnaire de tous les intéressés, y compris les producteurs agricoles.

L'unicité de l'exploitant est préférée à toute autre forme d'exploitation, dans la mesure où elle permettra de généraliser l'abattage à la file ou à la chaîne. En effet, à l'avenir, les utilisateurs ne pourront plus abattre eux-mêmes, ni s'opposer à l'introduction de ces systèmes d'abattage.

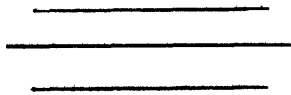
3. Les difficultés de réalisation.

Les difficultés rencontrées tiennent à deux séries de facteurs qui ont déjà été signalés et sur lesquels on ne reviendra que brièvement.

Les réticences des communes, soit que leur abattoir ait été modernisé récemment, soit qu'elles refusent, pour toute autre raison, de s'en défaire. Une indemnisation doit être prévue pour dédommager les communes dont l'abattoir n'est pas inscrit au plan.

Les incertitudes dans le domaine de la connaissance des circuits commerciaux du bétail et de la viande, au moins sur le plan quantitatif, et de leur évolution future. Ainsi beaucoup d'abattoirs de zones de consommation ont été inscrits au plan pour un tonnage très supérieur à celui qui est actuellement atteint, alors que l'évolution des circuits depuis quelques années indique une part de plus en plus importante prise par les viandes foraines; il n'est pas sûr que le tonnage inscrit au plan soit effectivement atteint.

Ces difficultés sont telles que le plan, élaboré d'ailleurs avec un certain empirisme quant à la localisation des abattoirs, risque, une fois l'exécution terminée, c'est-à-dire vers 1970, de donner au réseau d'abattoirs une physionomie sensiblement différente de celle qui était prévue. Au moins peut-on être sûr que le nombre d'abattoirs sera considérablement réduit et leur gestion améliorée.



A N N E X E S

Tableau E8

REPARTITION DES ABATTAGES PAR REGION, POUR LA C.E.E. EN 1963

(poids carcasse en milliers de tonnes)

	Abatta- ges to- taux milliers de tonnes	Abattages de bovins		Abattages de porcs		Abattages d'autres espèces	
		milliers de tonnes	% des abatta- ges to- taux	milliers de tonnes	% des abatta- ges to- taux	milliers de tonnes	% des abatta- ges to- taux
<u>Allemagne</u>							
Rhénanie du Nord Westphalie	709,3	245,5	34,6	456,7	64,4	7,1	1,0
Bavière	680,2	269,7	39,6	406,5	59,8	4,0	0,6
Basse-Saxe	545,1	123,0	22,6	419,1	76,9	3,0	0,5
Bade Wurtemberg	446,1	197,6	44,3	245,4	55,0	3,1	0,7
Schleswig-Holstein	284,0	125,8	44,3	157,0	55,3	1,2	0,4
Hesse	279,8	108,1	38,6	169,4	60,6	2,3	0,8
Rhénanie-Palatinat	171,3	66,8	39,0	103,0	60,1	1,5	0,9
Hambourg	94,4	39,5	41,8	53,1	56,3	1,8	1,9
Brême	47,9	21,9	45,7	25,6	53,5	0,4	0,8
Sarre	24,7	9,4	38,1	14,8	59,9	0,5	2,0
Berlin Ouest	24,6	10,0	40,7	12,9	52,4	1,7	6,9
<u>Belgique</u>	458,0	230,1	50,2	213,2	46,6	14,7	3,2
<u>France</u>							
Région parisienne	287,6	129,8	45,1	100,7	35,0	57,1	19,9
Bretagne	241,4	99,5	41,3	138,6	57,3	3,3	1,4
Rhône-Alpes	206,6	112,7	54,6	84,2	40,7	9,7	4,7
Nord	174,8	87,8	50,2	74,8	42,8	12,2	7,0
Pays-de-la-Loire	148,2	84,2	56,8	57,6	38,9	6,4	4,3
Midi-Pyrénées	141,4	65,0	46,0	61,5	43,5	14,9	10,5
Aquitaine	127,4	63,9	50,2	53,8	42,2	9,7	7,6
Poitou-Charente	120,4	84,5	70,2	29,5	24,5	6,4	5,3
Basse-Normandie	105,0	63,0	60,0	38,1	36,3	3,9	3,7
Lorraine	100,8	55,7	55,2	41,9	41,6	3,2	3,2
Centre	92,1	55,5	60,3	28,2	30,6	8,4	9,1
Auvergne	84,3	47,5	56,3	33,1	39,3	3,7	4,4
Provence Côte d'Azur	82,7	34,1	41,2	29,2	35,3	19,4	23,5
Bourgogne	80,1	40,1	50,1	36,3	45,3	3,7	4,6
Picardie	79,1	44,5	56,3	29,3	37,0	5,3	6,7
Limousin	78,6	45,1	57,4	27,0	34,3	6,5	8,3
Alsace	70,4	32,7	46,4	37,0	52,6	0,7	1,0
Haute-Normandie	68,1	43,0	63,2	21,0	30,8	4,1	6,0

