

Rapport

Février 2009

Derrière les portes des abattoirs de France

Un rapport spécial de One Voice sur l'abattage des animaux pour la viande



Sommaire

Introduction	3
La réalité des abattoirs français	6
L'abattage des bovins	9
L'abattage des volailles et des lapins	13
L'abattage des porcs	15
L'abattage des moutons	20
Insensibilisés et deshumanisés	22
ABATTAGE : théorie et pratique	25
Les inspecteurs de l'UE font état de la souffrance des animaux...	30
Les observations d'un des plus grands experts en matière d'abattage	33
L'abattage rituel	36
Conclusion et recommandations	40
Références bibliographiques	41

© One Voice, 2009

SIÈGE SOCIAL : BP 41 - 67065 Strasbourg

DÉPARTEMENT ADMINISTRATIF ET MISSIONS : 12, rue Gustave Eiffel - 44810 Héric

Tél. 02 51 83 18 10 • Fax 02 51 83 18 18

www.one-voice.fr • e-mail: info@one-voice.fr

Introduction

Au sein de l'Union européenne, près de 360 millions de porcins, d'ovins, de caprins et de bovins ainsi que plusieurs milliards de volailles sont abattus chaque année pour produire de la viande. Or, chacun de ces animaux est un être sensible, c'est-à-dire capable d'éprouver toute une gamme de sentiments, de sensations et d'émotions, comme par exemple la douleur, la peur, le plaisir et la joie. Depuis une trentaine d'années, la science du bien-être animal a montré que tout animal « de ferme » est un individu hautement complexe.

Pourtant, afin de répondre à la demande mondiale de viande, ces êtres sensibles sont tués, écorchés et découpés pour être transformés en simples produits alimentaires. Tout cela se fait commodément hors de la vue du public, derrière les murs des abattoirs, et dans un laps de temps le plus court possible.

Aujourd'hui, une investigation de One Voice, réalisée sur une période d'un an et portant sur 20 abattoirs, révèle ce que subissent quelques-uns seulement des 40 millions d'animaux destinés à la boucherie et à la charcuterie et plus d'un milliard de volailles, lapins et petits gibiers abattus chaque année en France.

Ce rapport de One Voice sur une enquête relative aux abattages révèle les réalités de l'activité quotidienne dans les abattoirs

français. Il décrit ce que subissent les animaux dans ces chaînes de traitement à grande vitesse et à gros débit destinées à satisfaire le marché de la viande.

Nos enquêteurs ont constaté que les animaux recevaient parfois des coups de pied, des coups de bâton ou des coups de pique ; certains animaux ont dû être étourdis à deux ou trois reprises et certains étaient conscients au moment où ils étaient égorgés et perdaient leur sang ; certains animaux étaient recroquevillés



ou tremblants de terreur et essayaient de s'échapper, et des animaux malades ou infirmes étaient littéralement traînés vers la mort. Ce rapport met aussi en lumière un des aspects les plus choquants de l'enquête : la

désensibilisation apparente d'un certain nombre d'employés des abattoirs, qui ne paraissaient pas se rendre compte qu'ils avaient affaire à des êtres sensibles et souvent terrifiés.

Ce rapport dévoile surtout une vérité qui dérange les consommateurs de viande et le législateur : la notion d'abattage « humain » est un paradoxe. Alors que notre société de consommateurs de viande se rassure en se fondant sur le principe de l'abattage

« humain », il n'existe rien de « doux », de « compatissant » ni de « miséricordieux » dans l'acte sanglant qui consiste à tuer des animaux pour la viande. En septembre 2008, la Commission européenne a annoncé que les méthodes d'étourdissement dont les inconvénients pour les animaux sont reconnus et/ou que les scientifiques considèrent comme pénibles pour les animaux continueront d'être utilisées en raison de « l'absence d'alternatives pratiques dans des conditions commerciales¹ ».



« Les abatteurs que j'ai observés ne semblaient pas se rendre compte qu'ils avaient affaire à des animaux sensibles. Leur seule préoccupation était de tenir un rythme aussi rapide que possible. »

UN ENQUÊTEUR DE ONE VOICE

1. http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/slaughter/proposal_6_qanda_en.htm

Les objectifs de l'investigation

De septembre 2007 à septembre 2008, des enquêteurs de One Voice ont visité des abattoirs dans toute la France et ont réussi à filmer la manipulation, l'étourdissement préalable et l'abattage des bovins, des poulets, des chevaux, des porcs, des lapins et des moutons dans 20 établissements. Les abattoirs visités par les enquêteurs, de taille petite, moyenne et grande, avaient été choisis au hasard de manière à constituer un échantillon représentatif. Par ailleurs, l'abattage rituel d'animaux sans étourdissement préalable a été filmé dans cinq abattoirs.

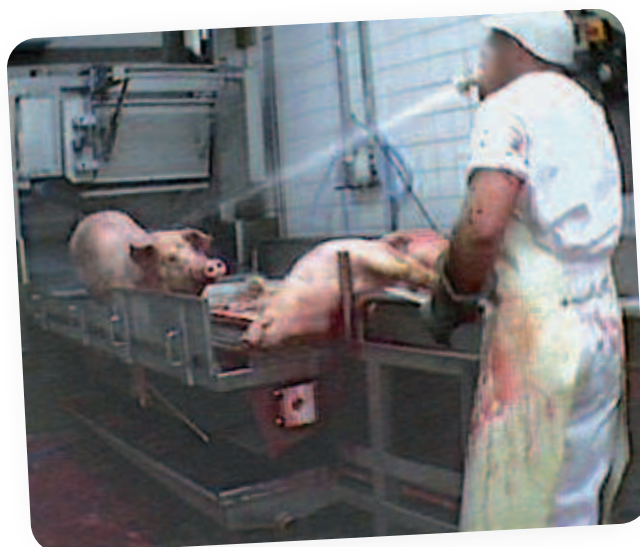
Les enquêteurs de One Voice n'ont pas reçu l'instruction de trouver et de filmer des « mauvais » exemples ni des scènes particulièrement « atroces » : notre position est que même la forme la plus humaine d'abattage d'animaux est moralement inacceptable. Nos enquêteurs ont eu pour mission de filmer le déchargement, la manipulation et l'abattage de différentes espèces d'animaux « de ferme » afin d'obtenir une représentation de la réalité au jour le jour de l'abattage en France.

Les séquences filmées transmises par les enquêteurs ont été examinées par l'équipe de One Voice ainsi que par William J. Swann BVM&S MRCVS FRSA, un des plus éminents vétérinaires de Grande-Bretagne, qui a réalisé des audits sur la façon dont sont traités les animaux et sur les conditions d'hygiène dans les abattoirs britanniques¹.

Le paradoxe de l'abattage « humain »

La France a l'obligation de maintenir ses abattoirs en conformité avec la législation de l'Union européenne, dont l'objet est de faire en sorte que les animaux « de ferme » soient abattus de façon humaine. Le principe d'un « abattage humain » veut que les animaux soient étourdis au préalable, afin qu'ils soient dans un état d'inconscience et d'insensibilité (aux stimuli), l'abattage devant alors pouvoir se faire sans que les animaux ne subissent une peur, une anxiété, une douleur, une souffrance et un stress évitables.

Dans les définitions que donnent les dictionnaires de l'adjectif « humain », il est question de « pitié », de « compassion » et de « compréhension ». L'utilisation du mot « humain » pour qualifier le fait de tuer des animaux pour leur viande dans des abattoirs à vocation commerciale constitue un paradoxe, comme le révèle cette enquête.



1. En 1995, il était responsable de l'évaluation de plus de 100 abattoirs pour le compte du Meat Hygiene Service. Bill Swann a aussi été jusqu'en 2006 un des membres fondateurs de l'Animal Health and Welfare Strategy Implementation Group, un organisme gouvernemental. Ses observations inédites peuvent être consultées dans leur intégralité sur www.one-voice.fr

La réalité des abattoirs français

Au moment de l'abattage

« Certains abattoirs traitaient les animaux mieux que d'autres », raconte un des enquêteurs, « mais au bout du compte, pour que les gens puissent manger les animaux, il faut que quelqu'un les tue, et certains le font mieux que d'autres. » Cependant, sur les 20 abattoirs visités, seuls sept abattaient les animaux dans des conditions conformes à la loi selon l'opinion des enquêteurs (voir *Tableau 1*).

Dans les abattoirs que les enquêteurs ont considérés comme procédant aux abattages d'une façon « humaine » selon la législation

concernant les animaux, de graves problèmes se posent tout de même concernant le respect des animaux. Avant d'arriver à l'abattoir, les animaux « de ferme » souffrent de devoir quitter leur environnement familial et doivent subir les épreuves du chargement, du transport et du déchargement : chacun de ces processus est pour eux une épreuve nouvelle et potentiellement pénible, susceptible dans certains cas de provoquer des blessures physiques et une détresse psychologique.

À l'intérieur de l'abattoir, les animaux sont assaillis par des odeurs, des scènes et des bruits qui ne leur sont pas familiers. Ils se



Tableau 1

Espèces	Nombre d'abattoirs visités	Nombre d'abattoirs dans lesquels l'abattage a été considéré comme réalisé en conformité avec la législation relative à la protection des animaux [OPINION DES ENQUÊTEURS]	Abattage inhumain [OPINION DES ENQUÊTEURS]
Bovins	7	2	5
Volailles	2	2	0
Chevaux	1	1	0
Porcs	5	1	4
Lapins	2	2	0
Ovins	3	0	3
Total	20	8	12



Dans un élevage de dindes, les enquêteurs ont constaté qu'un nombre incalculable d'animaux étaient littéralement jetés dans des caisses de transport sur un chariot. « Ce dont vous ne pourrez pas vous rendre compte en regardant simplement une de ces photos », a expliqué un des enquêteurs, « c'est la réaction des oiseaux : vous ne verrez pas la façon dont ils se débattaient ni leurs coups d'ailes, les mouvements de leurs pattes et de leur tête. »

Tableau 2

Espèces	Nombre de cas de chargement ou de déchargement observés	Nombre de cas de chargement ou de déchargement considérés comme réalisés en conformité avec la législation relative à la protection des animaux [OPINION DES ENQUÊTEURS]	Nombre de cas de chargement ou de déchargement dans des conditions inhumaines [OPINION DES ENQUÊTEURS]
Bovins	6	2	4
Porcs	2	0	2
Ovins	1	0	1
Dindes	1	0	1
Total	10	2	8



Les enquêteurs ont filmé des animaux qui étaient traînés lors de leur déchargement et ils ont vu des employés qui criaient, qui donnaient des coups de pied aux animaux et qui les frappaient pour les faire avancer.

retrouvent aussi entre les mains d'employés dont le tempérament et le niveau de formation sont variables. Or, toute nouvelle expérience et toute nouvelle rencontre sont susceptibles de se traduire chez ces animaux par des souffrances.

Le voyage vers l'abattoir

Sur dix exemples de chargement et de déchargement filmés par les enquêteurs de One Voice, deux seulement ont été considérés

comme des cas de traitement « humain » des animaux. Les enquêteurs ont filmé sur les marchés, dans les abattoirs et dans un élevage (voir *Tableau 2*, p. 7). Ils ont été témoins

de scènes au cours desquelles des employés ont crié après les animaux, leur ont donné des coups de pied, les ont tapés, les ont frappés avec des bâtons ou les ont piqués à l'aide d'aiguillons.

Dans un élevage de dindes, les enquêteurs ont constaté qu'un nombre incalculable d'animaux étaient littéralement jetés dans des caisses de transport sur un chariot. « Il est très difficile de décrire avec des mots la cruauté des scènes dont nous avons été les témoins », déclare l'un d'eux. « On peut difficilement imaginer la vitesse à laquelle ces animaux étaient jetés, poussés et entassés dans les caisses sur le chariot. En 15 ans d'enquêtes sous couverture, j'ai rarement assisté à un traitement des animaux aussi cruel. »

« Il existe encore trop d'exemples inacceptables dans lesquels des conditions fiables et adéquates ne sont pas assurées lors de l'abattage d'animaux de ferme ».

