

Campagne nationale
d'information des
consommateurs
citoyens sur la
réalité des pratiques
d'abattage
des animaux

DE LA SOUFFRANCE DES ANIMAUX... À LA TROMPERIE DES CONSOMMATEURS

Œuvre d'Assistance
aux Bêtes d'Abattoirs (OABA)

Fondation Brigitte Bardot

Confédération Nationale
des SPA de France (CNSPA)

Conseil National de
la Protection Animale (CNPA)

Fondation Assistance
aux Animaux

Protection mondiale
des animaux de ferme (PMAF)

Société Nationale pour
la Défense des Animaux (SNDA)

Association Stéphane Lamart

Dossier de presse



Dans une lettre ouverte (publiée dans Le Monde et Le Figaro) le 10 juin 2010, onze organisations nationales de protection animale appelaient le Président de la République à agir face à la généralisation de l'abattage rituel sans étourdissement.

L'étourdissement préalable à l'abattage a été introduit il y a plus de 40 ans, aussi bien dans le Droit français qu'europpéen afin de limiter la souffrance des animaux lors de leur mise à mort. Une dérogation fut toutefois accordée aux abattages rituels israélite et musulman pour lesquels les animaux sont égorgés pleinement conscients, sans aucune insensibilisation. Cette exception à l'étourdissement tend à devenir une règle en matière d'abattage des animaux de boucherie en France. Plus de 50% des ovins sont ainsi déjà concernés alors que les pratiquants musulmans et juifs représentent environ 7% de la population française.

Si la liberté religieuse doit être respectée, elle ne saurait justifier la violation de la liberté de conscience des millions de Français qui ne sont pas informés du mode d'abattage des animaux dont ils consomment la viande. En effet, aucun étiquetage n'est prévu pour les carcasses d'animaux abattus en rituel sans être étourdis et qui rejoignent le circuit de distribution classique. Les consommateurs mangent donc sans le savoir de la viande pouvant provenir d'animaux qui étaient pleinement conscients lorsqu'ils ont été égorgés. Cela est d'autant plus intolérable que les instances scientifiques sont aujourd'hui nombreuses à dénoncer les douleurs ressenties par les animaux lors de l'abattage rituel.

1 LA RÉGLEMENTATION DE L'ABATTAGE	3
2 LES PRATIQUES DE L'ABATTAGE	4
A. Le principe réglementaire : l'abattage avec étourdissement préalable des animaux	4
- L'immobilisation et l'étourdissement	4
- La saignée	4
- La qualité de la viande	5
B. L'exception réglementaire : l'abattage sans étourdissement des animaux (abattage rituel)	6
- L'immobilisation et la saignée	6
- La douleur engendrée par l'égorgement sans étourdissement	7
- Une longue agonie	7
3 LES PROBLÈMES SPÉCIFIQUEMENT SOULEVÉS PAR L'ABATTAGE RITUEL EN FRANCE	10
Le nombre d'animaux concernés	10
Les infractions les plus courantes à la réglementation	10
La qualité de la viande et la sécurité sanitaire	11
L'absence d'information des consommateurs et ses conséquences	13

1 | LA RÉGLEMENTATION DE L'ABATTAGE

La directive européenne n° 93/119 du 22 décembre 1993 sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort a été transposée en droit français en 1997. Les articles R. 214-65 et suivants du code rural disposent ainsi que « *toutes les précautions doivent être prises en vue d'épargner aux animaux toute excitation, douleur ou souffrance évitable pendant les opérations de déchargement, d'acheminement, d'hébergement, d'immobilisation, d'étourdissement, d'abattage ou de mise à mort* ».

Afin de respecter cette ligne directrice d'une moindre douleur chez les animaux abattus, il est fait obligation de les immobiliser dans un dispositif de contention et de les étourdir avant de les saigner. L'étourdissement est obtenu par un procédé mécanique (pistolet perforant ou assommant), électrique (pinces) ou gazeux (caisson ou tunnel) qui a pour but de plonger immédiatement l'animal dans un état d'inconscience. La mise à mort de l'animal (par saignée) doit alors intervenir avant qu'il ne reprenne conscience afin de lui éviter toute douleur. La suspension des animaux conscients est strictement interdite à l'exception des volailles et lapins qui peuvent être suspendus en vue de leur étourdissement immédiat.