Tableau E8 (suite)

	Abattages totaux milliers de tonnes	Abattages de bovins		Abattages de porcs		Abattages d'autres espèces	
		milliers de tonnes	% des abattages totaux	milliers de tonnes	% des abattages totaux	milliers de tonnes	% des abattages totaux
Languedoc Roussillon	57,2	31,1	54,4	16,8	29,4	9,3	16,2
Champagne	54,4	26,5	48,7	23,4	43,0	4,5	8,3
Franche Comté	42,5	22,7	53,4	18,5	43,5	1,3	3,1
<u>Italie</u>							
Lombardie	189,3	83,6	44,2	99,0	52,3	6,7	3,5
Emilie Romagne	170,6	91,2	53,5	70,5	41,3	8,9	5,2
Piémont Val d'Aoste	98,0	68,1	69,5	24,4	24,9	5,5	5,6
Toscane	82,8	61,6	74,4	18,2	22,0	3,0	3,6
Vénétie	75,6	49,6	65,6	23,9	31,6	2,1	2,8
Campanie	71,4	45,8	64,2	22,5	31,5	3,1	4,3
Latium	65,3	36,2	55,4	19,0	29,1	10,1	15,5
Marche	60,2	42,0	69,8	16,8	27,9	1,4	2,3
Sicile	51,3	39,7	77,4	7,1	13,8	4,5	8,8
Pouilles	41,2	19,1	46,4	3,8	9,2	18,3	44,4
Abruzzes et Molise	37,8	19,8	52,4	13,8	36,5	4,2	11,1
Calabre	28,1	13,2	47,0	12,4	44,1	2,5	8,9
Ligurie	27,6	24,1	87,3	2,2	8,0	1,3	4,7
Ombrie	25,3	15,6	61,7	8,3	32,8	1,4	5,5
Frioul Vénétie Julienne	23,1	14,8	64,1	6,5	28,1	1,8	7,8
Sardaigne	22,8	9,3	40,8	5,3	23,2	8,2	36,0
Trentin Haut Adige	15,2	10,0	65,8	4,5	29,6	0,7	4,6
Basilicate	8,8	2,5	28,4	4,2	47,7	2,1	23,9
<u>G.D. de Luxembourg</u>	20,2	9,2	45,5	10,9	54,0	0,1	0,5
<u>Pays-Bas</u>	731,7	307,9	42,1	408,5	55,8	15,3	2,1

Tableau E9

REPARTITION DES ABATTAGES PAR REGION, POUR LA C.E.E. EN 1965

(poids carcasse en milliers de tonnes)