COMMISSION EUROPÉENNE,
2008

L'abattage des bovins

L'abattage des bovins a été filmé dans sept abattoirs, notamment un grand abattoir dans lequel sont abattus et traités jusqu'à 500 veaux par jour. Les employés de cet abattoir l'appellent « l'usine ». Tout en considérant cet abattoir comme un des meilleurs qu'ils aient visités, les enquêteurs ont été choqués de constater à quel point les jeunes veaux étaient terrorisés et combien les employés se montraient indifférents au calvaire des animaux.



La terreur des veaux

« Juste avant que les veaux entrent dans la zone d'abattage, on pouvait voir leur panique et leur terreur augmenter », se souvient un des enquêteurs. « Dans le piège d'abattage, il y avait un veau qui tremblait de peur. Il a essayé des dizaines de fois de s'échapper, et finalement de se cacher dans un coin, en se contorsionnant pour cacher sa tête. C'était terrible à regarder.

« Quand l'abatteur s'est penché au-dessus du piège, le veau a désespérément essayé d'éviter le pistolet d'abattage, mais le tueur n'y a pas prêté attention. Il a suivi de sa main le mouvement de la tête du veau, mais ce n'était

pas un animal sensible qu'il voyait devant lui. Il agissait de façon automatique. Après le coup de pistolet, l'animal a été saigné, et c'était comme si l'employé ouvrait un carton et non un animal. »

Les enquêteurs ne se sont pas montrés critiques vis-à-vis des employés de cette « usine » et ont déclaré n'y avoir observé aucun des exemples de cruauté intentionnelle dont ils avaient été les témoins dans d'autres établissements. Ils ont même dit de cet abattoir qu'il répondait à des normes très strictes et l'ont considéré comme fonctionnant en conformité avec la loi (voir *Tableau 1*, p. 6).



Séquence vidéo sur l'abattage des bovins

N° de séquence	Début	Fin	Description
15	23.10	25.16	Une vache entre dans la zone d'étourdissement et est étourdie à trois reprises – puis traînée sur la chaîne/le tueur aiguise la lame
	25.50	27.47	Une vache entre dans la zone d'étourdissement et est étourdie à deux reprises – puis traînée sur la chaîne et tuée
16	01.56	04.07	Une vache entre dans la zone d'étourdissement – regarde ailleurs. Le tueur frappe pour la faire reculer puis l'étourdit deux fois – puis la frappe répétitivement sur la tête – puis la vache est accrochée sur la chaîne et est égorgée
	18.56	21.40	Une vache entre dans la zone d'étourdissement et est étourdie deux fois avant d'être accrochée sur la chaîne

L'opinion du vétérinaire expert

Bill Swann a visionné les séquences montrant comment les veaux étaient menés dans l'abattoir et a trouvé ces scènes « pénibles ». On voit les veaux conduits dans un corridor vers un piège dans lequel ils sont étourdis. « Les veaux montraient des signes de terreur et de panique, et à mon avis, il était fait un usage excessif de l'aiguillon électrique, provoquant des beuglements. Les cris et le bruit de fond ne faisaient qu'accroître la panique de l'animal. »

Swann a commenté les scènes montrant l'étourdissement de quatre de ces animaux : « Le sang s'écoulait dans le piège d'étourdissement, le premier animal que l'on voit avait son museau dedans et il est resté confiné dans le piège

pendant ce que j'appellerais un laps de temps déraisonnable avant d'être étourdi. Il a passé plus d'une minute à essayer de s'échapper, à se retourner, à tomber et à ruer sur les panneaux latéraux. Cet animal était visiblement affolé quand l'employé s'est approché avec l'appareil, si bien qu'il lui était difficile de positionner correctement le pistolet.

« Le positionnement du pistolet sur le second animal était visiblement incorrect. L'animal était une cible mobile. »

« Le quatrième animal étourdi faisait des mouvements qui pouvaient bien être volontaires et sa réaction au couteau était visible au moment où il a été égorgé. »



Depuis le corridor, les animaux pouvaient voir ce qui se passe dans la zone d'abattage et certains paraissaient stressés.

La mort dans l'effroi

Dans un autre abattoir, les enquêteurs se sont alarmés de la façon dont étaient traités les bovins adultes. Les animaux qui se trouvaient dans le corridor pouvaient voir ce qui se passait dans le piège à étourdissement et d'après les enquêteurs, ils montraient une crainte à avancer. Les images de cet abattoir montrent notamment :

- Un grand bœuf qu'un employé fait avancer le long d'un corridor à l'aide d'un aiguillon électrique. L'animal est confiné dans un piège et étourdi manuellement à l'aide d'un pistolet d'abattage. Il est ensuite saisi, hissé, déplacé et égorgé.
- Un second bœuf auquel un employé passe une corde autour des cornes. L'animal se débat alors qu'il est traîné vers le compartiment d'étourdissement et il reste un court moment attaché, après quoi l'abatteur tente d'utiliser

le pistolet d'étourdissement. L'employé ne parvient cependant pas à positionner correctement l'appareil, la corde étant sur le trajet du projectile, et le bœuf reçoit le coup au-dessous de la base des cornes.

L'opinion du vétérinaire expert

D'après Swann, ces deux bœufs ont été traités de façon « éprouvante ». La corde passée autour des cornes du second animal n'est pas une bonne méthode et cela a empêché le positionnement correct de l'appareil à étourdir. Après avoir été étourdi, le second bœuf fait des mouvements peut-être volontaires et réagit au coup de couteau.

Dans ces deux séquences, les animaux montrent « les signes comportementaux d'une peur provoquée par la façon dont ils sont traités. Ils se débattent et essaient de fuir, ce qui rend l'étourdissement difficile. »



Contraints et terrifiés

Dans un abattoir, les enquêteurs ont filmé un bovin abattu dans un piège rotatif comme on en utilise habituellement pour l'abattage rituel juif. Ce dispositif permet d'immobiliser la tête de l'animal de telle sorte que le cou soit étendu. L'animal a été étourdi en position horizontale à l'aide d'un pistolet. Un tel dispositif immobilise complètement l'animal et sa rotation est une épreuve non naturelle qui ne peut que l'effrayer.



Abattage d'un bovin. L'animal tombe au premier coup de matador, mais il est encore très conscient et nous pouvons l'entendre gémir assez fortement pendant presque 9 secondes. L'employé va être dans l'obligation de lui donner un second coup. Après ce second coup, nous pouvons voir que l'animal arrive encore à tenir sa tête et qu'elle ne tombe pas au sol.



Conclusions sur l'abattage des bovins

Cette enquête soulève de graves questions concernant le respect des bovins dans les abattoirs en France. Les bovins élevés pour leur viande sont généralement sujets à peu de manipulations là où ils vivent. Dans un abattoir, au contraire, ils se retrouvent dans un environnement bruyant et peu familier, et ils sont souvent réticents à franchir les couloirs étroits menant à la zone d'étourdissement. Certaines des images montrent clairement des

animaux terrifiés, soumis à des méthodes brutales qui ne devraient pas être tolérées.

Certains de ces animaux ont non seulement été effrayés mais ont aussi éprouvé de la douleur. Swann conclut que certains employés des abattoirs « font clairement preuve de peu de patience et de considération quand ils acheminent les animaux, utilisent des aiguillons électriques et crient beaucoup ». Il a vu des animaux qui « se montraient effrayés et paniqués » et il se pose des questions sur le bon usage et l'efficacité de l'étourdissement pour certains animaux.



Donald Broom, professeur à l'Université de Cambridge, montre que les vaches peuvent se passionner pour la résolution de problèmes de réflexion. Dans une étude, les chercheurs ont soumis des vaches à une épreuve au cours de laquelle elles devaient trouver comment ouvrir une porte pour obtenir de la nourriture. Pendant ce temps, un électroencéphalographe mesurait leurs ondes cérébrales. D'après le professeur Broom, « Leurs ondes cérébrales ont montré leur excitation, leur rythme cardiaque s'est accéléré et certaines se sont même mises à sauter en l'air. Nous avons appelé cela leur Eurêka ».

L'abattage des volailles et des lapins

Nos enquêteurs ont assisté à l'étourdissement et à la mise à mort de poulets dans deux abattoirs qui utilisaient l'un et l'autre le système d'étourdissement par bain d'eau électrifié. Dans un des deux abattoirs, ils ont filmé l'abattage d'un lot comprenant à la fois des poulets élevés en liberté et des poulets provenant d'un élevage intensif. Selon la procédure habituelle dans cet abattoir, les

volailles arrivaient vers deux ou trois heures du matin et attendaient cinq à six heures dans leurs caisses de transport avant d'être abattues.

Devant la caméra de nos enquêteurs, deux employés ont sorti des caisses et ont suspendu 15 000 volatiles. Selon les enquêteurs, le bain d'eau électrifiée durait jusqu'à 10 secondes. Ensuite, il fallait encore une dizaine de secondes



« Le clip débute avec le chargement de conteneurs de poulets sur la chaîne d'abattage à l'aide d'un chariot élévateur. Les animaux sont accrochés et on les entend se plaindre. Un animal, certainement échappé d'une caisse ou décroché de la chaîne d'abattage, passe devant la caméra. Après l'étourdissement, arrive la saignée. À la saignée, un employé pousse les animaux par groupes afin d'accélérer le rythme. Avec cette pratique, la saignée est sacadée, comment les animaux sont-ils tués dans ces conditions ? »

UN ENQUÊTEUR DE ONE VOICE

pour que l'oiseau soit poussé sur une lame rotative qui lui tranchait la gorge. On a expliqué aux enquêteurs qu'un seul employé passait toute sa journée à pousser les volatiles vers la lame.

L'abattage des lapins se fait dans le silence dans la mesure où ces animaux sont peu bruyants. S'il est apparu aux enquêteurs que les lapins étaient étourdis et tués de façon « correcte » dans les deux abattoirs qu'ils ont visités, ils ont cependant été préoccupés par la façon dont les lapins étaient traités avant leur abattage. « Une chose qui nous a frappés, explique l'un d'eux, est que nous avons vu des caisses remplies de lapins déchargées à l'abattoir en début d'après-midi et qu'on nous a dit qu'ils seraient abattus le lendemain.

« Nous avons pensé que le responsable avait dû mal comprendre notre question, qui était de savoir quand les lapins allaient être abattus. Dans notre esprit, il n'était pas possible (ni légal) de laisser ces animaux dans de telles conditions pendant si longtemps. Or, il s'est avéré que c'était exact. Nous y sommes retournés le lendemain matin. Nous avons vu comment les lapins étaient retirés des caisses, puis abattus et traités. » Une fois de plus, les animaux étaient traités comme des produits et non pas comme des êtres vivants et sensibles.

L'opinion d'un vétérinaire expert

L'abattage des poulets et des lapins pose d'importants problèmes pour les animaux en question. Bill Swann a expliqué à One Voice



qu'il se souciait de l'impact des cadences de production sur la manière dont on traite les animaux, ainsi que du manque de certitude relatif à l'étourdissement préalable des poulets quand les cadences de production sont élevées. D'après lui, il faut supposer que certains poulets « ont relevé la tête et n'ont donc pas été étourdis. Ils devaient être tout à fait conscients au moment où on leur a coupé le cou. »

Dans les deux abattoirs à lapins visités par les enquêteurs de One Voice, les employés étourdisaient les lapins en série avant de leur couper la gorge. D'après Swann, cette méthode entraîne un risque que les animaux reprennent conscience. Des études scientifiques récentes ont remis en question l'efficacité de l'étourdissement électrique chez les lapins. Dans une étude relative à un abattoir industriel, sur 1 020 lapins, 100 n'ont pas été étourdis correctement, trois lapins étaient conscients au moment où ils ont reçu le coup de couteau et 18 lapins ont repris conscience avant de mourir. Les auteurs concluent que d'autres études sont nécessaires « afin de comprendre pourquoi l'étourdissement électrique n'entraîne pas une durée d'insensibilité suffisante chez certains lapins¹ ».



