Travail scientifique réflexif de 2 enseignants stagiaires
- Plan de formation des externes – Master MEEF M2 ENSFEA -

Organisation d'un débat sur l'abattage rituel

Question Socialement Vive
Mettre en évidence chez les élèves la complexité d'une question socialement vive à partir de l'étude de l'abattage rituel.

Chesneau Sophie (EPL du Loiret) –

Productions animales

Marlot Lucas (EPL de Besançon) –

SESG

Mai 2017

Ressource

Cette ressource permet de mettre en œuvre un débat sur la question socialement vive de l'abattage rituel.

Elle est composée de cinq parties :

Première partie : le scénario pédagogique…… 1
Deuxième partie : retour sur deux expériences (points de vigilance) ……..... 3
Troisième partie : la base documentaire…… 6
Quatrième partie : les fiches arguments……..53

Cinquième partie : la carte heuristique…… 46

Première partie : le scénario pédagogique

Ce scénario pédagogique permet à un enseignant de construire un débat avec des élèves sur le thème de l'abattage rituel.

- **Séance 1 : Présentation du projet et travail sur les bases documentaires par groupe**

Au cours de cette séance l'enseignant :

- Présente le projet et la question socialement vive de l'abattage rituel (en lien avec certains modules, objectifs du référentiel)
- Forme les quatre groupes
- Distribue les quatre corpus de textes aux élèves : un corpus de textes par groupe pour que le débat soit plus riche
- Aide les élèves (méthodologie) et contrôle que tous les élèves travaillent, participent, répondent aux questions

Objectif de la séance : Rendre une fiche « arguments » par groupe permettant de participer activement au débat de la prochaine séance

- **Séance 2 : Débat et réalisation de cartes heuristiques**

Organisation du débat :

- L'enseignant anime le débat
- Un élève par groupe va au tableau pour noter les arguments de son groupe (il peut participer au débat)

Réalisation des cartes heuristiques :

- L'enseignant distribue des feuilles A3 (une par groupe) pour réaliser les cartes heuristiques
- Il aide les élèves à trouver des grands thèmes (classe entière)
- Il aide les élèves par groupe dans la réalisation des cartes

Objectifs de la séance : construire un débat riche constructif pour les élèves et synthétiser les arguments avancés sous forme de cartes heuristiques en groupe

- **Séance 3 : fin de la séquence**

- Faire des photocopies couleur A3 des cartes heuristiques pour que chaque élève ait sa carte
- Distribuer les fiches « arguments » enseignants
- Faire compléter les cartes individuellement à l'aide des fiches « arguments » distribuées

Objectif de la séance : laisser une trace écrite complète aux élèves et conclure sur la séquence

Temps estimé de la séquence : 5 heures
Séance 1 : 2 heures
Séance 2 : 1 heure 30 minutes de débat + 30 minutes de travail sur les cartes heuristiques
Séance 3 : 1 heure

Une alternative d'une durée de quatre heures est envisageable (bilan réalisé par l'enseignant).

Deuxième partie : retour sur deux expériences (points de vigilance)

Nous avons mis en œuvre ce scénario pédagogique dans deux établissements différents, avec deux classes différentes, avec des choix pédagogiques différents. Ainsi, cette expérience nous permet d'analyser les principaux points de vigilance nécessaires à la bonne organisation de ce débat.

- **Les consignes**

Tout d'abord, les propos tenus lors du débat ont été très respectueux vis-à-vis des personnes. Nous avions longuement insisté sur l'importance d'adopter une expression orale respectueuse des personnes pour aborder un sujet sensible. Les questions socialement vives peuvent être des sources de tension entre les élèves puisque ces questions font appel à des valeurs, des expériences. Il nous semble donc essentiel de prendre le temps de donner les consignes aux élèves au début du débat pour s'assurer que tous les élèves soient en confiance et s'expriment de façon respectueuse. L'enseignant doit aussi avant le débat choisir la posture qu'il souhaite adopter vis-à-vis de la question socialement vive. L'enseignant peut décider de prendre position par rapport au thème du débat avant de conduire ce débat avec les élèves. Dans ce cas, il doit veiller à ce que des points de vue contraires soient discutés lors du débat. Le risque de cette position tient à ce que les élèves vont avoir tendance à favoriser les arguments qui valident la position de l'enseignant. L'enseignant peut également adopter une position neutre vis-à-vis de la question. Dans ce cas, les élèves sont moins influencés par la position de l'enseignant même si celle-ci peut transparaître dans la façon d'orienter le débat ou de favoriser des arguments plutôt que d'autres.

- **Le travail préparatoire**

Il est très important de prendre du temps pour s'approprier la base documentaire car l'enseignant devra aider les élèves à construire des fiches arguments permettant de bien préparer le débat. Le niveau des documents est très hétérogène, certains documents juridiques sont relativement complexes alors que d'autres sont plus accessibles. L'enseignant devra donc repérer les éléments complexes dans les documents en amont de la préparation avec les élèves. Dans notre cas, nous avons passé du temps avec les élèves lors de la préparation pour décrypter avec eux les documents juridiques. Ensuite, il apparaît nécessaire de compléter le travail préparatoire en classe (première séance) par un travail personnel à demander aux élèves en dehors de la classe. Les fiches arguments rendues par les élèves auraient méritées d'être retravaillées et pourquoi pas approfondies par un travail de recherche. Cette option permettrait aussi aux élèves d'élargir les thématiques proposées par les enseignants.

- **Le débat**

Il faut également que le rôle de l'enseignant soit bien identifié pendant le débat pour que celui-ci organise le plus efficacement possible les prises de parole. Ainsi, nous avons testé plusieurs options en ce qui concerne le rôle de l'enseignant pendant le débat. Dans le premier cas, l'enseignant est chargé de distribuer la parole mais aussi de noter au tableau les arguments avancés par les élèves. Cette solution permet à l'enseignant de contrôler les éléments qui sont écrits au tableau et éventuellement de reformuler les idées des élèves. Cependant, cette solution semble à écarter car il est difficile pour l'enseignant de contrôler les prises de parole et de noter en même temps les arguments des élèves au tableau. Dans le deuxième cas, l'enseignant désigne quatre élèves (un élève par groupe) pour aller noter les arguments de son groupe au tableau. Cette solution semble plus pertinente puisqu'elle permet d'impliquer davantage les élèves et surtout elle permet à

l'enseignant de se consacrer exclusivement à l'organisation du débat. Dans cas, il est plus facile pour l'enseignant de faire circuler la parole et de s'assurer que tous les élèves peuvent s'exprimer.