	Abatta- ges to- taux milliers de tonnes	Abattages de bovins		Abattages de porcs		Abattages d'autres espèces	
		milliers de tonnes	% des abatta- ges to- taux	milliers de tonnes	% des abatta- ges to- taux	milliers de tonnes	% des abatta- ges to- taux
<u>Allemagne</u>							
Rhénanie du Nord Westphalie	719,3	223,6	31,1	489,3	68,0	6,4	0,9
Bavière	692,3	235,6	34,0	453,4	65,5	3,3	0,5
Basse-Saxe	589,0	116,1	19,7	470,6	79,9	2,3	0,4
Bade Wurtemberg	443,3	181,5	40,9	259,2	58,5	2,6	0,6
Schleswig-Holstein	323,6	127,5	39,4	195,1	60,3	1,0	0,3
Hesse	267,7	95,1	35,5	170,7	63,8	1,9	0,7
Rhénanie-Palatinat	166,5	58,7	35,3	106,4	63,9	1,4	0,8
Hambourg	102,4	45,4	44,3	55,5	54,2	1,5	1,5
Brême	50,0	19,2	38,4	30,5	61,0	0,3	0,6
Sarre	24,2	7,4	30,6	16,4	67,8	0,4	1,6
Berlin Ouest	21,7	8,2	37,8	12,1	55,8	1,4	6,4
<u>Belgique</u>	461,4	203,5	44,1	242,4	52,5	15,5	3,4
<u>France</u>							
Région parisienne	284,9	121,0	42,5	109,8	38,5	54,1	19,0
Bretagne	259,6	94,5	36,4	161,5	62,2	3,6	1,4
Rhône-Alpes	207,7	108,7	52,3	88,2	42,5	10,8	5,2
Nord	170,1	85,1	50,0	72,8	42,8	12,2	7,2
Pays-de-la-Loire	160,7	88,8	55,3	64,5	40,1	7,4	4,6
Midi-Pyrénées	151,4	66,8	44,1	66,9	44,2	17,7	11,7
Aquitaine	126,1	62,4	49,5	53,4	42,3	10,3	8,2
Poitou-Charente	123,4	87,4	70,8	27,5	22,3	8,5	6,9
Basse-Normandie	100,5	57,7	57,4	38,8	38,6	4,0	4,0
Lorraine	93,1	52,1	56,0	38,0	40,8	3,0	3,2
Centre	91,9	55,2	60,1	27,9	30,4	8,8	9,5
Auvergne	89,4	49,5	55,4	35,9	40,2	4,0	4,4
Provence-Côte d'Azur	83,4	30,8	36,9	31,6	37,9	21,0	25,2
Limousin	81,4	44,8	55,0	28,5	35,0	8,1	10,0
Bourgogne	80,8	38,7	47,9	38,1	47,2	4,0	4,9
Picardie	80,2	43,7	54,5	31,2	38,9	5,3	6,6
Haute-Normandie	73,4	45,2	61,6	24,2	33,0	4,0	5,4

Tableau E9 (suite)

	Abattages totaux milliers de tonnes	Abattages de bovins		Abattages de porcs		Abattages d'autres espèces	
		milliers de tonnes	% des abattages totaux	milliers de tonnes	% des abattages totaux	milliers de tonnes	% des abattages totaux
Alsace	67,4	29,7	44,1	37,0	54,9	0,7	1,0
Languedoc-Roussillon	59,4	29,4	49,5	18,7	31,5	11,3	19,0
Champagne	54,3	26,1	48,1	23,7	43,6	4,5	8,3
Franche-Comté	42,6	22,9	53,8	18,3	43,0	1,4	3,2
<u>Italie</u>							
Lombardie	194,9	66,0	33,9	123,7	63,5	5,2	2,6
Emilie-Romagne	175,3	80,0	45,6	87,9	50,2	7,4	4,2
Piémont-Val d'Aoste	95,3	61,3	64,3	29,7	31,2	4,3	4,5
Toscane	80,7	55,3	68,5	22,6	28,0	2,8	3,5
Campanie	75,9	42,5	56,0	30,4	40,1	3,0	3,9
Vénétie	75,0	45,5	60,7	27,8	37,1	1,7	2,2
Latium	63,5	30,2	47,6	25,7	40,5	7,6	11,9
Marche	59,9	39,3	65,6	19,3	32,2	1,3	2,2
Sicile	50,1	35,0	69,9	10,0	20,0	5,1	10,1
Pouilles	38,9	15,6	40,1	5,6	14,4	17,7	45,5
Abruzzes et Molise	38,5	18,6	48,3	16,0	41,6	3,9	10,1
Calabre	32,4	12,5	38,6	17,5	54,0	2,4	7,4
Ombrie	25,1	12,8	51,0	11,1	44,2	1,2	4,8
Ligurie	24,2	20,7	85,6	2,5	10,3	1,0	4,1
Frioul-Vénétie Julienne	22,2	11,7	52,7	8,7	39,2	1,8	8,1
Sardaigne	21,9	8,1	37,0	6,6	30,1	7,2	32,9
Trentin Haut Adige	13,8	8,5	61,6	4,8	34,8	0,5	3,6
Basilicate	9,7	2,4	24,7	5,6	57,8	1,7	17,5
<u>Pays-Bas</u>	806,6	281,5	34,9	505,2	62,6	19,9	2,5