Des spécialistes du comportement animal se sont aperçus que les poules apprennent à leurs poussins quels aliments sont comestibles². Pour John Webster, professeur à l'Université de Bristol, cela nous indique « que la poule a appris à distinguer ce qui était bon pour elle de ce qui ne l'était pas, qu'elle se soucie de ses poussins au point de ne pas les laisser manger la mauvaise nourriture et qu'elle transmet à ses petits ce qu'elle-même a appris. Pour moi, cela ressemble beaucoup à une culture – et même, à une culture évoluée. Les poulets sont des créatures sensibles et ont des sentiments qui leur sont propres. »

1. Rota Nodari et al, 2008

2. Nicol et Pope, 1996

L'abattage des porcs

L'abattage des porcs a été filmé dans cinq abattoirs. D'après les enquêteurs, un seul de ces cinq abattoirs pratiquait l'abattage dans des conditions conformes à la législation.

Dans un abattoir de très grande taille où plusieurs centaines de porcs sont tués en une heure, les enquêteurs ont observé ce que les inspecteurs de la Commission européenne considèrent comme un problème persistant en France : des animaux malades ou blessés qui n'auraient jamais dû être transportés.



Traînés vers l'abattage

«Un nombre de porcs blessés venaient d'être déchargés », raconte un des enquêteurs. « Ils pouvaient difficilement marcher, pourtant ils avaient été chargés et transportés jusqu'à l'abattoir. Certains ont été tués le jour même, mais les autres ont passé la journée à entendre leurs congénères mourir. Ils ont passé la nuit sans nourriture et sans eau et ont été tués tôt le lendemain matin ».

Les enquêteurs ont filmé des scènes de souffrance animale parmi les pires dont ils aient été témoins tout au long de cette investigation. Leurs images montrent :

- Un employé d'un abattoir donnant des coups de pied à un porc pour le faire basculer, afin qu'on puisse lui attacher une chaîne à une patte de derrière. Le porc est alors tiré par la chaîne sur le sol du corridor, sur une distance d'environ 10 mètres, jusqu'à l'enclos d'étourdissement.
- Un porc suspendu dans le vide par une chaîne passée autour d'une patte.
- Un porc traîné au sol par un convoyeur pendant qu'un employé essaie de l'étourdir avec une pince électrique.

Chacun de ces trois porcs hurlait de douleur. Ces animaux ont été traités comme des produits agricoles et non pas comme des êtres sensibles.





L'opinion du vétérinaire expert

Swann fait remarquer que « les porcs montrés sur le DVD boitent. L'un d'eux, en particulier, présente un gros gonflement sur une patte de devant. Le sol est humide, or les porcs ont des difficultés à marcher sur des surfaces humides. On voit des employés qui font avancer les cochons, et l'un d'eux passe une chaîne autour d'un porc qui reste couché, puis le traîne au sol.

« À mon avis, ces installations ne sont pas adaptées pour les animaux boiteux et les employés ont recouru à la force de façon excessive pour les obliger à avancer. [Ces] animaux étaient visiblement en mauvaise santé et le fait que ces animaux aient été envoyés à un abattoir amène à se poser de sérieuses questions, en supposant qu'ils boitaient déjà dans leur élevage d'origine. Cependant, s'ils se sont blessés durant le transport ou à l'abattoir, cela doit aussi amener à remettre en question la façon dont ils sont traités et manipulés. D'après moi, les animaux boiteux sont traités sans tenir compte de leur boiterie ni de la cause de ce mal et ce traitement brutal est vraisemblablement source de douleurs et de stress. »

La souffrance de certains de ces animaux s'est accrue lors de l'étourdissement. D'après Swann, « l'utilisation des dispositifs électriques d'étourdissement dans ce contexte est un signe d'incompétence. »

Des douleurs intenses

Dans un abattoir de forte capacité et fonctionnant à grande vitesse, les porcs étaient acheminés sur un convoyeur devant lequel était disposé un système électrique d'étourdissement automatique. Les porcs, une fois assommés, tombaient dans un toboggan et arrivaient sur un autre convoyeur. Là, ils étaient abattus puis accrochés à une rampe en hauteur.

Les enquêteurs ont été choqués de voir un porc ressortir tout à fait conscient du compartiment d'étourdissement automatique et tomber sur le convoyeur sur lequel un animal préalablement étourdi perdait son sang. « Ce porc criait et glissait », raconte notre enquêteur. « Le tueur l'a arrosé avec un tuyau pour le repousser vers l'employé qui faisait fonctionner le système d'étourdissement automatique. Celui-ci a essayé à plusieurs reprises de l'attraper par le groin et par d'autres parties du corps à l'aide de pinces électriques avant que l'animal ne perde connaissance. Les employés sont alors retournés à leurs postes sans échanger un seul mot. Il est consternant de penser que les gens peuvent devenir si rapidement insensibles dans ces endroits, et la souffrance a alors vite fait de devenir une pratique routinière. »

Swann explique : « Les cris étaient le signe de douleurs intenses [...] Le porc était visiblement terrorisé et cherchait à fuir [...] Pendant un court

moment, l'employé a immobilisé l'animal avec les étourdisseurs, mais les mouvements de l'animal, aussi bien pendant ce moment que quand il a été frappé par le second employé, montrent que l'étourdissement n'a pas été totalement efficace.

« Bien qu'il s'agisse d'un incident isolé sur la vidéo, ce film démontre l'absence de procédures précises en cas d'urgence ou d'accidents. Ce cochon était affolé, après avoir reçu un choc électrique douloureux. Au lieu de le faire sortir rapidement de la zone d'abattage, de le calmer et de l'immobiliser avant de l'étourdir, les employés se sont servis d'un appareil électrique pour affoler encore plus l'animal, et ils n'ont pas réussi à l'étourdir correctement. À mon avis, ces employés se sont davantage préoccupés de relancer le processus de production que de traiter cet animal de façon correcte et humaine. »

Des animaux qui cherchent à s'échapper

Un des aspects les plus frappants, dans cette séquence filmée dans un abattoir de porcs, est le bruit assourdissant. Un des enquêteurs a parlé des hurlements incessants des porcs, des cris des employés et du bruit des machines. Souvent, les porcs semblaient paniqués et terrifiés et cherchaient à s'échapper.

L'opinion du vétérinaire expert

Swann a parlé, à propos d'un des abattoirs, d'un « recours excessif à la force pour obliger les porcs à avancer ». Il s'est inquiété en



particulier de l'utilisation de puissants aiguillons métalliques pour les faire avancer et a déclaré que c'était « une mauvaise méthode susceptible de leur occasionner des douleurs ».

« On pouvait voir dans le comportement de ces porcs des signes de panique, de désorientation et de peur, explique Swann. Parfois, des porcs se retrouvaient coincés sous les portes qui séparaient les différentes parties du parcours. Les méthodes de manipulation utilisées sur le parcours ne permettaient pas aux animaux de s'adapter à cet environnement auquel ils n'étaient pas familiarisés ni d'avoir le temps de comprendre dans quel sens ils devaient avancer. Il s'ensuivait que par moments, les cochons avançaient à contre-courant, essayaient de sauter par-dessus les parois latérales ou par-dessus d'autres cochons et tentaient de fuir à l'approche des employés. Cette confusion avait pour conséquences davantage encore de coups de pique et de harcèlement de la part des employés ».

Égorgés alors qu'ils sont conscients

Dans un des abattoirs, un enquêteur a observé quelque 60 à 70 porcs qui attendaient d'être abattus et qui se trouvaient dans des enclos à l'extérieur des lignes d'abattage. Il y avait deux lignes d'abattage pour les porcs. Sur l'une, le tueur se servait d'aiguillons électriques d'étourdissement tandis que sur l'autre, l'abatteur utilisait un système automatique. Selon l'enquêteur, « l'étourdissement était épouvantable à voir, à de nombreuses reprises le tueur essayait d'étourdir les porcs en s'y prenant à deux fois, ou même parfois à trois fois, ce qui entraînait pour les animaux, de façon évidente, beaucoup de douleur et de détresse non nécessaires ».

Une autre séquence filmée par les enquêteurs montre des porcs assommés qui arrivent dans le compartiment d'abattage via un toboggan. Deux porcs étaient conscients à l'arrivée. Ils se sont relevés et se sont mis à marcher autour du convoyeur. Après avoir vu les images de porcs égorgés perdant leur sang sur le convoyeur,

Swann a déclaré que deux d'entre eux « montraient ce qui semblait être des mouvements volontaires sur le convoyeur. Certains étaient visiblement frappés à nouveau par l'abatteur, apparemment sans qu'il y ait eu un nouvel étourdissement au préalable. Dans un cas au moins, un porc était encore vivant et conscient à la fin du convoyeur. Il a été accroché au convoyeur de la chaîne de traitement ».

L'opinion du vétérinaire expert

L'étourdissement des porcs n'a pas fonctionné dans certains cas, et dans d'autres, le laps de temps entre l'étourdissement et le coup fatal « était excessivement prolongé ». Pour le Dr Swann, « il se peut bien que certains de ces porcs aient gardé un niveau de conscience suffisant pour être conscients des coups de couteau et des étapes immédiatement postérieures, ce qui pose un sérieux problème ».

Le manque de formation des employés était visible également. Comme Swann le fait remarquer, « dans la zone d'abattage de l'un des abattoirs, un des employés « avait visiblement des difficultés à réussir une incision au cou d'un animal. Dans certains cas, les écoulements de sang montraient qu'on n'avait pas réussi à faire saigner complètement l'animal, si bien qu'il était nécessaire de lui administrer d'autres coups de couteau plus loin sur le convoyeur. C'est ce qui expliquerait qu'il y ait eu à nouveau ce qui paraissait être des mouvements volontaires chez certains porcs, plus loin sur la chaîne ».

Conclusions sur l'abattage des porcs

Parmi les porcs filmés au cours de cette investigation, un certain nombre ont connu la terreur et l'angoisse au moment de leur abattage. Les conditions dans lesquelles ils se sont retrouvés ont provoqué chez eux un grand



désarroi, leur comportement était celui d'animaux effrayés, cherchant à fuir. On leur a infligé de la douleur et de la souffrance, ils ont été manipulés avec brutalité entre le moment de leur entrée et celui de leur étourdissement. D'autres ont souffert en raison d'un étourdissement inefficace et ont reçu des chocs électriques. Certains ont sans doute senti les coups de couteau et étaient certainement conscients au moment où ils perdaient leur sang.



Selon Bill Swann, « l'abattage de porcs dans des systèmes à débit élevé impliquera toujours des compromis en termes de respect de l'animal. Un système de production à débit élevé dans lequel on recourt à l'étourdissement électrique ne saurait être infaillible. C'est pourquoi certains porcs ne sont pas correctement étourdis et il est nécessaire de leur accorder une attention immédiate afin d'éviter des souffrances prolongées. Il importe aussi de contrôler rigoureusement le laps de temps entre l'étourdissement et l'égorgeage, afin d'éviter la douleur à un animal qui serait conscient. Il importe que les activités du personnel répondent aux normes les plus strictes, que les employés comprennent le comportement des animaux et qu'ils soient capables de déceler les

signes indiquant qu'un animal est conscient au-delà de l'étape de l'étourdissement. En l'occurrence, tout indique [sur ces images] que le fonctionnement des abattoirs n'est pas conforme à ces normes strictes.

« Les animaux qui étaient à nouveau conscients après avoir été étourdis et saignés ont beaucoup souffert. »

Il est généralement admis que les porcs savent résoudre des problèmes au moins aussi bien que les chiens. Ils présentent des signes d'un type de pensée qu'on a souvent cru exclusivement réservé aux grands singes et aux humains. On a vu des porcs recourir à la ruse pour voler de la nourriture à des congénères¹.



« Tout système commercial d'abattage implique un coût en termes de conditions de traitement des animaux et dans la pratique, il est très difficile de respecter les normes désirées en la matière. Les systèmes automatisés de traitement des carcasses, qui fonctionnent à grande vitesse, obligent les employés à travailler "au rythme de la machine", et bien trop souvent, le bien-être des animaux est sacrifié au nom de l'efficacité et du profit. »

BILL SWANN BVM&S MRCVS FRSA

1. Stop, Look, Listen – *Recognising the Sentience of Farm Animals*, Compassion in World Farming Trust, 2006

L'abattage des moutons

Nos enquêteurs ont filmé l'abattage des moutons dans trois abattoirs et se sont posés des questions, dans les trois cas, sur l'efficacité de l'étourdissement. Il leur a semblé que certains animaux risquaient d'être conscients au moment de leur abattage.