L'enseignant doit être actif dans la conduite du débat. Il doit passer la parole entre les groupes mais également entre les élèves. Il faut veiller à ce qu'un élève ne prenne pas la fonction de porte-parole du groupe. Les objectifs de ce type d'exercice consistent à débattre avec des arguments construits d'une question complexe mais il s'agit aussi de travailler l'expression orale, la posture des élèves.

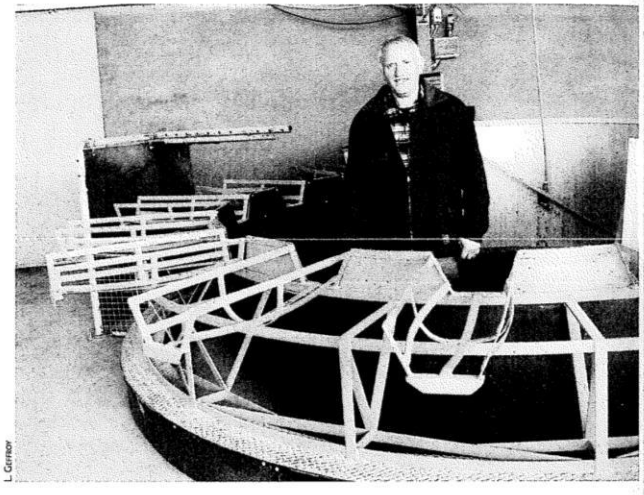
- **L'évaluation**

Pour terminer, la préparation ainsi que le débat ont été évalués mais cela n'a pas donné lieu à l'attribution de note. Or, il nous semble envisageable d'utiliser ce travail de groupe pour évaluer collectivement la production des élèves et ainsi montrer que la réussite scolaire passe aussi par des productions collectives. On pourrait même imaginer une évaluation individuelle concernant le travail réalisé sur le corpus de documents et une évaluation collective correspondant à la qualité du débat et de l'expression ainsi que le travail de synthèse final avec la réalisation d'une carte mentale complète.

Troisième partie : la base documentaire

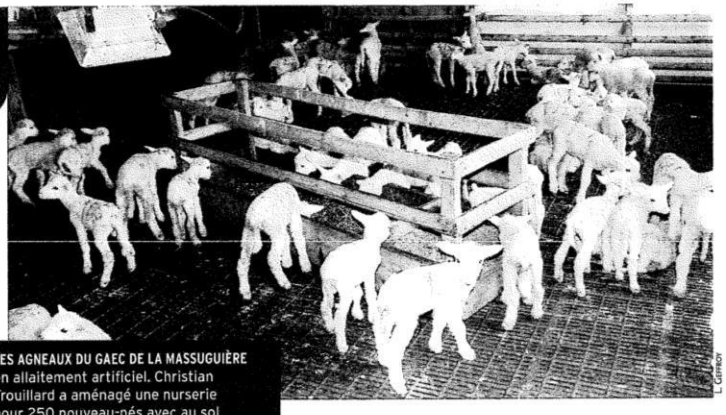
Documents à destination du groupe n°1

Huit mille brebis et un site d'abattage temporaire



L. Geffroy

CHRISTIAN TROUILLARD DEVANT SON CARROUSEL. Le reste de l'année, le hangar sert pour le stockage de machines agricoles.



L. Geffroy

LES AGNEAUX DU GAEC DE LA MASSUGUIÈRE en allaitement artificiel. Christian Trouillard a aménagé une nurserie pour 250 nouveau-nés avec au sol du caillebotis d'élevage porcin.

Les Bouches-du-Rhône abritent plusieurs sites d'abattage temporaires pour l'Aïd el Kébir. Au Gaec de la Massuguière, 1 300 agneaux sont vendus légalement chaque année.

L'un des plus importants sites d'abattage temporaires pour la fête musulmane de l'Aïd el Kébir est géré par un éleveur, Christian Trouillard, à Istres dans les Bouches-du-Rhône. Cette figure de la Crau a commencé à aménager une chaîne d'abattage rituel dans un hangar pour ce débouché il y a plus de vingt ans. Mais en 2000, l'État a interdit les tueries en dehors des abattoirs permanents, en raison de risques sanitaires. Il faut donc désormais présenter un dossier en béton pour obtenir une autorisation de la préfecture. « *Tous les ans, il faut refaire une demande et de nouvelles normes apparaissent. Cette année, ils ont exigé l'eau chaude sur le site* », explique l'éleveur qui possède 6 500 brebis en Gaec à trois, plus 1 500 animaux de sa nièce en gérance.

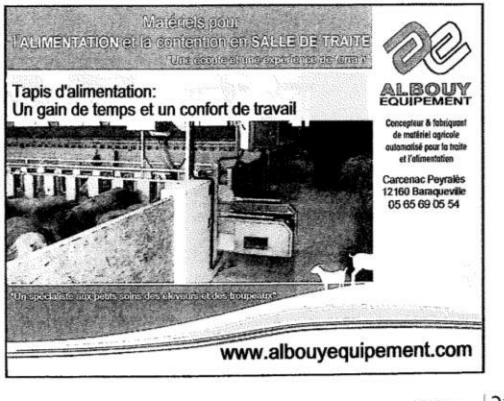
Les autorisations accordées avec parcimonie

Christian Trouillard n'a pas chiffré le coût de son installation, mais sur d'autres sites en France, plusieurs centaines de milliers d'euros ont été investis, parfois aidés par des associations musulmanes ou des collectivités locales. Les autorisations sont données avec parcimonie. En 2013, seulement 55 sites ont été agréés en France, ce qui représente environ un tiers des agneaux de l'Aïd. Il faut dire qu'organiser un tel chantier n'est pas de tout repos. 55 personnes travaillent sur le site d'Istres à cette occasion, dont 25 dépeceurs. Sur mille agneaux abattus en deux jours, 700 sont ceux du Gaec de la Massuguière et 300 appartiennent à un autre éleveur de Tarascon qui aide Christian dans l'organisation. Autre paramètre à gérer, le calendrier. « *La fête avance de dix jours par an, ceux qui naissent maintenant seront les agneaux de l'Aïd de 2014 fin juillet ; dans quatre ou cinq ans, il y aura moins de pression sur les alpages car les dates feront qu'on ne les enverra plus en estive* », explique l'éleveur transhumant qui fait partie d'un groupement pastoral avec neuf autres exploitants.