Le principe réglementaire est que les animaux sont insensibilisés avant la saignée et meurent sans avoir repris conscience.

Cependant, afin de garantir le libre exercice de certains rites religieux, la réglementation européenne a prévu la possibilité pour les Etats membres de ne pas imposer l'étourdissement préalable des animaux. La France a fait le choix de cette dérogation puisque l'article R. 214-70 du code rural précise qu'il est possible de ne pas insensibiliser les animaux lors de leur abattage si l'étourdissement n'est pas compatible avec la pratique de l'abattage rituel.

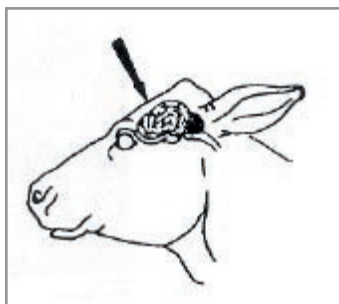
Les représentants du culte israélite (pour la viande « casher ») et du culte musulman (pour la viande « halal ») bénéficient actuellement de cette dérogation à l'obligation d'étourdissement des animaux. Les bêtes doivent cependant être égorgées dans un établissement d'abattage par un sacrificateur agréé par le Grand Rabbinat pour l'abattage israélite et par l'une des trois Mosquées (Paris, Evry, Lyon) pour l'abattage musulman.

L'exception réglementaire de l'abattage rituel conduit à ce que les animaux soient saignés sans insensibilisation et meurent en pleine conscience.

A. Le principe réglementaire : l'abattage avec étourdissement préalable des animaux

L'IMMOBILISATION ET L'ÉTOURDISSEMENT

Les animaux sont immobilisés individuellement dans un box adapté à leur gabarit, en vue de leur étourdissement. Cette contention permet de faciliter le travail de l'opérateur chargé de procéder à l'insensibilisation de la bête. Grâce à l'opération d'étourdissement, l'animal est rendu insensible à la douleur.



LA SAIGNÉE

L'animal est alors libéré de sa contention pour être hissé (bovins, ovins, caprins, chevaux) ou disposé sur une table (porcins). Il est ensuite saigné par section des carotides et jugulaires le plus rapidement possible afin que sa mort par exsanguination (perte de son sang) intervienne durant la période où il est insensible à la douleur.



« Le passage d'un courant électrique entre deux électrodes placées en zone temporale, de part et d'autre du crâne de l'animal, n'entraîne pas sa mort, quelle que soit son espèce, à la condition que ce courant soit produit dans des conditions techniques reconnues (méthode « head-only stunning »). Bovins, ovins et porcins restent donc dans un état d'insensibilité réversible après l'électrocution. Si la jugulation est effectuée rapidement, dans les règles de l'art et dans les 15 à 20 secondes qui suivent l'application du courant électrique, l'animal est insensible lorsqu'il meurt de l'hémorragie ».

Rapport de l'Académie vétérinaire de France au Ministre de l'agriculture et de la pêche sur le degré de réversibilité de l'étourdissement des animaux d'abattoir tel qu'il est pratiqué en France, Académie Vétérinaire de France, décembre 2006.



LA QUALITÉ DE LA VIANDE

L'œsophage est ligaturé afin d'empêcher l'écoulement du contenu de l'estomac et d'éviter ainsi une souillure de la partie antérieure de l'animal.