Dans un des abattoirs visités, 130 moutons étaient abattus chaque jour. L'abattage se faisait par groupes, dont les membres assistaient à l'étourdissement de leurs congénères et à l'élévation de leurs cadavres avant d'être abattus à leur tour. Selon notre enquêteur, ces moutons paraissaient aussi affolés que ceux qui étaient abattus rituellement, c'est-à-dire sans étourdissement préalable¹.

L'opinion du vétérinaire expert

Swann a vu une vidéo montrant l'étourdissement d'une vingtaine d'agneaux dans un espace collectif. Pour lui, « ces méthodes d'étourdissement sont matière à préoccupation. Les pinces électriques sont appliquées pendant un temps trop court. Je crains que les moutons saignés n'aient pas été étourdis de façon efficace. Il est contraire aux règles de laisser les animaux en attente d'être abattus, voir et entendre les autres animaux que l'on tue. »



Clip 13 - Abattage de Moutons

Le clip débute sur des images d'un groupe de moutons serrés les uns contre les autres dans la salle d'abattage. Étourdissement d'un mouton d'un coup de pince électrique très bref (juste assez pour le faire tomber et non pour le rendre inconscient). Il est immédiatement accroché et égorgé alors qu'il se débat de toutes ses forces car il est totalement conscient. Il émet un bêlement. Un autre animal qui vient d'être égorgé, se débat et bêle aussi. Ensuite, le tueur égorge un autre mouton sans sourciller. Et un employé commence à couper les pattes alors que les animaux sont encore en train d'agoniser pendant la saignée.

1. Voir le rapport de l'enquête de One Voice sur l'abattage rituel en France.



Des chercheurs de l'université de Cambridge ont découvert que les moutons étaient capables de reconnaître des émotions d'après l'expression faciale, non seulement chez les individus de leur propre espèce mais également chez les humains.

Selon le Dr Keith Kendrick, spécialiste des neurosciences, « Les moutons sont capables de distinguer des visages qui diffèrent de moins de 5 %, et nous avons donc pensé qu'ils pouvaient peut-être reconnaître des émotions qui sont bien plus subtiles. Il s'avère qu'ils sont capables de distinguer un humain souriant d'un humain en colère aussi bien qu'un mouton stressé d'un mouton calme. Cela indique bel et bien la possibilité que leur vie soit bien plus riche en émotions que ce que nous avions pu penser¹. »

1. Da Costa A.P. et al, 2004.

Insensibilisés et déshumanisés

Le Dr Temple Grandin, professeur de zoologie à l'Université du Colorado et spécialiste mondiale en matière d'abattage, conclut de ses observations faites sur des centaines d'élevages, de ranches et d'abattoirs que « le facteur qui affecte plus que tout autre le bien-être animal est l'attitude de la direction ».

« Là où les animaux sont bien traités, le responsable est soucieux de leur bien-être. Là où le traitement des animaux laisse à désirer, le responsable est souvent quelqu'un qui ne s'en soucie pas. Un bon dirigeant applique les normes de manière à ce que les animaux soient bien traités. Les employés sont bien formés et ceux qui maltraitent les animaux sont sanctionnés. J'ai pu constater que le responsable le plus efficace était celui qui s'impliquait suffisamment dans l'activité quotidienne de son centre pour y faire attention, et non celui qui devenait sourd et insensible à la souffrance animale. Quand on traite des centaines d'animaux par jour, le risque de devenir insensible n'est pas mince. Il importe que les employés soient encadrés par une personne suffisamment solide pour leur servir de conscience. »

Dans un certain nombre des abattoirs visités par les enquêteurs de One Voice, la conscience nécessaire était apparemment absente. Les

enquêteurs ont filmé des employés qui criaient, frappaient les animaux et leur donnaient des coups de pied. Comme l'explique un des enquêteurs, « Les employés que j'ai vus ne semblaient pas se rendre compte qu'ils avaient affaire à des animaux sensibles. La seule chose qui comptait pour eux était de travailler le plus vite possible ».

Dans certains abattoirs, les employés avaient pris l'habitude de se livrer à de petits jeux sadiques, consistant par exemple à effrayer les cochons confinés dans des couloirs étroits en touchant les barres de fer qui les entourent avec un aiguillon électrique. Comme le montrent les images, le bruit et les étincelles que cela produit provoquent chez les animaux une panique visible.

Dans d'autres abattoirs, un cercle vicieux a pris naissance. Les employés, soucieux de voir les animaux avancer le long de la chaîne pour que leurs objectifs de production soient atteints, sont inévitablement devenus impatients avec les animaux effrayés. Pour les faire avancer plus vite, ils se sont mis à crier, à les frapper, à les aiguillonner et à les brutaliser. Cela n'a fait qu'effrayer encore davantage les animaux. Les employés ont alors redoublé d'efforts pour parvenir à faire avancer les animaux terrifiés.

D'après Swann, les raisons pour lesquelles les animaux ne sont pas traités comme ils devraient l'être dans les abattoirs sont à la fois les salaires insuffisants, le manque de formation, une supervision inadéquate et un manque d'implication. « Cependant, le plus insidieux est que dans ces systèmes à débit rapide, les employés deviennent indifférents au fait que les animaux sont des êtres sensibles. L'habitude de voir des animaux paniqués ou abattus en grand nombre peut induire des réactions déshumanisées à leur souffrance et à leur douleur, comme cela a été observé chez les personnes qui ont l'habitude de travailler avec des animaux dans des laboratoires. »





Le manque de formation

Certains des employés des abattoirs filmés durant cette investigation étaient si mal formés qu'ils étaient incapables d'étourdir les animaux correctement. D'autres n'étaient visiblement pas au fait du comportement des animaux.

« Une des premières choses que j'ai vues dans un des abattoirs que nous avons visités a été une corne cassée qui se trouvait par terre », raconte un des enquêteurs. « L'expérience a certainement été douloureuse pour la vache à qui cette corne appartenait, mais cela ne m'a pas surpris car il y avait là un jeune employé qui, à l'aide de son bâton, brutalisait les vaches avec un zèle particulier. À un moment, j'ai pensé que les vaches qui étaient là avaient un peu peur à cause de ma présence, j'ai donc reculé et j'ai dit à l'employé qu'elles n'avanceraient peut-être pas parce que j'étais dans leur champ visuel. Il a simplement regardé les vaches en faisant un geste de la tête comme pour dire qu'elles étaient trop stupides pour se poser ce genre de questions. Naturellement, quand je me suis écarté, les vaches ont avancé ! »

Pour Swann, « le thème récurrent dans les prises de vue [...] est la façon dont le personnel fait mal son travail. Le film montrant les poulets que l'on sort des caisses et que l'on accroche à la chaîne donne une idée de la façon dont les employés sont obligés de se dépêcher. Les systèmes de traitement rapide des porcs nécessitent un approvisionnement rapide et les méthodes utilisées ne sont pas satisfaisantes car

la vitesse à laquelle fonctionnent les machines ne s'harmonise pas avec les incertitudes liées à l'arrivée et au déplacement des animaux.

« Quand quelque chose n'allait pas, ce qui se produisait inévitablement, les réactions du personnel étaient visiblement inadéquates. Le système d'étourdissement automatique des poulets n'était pas infallible, certains poulets ayant sans doute pu relever la tête au-dessus du bain électrifié. Les dispositifs automatisés pour l'étourdissement des porcs ne fonctionnent pas toujours bien. Les vaches et les veaux sont difficiles à étourdir quand ils sont effrayés et paniqués. Les réactions des employés doivent amener à se poser des questions sur leur formation et sur la façon dont les établissements sont dirigés. »

La Fédération des Vétérinaires d'Europe (FVE) a souligné l'importance du rôle de la direction et de la formation : « Un facteur clé pour instituer et maintenir des méthodes optimales de traitement et d'étourdissement des animaux dans les abattoirs est l'engagement de la direction à ne pas maltraiter les animaux, clairement communiqué et démontré par le biais d'une formation appropriée de l'ensemble du personnel concerné par les relations avec les animaux ainsi qu'un contrôle, une supervision et un suivi des pratiques en matière de traitement des animaux et d'étourdissement. Comme le précise le Traité de Rome, les animaux sont des êtres sensibles et non pas des produits agricoles. »

Des vétérinaires qui ne s'acquittent pas de leur devoir envers les animaux

Selon la législation de l'Union européenne, dans tout établissement procédant à des abattages d'animaux dans le cadre de l'industrie alimentaire, un vétérinaire officiel doit être présent. Le rôle de ce vétérinaire est de veiller à ce que les normes exigibles en matière de protection des animaux, de santé des animaux et d'hygiène soient respectées.

Dans un des abattoirs visités en 2008, les enquêteurs de One Voice ont discuté avec un de ces vétérinaires, lequel leur a déclaré non sans vantardise : « Je pourrais faire fermer cet

établissement si je le voulais ». Il a fait état de « nombreuses disputes avec l'exploitant de l'abattoir concernant certaines pratiques qui y avaient cours » mais il a ajouté qu'ils étaient parvenus à « un moyen terme ». Nos enquêteurs ont constaté que ce soi-disant « moyen terme » impliquait que les animaux souffrent au moment d'être abattus.

« Le bien-être animal doit être prioritaire sur l'hygiène alimentaire et sur les questions financières. »

FÉDÉRATION DES
VÉTÉRINAIRES D'EUROPE,
2007



La FVE a inscrit dans ses propositions à la Commission européenne la déclaration suivante : « Le vétérinaire, en tant que défenseur de l'animal, a la responsabilité professionnelle et morale de veiller à ce que la priorité soit donnée au bien-être de l'animal par rapport aux exigences d'ordre commercial, financier ou de production, en d'autres termes, à ce que ce soit l'animal d'abord¹. »

La majorité des abattoirs filmés par nos enquêteurs n'accordaient pas d'attention aux animaux et dans ces abattoirs, il est clair que les vétérinaires ne s'acquittaient pas de leur devoir. Il faut croire qu'ils sont inefficaces ou qu'ils sont indifférents au sort des animaux dont ils ont la charge².

1. Welfare of Animals at Slaughter and Killing. A New Regulation. FVE, 25 octobre 2007

2. À propos des porcs boiteux traînés à l'abattoir, nos enquêteurs ont précisé que le vétérinaire n'était pas présent au moment où la mise à mort a eu lieu, tôt le matin.

ABATTAGE : théorie et pratique

La Directive 93/119/CEE du Conseil précise les normes d'abattage des animaux. En règle générale, selon cette Directive, il faut veiller à épargner aux animaux « toute excitation, douleur ou souffrance évitable pendant l'acheminement, l'hébergement, l'immobilisation, l'étourdissement, l'abattage et la mise à mort » et il est obligatoire « d'étourdir les animaux avant abattage ou de les mettre à mort instantanément ».

Malheureusement, cette législation ne garantit pas un abattage « humain » dans les abattoirs de l'Union européenne. Des études scientifiques, des enquêtes et des inspections des abattoirs dans certains pays, parmi lesquels la France, amènent à se poser de graves questions sur la souffrance des animaux au moment de l'abattage.

En septembre 2008, la Commission européenne a publié une proposition de nouvelle réglementation sur l'abattage, en faisant valoir que la Directive existante était « dépassée » et avait besoin d'être révisée. Cependant, de façon significative, la nouvelle réglementation proposée n'interdirait

*Au sein de l'Union européenne,
« il n'existe actuellement aucun
système permettant qu'une
installation de contrainte,
d'étourdissement et d'abattage
fonctionne selon une norme appropriée
ou que ces dispositifs soient conçus
et évalués correctement du point de
vue de la protection des animaux [...].
« La législation n'exige pas que les
abattoirs contrôlent régulièrement
le respect par leurs employés des
règles de protection des animaux. »*

COMMISSION EUROPÉENNE, 2008.

aucune des principales méthodes d'étourdissement. La Commission européenne a décidé de ne pas interdire l'utilisation du système d'étourdissement à bain d'eau pour les volailles « malgré les inconvénients que cette méthode présente pour le bien-être des volailles » et d'autoriser le gazage au dioxyde de carbone « en dépit de l'avis des scientifiques concernant son caractère aversif pour les animaux¹ ». Selon la Commission, la raison pour continuer d'autoriser l'utilisation de ces méthodes d'étourdissement – des méthodes qui se révèlent inhumaines – est « l'absence d'autres solutions pratiques commercialement viables ».