Les éleveurs ont fabriqué un carrousel il y a deux ans pour améliorer la cadence. L'agneau est mis sur le dos dans une sorte de berceau, le sacrificateur est à l'intérieur. Le carrousel tourne et le sang est récupéré, tandis que le dépeceur poursuit le travail. Ensuite, l'animal est accroché à un rail comme dans les abattoirs. Les vétérinaires effectuent les contrôles sanitaires avant que la carcasse ne soit mise dans un sac. Les peaux sont récupérées au fur et à mesure.

Un agneau payé 150 à 200 euros tout compris

Dans la bergerie accolée, le cheptel abattu est divisé en sept lots, visibles par les clients grâce à un couloir. Ceux-ci sont déjà venus quinze jours auparavant pour réserver et payer leur agneau. Aucune publicité n'est faite sur le lieu, mais le bouche-à-oreille fonctionne plutôt bien. Les frais en personnel s'élèvent de 30 à 50 euros par agneau, sans compter le matériel investi. L'acheteur paye son agneau 150 à 200 euros tout compris, le mérinos avec des cornes se vend un peu plus cher. Parmi les mesures sanitaires prises, une boucle supplémentaire est posée avec le numéro de l'agneau réservé qui correspond à l'ordre de passage. Dans la bergerie, Christian Trouillard met de la paille de riz qu'il trouve en Camargue, afin que ce soit plus facile à balayer. Le client ne doit pas toucher l'agneau. Et des formations sont désormais exigées pour les sacrificateurs. La Fédération départementale ovine des Bouches-du-Rhône doit négocier chaque année pour qu'il n'y ait pas d'arrêté préfectoral interdisant la circulation d'animaux vivants pendant la fête. Car l'abattage temporaire est un sujet délicat, en raison des risques de sites clandestins. Régulièrement, Christian Trouillard se retrouve au tribunal pour justifier que son activité se déroule en toute légalité. ■ **Laurence Geffroy**



MDD : Carrefour lève le voile

En décembre dernier, avant les fêtes de fin d'année, Carrefour lançait sa nouvelle MDD Carrefour halal, avec deux références de foie gras. L'offre s'est étoffée depuis. Carrefour a accepté de répondre aux questions de Linéaires sur sa stratégie*.

Enjoy Prod

Carrefour est le premier distributeur à signer des produits halal de son nom. Un engagement fort mais qui ne fait l'objet d'aucune campagne de communication.

1 Combien de produits Carrefour halal vont-ils être lancés ?

Une vingtaine de références auront été lancées d'ici à la fin du premier trimestre. « *Cela concerne aussi bien le rayon charcuterie que le traiteur, la boucherie-volaille ou les surgelés* », explique un porte-parole du distributeur.

La gamme compte par exemple des filets de dinde, des saucisses de volaille, des escalopes viennoises, du pâté de foie de volaille, des cordons bleus, des nuggets ou bien encore du hachis parmentier et des pizzas surgelées. « *La gamme halal Carrefour permettra à nos clients de trouver des produits halal d'un excellent rapport qualité-prix, innovants ou moins chers que les produits des marques fournisseurs* », ajoute-t-on chez Carrefour.

2 S'agit-il d'un test ?

Lancer une vingtaine de références seulement apparaît quelque peu timoré face à un marché présentant un tel potentiel de croissance. Par ailleurs, ce lancement n'a fait et ne fera pas l'objet d'une campagne publicitaire. On est loin du dispositif de promotion de Carrefour discount, les enjeux commerciaux étant, il est vrai, d'une autre nature. Pour autant, Carrefour réfute la notion de test. « *Carrefour halal est une gamme à part entière,* appuie son porte-parole. *La mise en place des cahiers des charges et des procédures de vérification de la traçabilité auprès de nos fournisseurs nous a demandé du temps, ce qui a limité l'offre proposée au démarrage. Cette gamme est amenée à se développer avec de nouvelles références par la suite.* »

Carrefour précise que les produits de cette nouvelle gamme feront partie du tronc commun d'assortiment obligatoire des hypers Carrefour et des supermarchés Carrefour Market. La proximité suivra à terme.

3 Quelle est la procédure de certification choisie par Carrefour ?

Les premières références qui ont été lancées sont certifiées halal par la SFCVH, organisme dépendant de la Grande Mosquée de Paris. Pour autant, Carrefour indique ne pas avoir pour volonté d'imposer à ses fournisseurs un organisme de certification en particulier. « *Les organismes certificateurs halal, obligatoirement reconnus par les pouvoirs publics, varieront selon les produits et les fournisseurs* », ajoute-t-on chez Carrefour.

4 Carrefour a-t-il créé sa propre certification halal via Bureau Veritas ?

Selon nos informations, Carrefour a mis en place en parallèle une certification via Bureau Veritas pour les produits Carrefour halal. Interrogé par Linéaires à ce sujet, le distributeur s'est empressé de préciser qu'elle n'avait pas vocation à remplacer la certification par les organismes de contrôles, dont ceux dépendant des mosquées de Paris, d'Évry ou de Lyon. « *Le contrôle de la conformité de l'abattage et de la production des références Carrefour halal chez nos fournisseurs restera du seul domaine des organismes de certification halal. En revanche, ces produits étant commercialisés à notre marque, ils bénéficient des mêmes contrôles qualité que tous nos produits Carrefour et de contrôles spécifiques afin de garantir la traçabilité des lots et l'absence d'ingrédients interdits dans le cadre de la fabrication des produits halal. Certains de ces contrôles sont effectués par Bureau Veritas Qualité France. Nous avons voulu apporter à nos clients toutes les garanties nécessaires.* » ■

Points clés

- Une vingtaine de produits Carrefour halal d'ici la fin du 1er trimestre.
- Un référencement obligatoire chez Carrefour et Carrefour market.
- La traçabilité vérifiée par Bureau Veritas.