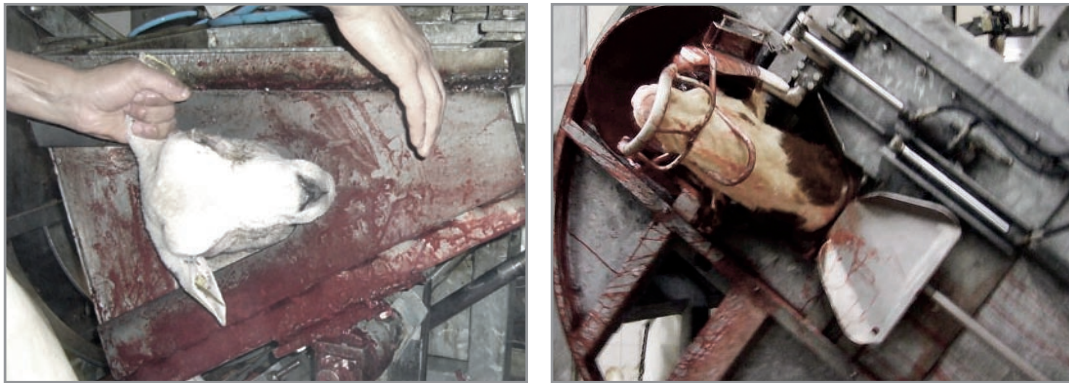
« Les résultats ont montré que les moutons préalablement étourdis électriquement se saignent plus vite, que la rigor mortis et la baisse du pH surviennent plus rapidement. L'auteur en conclut que les qualités d'aspect de la viande sont meilleures chez les animaux ayant subi un étourdissement ».
« Des taurillons ont fait l'objet d'études comparatives portant sur la qualité de la viande. Des trois méthodes testées, l'étourdissement par tige pénétrante suivi de la saignée semble la meilleure. L'étourdissement électrique, immédiatement suivi de la saignée apparaît lui aussi meilleur que la saignée seule ».

Rapport de l'Académie vétérinaire de France au Ministre de l'agriculture et de la pêche sur le degré de réversibilité de l'étourdissement des animaux d'abattoir tel qu'il est pratiqué en France, Académie Vétérinaire de France, décembre 2006.

B. L'exception réglementaire : l'abattage sans étourdissement des animaux (abattage rituel)

L'IMMOBILISATION ET LA SAIGNÉE

Les animaux doivent être immobilisés individuellement dans un box adapté à leur gabarit. Les bovins sont le plus souvent mis en contention dans un box rotatif qui retourne l'animal sur le dos. Une mentonnière est utilisée pour tendre la gorge de l'animal. Les ovins et caprins sont mis en contention dans un box qui bascule afin qu'ils soient sacrifiés sur le côté. Le basculement et le retournement des dispositifs de contention provoquent un stress important chez les animaux.



Le sacrificateur égorge l'animal retourné sur le dos ou mis sur le côté en lui sectionnant la peau, les muscles, les jugulaires et les carotides, mais aussi la trachée et l'œsophage, autant de tissus innervés. Pour parvenir à égorger complètement et transversalement l'animal, le sacrificateur doit employer un couteau pourvu d'une lame de longueur suffisante et parfaitement aiguisée.



LA DOULEUR ENGENDRÉE PAR L'ÉGORGEMENT SANS ÉTOURDISSEMENT

Les animaux ressentent une douleur extrême lors de l'égorgement mais surtout lors de la période qui suit l'égorgement, puisque l'animal, toujours conscient, peut ressentir l'inquiétude, la douleur ou toute autre détresse.

« La transection des tissus et des vaisseaux principaux du cou lors de l'abattage rituel provoque des réponses cérébrales dues à la stimulation douloureuse causée par la transection des tissus, et non pas à la diminution de l'irrigation cérébrale ».

Douleurs animales : les identifier, les comprendre, les limiter chez les animaux d'élevage
Rapport d'expertise, INRA, Décembre 2009, page 222.

« Des coups destinés à provoquer une saignée rapide engendrent d'importantes destructions de tissus dans des zones fortement innervées. La baisse de tension rapide qui suit l'hémorragie est nettement ressentie par l'animal conscient et entraîne terreur et panique. L'animal, conscient, souffre aussi quand son sang se répand dans sa trachée ».

Rapport du Groupe scientifique sur la santé et le bien-être des animaux rédigé à la demande de la Commission concernant les aspects de bien-être des méthodes d'étourdissement et de mise à mort des animaux. Autorité européenne de sécurité des aliments -AHAW/04-027, adopté le 15 juin 2004.

« L'abattage sans étourdissement retarde la perte de conscience jusqu'à parfois plusieurs minutes. Durant cette période consciente, l'animal peut être exposé à la douleur et une souffrance non nécessaires dues à :

- des plaies ouvertes
- la possible aspiration de sang, et dans le cas des ruminants, de contenu de rumination
- la possible souffrance par asphyxie après la section du plexus brachial et du nerf pneumogastrique ».

Fédération des Vétérinaires d'Europe, Avis 02/104, 2006.