ANNEXE

TABLEAU B 9

BELGIQUE

ABATTAGES EFFECTUES EN 1965

	Gros-bovins		Veaux		Porcs		Ovins - caprins		Chevaux		Total	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
	Anvers	90,5	24,0	81,7	6,6	248,2	20,0	27,4	0,6	1,2	0,4	449,0
Brabant	126,2	34,2	53,2	4,3	328,1	26,1	41,5	0,9	4,9	1,6	553,9	67,1
Flandre occident.	113,0	30,6	13,3	1,1	872,0	69,5	24,7	0,4	10,8	3,3	1033,8	104,9
Flandre orient.	137,9	37,4	16,8	1,4	729,4	59,6	29,3	0,6	4,2	1,3	917,6	100,3
Hainaut	80,0	21,9	26,8	2,2	159,9	12,9	29,7	0,7	13,2	3,3	309,6	41,6
Liège	73,1	20,7	33,2	2,7	403,5	31,2	12,3	0,2	4,4	1,1	526,5	55,9
Limbourg	23,9	6,4	2,9	0,2	159,8	11,7	3,4	0,1	0,3	0,1	190,3	18,5
Luxembourg	12,6	3,6	4,1	0,3	81,2	6,2	3,0	0,1	0,2	0,0	101,1	10,2
Namur	18,3	5,2	8,5	0,7	65,2	5,2	3,6	0,1	0,3	0,1	95,9	11,3
Total	675,5	184,0	240,5	19,5	3047,3	242,4	174,9	3,7	39,5	11,8	4177,7	461,4

1 - nombre de têtes (en milliers)

2 - poids carcasse (en milliers de tonnes)

Source: Institut National de Statistique - (Statistique des animaux de boucherie - Chiffres révisés Mars 1966)

ANNEXE

TABLEAU B 10

REPARTITION DES ABATTAGES PAR MODE D'ABATTAGE EN 1965

BELGIQUE

(poids carcasse en milliers de tonnes)

Mode d'abattage	Gros-bovins		Porcs		Petit bétail (1)				Solipèdes		Total	
	Poids	%	Poids	%	Total		dont: veaux		Poids	%	Poids	%
					Poids	%	Poids	%				
Abattoirs publics	114,3	62,1	93,6	38,6	15,3	65,9	12,7	65,1	9,3	78,8	232,5	50,4
Abattoirs privés	64,3	35,0	133,4	55,0	7,4	31,9	6,3	32,3	2,4	20,3	207,5	45,0
Tueries particu- liers	4,3	2,3	4,6	1,9	0,3	1,3	0,3	1,6	0,0	0,0	9,2	2,0
Abattages à do- micile ou de nécessité	1,1	0,6	10,8	4,5	0,2	0,9	0,2	1,0	0,1	0,9	12,2	2,6
Total	184,0	100	242,4	100	23,2	100	19,5	100	11,8	100	461,4	100

Source: Institut National de Statistique - (Statistique des animaux de boucherie - Chiffres révisés - Mars 1966)

(1) Veaux, ovins, caprins.

ABATAGES DANS LES ABATTOIRS PUBLICS ET PRIVÉS EN 1965

BELGIQUE

(poids carcasse en milliers de tonnes)

Provinces	Gros-bovins		Porcs		Petit bétail (1)				Solipèdes		Total	
	1	2	1	2	Total		dont: veaux		1	2	1	2
					1	2	1	2				
Anvers	12,1	11,8	8,8	10,3	2,2	4,9	2,1	4,5	0,3	0,1	23,4	27,1
Brabant	27,6	6,3	16,5	7,5	5,0	0,2	4,1	0,2	1,5	0,1	50,6	14,1
Flandre occident.	11,0	18,7	6,9	59,7	0,9	0,6	0,6	0,5	2,1	1,2	20,9	80,2
Flandre orient.	16,6	19,9	14,4	41,5	1,0	0,9	0,8	0,5	0,9	0,3	32,9	62,6
Hainaut	19,3	1,0	10,3	1,0	2,6	0,1	2,0	0,1	3,5	0,4	35,7	2,5
Liège	15,6	4,8	20,8	9,5	2,4	0,6	2,1	0,5	0,8	0,3	39,6	15,2
Limbourg	5,5	0,7	8,6	1,6	0,3	0,0	0,2	0,0	0,1	0,0	14,5	2,3
Luxembourg	2,6	0,5	3,2	1,9	0,2	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	6,0	2,4
Namur	4,0	0,6	4,1	0,4	0,7	0,1	0,6	0,0	0,1	0,0	8,9	1,1
Total	114,3	64,3	93,6	133,4	15,3	7,4	12,7	6,3	9,3	2,4	232,5	207,5

1 - Abattoirs publics

2 - Abattoirs privés

Source: Institut National de Statistique - (Statistique des animaux de boucherie - Chiffres révisés - Mars 1966)

(1) Veaux, ovins, caprins.