F. Carluer-Lossouarn

* Le thème du halal étant sujet à de nombreuses polémiques, Carrefour n'a pas souhaité que notre interlocuteur sur ce dossier soit mis en avant à titre personnel.

O A B A

Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs

La lettre de l'OABA

Année 2011

1er semestre

O.A.B.A

10, place Léon Blum
75011 PARIS

Téléphone : 01 43 79 46 46
Télécopie : 01 43 79 64 15

E-mail : contact@oaba.fr
Web : www.oaba.fr

Association reconnue d'utilité publique depuis 1965

EDITO

*Cette **Lettre de l'OABA** est importante à plus d'un titre.*

*Sa parution correspond au 50e anniversaire de notre association fondée en 1961 et qui depuis un demi-siècle œuvre pour la protection des animaux, de l'élevage à l'abattoir. Nous célébrerons cet événement lors de notre **assemblée générale qui se tiendra le samedi 2 avril.** Monsieur Alain DECAUX de l'Académie Française nous fait l'honneur d'ouvrir cette séance exceptionnelle. Nous espérons que vous viendrez nombreux. Vous pourrez être accompagnés, mais l'inscription préalable est indispensable auprès du secrétariat de l'OABA.*

***La campagne d'information sur les conditions d'abattage** fait prendre conscience de la réalité des abattages rituels. Notre demande d'un étiquetage permettant d'identifier la viande provenant d'animaux abattus sans étourdissement se heurte actuellement à un refus. Nous faisons appel à nos adhérents pour adresser au Premier Ministre les cartes postales éditées par l'OABA et ses partenaires afin d'exprimer nos attentes. Des cartes supplémentaires sont disponibles auprès de notre secrétariat.*

*Cette **Lettre de l'OABA vous informe sur nos actions de terrain.** Les procédures judiciaires contre les actes de mauvais traitements ou d'abandon de soins sont de plus en plus nombreuses. Les sauvetages d'animaux entraînent des dépenses de plus en plus lourdes. Tout cela n'est possible que grâce à votre générosité à laquelle nous faisons à nouveau appel pour continuer à entretenir ce "troupeau du bonheur" si cher à notre fondatrice, Jacqueline GILARDONI.*

Espérant vous accueillir à la célébration du 50e anniversaire de l'OABA, recevez nos sentiments dévoués.

Docteur Jean-Pierre KIEFFER
Président de l'OABA

Assemblée Générale 2011

Samedi 2 avril 2011 à 14 heures

Assemblée Nationale
Immeuble Chaban-Delmas
101, rue de l'Université - Paris (7e)
sur inscription préalable obligatoire

ABATTAGE
Une campagne nationale d'information

Face aux nombreuses interrogations suscitées pas le développement du halal en France, une campagne nationale d'information sur la réalité des pratiques d'abattage des animaux a été lancée par un collectif d'organisations de protection animale, dont l'OABA.

• Que dénonce cette campagne ?

Premièrement, elle dénonce la cruauté de l'abattage sans étourdissement. Les animaux sont égorgés à vif, en pleine conscience, ce qui leur inflige une longue agonie et une souffrance inacceptable. Le cadre religieux de l'abattage rituel ne doit pas servir de prétexte au non-respect des exigences réglementaires en matière de protection animale et d'hygiène.

Deuxièmement, elle dénonce la dérive de l'abattage rituel. L'étourdissement des animaux est obligatoire avant leur abattage. Une dérogation a été instaurée en France par un décret de 1964 et une directive européenne en 1974 autorisant l'abattage sans étourdissement pratiqué selon les rites israélite et musulman. Cela ne devrait concerner qu'un faible pourcentage d'animaux pour une faible proportion de la population. Or, on assiste depuis quelques années à une dérive de l'abattage sans étourdissement, bien au-delà du cadre rituel, sans réaction des autorités de contrôle. Ainsi, plus de 60 % des ovins-caprins et environ 20 % des bovins sont abattus sans étourdissement en France.

• Que demande cette campagne ?

Les associations de protection animale demandent un étiquetage permettant d'identifier la viande provenant d'animaux abattus sans étourdissement. Le consommateur qui n'a pas envie de manger ce type de viande doit pouvoir être libre de choisir. Par ailleurs, nous militons pour que toutes les méthodes d'abattage aient recours à l'insensibilisation de l'animal. L'abattage rituel peut se dérouler avec étourdissement, comme cela se fait dans de nombreux pays déjà : Autriche, Australie, Nouvelle-Zélande, Malaisie, Danemark, Finlande, Estonie...

• Quelles sont les réticences ?

Un fort lobby voudrait qu'il n'y ait pas d'étiquetage. Deux propositions de loi ont été déposées au Sénat et à l'Assemblée Nationale il y a quelques mois, pour encadrer la pratique des abattages rituels et informer le consommateur. Mais la proposition de loi du député Nicolas Dhuicq a été retirée, officiellement pour consultations préalables. Quant à la proposition de loi du sénateur Nicolas About, elle est devenue caduque en raison de la nomination de son auteur au CSA, entraînant la cessation de son mandat de sénateur.

Espérons que ces propositions de loi sortiront des oubliettes, afin que s'engage un débat démocratique.

Le Parlement européen a voté à une large majorité pour cette information du consommateur. En revanche, les ministres du Conseil de l'Union européenne ont ignoré cette demande des députés européens et n'ont pas souhaité que soit indiqué le mode d'abattage des animaux de boucherie. Une seconde lecture du texte est prévue au Parlement européen.

• Quelles sont les supports de cette campagne ?

La campagne d'information était lancée le 10 novembre dernier lors d'une conférence de presse à l'Assemblée Nationale. D'importants moyens sont déployés depuis et sont à venir :

- **Site Internet** abattagerituel.fr **:** Ce site permet d'accéder à une information très complète reposant sur des études scientifiques et des rapports officiels. Le besoin d'information du public est démontré avec plus de 30.000 visites sur un seul mois, en janvier.
- **Affiches :** Avec plus de 2300 affiches dans une cinquantaine d'agglomérations en France, la campagne n'est pas passée inaperçue. Elle a pourtant connu bien des difficultés pour voir le jour, jusqu'à une procédure en référé devant un tribunal.
- **Interviews** à la radio (Radio France, Europe 1, RMC, Sud radio...) et à la télévision (France 3 Région) et des reportages sont en préparation sur des chaînes nationales.
- **Cartes postales** éditées par les organisations de protection animale pour permettre à leurs sympathisants d'interpeler le Premier Ministre et lui exprimer leurs attentes.