UNE LONGUE AGONIE

Le rapport du groupe scientifique de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments précise clairement que les bovins et les veaux perdent conscience relativement lentement après l'égorgement. Il n'est pas rare de voir une vache ou un taureau agoniser plus de 2 minutes après avoir été égorgé. L'animal cherche à respirer, à se relever. **« C'est un spectacle difficilement soutenable »** écrivaient les auteurs du rapport COPERCI (**« Enquête sur le champ du Halal »**, Comité permanent de coordination des inspections, septembre 2005).

Le rapport d'expertise scientifique sur les douleurs animales, publié par l'INRA en décembre 2009 mentionne quant à lui des temps de perte de conscience chez les bovins supérieurs à 2 minutes pour 18% des animaux sacrifiés rituellement, **pouvant aller jusqu'à 14 minutes.**

« Parmi les principales espèces à viande rouge, les bovins et les veaux semblent perdre conscience relativement lentement après l'égorgeage. Des études ont démontré que, après l'égorgeage, l'activité cérébrale a été perdue 19 secondes à 126 secondes plus tard. Une autre étude réalisée sur des veaux après division des veines jugulaires externes et des artères carotides communes, a démontré une absence d'activité cérébrale après 35 à 50 secondes. Toutefois, cette durée a atteint 680 secondes (sic) chez un veau. Ces résultats suggèrent que chez quelques animaux, l'inconscience peut commencer 19 secondes après l'égorgeage, mais elle semble être fortement retardée chez une proportion significative d'animaux. En outre, en position inversée, après l'égorgeage, le sang peut être aspiré par les poumons. Les animaux réagissent alors fortement par des mouvements qui peuvent être interprétés comme signe d'étouffement. Les animaux sont dans un état de stress maximum puisqu'ils ne peuvent plus respirer alors que leur cerveau fonctionne toujours ».

Rapport du Groupe scientifique sur la santé et le bien-être des animaux rédigé à la demande de la Commission concernant les aspects de bien-être des méthodes d'étourdissement et de mise à mort des animaux. Autorité européenne de sécurité des aliments -AHAW/04-027, adopté le 15 juin 2004, pages 22-26 et 57.

« Chez les veaux et les bovins adultes, on observe une grande variabilité dans la perte de conscience des animaux avec des extrêmes de 8 secondes à 14 minutes, qui s'explique par la formation de faux anévrismes dans les durées les plus longues. Des études sur le terrain montrent que, après les abattages musulmans (halal) et juifs (shechita), la formation de faux anévrismes est observée chez 17 et 18 % des bovins, respectivement »

Douleurs animales : les identifier, les comprendre, les limiter chez les animaux d'élevage
Rapport d'expertise, INRA, Décembre 2009, pages 232-233.



« En raison des graves problèmes de bien-être animal liés à l'abattage sans étourdissement, un étourdissement doit toujours être réalisé avant l'égorgeage ».

Avis du Groupe scientifique sur la santé et le bien-être des animaux, émis à la demande de la Commission concernant les aspects de bien-être des principaux systèmes d'étourdissement et de mise à mort appliqués aux espèces commercialisées. The EFSA Journal (2004), 45, 1-29, adopté le 15 juin 2004.

« Du point de vue de la protection des animaux et par respect pour l'animal en tant qu'être sensible, la pratique consistant à abattre les animaux sans étourdissement préalable est inacceptable, quelles que soient les circonstances ».

Fédération des Vétérinaires d'Europe, Avis 02/104, 2006.

3 | LES PROBLÈMES SPÉCIFIQUEMENT SOULEVÉS PAR L'ABATTAGE RITUEL EN FRANCE

Le nombre d'animaux concernés

Il est difficile de connaître le nombre d'animaux concernés par l'abattage rituel en France. En 2005, le COPERCI (Comité Permanent de Coordination des Inspections : Inspection générale de l'Administration, Inspection générale de l'Agriculture et Conseil général vétérinaire), dans un rapport intitulé « *Enquête sur le champ du Halal* » avait noté cette difficulté et avancé quelques estimations très critiquées par les représentants des cultes et les professionnels de l'abattage. En 2007, la Direction Générale de l'Alimentation du ministère de l'Agriculture a mené une enquête dans 274 abattoirs de boucheries. Selon cette enquête, 12% des bovins, 13% des veaux et 49% des ovins-caprins seraient abattus selon les rites musulmans et israélites. Sur un échantillon plus restreint (225 établissements d'abattage), l'OABA était parvenue, à la suite d'une enquête menée en 2006 et 2007, à des pourcentages plus importants : 28% pour les bovins, 43% pour les veaux et 62% pour les ovins-caprins.