ANNEXE

TABLEAU D. 26

ABATTAGES TOTAUX EN 1965 (1)

R.F. d'ALLEMAGNE

	Gros bovins		Veaux		Ovins-Caprins		Porcs (2)		Chevaux		Total
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	
	Schleswig-Holstein	498,8	124,9	41,9	2,6	25,8	0,6	2.077,9	195,1	1,4	
Hambourg	162,7	43,2	29,5	2,2	32,5	0,8	615,8	55,5	2,5	0,7	102,4
Basse Saxe	404,0	106,3	146,8	9,8	46,3	1,0	5.221,6	470,6	5,7	1,3	589,0
Brême	67,6	18,9	3,7	0,3	1,4	0,0	363,2	30,5	1,1	0,3	50,0
Rhénanie du Nord et Westph.	754,7	206,1	243,8	17,5	88,2	2,4	5.698,2	489,3	12,0	4,0	719,3
Hesse	313,9	87,5	115,8	7,6	48,2	1,3	1.927,8	170,7	2,2	0,6	267,7
Rhénanie - Palatinat	207,9	55,2	57,4	3,5	6,7	0,2	1.213,2	106,4	3,5	1,2	166,5
Bade-Wurtemberg	572,1	159,0	344,1	22,5	65,7	1,8	2.889,0	259,2	2,7	0,8	443,3
Bavière	729,6	202,9	613,4	32,7	87,5	2,1	5.129,6	453,4	3,8	1,2	692,3
Sarre	25,6	6,9	10,1	0,5	13,5	0,3	188,3	16,4	0,2	0,1	24,2
Berlin Ouest	31,6	8,1	1,3	0,1	58,1	1,2	138,5	12,1	0,8	0,2	21,7
R.F.d'Allemagne	3.768,5	1.019,0	1.607,8	99,3	473,9	11,7	25.463,1	2.259,2	11,7	10,8	3.400,0

1 - Nombre de têtes en milliers

2 - Poids carcasse en milliers de tonnes

(1) Animaux indigènes et d'importation, abattage à domicile compris

(2) Le poids des porcs abattus à la ferme est estimé à 100 kg (voir remarque (1) p. 23)

Source : Statistisches Bundesamt - Land- und Forstwirtschaft, Reihe 3 - Viehwirtschaft 1965

ANNEXE
TABLEAU I 9
ABATTAGES TOTAUX PAR REGION EN 1965

	Bovins		Ovins - Caprins		Porcs		Solipèdes		Tonnage total
	1	2	1	2	1	2	1	2	
Piemonte	363,9	60,1	100,1	1,0	288,1	29,6	15,6	3,3	94,0
Valle d'Aosta	9,0	1,2	1,9	0,0	1,5	0,1	0,1	0,0	1,3
Liguria	125,4	20,7	54,2	0,5	27,8	2,5	2,4	0,5	24,2
Lombardia	389,0	66,0	11,9	0,1	1.053,5	123,7	25,1	5,1	194,9
Trentino-Alto Adige	68,3	8,5	13,9	0,2	58,6	4,8	1,2	0,3	13,8
Veneto	290,8	45,5	29,5	0,3	276,0	27,8	8,2	1,4	75,0
Friuli-Venezia Giulia	76,4	11,7	33,5	0,3	92,0	8,7	6,5	1,5	22,2
Emilia-Romagna	379,1	80,0	110,8	1,6	703,3	87,9	28,2	5,8	175,3
Marche	153,4	39,3	116,8	1,2	171,3	19,3	0,9	0,1	59,9
Toscana	244,8	55,3	320,3	2,3	240,8	22,6	4,3	0,5	80,7
Umbria	58,0	12,8	95,0	0,9	127,0	11,1	2,9	0,3	25,1
Lazio	150,8	30,2	353,7	2,7	274,4	25,7	27,1	4,9	63,5
Campania	213,9	42,5	286,7	2,2	292,9	30,4	5,5	0,8	75,9
Abruzzi	79,6	16,8	284,4	2,7	120,2	11,7	2,4	0,3	31,5
Molise	11,9	1,8	117,1	0,9	43,8	4,3	0,1	0,0	7,0
Puglia	83,2	15,6	752,9	6,9	75,6	5,6	79,3	10,8	38,9
Basilicata	18,1	2,4	192,7	1,5	67,7	5,6	2,1	0,2	9,7
Calabria	76,3	12,5	283,7	2,2	200,4	17,5	1,3	0,2	32,4
Sicilia	173,9	35,0	354,3	3,0	157,4	10,0	16,8	2,1	50,1
Sardegna	57,9	8,1	715,3	4,6	158,3	6,6	13,7	2,6	21,9
ITALIA	3.023,7	566,0	4.228,7	35,1	4.430,6	455,5	243,7	40,7	1.097,3

1 - nombre de têtes (en milliers)

2 - poids carcasse (en milliers de tonnes)

Source : ISTAT - Bollettino mensile di statistica 1966 n. 8.