ABATTAGE RITUEL
Les vétérinaires dénoncent l'abattage sans étourdissement

Les vétérinaires ont un rôle essentiel pour la santé des animaux, mais aussi pour celle des hommes, intervenant de l'élevage à l'abattoir et dans le contrôle des produits d'origine animale. Ils ont également un rôle majeur dans le bien-être des animaux. Leur avis concernant les conditions d'abattage est donc important, aussi bien sur le plan sanitaire que sur le plan de la protection des animaux.

• Une souffrance inacceptable

Du point de vue de la protection des animaux et par respect pour l'animal en tant qu'être sensible, la pratique consistant à abattre les animaux sans étourdissement préalable est inacceptable, quelles que soient les circonstances.
Fédération des Vétérinaires d'Europe, 2006.

Les images de ces pauvres bêtes étouffant et souffrant pour rien ne peuvent que révolter un homme en général et un vétérinaire en particulier, habitué qu'il est à diminuer la douleur de ses patients grâce aux anesthésiques et antalgiques.
Président du Syndicat des Vétérinaires de la Région Paris Ile de France, décembre 2010.

Les vétérinaires demandent le recours à des méthodes permettant de mettre un terme à la longue agonie des animaux égorgés lors des abattages rituels.
Motion du Syndicat national des vétérinaires d'exercice libéral, octobre 2010.

A l'heure où nos cliniques font la promotion de la gestion de la douleur pour rassurer les clients, il est aberrant de tolérer en France l'abattage des animaux sans étourdissement. Notre profession doit lutter contre cette pratique, plutôt que de la cautionner.
Témoignage d'un vétérinaire praticien lors d'un sondage organisé par un hebdomadaire vétérinaire.

• Une dérive de l'abattage rituel

Dans sa Lettre mensuelle de décembre 2010, la Fédération des Vétérinaires d'Europe (FVE) mentionne une enquête menée par la Direction Générale Santé et protection des consommateurs (DG SANCO de l'UE) concernant le pourcentage des animaux abattus sans étourdissement préalable. La France et la Belgique sont en tête des pays européens.

PAYS	AGNEAU (%)	MOUTON (%)
France	80	80
Belgique	40	92
Pays Bas	?	80
Espagne	15	20
Autres pays	marginal	marginal

• Des risques pour la santé humaine

Des pratiques liées à la mise en œuvre du rituel d'abattage peuvent avoir des conséquences en termes de salubrité et de sécurité des carcasses. Nous pouvons citer à ce titre le tranchage de la trachée et de l'œsophage qui peut provoquer le déversement du contenu gastrique (voire pulmonaire) sur les viandes de tête, de gorge et de poitrine. La pratique de la betiqua (inspection dans le rituel casher) peut avoir deux inconvénients majeurs : lorsque la betiqua est réalisée sur des carcasses au sol, la peau de l'animal peut être souillée. Ensuite, on note que la boutonnière réalisée en vue de l'inspection des viscères peut provoquer une fragilisation des attaches des viscères et un risque accru d'éviscération ratée avec souillure de la carcasse.
Pascale Dunoyer, Chef du bureau des établissements d'abattage à la Direction Générale de l'Alimentation.
Bulletin de l'Académie Vétérinaire de France, 2008.

• Pour un étiquetage sur le mode d'abattage

Un sondage organisé par un hebdomadaire vétérinaire est sans appel sur la nécessité d'un étiquetage de la viande concernant le recours ou non à l'étourdissement : 84% se prononcent en faveur de cette information du consommateur.

Les vétérinaires demandent un étiquetage informatif clair des consommateurs pour identifier la viande provenant d'animaux abattus sans étourdissement.
Motion du Syndicat national des vétérinaires d'exercice libéral, octobre 2010.

La British Veterinary Association estime que tous les animaux doivent être étourdis avant d'être abattus. Mais, tant que l'abattage rituel restera autorisé, le consommateur doit pouvoir avoir le choix.
Harvey Locke, Président de l'association vétérinaire de Grande-Bretagne.

Le Serment des vétérinaires modifié aux Etats-Unis

Le *Veterinarian's Oath,* serment des vétérinaires américains, vient d'être modifié pour inclure le bien-être animal. Le Serment sera désormais ainsi prononcé : *Je jure solennellement que j'utiliserai mon savoir pour le bénéfice de la société, au travers de la santé et du bien-être des animaux, pour le soulagement et la prévention de la souffrance animale et la préservation des ressources, pour la promotion de la santé publique et l'avancement de la science médicale.*

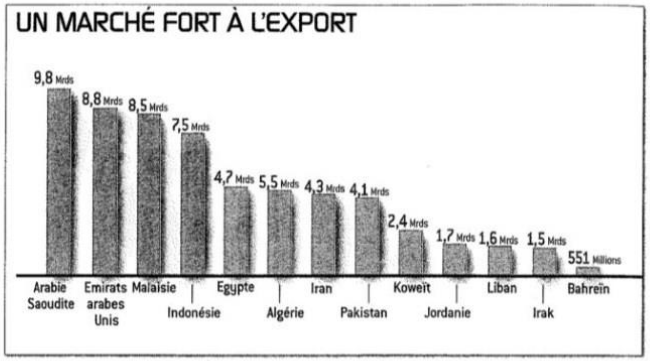
Quelques affiches....

dans toute la France

Certification

Halal : les clefs pour comprendre

Au cours d'une réunion à la Chambre de commerce et d'industrie de Lorient, un large panel d'experts est intervenu sur les enjeux clefs du halal. Process Alimentaire revient sur les principales informations à retenir.



Une définition complexe

Halal *vs* Haram

Dans la religion musulmane, les produits halal sont à opposer aux produits haram. Halal signifie tout simplement « licite » pour le consommateur musulman selon les préceptes religieux. Parmi les interdits majeurs : le porc qui suscite une très forte aversion et dans une moindre mesure : l'alcool. Pour le reste, les interprétations sont diverses et relèvent de la théologie. C'est cette absence de définition unique qui empêche la création d'un standard international et même, en ce qui concerne la France, d'une norme nationale. Comme l'explique Bruno Bernard, expert en commerce international et créateur de la certification halal émise par la Chambre de commerce de l'industrie belge : *« Il y a dans le halal plusieurs vérités. Ce qui est halal dans une région du monde ne le sera pas dans un autre. Il n'y a donc pas une solution unique, mais des solutions »*.