1. Commission européenne, à l'adresse : http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/slaughter/index_fr.htm



« Il n'existe pas de méthode idéale pour étourdir et mettre à mort des animaux de ferme dans le cadre de l'abattage commercial ou de la lutte contre les maladies, et il est donc nécessaire de choisir les procédures dont l'application correcte présente le plus d'avantages en termes de bien-être animal. Quelle que soit la méthode, de mauvaises habitudes en augmentent les inconvénients ».

GRUPE SCIENTIFIQUE SUR LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX
DE L'AUTORITÉ EUROPÉENNE DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS (EFSA), 2004.

Principales méthodes d'abattage

L'abattage est généralement un processus en deux étapes, l'étourdissement puis le « coup fatal ». Le coup fatal consiste à couper la gorge de l'animal, ou dans le cas des porcs, ainsi que des bovins dans un certain nombre d'abattoirs, les vaisseaux sanguins de la poitrine. L'animal est soit allongé, soit accroché à un rail.

L'étourdissement électrique

L'étourdissement au niveau de la tête seule

Deux électrodes en forme de ciseaux sont manuellement placées des deux côtés de la tête de l'animal, de telle sorte que le cerveau soit entre les deux électrodes. Il s'agit de faire en sorte qu'un courant électrique suffisant traverse le cerveau de l'animal afin de provoquer une perte de conscience immédiate. Cette perte de conscience est réversible, c'est pourquoi l'animal doit être saigné immédiatement.

Préoccupations concernant les souffrances des animaux : Le rapport de 1996 du Comité scientifique vétérinaire (CSV) de la Commission européenne explique que dans un contexte commercial, une proportion considérable d'animaux ne sont pas étourdis de façon adéquate ou ont besoin d'être étourdis une seconde fois à cause d'un mauvais placement des électrodes, de mauvais contacts électriques ou d'un temps trop long entre l'étourdissement et le coup fatal.

Le Comité ajoute que l'intensité du courant électrique doit être assez forte pour provoquer l'étourdissement chez l'espèce concernée au bout d'une seconde d'application, car « autrement, les animaux risquent d'endurer un choc électrique douloureux avant de perdre connaissance ». En 1997, la Commission européenne a proposé de fixer un minimum pour le courant électrique mais elle n'est pas allée plus loin, et rien n'a été fait.

En 2004, le Groupe scientifique sur la santé et le bien-être des animaux de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a émis à la fois un rapport et un avis sur les conditions d'abattage.

En ce qui concerne les porcs, l'avis précise : « Un risque majeur avec l'étourdissement électrique, plus particulièrement quand les porcs ne sont pas immobilisés, est celui d'un placement manuel incorrect des électrodes, ce qui peut être la cause d'un étourdissement incomplet et de chocs électriques douloureux ». Il est aussi observé dans cet avis qu'un placement incorrect des électrodes chez les porcs peut se produire avec les systèmes électriques automatisés fonctionnant avec des dispositifs de contention en V, en raison de la taille variable de l'animal ou d'une mauvaise conception du système.

Selon le CSV, quelle que soit l'espèce concernée, l'intervalle de temps entre l'étourdissement et le coup fatal ne doit pas dépasser 15 secondes lorsqu'un dispositif d'étourdissement électrique au niveau de la tête seule est utilisé, mais la loi n'a pas été changée.

Le « Head-to-body stunning »

L'animal est immobilisé dans un espace de contention et des électrodes sont placées de telle sorte que le courant électrique parcourt soit la tête et le corps en même temps, soit la tête d'abord puis la poitrine. Il s'agit d'étourdir l'animal et simultanément de provoquer un arrêt cardiaque.

PRÉOCCUPATIONS CONCERNANT LES SOUFFRANCES DES ANIMAUX : Si les électrodes ne sont pas placées correctement et si l'étourdissement est inefficace, l'animal risque de reprendre conscience au moment où il est saigné. Avec cette dernière méthode, selon le CSV, « une proportion considérable d'animaux ne sont pas étourdis de façon adéquate ou ont besoin d'être étourdis une seconde fois [...] (par conséquent) l'animal risque de souffrir d'un arrêt cardiaque potentiellement douloureux. » Selon l'avis émis par l'EFSA, les méthodes d'étourdissement et d'abattage doivent être telles que le courant atteigne le cerveau avant ou en même temps qu'il atteint le cœur, faute de quoi c'est un animal conscient qui est tué par arrêt cardiaque, une méthode inhumaine.

L'étourdissement par bain d'eau électrifié

Cette méthode est utilisée pour les volailles. Les volailles sont retirées des caisses de transport et accrochées par les pattes, la tête en bas, à un convoyeur qui les emporte vers un bain d'eau électrifié. Le principe est d'immerger les volailles jusqu'à la base des ailes, la tête étant censée être complètement immergée. En théorie, le bain d'eau doit être parcouru par un courant électrique suffisamment fort pour que chaque volaille reçoive la quantité d'électricité minimum recommandée. Ce courant est parfois, mais pas nécessairement, assez fort pour provoquer un arrêt cardiaque. Le convoyeur emporte ensuite les volailles vers une section où leur cou sera tranché, soit par un dispositif automatique soit manuellement, par des employés de l'abattoir. Les volailles passent ensuite par un bain d'eau bouillante, ce qui permet de leur ôter les plumes avec plus de facilité.

PRÉOCCUPATIONS CONCERNANT LES SOUFFRANCES DES ANIMAUX :

Être retiré des caisses de transport pour se retrouver pendu par les pattes, la tête en bas, doit être une expérience stressante pour ces oiseaux. En raison de la croissance accélérée qui leur est imposée aujourd'hui, les poulets de chair souffrent souvent de douloureuses malformations des pattes¹. Par ailleurs, des études ont montré qu'un certain nombre de volailles arrivaient à l'abattoir avec des ecchymoses et des fractures parfois ouvertes¹¹. Selon le rapport de l'EFSA, la pendaison par les pattes au moyen d'entraves métalliques « est une posture physiologiquement anormale pour les volailles et la compression des os des métatarses par les entraves métalliques est extrêmement douloureuse ». Par ailleurs, la conclusion de l'avis émis par l'EFSA est que cette façon d'accrocher les volailles est « extrêmement stressante », que la douleur et la panique dues à cette position inversée et aux entraves sont la raison pour laquelle la majorité des volailles battent des ailes et qu'un nombre important d'entre elles risquent de subir lors de ce processus des luxations et des fractures.

1. European Commission, Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare, The Welfare of Chickens Kept for Meat Production (Broilers), 2000
2. Knowes and Wilkins, 1998 ; Gregory and Wilkins, 1990

« L'étourdissement électrique [...] implique des normes strictes relatives à l'équipement technique, un personnel qualifié pour assurer et contrôler l'étourdissement et un système pour enregistrer les détails de l'étourdissement, à savoir le voltage, l'intensité et la fréquence du courant pour chaque acte d'étourdissement. Dans les applications automatisées, l'animal doit être immobilisé. On ne connaît pas encore bien les mécanismes de la fonction cérébrale durant l'application d'un courant électrique à la tête. »

Résumé de l'avis émis par le Groupe scientifique sur la santé et le bien-être des animaux de l'AUTORITÉ EUROPÉENNE DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS (EFSA), 15 JUIN 2004

Si le courant électrique à travers le bain d'eau n'est pas suffisamment fort, les oiseaux n'auront pas d'arrêt cardiaque et risquent donc de reprendre conscience au moment où ils sont saignés. Au moment du passage par le bain d'eau, certaines volailles peuvent relever la tête au-dessus de la surface. Elles resteront alors tout à fait conscientes au moment où elles seront égorgées et saignées. D'après les estimations d'un spécialiste, environ 9 oiseaux sur 1000 échappent au bain étourdissant et sont égorgés alors qu'ils sont tout à fait conscients. Certains peuvent même être encore vivants et conscients au moment où ils sont immergés dans le bain d'eau bouillante. Ceux qui battent des ailes et s'éclaboussent avant que leur tête ne soit immergée dans le bain d'eau électrifié peuvent aussi subir des chocs électriques avant d'être étourdis. D'après le rapport de l'EFSA, « la douleur que provoque un choc électrique avant l'étourdissement est sévère ». Le rapport explique que « les chocs précédant l'étourdissement peuvent provoquer des battements d'ailes, si bien que l'oiseau risque d'échapper complètement ou partiellement au bain d'eau électrifié. L'étourdissement est alors totalement inefficace et inadéquat. »

Les méthodes mécaniques

L'étourdissement par tige perforante

À l'aide d'un pistolet, on envoie une tige d'acier dans la tête de l'animal. La tige est propulsée par une cartouche à blanc ou par un système d'air comprimé et revient automatiquement à sa place après avoir frappé l'animal. Selon le système, la tige pénètre dans le crâne de l'animal et détruit une partie du cerveau, ou bien elle

rend simplement l'animal inconscient. La puissance de la cartouche utilisée est fonction de la taille de l'animal et de l'espèce à étourdir. Le pistolet doit être positionné de manière appropriée et le type de cartouche utilisé varie aussi en fonction de l'espèce et de la taille de l'animal.

PRÉOCCUPATIONS CONCERNANT LES SOUFFRANCES DES ANIMAUX : D'après les estimations du CSV, pour l'abattage des bovins, le dispositif d'étourdissement n'est pas positionné correctement dans 5 à 10% des cas. La principale cause de ce problème est que les « installations [sont] inadéquates pour la présentation de la tête de l'animal à l'opérateur ». Ces animaux endurent la douleur que provoque un tir dans la tête et soit ils devront être étourdis à nouveau (une procédure difficile), soit ils seront conscients au moment où ils seront égorgés et saignés.

Une étude réalisée en 1990 auprès de 27 abattoirs commerciaux au Royaume-Uni a montré que 6,6% des bovins « n'étaient visiblement pas complètement étourdis » (Daly & Whittington, 1990). Dans 2,6% des cas, le coup était si mal appliqué qu'il fallait étourdir l'animal une seconde fois, et dans 0,2% des cas, un troisième étourdissement était nécessaire. L'étude concluait que « Le mauvais étourdissement peut être attribué à la fois à des tirs imprécis et à une vitesse lente de la tige ». Dans l'échantillon étudié, 40,5% des animaux recevaient le coup à plus de 3 cm de la position idéale, 20,9% à plus de 4 cm de la position idéale, et 8% à plus de 5 cm. Daly & Whittington ont attribué la vitesse trop lente de la tige à l'usure et au mauvais entretien du pistolet. Par ailleurs, dans 15% des abattoirs étudiés, les cartouches utilisées étaient d'une puissance inférieure à celle

recommandée par le fabricant, et dans ces abattoirs la fréquence des étourdissements ratés était significativement plus élevée.

L'étourdissement par gaz

L'étourdissement au dioxyde de carbone

On fait entrer les porcs dans une chambre dans laquelle la concentration de dioxyde de carbone dans l'air provoque la perte de conscience et la mort. Retirés de là, les porcs sont accrochés à des chaînes, hissés et saignés.

PRÉOCCUPATIONS CONCERNANT LES SOUFFRANCES DES ANIMAUX : Plusieurs études ont montré que les porcs souffraient d'asphyxie et d'hyperventilation avant de perdre conscience. D'après une étude publiée en 1996 par Raj & Gregory, le gazage au CO_2 entraîne « un stress respiratoire sévère » et une concentration élevée de dioxyde de carbone suscite chez les porcs une profonde aversion. Des témoins ont signalé que des porcs essayaient de s'échapper et qu'ils manifestaient une grande panique et étaient terrorisés¹³. Selon

l'avis émis par l'EFSA, à des concentrations supérieures à 30 %, le dioxyde de carbone est connu pour provoquer la répulsion et l'hyperventilation ainsi qu'une irritation des muqueuses pouvant être douloureuse, et l'hyperventilation et l'étouffement précèdent la perte de conscience. L'avis de l'EFSA indique que « Le gaz utilisé pour provoquer la perte de conscience devrait être non répulsif ». Il est évident que des concentrations élevées de dioxyde de carbone ne satisfont pas à une telle exigence.