TABLEAU N 6

PAYS-BAS
REPARTITION DES ABATTAGES (1) PAR TYPE D'ABATTOIR 1965

Espèces ani- males	Abattoirs publics		Abattoirs privés		Tueries particulières et abattages à domicile		Total	
	1	2	1	2	1	2	1	2
Gros bovins	557,3	156,4	94,6	24,4	131,9	35,5	783,8	216,3
Veaux	535,6	51,5	120,4	11,2	12,5	1,3	668,5	64,0
Veaux nouveaux nés	6,0	0,1	49,8	1,0	5,5	0,1	61,3	1,2
Porcs	1971,3	171,0	3828,3	303,5	318,0	30,7	6117,6	505,2
Moutons et agneaux	279,2	6,9	176,9	4,0	8,9	0,3	465,0	11,2
Chèvres	3,7	0,1	4,6	0,1	1,7	0,0	10,0	0,2
Chevaux et poulains	23,7	7,6	0,3	0,1	2,7	0,8	26,7	8,5
Total		393,6		344,3		68,7		806,6

1 - nombre de têtes (en milliers)

2 - poids carcasse (en milliers de tonnes)

(1) Approuvés par les vétérinaires pour la consommation.

Source : Centraal bureau voor de statistiek - Maandstatistiek van de landbouw.

ANNEXE

TABLEAU F. 18

FRANCE
TOTAL DES ABATTAGES EFFECTUES EN 1965

	Gros bovins		Veaux		Porcs		Ovins - Caprins		Chevaux		Total
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	
Nord	240,6	73,5	136,1	11,6	904,7	72,8	78,1	2,0	27,5	10,2	170,1
Picardie	135,1	38,3	73,1	5,4	387,1	31,2	77,6	1,7	10,7	3,6	80,2
Région Parisienne	316,9	105,5	182,4	15,5	1.462,5	109,8	653,7	12,2	124,9	41,9	284,9
Centre	141,1	41,8	174,3	13,4	270,7	27,9	223,0	4,0	14,4	4,8	91,9
Haute-Normandie	136,3	40,0	71,5	5,2	329,5	24,2	118,0	2,5	4,5	1,5	73,4
Basse-Normandie	138,1	40,5	231,5	17,2	453,0	38,8	147,7	2,8	4,2	1,2	100,5
Bretagne	255,9	65,0	551,7	29,5	1.894,0	161,5	92,7	1,7	7,4	1,9	259,6
Pays de la Loire	241,1	74,4	218,8	14,4	678,5	64,5	128,2	2,5	16,5	4,9	160,7
Poitou-Charente	228,7	69,7	238,8	17,7	224,6	27,5	366,9	6,2	7,0	2,3	123,4
Limousin	51,1	14,5	207,2	30,3	263,2	28,5	495,8	7,7	1,2	0,4	81,4
Aquitaine	127,3	38,7	290,5	23,7	442,9	53,4	423,6	6,8	12,8	3,5	126,1
Midi-Pyrénées	134,8	36,2	334,8	30,6	435,6	66,9	903,6	13,7	15,1	4,0	151,4
Champagne	70,7	20,2	88,8	5,9	272,0	23,7	65,8	1,3	9,6	3,2	54,3
Lorraine	160,8	42,1	180,5	10,0	426,5	38,0	67,1	1,3	5,8	1,7	93,1
Alsace	93,7	24,9	81,9	4,8	390,0	37,0	14,6	0,4	1,1	0,3	67,4
Francie-Comté	50,6	16,0	120,4	6,9	207,1	18,3	45,4	0,8	2,2	0,6	42,6
Bourgogne	105,3	30,3	114,3	8,4	365,2	38,1	89,2	1,8	6,5	2,2	80,8
Auvergne	106,7	28,4	244,3	21,1	294,4	35,9	208,2	3,1	2,7	0,9	89,4
Rhône-Alpes	326,4	80,4	407,6	28,3	882,3	88,2	496,1	7,2	12,4	3,6	207,7
Languedoc	80,4	21,3	92,6	8,1	191,8	18,7	497,3	8,3	11,7	3,0	59,4
Provence-Côte d'Azur	87,8	28,0	32,9	2,8	364,8	31,6	892,7	13,8	32,1	7,2	83,4
Total	3.239,4	929,7	4.174,0	310,8	11.140,4	1.036,5	6.085,3	101,8	330,3	102,9	2.481,7

1 - Nombre de têtes (en milliers) - Abattages contrôlés seulement

2 - Poids carcasse (en milliers de tonnes) - Abattages contrôlés plus abattages à la ferme pour le consommation familiale

Source : Statistique agricole 1965.