Le halal est un concept religieux. Mais, on parle ici de production et de commerce. Pour Bruno Bernard : *« il faut appréhender cette certification avec une logique de respect et de l'éthique, sinon s'est voué à l'échec. Mais il ne faut pas oublier que c'est aussi un concept commercial »*. Le marché français est estimé à 4 milliards d'euros par an (par le groupe Xerfi). En clair, l'industriel a tout intérêt à jouer la carte de la transparence. ●

Une place à l'export

L'opportunité

Bien sûr, le terme halal évoque en premier lieu les produits carnés avec comme principaux critères : l'absence de viande porcine et un abattage rituel des animaux. Mais le halal ne s'arrête pas là. Tout est également certifiable. Pour Bruno Bernard, pas de doute à l'export les produits typiquement français peuvent se faire une place sur le marché du halal citant comme exemple *« des bières désalcoolisés, des cannelés au rhum sans alcool, ou des crêpes halal »* qui ont toute leur place sur les marchés du Moyen-Orient. ●

Choisir son certificateur

Les difficultés

En France, il existe une soixantaine d'organismes certificateurs. La majorité du marché est cependant dominé par les trois grandes mosquées : Paris, Evry et Lyon. Comme il n'existe pas de référentiel unique en France, chaque organisme possède ses propres critères et sa façon de travailler. Par exemple, certains se chargent directement de surveiller la production, d'autres comme la Mosquée de Paris, peuvent proposer à des salariés de l'industriel de devenir référent « halal » et d'être garant de la production. Il faut savoir que certains organismes certificateurs peuvent ne pas être reconnus à l'export. Chaque pays à en effet sa façon d'appréhender le halal, et ses propres référentiels. Comme le souligne Mohamed Benjouad, dirigeant de RDF Bretagne, société d'accompagnement à l'international à destination des pays arabo-musulmans. *« En Malaisie, il y a un véritable business du halal, très bien organisé. Ils ont leur propre norme, mais elle n'est pas forcément reconnue dans l'Union européenne ou au Maghreb »*. Le pays a en effet créé un texte réglementaire en agroalimentaire sur le halal. Cette norme, la MS 1500 : 2009, s'inspire de la méthode HACCP et porte sur l'ensemble de la chaîne. ●

La certification de la Mosquée de Lyon : une démarche qualité

Une quarantaine de salariés, dont une vingtaine de contrôleurs et des assistants qualité… L'équipe de l'ARGML (l'Association rituelle de la grande mosquée de Lyon) ressemble à n'importe quel organisme de certification. D'ailleurs, pour Azzedine Bahi, responsable de l'association : *« il faut traiter les produits halal, comme des produits sans allergènes. Nous avons exactement les mêmes exigences sur les chaînes de production »*. Les certificateurs s'appuient sur une charte d'hygiène et de qualité halal définissant les conditions que doivent satisfaire les sites de production, le mode opératoire de contrôle et de certification et les analyses laboratoires potentiellement réalisées. En effet, l'ARGML teste les produits élaborés : recherche d'alcool et d'ADN de porc. Cette charte, est propre à l'ARGML, vu qu'il n'existe pas de référentiel commun sur la question. Ainsi, l'association, à la différence d'autres organismes, ne tolère pas l'abattage automatique mais accepte une électronarcose légère. *« Il faut que l'animal soit vivant au moment de l'abattage. C'est à l'industriel de prouver que l'électronarcose ne tue pas. C'est une simple question d'assurance qualité. Il suffit de mettre en place des tests de réveil sur un grand nombre de volailles et régulièrement »*, note Azzedine Bahi. ●

Des relations de confiance

En pratique

Le port de Marseille, situé face au Maghreb, a signé en septembre dernier un accord avec Port Klang, en Malaisie, portant sur le lancement du "Halal Hub to Hub Network", voué à devenir un réseau mondial de plateformes de distributions de produits halal. Cette création suscite des inquiétudes : les industriels souhaitant exporter des produits halal seront-ils obligés de faire transiter leur production par le port de Marseille ? *« Ce genre de choses est à négocier avec votre acheteur,* explique Bruno Bernard. *Si votre client est d'accord pour que vous passiez par un autre port, il n'y a aucun problème. »* Car certifié halal une production, c'est avant tout une question de transparence vis-à-vis de ses clients, et leurs exigences diffèrent d'une région à l'autre. *« Il faut savoir que certains pays peuvent exiger en plus des productions séparées, des entreposages distincts »*, note Bruno Bernard. En fait, tout dépend du certificateur choisi. Mais derrière le macaron halal apposé sur le produit, il faut réussir à justifier auprès de ses clients sa démarche, au risque de susciter un doute, qui peut avoir un écho médiatique sur ses produits. ●

Le 22 septembre dernier les directeurs généraux du Port de Marseille Fos et de Port Klang (Malaisie), Jean-Claude Terrier et Kee Lian Yong, signaient l'accord de lancement du « Halal Hub to Hub Network », le futur réseau mondial de plates-formes de distribution de produits halal.

LA PAROLE À ↗ Leïla Mekhtiche, ingénieur à l'Adria Normandie et spécialisée dans la certification halal.

Pourquoi, au moment de se lancer dans le halal, des industriels se tournent-ils vers vous ?
L'élément déclencheur, c'est le plus souvent la grande distribution. Après une incursion sur Internet, les industriels en sortent désarçonnés craignant la complexité de la démarche. Ce sont surtout les différences des pratiques entre les certificateurs, liés ou non aux mosquées, qui les inquiètent.

Comment les conseillez-vous ?
Tout d'abord, au niveau de la qualité, en envisageant le halal suivant le modèle d'une garantie sans allergènes. Il s'agit d'un « allergène spirituel ». Nous allons donc travailler sur la traçabilité, le nettoyage… des choses déjà connues finalement. Ensuite, nous allons pouvoir répondre aux questions que se posent les industriels sur la manière de travailler des organismes de certification et sur les exigences des différents marchés.