Les estimations les plus basses font apparaître que 2 670 000 ovins et caprins, 453 000 bovins et 191 000 veaux ont été abattus rituellement en France en 2009 (pourcentages appliqués au nombre d'animaux abattus en 2009 selon France Agri-Mer, juin 2010).

Pour les volailles, la seule donnée disponible est celle citée par le rapport COPERCI : 20% des volailles seraient concernées par l'abattage rituel.

Les infractions les plus courantes à la réglementation

UNE CONTENTION ABSENTE OU INADAPTÉE

Dans la majorité des abattoirs pratiquant l'abattage rituel, la présence d'une contention mécanique fait défaut pour les ovins et caprins. En raison du coût économique des dispositifs d'amenée et d'immobilisation des animaux, de nombreux abattoirs ne sont pas réglementairement équipés. Les animaux sont ainsi regroupés dans une aire d'abattage où, affolés, ils sont « attrapés » puis égorgés les uns après les autres. A noter que dans certains établissements, les animaux sont accrochés par une patte arrière, suspendus en pleine conscience puis saignés, ce qui est strictement interdit par la réglementation.



Les bovins sont quant à eux immobilisés dans des box rotatifs et positionnés sur le dos pour être égorgés. Cette mise en contention suivie d'une rotation provoque un stress important chez les animaux. D'autant que dans de nombreux abattoirs, le box est mal adapté au gabarit des veaux qui sont moins bien maintenus dans un dispositif trop grand pour eux et qui chutent lourdement sur leur dos lors du retournement de l'appareil.



UNE SUSPENSION TROP RAPIDE APRÈS LA SAIGNÉE

La contention des animaux sacrifiés sans étourdissement doit être maintenue jusqu'à la mort de l'animal. En effet, la réglementation interdit la suspension des animaux (en vue de leur éviscération puis découpage) avant leur étourdissement ou leur mise à mort. En raison de cette obligation réglementaire d'attendre la mort de l'animal égorgé avant de procéder à son évacuation du box puis son hissage sur la chaîne de découpe, la cadence de production en abattage rituel doit nécessairement être plus réduite que lors de l'abattage avec étourdissement. Mais la réalité économique des abattoirs s'adapte difficilement à la réglementation. Pour que la production soit rentable, il faut une cadence suffisante de carcasses à l'heure. Dès lors, il est fréquent de retrouver suspendus des animaux qui viennent d'être égorgés et qui sont encore « conscients », c'est-à-dire sensibles à la douleur.

UNE FORMATION INSUFFISANTE DES SACRIFICATEURS

Une autre source de souffrances animales réside dans l'absence de formation des sacrificateurs qui ne maîtrisent pas leurs gestes ou qui utilisent un matériel inadapté (couteau trop petit ou mal aiguisé). Trop souvent les animaux ont leur gorge cisailée et non tranchée : la saignée n'est pas profuse, ce qui retarde la perte de conscience puis la mort de l'animal.

La qualité de la viande et la sécurité sanitaire

La pratique de l'abattage rituel constitue également une importante dérogation aux règles relatives à l'hygiène alimentaire.

Le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale prévoit en effet que « la trachée et l'œsophage doivent rester intacts lors de la saignée, sauf s'il s'agit d'un abattage selon un rite religieux ».

Or, l'impossibilité matérielle de ligaturer l'œsophage d'animaux qui ont été égorgés peut



nuire gravement à la salubrité des viandes. En effet, lorsque l'animal est suspendu pour être éviscéré, une souillure massive du bas de la carcasse peut se produire car il y a épanchement de matières stercoraires en provenance de l'estomac qui s'écoulent à travers la section béante de l'oesophage.

Certains germes d'origine digestive pouvant être très pathogènes pour l'homme risquent ainsi d'être retrouvés dans des pièces de découpe (collier notamment) ou dans des steaks hachés préparés avec celles-ci.

Avec l'abattage rituel, il y a donc un danger potentiel pour la santé humaine, tout particulièrement pour les enfants, les personnes âgées et les populations immunodéprimées.