Le mélange de CO_2 et d'argon

Ce mélange de gaz est utilisé pour étourdir et tuer les poulets et les dindes.

PRÉOCCUPATIONS CONCERNANT LES SOUFFRANCES DES ANIMAUX : Les oiseaux peuvent être étourdis dans les caisses de transport ou sur les convoyeurs. Ils reprennent rapidement conscience lorsqu'ils ont seulement été étourdis. Sachant qu'il faut un certain temps pour retirer les oiseaux des caisses et les accrocher au système de convoyage, ils risquent d'être conscients au moment où on leur coupe la gorge.

Les inspecteurs de l'Union européenne font état de la souffrance des animaux dans les abattoirs français

Les conclusions de l'enquête réalisée par One Voice sur les abattoirs sont similaires à celles d'une récente mission d'inspection de l'Union européenne. En février 2007, des inspecteurs de la Commission européenne ont évalué les mesures prises par la France pour se conformer aux exigences de la Directive du Conseil 93/119 CE en matière de protection des animaux au moment de l'abattage.

Cinq abattoirs ont été visités. Les inspecteurs ont assisté à l'étourdissement et à l'abattage de bovins, de poulets de chair, de canards et de lapins par diverses méthodes : étourdissement de bovins par tige d'acier, étourdissement électrique de volailles et de lapins, et étourdissement et abattage de poulets « de chair » en atmosphère contrôlée.

Le rapport final d'inspection est accablant. Les inspecteurs ont établi que les animaux souffraient et ont constaté des infractions à la législation européenne dans les cinq abattoirs visités : étourdissement inefficace des poulets, absence de protection des volailles contre les chocs électriques avant l'étourdissement, absence de mesures pour épargner l'effolement aux bovins et aux lapins, douleurs et souffrances, et transport d'animaux gravement blessés¹.

Un manque de connaissance

Le rapport de mission a établi que l'insuffisante formation des vétérinaires officiels était la raison de leur manque de connaissance concernant le contrôle de certains aspects des exigences en matière de protection animale et d'abattage. Les inspecteurs ont constaté que plusieurs des vétérinaires officiels qui travaillaient dans les abattoirs ne disposaient même pas d'une connaissance suffisante du dispositif d'étourdissement utilisé.

Des animaux inaptes au transport

Le rapport de mission fait état du « problème persistant du transport vers les abattoirs d'animaux inaptes » et précise que les mesures d'application prises à la suite des rapports de mission antérieurs n'ont pas été suffisantes.

Les inspecteurs ont vu dans les abattoirs des animaux malades ou inaptes. Ils ont précisé que bien que tous les animaux devant être abattus d'urgence étaient dotés d'un certificat d'un vétérinaire (sanitaire), une vaste majorité des cas observés par l'équipe d'inspection étaient des animaux souffrant de pathologies qui auraient dû les rendre inaptes au transport selon les termes de la législation européenne².

1. European Commission, Final report of a mission carried out in France from 12-16 February 2007 in order to assess animal welfare at slaughter, DG(SANCO)/2007-7330-MR-FINAL
2. Article 3(b) de la Directive 91/628/CEE du Conseil et Annexe 1 de la Réglementation (CE) No 1/2005. Selon l'Article 12 de la Directive 93/119/CE, ces animaux doivent être abattus immédiatement.

Le rapport des inspecteurs explique que les autorités françaises ont infligé des sanctions aux transporteurs dans certains cas, mais qu'aucune procédure n'a été engagée contre les vétérinaires ayant validé le transport de ces animaux.

Il est effrayant de constater, dans le rapport de cette mission, la présence de poils emmêlés sur un crochet et sur une chaîne dans un véhicule utilisé pour convoyer des animaux vers une installation d'abattage d'urgence, ce qui indique que « certains animaux ont été traînés dans ce véhicule ».

L'abattage des bovins

Sur un des deux crânes examinés après un étourdissement percussif, les inspecteurs ont constaté une fracture étendue. Or, dans le souci d'épargner des souffrances aux animaux, la Directive oblige le tueur à veiller à produire un étourdissement efficace sans qu'il y ait fracture du crâne. Par ailleurs, les inspecteurs ajoutent : « bien qu'il y ait eu un test des réflexes

oculaires avant que l'animal ne soit retiré du dispositif de contention, il n'a pas été possible de continuer à vérifier qu'il était inconscient car l'électro-immobilisation était appliquée à chaque animal immédiatement après l'étourdissement, jusqu'à ce qu'il ait été complètement saigné, ce qui aurait masqué tout signe de retour à la conscience ».

L'enclos rotatif utilisé dans cet abattoir de bovins avait été installé pour permettre l'abattage rituel, mais il était également utilisé pour étourdir les animaux non destinés au marché de la viande halal et casher. Les bovins adultes subissaient une rotation de 90° pour qu'il soit plus facile de placer le dispositif d'étourdissement. Les inspecteurs ont observé que c'était contraire aux dispositions de la Directive, laquelle exige qu'il soit épargné aux animaux une souffrance et une excitation évitables au moment de leur immobilisation. Depuis, les autorités françaises ont confirmé avoir interdit à l'exploitant de procéder ainsi

« Personne ne peut manger la chair d'un animal abattu sans que quelqu'un se soit chargé de l'abattre... comment pouvons-nous nous prétendre civilisés si entretenir notre train de vie passe par des mauvais traitements infligés à d'autres êtres, et s'il faut pour cela que d'autres individus soient brutaux pour que nous puissions consommer le résultat de leur brutalité ? Ce n'est pas parce que nous ne participons pas directement à cette industrie que nous ne sommes pas responsables de cette brutalité. »

ANNIE BESANT, extrait d'un discours prononcé en 1897



dans l'avenir avec les animaux qui ne sont pas destinés à un abattage rituel. Les enquêteurs de One Voice ont également été témoins de cette pratique, qui a peut-être cours aussi dans d'autres abattoirs.

L'abattage des volailles

La France n'a pas mis en œuvre la législation exigée par la Directive de l'Union européenne pour stipuler l'intensité et la durée du courant électrique utilisé dans les bains d'eau électrifiés. Dans un des abattoirs visités, le courant appliqué n'était pas suffisant pour étourdir efficacement les 18 volailles qui se trouvaient dans le bain d'eau, et même s'ils n'en ont pas été témoins, ils ont su qu'un autre abattoir appliquait un courant plus faible.

Dans un des abattoirs à volailles, les oiseaux qui sortaient du bain d'eau électrifié se retrouvaient dans le dispositif d'égorgeage environ 12 secondes plus tard, mais au moment où ils étaient saignés, on pouvait observer les signes d'une reprise de conscience.

La hauteur des caisses utilisées pour le transport des volailles ne permet pas aux oiseaux de se tenir dans une position naturelle, ce qui est contraire aux exigences de la Directive 91/628/CEE et de la Réglementation (CE) N° 1/2005. En ce qui concerne les canards destinés à la production de foie gras, il a été déclaré aux inspecteurs de la Commission européenne qu'il était nécessaire de limiter leurs mouvements en raison de leur état de fragilité.

Dans l'abattoir des canards, les chocs électriques avant l'étourdissement posaient un problème. Les canards ne montraient aucun

signe de conscience au moment où ils quittaient le bain d'eau électrifié, ils étaient morts au moment de leur arrivée dans le bain d'eau bouillante, mais environ 10 % présentaient des signes de reprise de conscience au moment où ils étaient saignés. Ceci s'explique par le fait que les canards étaient saignés par incision manuelle des vaisseaux dans la bouche, comme l'exige une partie de la clientèle, afin de réduire le risque de contamination par les salmonelles qui est plus grand quand on sectionne les tissus du cou. Or, une telle pratique est contraire aux dispositions de la Directive, laquelle stipule qu'il faut inciser au moins une des artères carotides.

L'abattage des lapins

Les lapins ayant subi l'étourdissement étaient suspendus et passaient au-dessus de ceux qui attendaient d'être étourdis, non sans des collisions, ce qui devait certainement les stresser. Or, selon l'Article 3 de la Directive 93/119/CE, on doit épargner aux animaux toute excitation, douleur ou souffrance évitable.

L'abattage d'urgence

Les inspecteurs de la Commission européenne se sont intéressés aux dispositions prises par les autorités françaises concernant l'abattage d'urgence en cas de maladie ou de blessure. Ils ont regardé une vidéo montrant deux remorques utilisées pour tuer les porcs en Bretagne. Leur conclusion est que les chaînes électrifiées ne sont pas conformes aux exigences de la Directive car les électrodes ne couvrent pas toujours correctement le cerveau de l'animal.

« Vous venez de finir de dîner, mais quelle que soit la façon dont l'abattoir est soigneusement dissimulé, à une distance commode de là où vous vous trouvez, vous êtes complices. »

RALPH WADO EMERSON

Les observations d'un des plus grands spécialistes au monde en matière d'abattage

NEVILLE GREGORY, professeur de physiologie animale au Royal Veterinary College, à Londres, est un des plus grands spécialistes au monde en matière d'abattage. Il a fait partie du Comité scientifique vétérinaire de l'Union européenne et a été membre du Groupe du Conseil de l'Europe ayant rédigé un code de bonne conduite pour l'étourdissement et l'abattage.

One Voice a envoyé au professeur Gregory trois séquences vidéo et lui a demandé de formuler ses observations sur les méthodes d'abattage utilisées avec un porc, un veau et un taureau. Le professeur Gregory a répondu que «dans les trois cas, les problèmes sont dus en partie à des carences au niveau de l'équipement ou de l'installation. Dans deux cas, les méthodes ne sont pas non plus appropriées.»

Il a décrit ce qu'il a vu comme suit.

La mort d'un cochon

«Le premier cochon a été tué alors qu'il était étourdi. Le second est ressorti du box de contention sans être étourdi. Il s'est enfui vers la zone d'égorgeage, franchissant avec difficulté les barreaux surplombant le réseau d'écoulement du sang. Le responsable de la mise à mort a bloqué sa course à l'aide d'un tuyau d'arrosage.»

L'employé chargé d'étourdir les animaux a tenté de mettre le cochon à terre à l'aide de pinces électriques d'étourdissement. Sa première tentative a échoué et l'animal a reçu un choc électrique. À la seconde tentative, l'animal s'est sans doute effondré, mais cela ne se passait plus dans le champ de la caméra. Le dispositif électrique d'étourdissement a été à nouveau appliqué à l'animal à deux reprises alors qu'il était couché sur le côté, et apparemment, la seconde application a provoqué un cri bref. Cela peut laisser penser



qu'il était sensible au début de l'opération. On peut voir sur la vidéo qu'à chacune des quatre applications du dispositif électrique, les électrodes n'étaient pas autour du cerveau de l'animal.

L'animal n'a pas montré des signes évidents de conscience au moment du coup de couteau.

En conclusion, ce porc échappé du box n'a pas été pris en charge de façon satisfaisante. Il a subi au moins un choc électrique dans le cadre d'une tentative pour l'étourdir alors qu'il divaguait dans la zone où les porcs sont saignés. Ce choc doit avoir été douloureux. Les pinces à étourdir n'étaient pas appropriées dans une telle situation. En effet, il est difficile de placer ce type de pinces de telle sorte que les électrodes soient autour du cerveau alors que l'animal n'est pas immobilisé. Il faut que l'abattoir règle ce problème en mettant à la disposition du personnel un équipement d'étourdissement complémentaire plus approprié.»



La mort d'un veau

« Ce veau limousin semblait en bonne condition. Il a poussé des cris en recevant des décharges électriques dans le passage menant à l'enclos d'étourdissement. Il a été fait un usage excessif de l'aiguillon électrique, entre autres parce que le veau ne voulait pas entrer dans l'enclos qu'il voyait sans doute comme un cul-de-sac. Cet animal aurait dû être traité de façon plus sereine, sans qu'on se serve autant de l'aiguillon.



À l'intérieur du bâtiment, il y avait un bruit de fond provenant de la salle de découpe. Cela a sans doute contribué à provoquer l'agitation du veau.