Verra-t-on un jour une norme halal unique en France ou en Europe ?
Suite à la demande de projet de norme émis par l'Autriche au niveau du CEN, la France a ouvert un groupe de travail. Il a le mérite de réunir autour d'une table toutes les parties prenantes : l'Etat, les mosquées, le Conseil français du culte musulman et l'Actia pour le côté technique. Le but est de publier une norme en octobre. Le principal point d'achoppement au niveau européen porte sur la méthode de l'électronarcose. En France, ce point fait débat. Il y a à ce niveau des débats théologiques complexes, qui peuvent dépendre des différents courants de l'Islam. ●

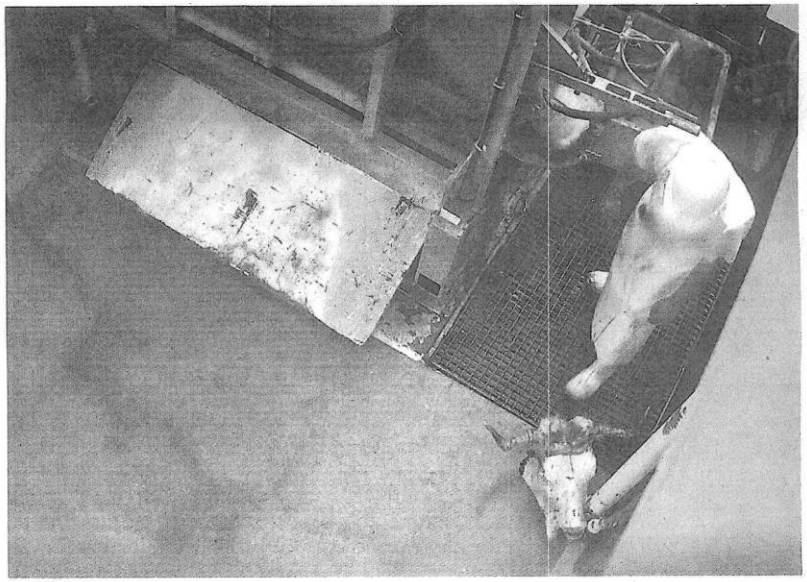
Documents à destination du groupe n°2

Nouveaux cas de maltraitance dans les abattoirs

L'association L214 révèle dans des vidéos tournées secrètement des sévices graves dans deux établissements

C'est une liste qui n'en finit pas de s'allonger. Pour la quatrième fois en huit mois, l'association L214 dévoile de nouveaux cas de maltraitance animale dans des abattoirs français. Deux établissements sont cette fois visés : ceux de Pézenas, dans l'Hérault, et du Mercantour, à Puget-Théniers, dans les Alpes-Maritimes. Filmées en caméra cachée entre novembre 2015 et fin mai, des vidéos insoutenables, auxquelles *Le Monde* a eu accès en exclusivité, montrent des sévices graves et des infractions manifestes perpétrés sur des bovins, des moutons, des cochons et des chevaux, lors d'abattages conventionnels et rituels. L214 devait déposer plainte, mercredi 29 juin, devant les tribunaux de grande instance de Béziers et de Nice pour maltraitance et actes de cruauté.

Comme sur les images tournées à Alès, au Vigan (Gard) et à Mauléon-Licharre (Pyrénées-Atlantiques), qui avaient suscité l'indignation, on voit de nombreux animaux mal étourdis reprendre conscience lors de la saignée ou de la suspension à la chaîne. Dans l'abattoir du Mercantour, un veau, accroché au rail par la patte arrière, tente de se relever pendant deux minutes entières, à moitié décapité, la tête dans un bac de sang. Plus tard, un mouton cherche à fuir, la gorge ouverte et en pleine conscience.



Images filmées en caméra cachée, du 30 au 31 mai, de l'abattoir du Mercantour, à Puget-Théniers (Alpes-Maritimes). L214

« Tuerie de masse »

Mais les nouvelles vidéos – tournées sur douze jours – témoignent d'autres violences : à Pézenas, des chevaux sont tirés par un treuil jusque dans le box d'abattage, un mouton reçoit un coup de couteau dans l'œil avant d'être égorgé, des cochons sont poussés à coups d'aiguillons électriques, et des bovins saignés sans étourdissement sont égorgés par cisaillement, avant que le sacrificateur ne revienne découper dans la gorge des animaux encore vivants. Les deux établissements brillent également par une absence manifeste de contrôles vétérinaires.

Autant d'infractions aux réglementations en vigueur. Le code rural français et un règlement européen de 2009 stipulent que *« toutes douleur, détresse ou souffrance évitables sont épargnées aux animaux lors de la mise à mort »*. Les abattages conventionnels prévoient notamment un étourdissement des bêtes – à l'aide d'une pince à électronarcose, d'un pistolet d'abattage ou de CO_2 – et une deuxième tentative si la première a échoué, afin de leur éviter d'être conscientes au moment de leur mort. Des dérogations sont prévues pour l'abattage rituel, halal et casher, lors duquel des sacrificateurs égorgent – d'un seul geste – les bêtes en pleine conscience. Dans tous les cas, les textes imposent un contrôle continu des pratiques d'abattage par les services vétérinaires.

« Pas de viande heureuse »

« Les scandales se suivent et se ressemblent. Il est illusoire de penser que l'on peut tuer trois millions d'animaux par jour en respectant la réglementation, dénonce Sébastien Arsac, porte-parole de L214, qui se bat depuis 2008 pour la fermeture des abattoirs. *Nous demandons au pouvoir exercer un droit d'objection à cette tuerie de masse. »*

Pourtant, une fois encore, les deux établissements incriminés sont de taille humaine. L'abattoir municipal de Pézenas, qui emploie une vingtaine de salariés, traite 2 000 à 2 200 tonnes de viande par an. Celui du Mercantour affiche six salariés, 250 tonnes de carcasse par an (dont 25 à 30 % de halal) et met en avant les circuits courts. Il est géré par un syndicat mixte composé d'élus de la commune, du département (notamment le député LR Charles-Ange Ginésy) et de la chambre d'agriculture. Et tous deux possèdent la certification Ecocert pour l'agriculture biologique – même si le cahier des charges ne prévoit pas de spécificités pour l'abattage.