« Des pratiques liées à la mise en œuvre du rituel d'abattage peuvent avoir des conséquences en termes de salubrité et de sécurité des carcasses. Nous pouvons citer à ce titre le tranchage de la trachée et de l'œsophage qui peut provoquer le déversement du contenu gastrique (voire pulmonaire) sur les viandes de têtes, de gorge et de poitrine. La pratique de la betiqua (inspection dans le rituel casher) peut avoir deux inconvénients majeurs : lorsque la betiqua est réalisée sur des carcasses au sol, la peau de l'animal peut être souillée. Ensuite, on note que la boutonnière réalisée en vue de l'inspection des viscères peut provoquer une fragilisation des attaches des viscères et un risque accru d'éviscération ratée avec souillure de la carcasse ».

Pascale DUNOYER, Chef du bureau des établissements d'abattage à la Direction Générale de l'Alimentation, « La réglementation applicable dans le domaine de l'abattage rituel », in Bulletin de l'Académie Vétérinaire de France — 2008 - Tome 161 - N°4.

Nous sommes donc loin des qualités prétendument « hygiéniques » des viandes « halal » et « casher » si souvent avancées.

« Si l'Etat doit veiller à ce que les fidèles musulmans expriment leur religion dans le respect des interdits et prescriptions alimentaires, il est aussi en droit d'imposer des restrictions aux pratiques et rites religieux qui ne seraient pas respectueuses de l'ordre public. Ainsi a-t-il le devoir d'intervenir dans les domaines de la protection animale et de la santé publique » (p. 38-39). « L'abattage rituel ne permet pas l'obtention de viandes de meilleure qualité » (p. 43).



Enquête sur le champ du Halal, Comité permanent de coordination des inspections : Inspection générale de l'Administration, Inspection générale de l'Agriculture et Conseil général vétérinaire, septembre 2005.

L'absence d'information des consommateurs et ses conséquences

Dans le cadre des abattages rituels juifs, les parties arrière des animaux ne sont pas consommées. De même, après inspection de la carcasse par le sacrificateur, il se peut que l'animal soit refusé en entier.

DÈS LORS, QUE DEVIENT CETTE VIANDE PROVENANT D'ANIMAUX ÉGORGÉS SANS ÉTOURDISSEMENT PRÉALABLE ?

Elle est dirigée vers les circuits « classiques » et approvisionne boucheries, hypermarchés et restaurants sans aucune information pour le consommateur. Ce constat peut également être établi pour l'abattage rituel musulman : la consommation musulmane, principalement pour des raisons économiques, porte sur les avants et les abats. Mais une partie de la viande « halal », non achetée par les communautés musulmanes, est alors dirigée vers les circuits classiques de distribution.

LES AUTORITÉS, PLEINEMENT INFORMÉES, FERMENT LES YEUX !

Le rapport COPERCI précisait déjà, en 2005, qu'une part « non négligeable de la viande abattue rituellement est vendue dans le circuit classique, sans mention particulière ». Une enquête menée en 2005 par les Directions Départementales des Services Vétérinaires de Basse et Haute-Normandie, faisait ressortir des proportions très élevées : selon les abattoirs, jusqu'à 60% de la viande issue d'animaux abattus selon le rite musulman et plus de 70% de la viande issue du rite israélite se retrouveraient ainsi dans le circuit classique à l'insu des consommateurs !

Concrètement, il faut abattre trois animaux selon le rite religieux pour obtenir un animal qui sera effectivement dirigé vers les circuits de distribution des communautés religieuses juives et musulmanes. Les deux autres animaux abattus rituellement seront consommés par l'ensemble des consommateurs, toutes confessions confondues.

« Il est indéniable que la proportion atteinte par les mises à mort sans pré-étourdissement traduit un détournement de l'esprit des textes sur la protection animale » (p. 33).

« Les nécessités économiques auxquelles sont soumis les abatteurs font qu'une partie de la viande abattue rituellement, le plus souvent sans étourdissement pré-mortem, est consommée par des non musulmans, en général à leur insu. Cette situation pourrait rapidement être source de difficultés, au fur et à mesure que les associations de protection animale, relayées par celles de défense des consommateurs, gagneront en audience » (p. 54).

Enquête sur le champ du Halal, Comité permanent de coordination des inspections : Inspection générale de l'Administration, Inspection générale de l'Agriculture et Conseil général vétérinaire, septembre 2005.