Dans l'enclos d'étourdissement, l'animal a beaucoup remué la queue, autre signe d'agitation. Il a tenté de se retourner, sans doute pour revenir sur ses pas afin de ne pas se retrouver dans le cul-de-sac. La largeur du piège, comparée à la taille du veau, l'incitait à essayer de faire demi-tour. Le sol du piège était très glissant et le veau s'est affalé. À un moment, il a failli avoir la tête prise derrière le support du système d'éjection.



Le veau a présenté sa tête dans la bonne position pour le tir et celui-ci a été fait correctement, même si le veau était assis sur le sol.

Pour résumer, ce veau a été traité de façon inappropriée au moment de son transfert vers l'enclos d'étourdissement. Les chocs électriques excessifs administrés au moyen d'aiguillons ont été inutilement douloureux. Enfin, le sol de l'enclos d'étourdissement ne devrait pas être glissant.»

La mort d'un taureau

« L'animal avait de la poussière humide aux genoux, ce qui laisse soupçonner qu'il s'était déjà affaissé avant d'être amené au piège. C'était un animal de grande taille avec de grandes cornes, rendant l'approche par le côté dangereuse. Tout cela permet de penser que l'animal n'a pas été traité comme dans le cas d'un abattage normal. En effet, sa tête avait été attachée par les cornes, l'extrémité libre de la corde enroulée autour d'une barre située sur la partie antérieure du piège.



Il serait surprenant qu'il s'agisse là d'une méthode normalement employée dans cet abattoir.

On a dû procéder ainsi avec cet animal soit parce qu'il refusait d'avancer, soit pour des raisons de sécurité s'il essayait de faire demi-tour, de s'échapper ou de donner des coups de tête pendant qu'un employé tentait de l'étourdir à l'aide d'un pistolet à tige. Du point de vue de la sécurité, l'installation servant à l'étourdissement (des barres à la place de parois en dur et des murets de faible

hauteur) était inappropriée pour ce type d'animal.

Le sol du corridor et de l'enclos d'étourdissement était très glissant. L'animal avait glissé et s'était retrouvé sur l'arrière-train au moment où il avait pénétré dans le bâtiment.



C'est là un problème qu'il conviendrait de résoudre.

Une fois enfermé dans l'enclos, l'animal s'est débattu avec la corde qui lui ceignait les cornes, mais il a relevé la tête au moment où le tir allait avoir lieu. De façon générale, il se présentait bien pour le tir, mais quand il a passé la tête, le cordage l'a légèrement masqué. Par suite, la position du tir était trop haute (juste au-dessous de la base des cornes), mais il semble que le tir ait été efficace.

D'après sa tenue, la personne chargée d'abattre cet animal ne devait pas être le tueur habituel.

On peut dès lors se poser la question de savoir si cette situation était normale.

Rétrospectivement, les installations de cet abattoir étaient inappropriées à ce type d'animal. »

L'abattage rituel

En plus de l'abattage dans ces 20 abattoirs représentatifs de l'industrie, les enquêteurs de One Voice ont aussi filmé des abattages dans des établissements qui appliquent les méthodes d'abattage halal (selon le rite musulman). Du fait d'exemptions légales pour l'abattage rituel, les animaux abattus pour approvisionner en viande les communautés musulmanes et juives peuvent être abattus sans aucune forme d'étourdissement préalable. Ils peuvent donc être pleinement conscients au moment où on leur coupe la gorge et être alors sensibles à la douleur, à l'anxiété, à la peur, au stress et autres souffrances¹.

Selon la tradition musulmane, les animaux doivent être traités avec compassion avant d'être abattus et ils doivent être calmés grâce à la récitation d'une prière avant leur égorgeage. Or, au cours de leur visite dans des abattoirs halal, les enquêteurs de One Voice ont vu un certain nombre d'employés manquer de respect et de compassion envers les animaux dont ils avaient la charge. Les animaux étaient traités avec cruauté, affolés et en grande détresse pendant le déroulement des opérations, et parfois on leur sciait la gorge au lieu de la trancher. Les enquêteurs ont vu des moutons qui tentaient de s'échapper alors qu'ils avaient la gorge tranchée, et ils ont filmé des poulets qui étaient parfois ébouillantés vivants. Ils ont toujours entendu les cris des animaux en train d'agoniser, mais bien souvent, ils n'ont entendu aucune prière.

Il n'existe pas de statistiques officielles indiquant le nombre d'animaux abattus sans étourdissement préalable en France, mais l'Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoir (OABA) indique qu'en 2006 et 2007, d'après une enquête auprès de 225 des 320 abattoirs supervisés par les services vétérinaires, 118

abattoirs pratiquaient des abattages rituels (israélite et musulman) sur une échelle considérable. Dans ces 118 abattoirs :

- 28 % des gros bovins y sont abattus rituellement (dont 89 % sans étourdissement préalable);
- 43 % des veaux y sont abattus rituellement (dont 93 % sans étourdissement préalable);
- 62 % des ovins et caprins y sont abattus rituellement (dont 88 % sans étourdissement préalable).

Une souffrance et une détresse considérables

Les conséquences terrifiantes pour les animaux d'un égorgeage sans étourdissement préalable sont bien expliquées dans un rapport publié en 2003 par le Farm Animal Welfare Council, organisme consultatif britannique indépendant constitué de vétérinaires, de zoologues, de chercheurs et de spécialistes de la protection des animaux : « Quand une incision transversale très large est pratiquée au cou, divers tissus vitaux sont sectionnés : peau, muscles, trachée, œsophage, artères carotides, veines jugulaires, principaux faisceaux nerveux (par ex. nerfs vagues et nerfs phréniques) ainsi que divers nerfs de moindre importance. Une incision aussi importante entraîne inévitablement une rupture d'information sensorielle vers le cerveau chez un animal sensible (conscient). Nous sommes persuadés qu'une blessure de cette taille entraîne une souffrance et une détresse considérables pendant le laps de temps qui précède l'insensibilité. »

La souffrance est incontournable pour les animaux qui sont tués sans étourdissement préalable afin que la viande soit casher ou

1. Pour plus d'information sur l'abattage rituel, voir article sur le site www.one-voice.fr



« Un des employés a crié “Ta gueule” à un mouton qui bêlait alors que le sang jaillissait de son cou. Un autre employé, tout en riant, a crié à un mouton qui essayait de s’enfuir alors qu’il avait la gorge tranchée : « Arrête, arrête, tu te fais du mal pour rien ». Un de ces moutons, ayant réussi à s’échapper de la salle d’abattage, a été rattrapé et jeté sur un tas de moutons en train de saigner. »

UN ENQUÊTEUR DE ONE VOICE

halal. Le temps pendant lequel les animaux souffrent, entre l’égorgement et l’insensibilité, est variable. Selon le rapport du FAWC :

- une vache ou un bœuf peut mettre 22 à 40 secondes à devenir insensible, et ce temps peut s’allonger si l’afflux de sang provenant des artères carotides sectionnées s’interrompt
- un veau ou une génisse met 10 à 120 secondes à devenir insensible une fois égorgé(e)
- un mouton devient insensible au bout de 5 à 7 secondes
- une chèvre devient insensible au bout de 3 à 7 secondes

D’autres études de référence indiquent des temps plus longs, les moutons ne devenant insensibles qu’au bout de 14 secondes quand les deux artères carotides sont sectionnées, mais ce temps s’allongeant jusqu’à 70 secondes quand une seule carotide est sectionnée et jusqu’à 5 minutes quand aucune des deux artères carotides n’est sectionnée.

En 2004, le Groupe scientifique sur la santé et le bien-être des animaux de l’Autorité européenne de sécurité des aliments a émis un avis selon lequel le risque que les animaux ressentent une douleur extrême au moment où on leur coupe la gorge était élevé¹. L’EFSA concluait que « 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. En l’absence d’étourdissement, le temps entre la section des principaux vaisseaux sanguins et l’insensibilité, compte tenu du fonctionnement du système nerveux et de la réaction cérébrale, peut atteindre 20 secondes chez le mouton, 25 secondes chez le porc, 2 minutes chez les bovins, 2 minutes 30 chez les poulets et parfois jusqu’à 15 minutes voire davantage chez les poissons ». Il n’est donc pas surprenant que le FAWC et l’EFSA aient réclamé l’interdiction de l’abattage rituel sans étourdissement préalable, comme l’a réclamée également la Fédération des vétérinaires d’Europe (FVE). Selon la FVE, « 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. »

La souffrance des moutons

L’abattage halal des moutons a été filmé dans deux abattoirs. Dans un abattoir, les moutons étaient immobilisés dans un piège pour y être égorgés. Ils en étaient ensuite retirés et empilés, sur un tas déjà constitué de 8 à 10 animaux déjà abattus.

1. EFSA, 2004

Bill Swann, vétérinaire, a déclaré après avoir vu la vidéo qu'il se posait de sérieuses questions sur la compétence de l'abatteur, ayant constaté que « dans trois cas au moins, les moutons n'étaient pas égorgés et saignés correctement ». Swann observe : « Le coup de couteau est en partie caché mais à deux reprises, on peut voir qu'il est donné avec un mouvement de sciage. Les images montrent un mouton qui se traîne sur le sol après avoir été égorgé. On voit un deuxième mouton se relever et courir hors du champ de la caméra après avoir été tiré hors du box. À l'endroit où les moutons sont abattus, le sang coule à flot sur le sol. Rien n'indique qu'il y ait une prière avant l'abattage. »

« On peut voir les animaux abattus entravés et accrochés à une rampe avant qu'ils aient fini de saigner [...] Certains moutons continuent de bouger sur la rampe jusqu'au point de découpe.

« À mon avis, l'abattage de ces moutons n'est pas représentatif d'une bonne pratique halal. Le libre écoulement du sang sur la zone d'abattage est également contraire à une pratique halal correcte. »

Bill Swann a aussi visionné des images d'abattage de moutons prises dans un autre abattoir. Sa conclusion est que ces deux abattoirs pratiquent « de très mauvaises méthodes [...] ». À mon avis, les moutons que l'on voit dans ces séquences vidéo ont beaucoup souffert, indépendamment des problèmes que soulève l'abattage sans étourdissement préalable. »

L'effroi d'un veau

Bill Swann a regardé les images de l'abattage d'un jeune veau et a fait remarquer que « l'animal semblait trop petit par rapport à la cage d'immobilisation. Par conséquent, pour le maintenir dans la bonne position, il a fallu davantage d'intervention manuelle que prévu. Le bruit de fond était dense et l'animal n'était pas habitué à être manipulé ainsi. Il semble que le temps pendant lequel l'animal était dans le dispositif d'immobilisation ait été prolongé de façon non nécessaire, en raison de problèmes pour le maintenir immobile. Pour moi, il ne fait aucun doute que cette expérience a été effrayante et stressante pour l'animal.



« L'animal étant de petite taille, la contention manuelle a cessé une fois qu'il a eu la gorge tranchée. Le sang s'est répandu dans la cage et l'animal était encore conscient au moment où il y est retombé. Il n'a pas été possible de déterminer si le sang avait été nettoyé correctement dans la cage avant qu'elle ne resserve.

« À mon avis, le fait que ce veau ait été manipulé et immobilisé dans cette cage pose un problème, du fait de l'importance de la contention manuelle et du niveau sonore. Là encore, on retrouve les problèmes habituels que pose l'abattage halal sans étourdissement préalable. »

Le calvaire des poulets

Devant un des abattoirs, il y avait une devanture dans laquelle des poulets étaient à vendre, entassés dans des caisses. Selon les enquêteurs, ces caisses contenaient un certain nombre de poulets morts et agonisants, et aucun système pour les alimenter en eau ni en nourriture. Apparemment, les volailles dépérissaient sur place jusqu'à ce que quelqu'un vienne les acheter.

