

Nouvelle de la ferme Décembre 2025



ABEL-P

Bonjour à toutes et à tous, A moment exceptionnel, dispositif exceptionnel, des nouvelles spéciales pour vous parler d'un sujet à la fois important, sensible... et qui paraissait presque impossible, il y a encore quelques années.

Comme vous le savez, cela fait plus de vingt ans que je travaille en bio et en vente directe, en maîtrisant toute la chaîne : de la naissance de mes animaux jusqu'à la découpe, la charcuterie et la vente. La seule étape que je délègue c'est l'abattage.

Et comme beaucoup d'éleveurs partout en France, j'ai dû faire face à une nouvelle fermeture d'abattoir en janvier dernier. Heureusement, j'ai pu trouver une solution temporaire à côté de St Quentin, où j'ai été bien accueilli. Mais cela veut dire 4 h de route le mardi pour amener les cochons, puis rebeloche le vendredi pour récupérer les carcasses. C'est une perte de temps importante ... et surtout, cela génère des trajets inutiles pour les animaux.

Depuis quelques mois j'ai bien cogité. Ma première idée était de créer un petit abattoir collectif à l'échelle du canton, mais mélanger des animaux issus d'élevages différents cela apporte de la complexité d'un point de vue sanitaire.

En échangeant avec Jacques Alvergne de l'association pour des abattages paysans, je suis arrivé à la conclusion que le plus simple (ou le moins compliqué 😊) serait de créer un outil directement installé sur le ferme et destiné uniquement à mes cochons, comme l'encadre une récente note de la Direction Générale de l'Alimentation.

En fait, les normes sanitaires sont les mêmes pour tous les abattoirs petits ou grands en France et en Europe, mais si les animaux sont

Le projet ABEL-P...

2026

Grâce au projet

ABEL-P

Une avancée majeure pour le bien-être animal et la cohérence de notre travail ...

exclusivement ceux de la ferme, il n'y a pas besoin d'étable supplémentaire pour les stocker avant l'abattage, ni de dispositif de lavage de camions (car pas de camion...).

Nous avons rédigé une demande d'agrément, ça a été un gros boulot, qui nous a poussé à imaginer des solutions optimisées et innovantes pour avoir quelque chose de petit, simple mais complet par rapport à la réglementation.

J'ai réussi à trouver un fournisseur capable de proposer un module clé-en-main, j'ai traversé la France pour me former dans plusieurs abattoirs, pour acquérir les bons gestes, les bonnes conduites pour la protection animale, les bonnes pratiques d'hygiène... et aujourd'hui : l'équipement, l'emplacement, le fonctionnement sont validés.

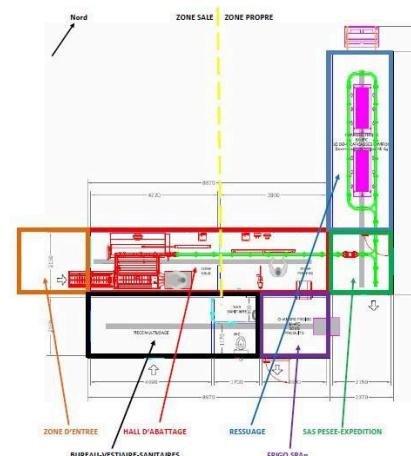
et depuis quelques jours l'agrément sanitaire est validé, et ça c'est une très bonne nouvelle !!

On arrive donc aux étapes finales : l'explication du projet au réseau, la recherche de soutien et le bouclage du financement.

Ce serait le **premier abattoir d'élevage porcin à la ferme en France...** C'est novateur, c'est engageant, c'est une grosse responsabilité ... mais c'est tellement logique de tout faire sur place à la ferme en territoire connu, mes animaux et mes clients le méritent bien ! Je suis légitime, je m'y connais en cochon et je serai satisfait de pouvoir assumer moi-même cette étape délicate.

Je sais que le sujet de l'abattage est sensible, et touche l'intime de chacun. Le débat n'est pas : "Faut-il manger de la viande ou non ?". En tout état de cause, j'ai des consommateurs qui font le choix d'en manger **moins**, mais **de la bonne bien élevée**. Et moi, je me dois de les accompagner dans cette démarche, en faisant les choses au mieux, jusqu'au bout, c'est mon job !

Faire les choses au mieux, c'est en priorité éviter toutes sources de stress pour les animaux, pour leur bien-être et pour la qualité de la



viande. Plutôt que d'investir dans des véhicules de transport, je préfère largement faire le choix d'un équipement qui va dans ce sens.

Alors que depuis plusieurs années, j'essaye d'améliorer le bilan carbone de la ferme pour viser la neutralité, en améliorant les pratiques, en plantant des haies, en électrifiant les usages, faire autant de km pour revenir à la même place cela va dans le sens contraire. La réinternalisations de la partie abattage va dans le bon sens, 2700 litres de gasoil soit 7210 kg de CO2 économisés chaque année et l'objectif de faire tourner l'abattoir en 100 % solaire.

L'autre bonne nouvelle, c'est qu'avec le sang que je pourrai de nouveau valoriser, je vais pouvoir refaire le boudin noir tant attendu...

Je suis aussi accompagné par mon groupement Bio Hauts-de-France, pour que cet outil puisse devenir un démonstrateur pour d'autres éleveurs en circuit court qui rencontrent les mêmes contraintes que moi. J'ai déjà pu présenter le pré-projet aux rencontres nationales ITAB.

Après 25 ans de métier et 4 fermetures d'abattoirs, ce serait une étape majeure permettant de sécuriser mon activité et boucler définitivement la boucle.

On peut y arriver ! Pour cela, j'ai besoin de vous, de votre soutien, pour montrer aux financeurs, aux institutions ce n'est pas une idée farfelue, un grand nombre.

Pour cela vous pouvez partager, réagir..

J'ai aussi créé, sur la boutique en ligne de la ferme, un **article à partir de l'euro symbolique "Soutien - Abattoir d'élevage Porcin"**, ainsi qu'un **colis spécial** — parce que tant qu'à donner un coup de pouce, autant le faire en se régala nt avec de la bonne charcuterie c'est quand même ce que l'on fait de mieux !

L'adresse : www.boutiquefermedubeupays.com

Voilà pour la grande nouvelle !

Merci pour votre soutien, et à bientôt pour la suite..

Amap Panier Porc : Rôti, côtes, saucisses, lard, pâté à la bière
Panier Bœuf : Steak, Chino Bœuf, carbonnade, Bouillon