Cette absence d'information du consommateur « non religieux » était confirmée en décembre 2009 par le ministre de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche. Dans une réponse parlementaire, il déclarait : *« il n'est pas interdit que des professionnels mettent sur le marché des viandes obtenues à partir d'animaux abattus sans étourdissement, selon un rituel religieux reconnu et réalisé conformément aux dispositions réglementaires et ce sans faire mention du mode d'abattage de ces animaux. En effet, certaines parties de la carcasse de ces animaux, voire la totalité de la carcasse, peuvent être mises dans le circuit traditionnel pour des raisons religieuses ou commerciales lorsque l'offre de certains morceaux de viande halal ou casher est supérieure à la demande ».*

Le Gouvernement ne semble pas vouloir remédier à cette absence d'étiquetage informatif qui constitue une grave violation de l'exercice de la liberté de conscience de nos concitoyens, garantie par les dispositions de l'article 9-2 de la Convention européenne de sauvegarde des droits de l'Homme et des libertés fondamentales. En effet, le 6 septembre 2010, le ministre de l'Intérieur déclarait publiquement vouloir s'opposer à toute réglementation européenne imposant l'étiquetage du mode d'abattage de la viande commercialisée.

UN ÉTIQUETAGE RÉCLAMÉ PAR TOUS

Les députés européens, le 16 juin 2010, dans le cadre de la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil relative à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, ont exigé que la viande commercialisée mentionne le mode d'abattage de l'animal (avec ou sans étourdissement).

Un tel étiquetage est d'ailleurs réclamé par la profession vétérinaire et de nombreux parlementaires français.

« Considérant que cette dérogation à l'étourdissement encadrée par des textes communautaires tend à devenir une règle générale en France, comme le souligne la Commission européenne qui précise que « le nombre d'animaux abattus selon un rite religieux dépasse très largement les besoins intérieurs des minorités religieuses concernées » ;

Considérant le manque d'information des consommateurs sur les méthodes d'abattage des animaux dont ils peuvent consommer la viande ;

Les vétérinaires demandent : [...] Un étiquetage informatif clair des consommateurs pour identifier la viande provenant d'animaux abattus sans étourdissement ».

Extrait de la Motion adoptée par l'assemblée des délégués lors du Congrès du Syndicat National des Vétérinaires d'Exercice Libéral à Bordeaux, le 15 octobre 2010.

« Après l'article L. 112-11 du code de la consommation, il est inséré un article L. 112-12 ainsi rédigé : Art. L. 112-12. – L'étiquetage des denrées alimentaires à base de viande, que celles-ci soient préemballées, ou, à défaut, fassent l'objet d'un affichage en rayon, comporte obligatoirement, selon qu'elles respectent la directive européenne 93/119/CE du 22 décembre 1993 ou bénéficient d'une dérogation par les autorités compétentes, soit la mention : « Viande provenant d'animaux abattus après étourdissement » soit la mention : « Viande provenant d'animaux abattus sans étourdissement ».

Article 3 de la proposition de loi n° 711 visant à limiter la production de viande provenant d'animaux abattus sans étourdissement aux strictes nécessités prévues par la réglementation européenne, déposée par M. Nicolas About et enregistrée à la présidence du Sénat, le 15 septembre 2010.

« Les raisons de cette généralisation de l'abattage sans étourdissement préalable sont essentiellement économiques. Elle permet aux abattoirs d'accéder à de nouveaux marchés, ceux de la viande casher et halal, de plus en plus lucratifs, tout en écoulant les invendus sur le marché classique. Or cet écoulement se fait sans étiquetage particulier. Il résulte de ce phénomène un défaut d'information du consommateur qui peut, dès lors, se retrouver à consommer sans le savoir ni le vouloir des viandes abattues selon certains rites. C'est pourquoi il lui demande de préciser les mesures concrètes qui pourraient être prises afin de trouver un équilibre entre un esprit de tolérance vis-à-vis des pratiques religieuses et la nécessaire information du consommateur. »

Extrait de la question écrite déposée par M. le député Marc Le Fur à Monsieur le ministre de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, enregistrée sous le n° 90782 et publiée au JOAN du 19 octobre 2010.