Tableau E 10

Part des gros bovins et des porcs dans l'ensemble des abattages

(poids carcasse en milliers de tonnes)

1965

Pays	Gros bovins		Porcs		Abattages totaux
	Poids	%	Poids	%	
Belgique	184,0	39,9	242,4	52,5	461,4
R.F. d'Allemagne	1.019,0	30,0	2.259,2	66,5	3.400,0
France (1)	929,7	37,5	1.036,5	41,8	2.481,7
Italie	495,0	45,1	455,5	41,5	1.097,3
G.D. de Luxembourg	9,0	39,1	12,0	52,2	23,0
Pays-Bas	216,3	26,8	505,2	62,6	806,6
Total	2.853,0	34,5	4.510,8	54,5	8.270,0

(1) Compte non tenu du coefficient de 20 à 25 % dont il convient de majorer les statistiques officielles.

TABLE DES MATIERES

	Pages
<u>AVANT-PROPOS</u>	I
<u>INTRODUCTION</u>	II
<u>CHAPITRE I - STATUT JURIDIQUE, NOMBRE, LOCALISATION DES ABATTOIRS DANS LA C.E.E.</u>	1
<u>Section I - Les différents types d'abattoirs existants</u>	1
§ I - Les abattoirs publics.	2
§ II - Les abattoirs privés.	5
§ III - Les types mixtes.	6
§ IV - Les tueries particulières.	8
<u>Section II - Aperçu quantitatif du réseau d'abattoirs par pays</u>	9
§ I - Belgique.	11
§ II - Allemagne Fédérale.	21
§ III - Italie.	45
§ IV - Pays-Bas.	61
§ V - Luxembourg.	68
§ VI - France.	70
<u>Section III - Structure du réseau d'abattoirs de la C.E.E.</u>	88
§ I - Part relative des espèces animales importantes.	88
§ II - Part relative des divers types d'abattoirs.	91
§ III - Abattages moyens par abattoir.	98
§ IV - Importance des abattoirs de plus de 5.000 t.	99
Conclusion.	102
<u>CHAPITRE II - EQUIPEMENT ET TAUX D'UTILISATION</u>	106
<u>Section I - Vue d'ensemble de l'équipement existant</u>	106
§ I - Description des équipements exis- tants.	106
§ II - Situation comparée des abattoirs de la C.E.E. au regard de l'équi- pement.	113

	Pages
<u>Section II - L'utilisation de l'équipement existant</u>	118
§ I - Conditions générales de fonctionnement des abattoirs	119
§ II - Evaluation du taux d'utilisation des abattoirs	123
<u>CHAPITRE III - LIAISON AVEC LES MARCHES DE BETAIL ET DE VIANDE</u>	129
<u>Section I - L'abattoir et les circuits de commercialisation de bétail</u>	129
§ I - Liaison entre marchés de bétail et abattoirs	129
§ II - Géographie des circuits de commercialisation de bétail vif	154
<u>Section II - L'abattoir et les circuits de commercialisation de viande</u>	162
§ I - Les principaux types de marchés de viandes	162
§ II - Importance de la commercialisation de la viande foraine	164
§ III - Géographie des circuits de viandes foraines	176
<u>CHAPITRE IV - GESTION DES ABATTOIRS ET COUT DE L'ABATTAGE</u>	184
<u>Section I - Principes de gestion des abattoirs publics et des abattoirs privés</u>	184
§ I - Gestion administrative	184
§ II - Gestion financière	187
<u>Section II - Coûts d'abattage et budgets</u>	189
§ I - Difficultés d'appréciation	189
§ II - Abattoirs publics	189
§ III - Abattoirs privés	197
Conclusion	
<u>CHAPITRE V - QUELQUES EXEMPLES D'ABATTOIRS EUROPEENS</u>	198
<u>Section I - Abattoirs publics</u>	198
§ I - Abattoir A : 10.000 à 15.000 tonnes	198
§ II - Abattoir B : 4.000 à 5.000 tonnes	201
§ III - Abattoir C : 1.000 à 2.000 tonnes	203