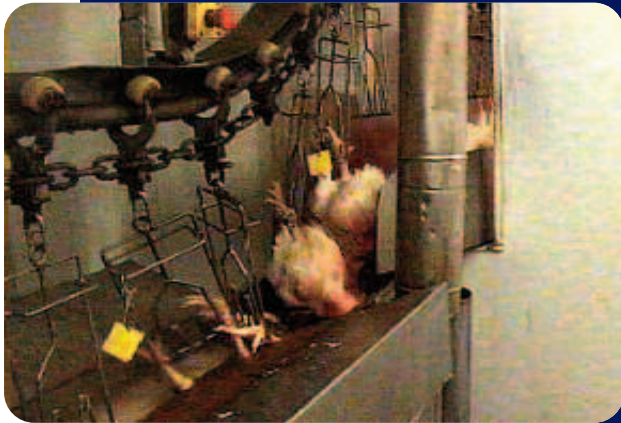
À l'intérieur, les poulets étaient tués sur un système de traitement automatique. Un des enquêteurs explique : « Quand un client choisit un poulet, on retire le volatile de la caisse, on le pèse et on l'attache par les pattes à la machine. Certains poulets restaient pendus de cette manière pendant au moins 4 à 5 minutes avant que la machine ne démarre.

« La machine les transférait vers la section dans laquelle l'abatteur les égorgait avant de les plonger dans le bain d'eau bouillante qui les amenait là où ils étaient plumés.

« À certains moments, le processus était trop rapide pour l'abatteur. Quand il y avait plus de

cinq poulets sur la machine, il était obligé de courir d'une extrémité à l'autre pour pouvoir tout faire. Il n'arrivait pas à tenir le rythme et nous avons vu quatre poulets précipités dans l'eau bouillante sans avoir été égorgés. »

Dans un autre abattoir, les caisses contenant les poulets étaient amenées dans la zone d'abattage et placées à côté d'une vaste poubelle au-dessus de laquelle un employé égorgeait les poulets. Les poulets égorgés



étaient ensuite placés la tête la première dans des trous coniques où ils perdaient leur sang. Un des enquêteurs explique : « quand ces cônes étaient tous remplis, les poulets avaient le cou tranché et étaient ensuite jetés dans une poubelle, jusqu'à ce que les cônes soient remplis par un autre employé. Nous avons vu les pattes des poulets qui gigotaient encore dans les cônes plusieurs minutes après. »

« L'absence d'étourdissement dans le contexte de rites religieux peut gravement compromettre la protection des animaux. Il convient que la future directive propose et décrive des solutions garantissant à la fois l'absence de souffrance et la conformité avec les exigences religieuses. »

AGENCE FRANÇAISE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS (AFSSA), 1^{er} janvier 2008, questions à examiner dans le cadre des révisions de la directive 93/119/CE sur la protection des animaux au moment de leur abattage.

Terreur et panique

Dans un abattoir recevant des animaux non seulement des alentours mais aussi d'autres pays comme la Belgique, les Pays-Bas et la Roumanie, les enquêteurs de One Voice ont observé la façon dont un père et ses deux fils s'y prenaient pour faire entrer leurs trois moutons dans l'abattoir. « Il n'y avait pas de couloir », explique un des enquêteurs, « les moutons étaient littéralement traînés avec brutalité à travers la cour, et les enfants étaient autorisés à frapper les moutons et à leur jeter des pierres¹ ».

Les enquêteurs ont filmé l'acheminement des moutons vers un espace étroit où ils allaient être égorgés, et ils ont vu aussi une jeune chèvre que l'on mettait dans le même espace. « Elle était totalement affolée, et compte tenu de sa petite taille, elle n'était pas dans la bonne position dans le box et il a fallu du temps avant qu'elle soit dans une position permettant qu'on l'égorge », raconte un des enquêteurs.

« Cet abattoir fonctionnait selon un mode tout à fait chaotique. Dans certains cas, la façon dont les animaux y étaient manipulés était lamentablement inadaptée. Les cris de la chèvre affolée restent gravés dans ma mémoire, de même que la vue des moutons qui urinaient sur eux-mêmes après avoir été égorgés et des moutons qui voyaient un autre mouton se faire égorger. »



1. Pour plus d'information sur les abattages rituels, voir www.one-voice.fr

Conclusion et Recommandations

En France comme dans le reste de l'Union européenne, la majorité des gens mangent de la viande, mais ils croient certainement que les élevages, la filière industrielle et la loi garantissent le respect de l'animal durant le transport et l'abattage. Or, la réalité de la situation est qu'en France, non seulement les normes strictes de protection des animaux ne sont pas respectées, mais un grand nombre d'animaux souffrent ou sont maltraités.

Selon One Voice, les industries de l'élevage et de la viande, les vétérinaires et les autorités gouvernementales en France devraient avoir honte de ce que révèlent les prises de vue réalisées par les enquêteurs en 2008 et du contenu du rapport de mission des inspecteurs de l'Union européenne.

Il est scandaleux non seulement que l'Union européenne ait reconnu récemment que sa propre législation était « dépassée » mais aussi qu'elle ait prévu de continuer à autoriser l'utilisation des bains d'eau électrifiés et du gazage au dioxyde de carbone : des méthodes d'abattage dont elle reconnaît qu'elles comportent d'importants inconvénients du point de vue du traitement des animaux et qui ont été largement critiquées. À la lumière des rapports du Farm Animal Welfare Council, un organisme britannique, et de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), il est aussi plus que temps que l'Union européenne supprime les exemptions légales autorisant l'abattage rituel sans étourdissement préalable.

Le fait que la France accepte que les animaux « de ferme » souffrent dans ses abattoirs autant que cela a été constaté dans la majorité des établissements visités par One Voice et dans tous les abattoirs visités par les inspecteurs de l'Union européenne est une honte nationale.

L'idée d'un abattage « humain » a été propagée car le public veut pouvoir consommer de la viande et qu'elle ne soit pas issue de la souffrance des animaux.

L'idée que les animaux soient tués dans de bonnes conditions permet de tranquilliser les consciences. Dans la pratique, cependant, aucune mesure de protection ne fera disparaître la peur, la détresse, la douleur et les souffrances endurées par animaux dans les abattoirs.

One Voice espère que les consommateurs qui ne peuvent pas digérer la situation découverte par nos enquêteurs, feront le choix de manger moins de viande ou de supprimer carrément la viande de leur menu. Bien trop souvent, les débats sur l'abattage se limitent à la question de savoir si un abattoir ou un employé d'un abattoir a enfreint ou non la législation visant à assurer un abattage « humain ». One Voice remet en cause la notion même d'abattage « humain » et exhorte chacun à chercher à en savoir davantage sur la façon dont les animaux dits « de ferme » sont élevés, transportés et abattus, et à écouter sa conscience.



« La vie est aussi précieuse pour une créature muette que pour l'homme. Tout comme chacun désire le bonheur et craint la douleur, tout comme chacun veut vivre et non mourir, il en est de même des autres créatures. »

SA SAINTETÉ LE XIV DALAÏ-LAMA DU TIBET

Références bibliographiques

- Cockram, M.S. et Corley, K.T.T., *Effect of preslaughter handling on the behaviour and blood composition of beef cattle*, 1991.
- Compassion in World Farming Trust, Stop, Look, Listen, *Recognising the Sentience of Farm Animals*, 2006.
- Cunningham, P.F., *Animals in psychology education and student choice*. Society and Animals 8 191-212, 2000.
- Da Costa A.P. et al., *Face pictures reduce behavioural, autonomic, endocrine and neural indices of stress and fear in sheep*. Proc. R. Soc. B 271: 20772084, 2004.
- Duncan, I.J.H., The changing concept of animal sentience, *Applied Animal Behaviour Science*, 100, 11-19, 2006.
- Ergon Associates and Working Lives Research Institute, « Agency labour in the UK poultry sector: A research report for the Ethical Trading Initiative », mai 2007.
- Commission européenne, Groupe scientifique sur la santé et le bien-être des animaux, *The Welfare of Chickens Kept for Meat Production (Broilers)* [Le bien-être des poulets destinés à la production de viande (poulets de chair)], 2000.
- Commission européenne, Rapport final d'une mission effectuée en France du 12 au 16 février 2007 pour évaluer la situation en matière de protection des animaux au moment de leur abattage, DG(SANCO)/2007-7330-MR-FINAL, 2007.
- Commission européenne, *Proposition de règlement du Conseil relative à la protection des animaux au moment de leur abattage*, COM(2008) 553/3, 2008.
- Autorité européenne de sécurité des aliments, *Summary of Opinion of the Scientific Panel on Animal Health and Welfare on a request from the European Commission related to welfare aspects of the main systems of stunning and killing the main commercial species of animals* [Résumé de l'Avis du Groupe scientifique sur la santé et le bien-être des animaux concernant une requête de la Commission européenne relative aux aspects liés à la protection des animaux des principaux systèmes d'étourdissement et de mise à mort des principales espèces animales du commerce], 2004.
- Ewbank, R.M., Parker, M.J. et Mason, C.W., *Reactions of cattle to head restraint at stunning: a practical dilemma*. Animal Welfare 1 55, 1992.
- Farm Animal Welfare Council, *Report on the Welfare of Farmed Animals at Slaughter or Killing - Part 1: Red Meat Animals* <http://www.fawc.org.uk/reports/pb8347.pdf>, 2003.
- Farm Animal Welfare Council, *Report on Stockmanship and Farm Animal Welfare*, 2007.
- Fédération des vétérinaires d'Europe (FVE), *Welfare of Animals at Slaughter and Killing* [Le bien-être des animaux au moment de leur abattage et de leur mise à mort], soumission à la Commission européenne, FVE/06/doc/033 Final 25/10/06.
- Humane Slaughter Association www.hsa.org.uk
- Grandin, T., *Observations of cattle behaviour applied to the design of cattle handling facilities*. Applied animal ethology. 6 19, 1980.
- Grandin, T., *Handling and welfare of livestock in slaughter plants*. Ed : Livestock, handling and transport 289. Wallingford, Oxon, 1993.
- Grandin, T., *Detailed assessment of stress during handling and transport*. Journal of animal science. 75 249-257, 1997.
- Gregory, N. *Comments on One Voice video*, 2008. Available at: www.one-voice.fr

Hemsworth, P.H., Barnett, J.L., Hofmeyr, C, Coleman, G.J., Dowling, S. et Boyce, J., *The effects of fear of humans and pre-slaughter handling on the meat quality of pigs*. Australian Journal of Agricultural Research 53 493-501, 2002.

Hemsworth, P.H., *Human-animal interactions in livestock production*. Applied animal behavioural science 81 185-198, 2003.

Kilgour, R., DeLongen, H., Payne, E et Pearson, A.J., *Hormonal responses of lambs to trucking, handling and electric stunning*. Proceedings of the New Zealand Society of Animal Production 35, 191-197, 1977.

Masri, B.A. Al-Hafiz, *Animal Welfare in Islam*, The Islamic Foundation, 2007.

Mitchell, G., Haltingh, J. et Gonbao, M., *Stress in cattle assessed after handling, transport and slaughter*. Vet Rec 123 201, 1988.

Nicol C.J. et Pope S.J. *The maternal feeding behaviour of hens is sensitive to perceived chick error*. Animal Behaviour 52: 767-774, 1996.

Nicol, C. *How animals learn from each other*, Applied Animal Behaviour Science. 100: 58 63 2006

Rushen, J.C., *Domestic animals fear of humans and its effect on their welfare*. Applied animal behavioural science 65 285-303, 2003.

Smith, R., *Sentenced to Death: a Viva! report on the slaughter of farmed animals in the UK*. Available at <http://www.viva.org.uk/campaigns/slaughter/sentencedtodeathreport.htm>
~~http://www.viva.org.uk/campaigns/slaughter/sentencedtodeathreport.htm~~

Stevenson, P., *Animal Welfare Problems in UK Slaughterhouses*, Compassion in World Farming Trust, 2001.

Swann, W.J., Review of Film Footage on DVD and VHS Video of Livestock Slaughter, 22 September 2008, available at www.onevoice-ear.org
<http://www.onevoice-ear.org>

Sunday Times, *The secret life of moody cows*, 27 février 2005.

Turner, J. and D'Silva, J., (Eds), *Animals, Ethics and Trade: The Challenge of Animal Sentience*, Earthscan, 2006.

Webster, J., (ed.) *Sentience in Animals : A selection of papers from the Compassion in World*.

Farming, (CIWF) Trust, mars 2005, Applied Animal Behaviour Science (Special Issue : Sentience in Animals), Volume 100, issues 12 octobre 2006.

European Commission, Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare, *The Welfare of Chickens Kept for Meat Production (Broilers)*, 2000

Knowes and Wilkins, 1998 ; Gregory and Wilkins, 1990

www.onevoice.fr