

La préservation des établissements d'abattage non agréés entérinée

Une bonne nouvelle pour certains petits éleveurs



La préservation des établissements d'abattage non agréés entérinée

Alors que la menace de la grippe aviaire reste prégnante dans le département du Gers qui a vu 43 de ses communes classées en zone à risque de diffusion par arrêté ministériel en date du 30 septembre, une nouvelle vient reconforter certains éleveurs. Mobilisé depuis août 2020 sur la préservation des établissements d'abattage non agréés (EANA), le sénateur Montaugé a récemment informé les représentants des filières gersoises concernées de la réponse qu'a apporté le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation à ses interventions.

Au titre du règlement européen des producteurs de palmipèdes gras, de volailles, de lapins sont considérés EANA et peuvent, par dérogation, découper et transformer sur leur exploitation leurs productions. Pour ce faire, des conditions préalables doivent être scrupuleusement respectées. En effet, seul l'éleveur ou un membre de l'exploitation peut abattre les bêtes. La quantité maximale est limitée à 25 000 équivalents poulets par an. Le travail à façon y est interdit tout comme l'abattage rituel et la congélation. Les locaux doivent de plus se conformer à des normes sanitaires et d'hygiène garantissant la qualité et la traçabilité des produits ainsi que la sécurité des consommateurs.

Les EANA étaient menacés par une suppression dès le 1er janvier 2021 de la dérogation qui leur était accordée ce qui aurait engendré l'arrêt brutal de leur activité. Après l'obtention d'une extension de la dérogation d'une année supplémentaire (lire ICI), Franck Montaugé s'est à nouveau fait l'écho en mars 2021 auprès du Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation des enjeux que représente la préservation des EANA pour les producteurs-transformateurs

Par courrier en date du 4 octobre 2021, Julien Denormandie a répondu au sénateur Montaugé l'informant de la pérennisation de la dérogation dont bénéficient les EANA. « Pour nos territoires de polyculture – élevage, cette décision permet la sauvegarde d'un modèle de production et de valorisation ancestral qui participe de la renommée et de l'image de grande qualité gastronomique du Gers. Ce sont aussi des exploitations, des entreprises, des salariés et un tissu économique en milieu rural qui se trouvent de la sorte reconnus et confortés. » se réjouit Franck Montaugé.