	Pages
<u>Section II - Abattoirs privés</u>	204
§ I - Abattoir D : important abattoir d'expédition de porcs	204
§ II - Abattoir E : abattoir d'expédi- tion de bovins	205
§ III - Abattoir F : petit abattoir d'ex- pédition	207
Conclusion	208
 <u>CHAPITRE VI - RESUME DE LA SITUATION - LES PERSPECTIVES D'AVENIR</u>	 209
<u>Section I - Vue d'ensemble de la situation actuelle</u>	209
§ I - La vétusté et le nombre excessif des abattoirs surtout publics	209
§ II - L'expansion de l'activité des abat- toirs d'expédition	210
§ III - Les difficultés rencontrées par les abattoirs publics	211
<u>Section II - Plans de remodelage du réseau d'abattoirs</u>	214
§ I - Plans individuels de modernisation	214
§ II - Plans d'ensemble à l'échelon national	214
 <u>ANNEXES</u>	
<u>Tableau E 8</u> - Répartition des abattages par région pour la C.E.E. en 1963	223
<u>Tableau E 9</u> - Répartition des abattages par région pour la C.E.E. en 1965	225
<u>Tableau B 9</u> - Belgique - Abattages effectués en 1965	227
<u>Tableau B 10</u> - Belgique - Répartition des abattages par mode d'abattage en 1965	228
<u>Tableau B 11</u> - Belgique - Abattages dans les abattoirs publics et privés en 1965	229
<u>Tableau D 26</u> - R.F.d'Allemagne - Abattages totaux en 1965	230
<u>Tableau I 9</u> - Italie Abattages totaux par région en 1965	231
<u>Tableau N 6</u> - Pays-Bas - Répartition des abattages par type d'abattoir en 1965	232
<u>Tableau F 18</u> - France - Total des abattages effectués en 1965	233
<u>Tableau E 10</u> - Part des gros bovins et des porcs dans l'en- semble des abattages de la C.E.E. en 1965	234

Informations internes sur L'AGRICULTURE

Sont déjà parus :

	Date	Langues
N° 1 Le boisement des terres marginales	juin 1964	F.D.
N° 2 Répercussions à court terme d'un alignement du prix des céréales dans la CEE en ce qui concerne l'évolution de la production de viande de porc, d'œufs et de viande de volaille	juillet 1964	F.D.
N° 3 Le marché de poissons frais en république fédérale d'Allemagne et aux Pays-Bas et les facteurs qui interviennent dans la formation du prix du hareng frais	mars 1965	F.D.
N° 4 Organisation de la production et de la commercialisation du poulet de chair dans les pays de la CEE	mai 1965	F.D.
N° 5 Problèmes de la stabilisation du marché du beurre à l'aide de mesures de l'Etat dans les pays de la CEE	juillet 1965	F.D.
N° 6 Méthode d'échantillonnage appliquée en vue de l'établissement de la statistique belge de la main-d'œuvre agricole	août 1965	F.(1)
N° 7 Comparaison entre les « trends » actuels de production et de consommation et ceux prévus dans l'étude des perspectives « 1970 » 1. Produits laitiers 2. Viande bovine 3. Céréales	juin 1966 D.en préparation	F.
N° 8 Mesures et problèmes relatifs à la suppression du morcellement de la propriété rurale dans les Etats membres de la CEE	novembre 1965	F.D.
N° 9 La limitation de l'offre des produits agricoles au moyen des mesures administratives	janvier 1966	F.D.
N° 10 Le marché des produits d'œufs dans la CEE	avril 1966	F.D.
N° 11 Incidence du développement de l'intégration verticale et horizontale sur les structures de production agricole – Contributions monographiques	avril 1966 D.en préparation	F.
N° 12 Problèmes méthodologiques posés par l'établissement de comparaisons en matière de productivité et de revenu entre exploitations agricoles dans les pays membres de la CEE	août 1966	F.D.
N° 13 Les conditions de productivité et la situation des revenus d'exploitations agricoles familiales dans les Etats membres de la CEE	août 1966	F.D.
N° 14 Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « bovins - viande bovine »	août 1966	F.D.
N° 15 Situation et tendances des marchés mondiaux des principaux produits agricoles – « sucre »	février 1967 F. en préparation	D.
N° 16 Détermination des erreurs lors des recensements du bétail au moyen de sondages	mars 1967	F.(2)

(1) La version allemande est parue sous le n° 4/1963 de la série « Informations statistiques » de l'Office statistique des Communautés européennes.

(2) La version allemande est parue sous le n° 2/1966 de la série « Informations statistiques » de l'Office statistique des Communautés européennes.

Sont déjà parus :

N°17 Les abattoirs dans la CEE, 1^{re} partie : Analyse de la situation

Date	Langues
juin 1967	F.
D. en préparation	