Monsieur le Président de la République,

La viande issue des abattages rituels ne se limite plus aux marchés « halal » et « casher ». Elle se retrouve désormais dans les circuits classiques (boucheries, grandes surfaces, cantines, restaurants) sans aucune mention informative pour le consommateur, ce qu'a confirmé Monsieur le ministre de l'Alimentation dans sa réponse à une question parlementaire, publiée le 1er décembre 2009 au Journal Officiel de l'Assemblée Nationale. Les organisations de protection animale dénoncent publiquement cette tromperie des consommateurs qui n'a jusqu'à ce jour entraîné aucune réaction des services de l'Etat.

Un Etat laïque doit pourtant garantir, au-delà de la liberté des cultes, la liberté de conscience de chaque citoyen. Or, si **72 % des français désapprouvent la dérogation permettant de ne pas étourdir les animaux avant leur abattage***, combien de nos compatriotes savent que cette « dérogation » pour motifs rituels à l'obligation d'insensibilisation des animaux avant leur saignée est devenue une règle quasi générale ?

En France, déjà 50 % des ovins sont égorgés conscients et donc sensibles à la douleur. En Belgique, près de 100 % ! Demain, si rien n'est fait, il en sera de même en France pour tous les animaux de boucherie.

Au-delà de la nécessaire transparence des pratiques, il convient de prendre la mesure de la souffrance animale qui en résulte. Selon la récente expertise scientifique collective de l'INRA sur la douleur animale, un nombre significatif d'animaux perdent conscience lentement après leur égorgement : jusqu'à... 14 minutes chez des bovins ! Or, pour tenir des cadences de production économiquement rentables, **dans la majorité des abattoirs, l'animal est suspendu sur la chaîne de découpe dans la minute suivant le début de sa saignée, alors qu'il est toujours conscient et sensible à la douleur.**

D'après la Fédération vétérinaire européenne : « l'abattage des animaux sans étourdissement préalable est inacceptable en toute circonstance ». La Suisse, la Suède, l'Islande ou la Norvège ont ainsi interdit l'abattage rituel sans étourdissement sur leur territoire. Il y a quelques mois, la vice-premier ministre belge, ministre des Affaires sociales et de la

Santé publique, s'est engagée à prendre ses responsabilités et a déclaré, à la chambre des Députés : « Il est indéniable que l'étourdissement avant l'abattage contribue à réduire la souffrance des animaux. Mon objectif est, dès lors, de généraliser cette pratique à tous les abattages ».

Monsieur le Président, nous attendons de vous un même engagement et des mesures concrètes comme celles que vous promettez de prendre en décembre 2006, lorsque vous étiez ministre de l'Intérieur. Vous écriviez alors à plusieurs associations de protection animale : « Je souhaite que les animaux souffrent le moins possible lors de leur abattage. Je souhaite que, dans toute la mesure du possible, l'étourdissement préalable soit généralisé ».

Nous ne pouvons plus accepter de voir se banaliser une pratique cruelle qui ne relève plus de l'exception mais tend à se généraliser pour tout type d'abattage, tout réseau de distribution, alors que les réglementations nationales et européennes imposent, depuis près de 40 ans, que les animaux soient étourdis avant d'être égorgés.

Sans mesures effectives et rapides permettant de modifier les modalités des abattages rituels afin d'abolir la souffrance des animaux et de corriger le système opaque de distribution des viandes qui en sont issues, **les associations signataires lancent dès la rentrée une campagne unitaire d'information et de sensibilisation auprès des citoyens français.**

Il nous revient en effet de militer pour une « objection de conscience » à la consommation de viande susceptible de provenir d'animaux qui n'ont pas été rendus insensibles à la douleur lors de leur abattage, puisque les motivations éthiques de ceux qui exigent l'insensibilisation des animaux ne sont pas respectées à l'égal des motifs davantage traditionnels que religieux de ceux qui la refusent.

Si les pouvoirs publics n'agissent pas, les consommateurs, une fois informés, n'auront d'autre solution que de suivre l'adage bien connu : « dans le doute... abstiens-toi » !

* Les Français et l'étourdissement des animaux avant leur abattage – Sondage IFOP réalisé du 8 au 10 décembre 2009 sur un échantillon de 1015 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.



**Abattage rituel
sans étourdissement :
Assez de promesses,
Place aux actes !**