« On a envie de croire que le problème, ce sont les cadences. Mais les petits abattoirs à l'approvisionnement local ne garantissent pas une meilleure protection des animaux, comparés à l'abattage industriel, assure Sébastien Arsac. *Il n'y a pas de viande heureuse. »* L'association lance cette fois une pétition pour la présence d'une alternative végétarienne ou vegan dans les restaurants scolaires et les collectivités.

« Les choses bougent un peu du côté des services de l'Etat, des vétérinaires et des directions d'abattoirs, qui renforcent les contrôles, reconnaît toutefois le militant. *Mais cela reste insuffisant. »* Car l'abattoir de Pézenas avait fait l'objet d'une visite inopinée, le 17 mai, du député de l'Hérault Elie Aboud (LR) dans le cadre de la commission d'enquête parlementaire sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français, lancée en mars. Il n'avait pas relevé *« de dysfonctionnement quelconque dans la chaîne »*. *« On estime qu'on fait un travail tout à fait convenable et on en est le plus fiers possible »*, déclarait alors le directeur de l'abattoir, Christophe Malleret, face aux caméras du journal *Midi libre*.

> **« Les petits abattoirs ne garantissent pas une meilleure protection des animaux que l'abattage industriel »**
> **SÉBASTIEN ARSAC**
> porte-parole de L214

« C'est la limite des contrôles humains : les actes de maltraitance avérés ne vont pas se produire sous nos yeux », reconnaît Olivier Falorni, député (RRDP) de Charente-Maritime et président de la commission d'enquête. Surtout, l'établissement a fait l'objet de deux contrôles, les 22 et 26 avril, dans le cadre des inspections ordonnées par le ministre de l'agriculture, Stéphane Le Foll, à la suite du scandale de Mauléon-Licharre.

« Un abattoir, ça abat »

« Nous avons repéré des problèmes sur le poste d'étourdissement, mais nous avons appliqué des actions correctives immédiates, en changeant le matériel et l'opérateur », assure Caroline Medous, à la tête de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) de l'Hérault, qui contrôle les services vétérinaires. Certaines des images de L214, notamment sur l'abattage des chevaux et des bovins sans étourdissement, sont pourtant postérieures à ces contrôles. L'abattoir, qui a découvert les caméras cachées, a déposé plainte à la gendarmerie.

Dans l'établissement du Mercantour, en revanche, les services de l'Etat n'avaient relevé aucun manquement. *« Je ne commente pas des images volées à la suite d'une violation de domicile*, s'emporte son président, Emmanuel Vizza, après avoir visionné les vidéos. *Mais un abattoir, ça abat, il y a du sang. Ce sera aux services de l'Etat de me dire s'il y a des facteurs correctifs à prendre ou pas. »*

Les résultats de l'ensemble des inspections seront publiés par le ministère de l'agriculture, vendredi 1er juillet. Stéphane Le Foll en avait déjà donné la teneur lors de son audition par la commission d'enquête à la mi-mai : des non-conformités graves ont été relevées sur 19 lignes d'abattage sur 460 (soit 5 %) et des défauts d'étourdissement sur 39 chaînes (12 %). Au total, les inspecteurs ont donné 99 avertissements, 77 exploitants ont été mis en demeure d'apporter des corrections et des arrêts d'activité ont été ordonnés dans deux établissements.

De leur côté, les députés continuent leur propre enquête. *« Lors de nos visites inopinées, nous avons constaté des lacunes en termes de qualité des infrastructures et des équipements, de contrôles vétérinaires et de formation du personnel »*, assure Olivier Falorni, dont la commission rendra son rapport à la rentrée. ■

AUDREY GARRIC

LE CONTEXTE

L214

L'association L214 a été fondée en 2008 par une poignée de militants, dont Sébastien Arsac et Brigitte Gothière, les porte-parole. Son nom fait référence à l'article L214-1 du code rural, qui reconnaît pour la première fois, en 1976, que les animaux sont *« des êtres sensibles »*.

Son credo est radical : l'ONG souhaite l'abolition de toute exploitation animale, donc des élevages et des abattoirs, industriels comme familiaux. Elle s'est fait connaître par ses actions en ligne : vidéos chocs tournées en caméra cachée – qui seront ensuite vues des millions de fois – et pétitions. Au-delà des abattoirs, L214 dénonce également les actes de maltraitance dans le broyage des poussins mâles lors de la production de foie gras, l'élevage en cage des poules pondeuses ou celui des lapins. L'association compte aujourd'hui 17 salariés et est financée par ses 17 000 adhérents.

Comment tuer les animaux dignement ?

Au-delà de la polémique su la viande halal, les associa tions de défense des ani maux lancent le débat sur la souf france des bêtes dans les abattoirs A l'heure actuelle, il semble qu c'est toute la conception de la fi de vie de ces animaux qu'il fau drait repenser pour réellemen tenir compte de la souffrance. Ca qu'il soit rituel ou conventionne aucun abattage n'est exempt d'in convénients. Dans le premier ca les mauvaises manipulations peu vent entraîner des douleurs ; dan le second, la question de la duré de la mise à mort diffère suivan les espèces. La perte de conscienc peut prendre jusqu'à onze minu

Le Monde Jeudi 29 mars 2012 N° 20 898 P. 11

Comment réduire la souffrance animale lors de l'abattage rituel ou conventionnel

La mise à mort sans étourdissement augmente la durée de la douleur, surtout chez les bovins

Près de 1 500 personnes selon la préfecture, 3 000 selon les organisateurs, et un message unique sur les banderoles et les tee-shirts : *« Nos voix pour les animaux. »* Organisée à Nîmes, samedi 24 mars, par sept associations, la Marche des animaux avait pour objet d'interpeller les candidats à l'élection présidentielle sur la souffrance animale. Parmi leurs revendications : la gestion des dérives de l'abattage sans étourdissement, dont la pratique excède largement la demande des consommateurs de viande halal ou casher.

« Depuis 1964, l'étourdissement préalable des animaux est obligatoire en France afin d'éviter la souffrance lors de l'abattage. Une dérogation permet toutefois d'abattre les animaux en pleine conscience, sans insensibilisation, dans le cadre strict de l'abattage rituel. Or, sous le couvert de cette dérogation, de nombreux abattoirs français ont généralisé cette pratique en dehors de tout cadre religieux », rappelle le manifeste publié par ces associations.

Logique économique oblige, de nombreux industriels renoncent en effet à s'équiper de deux chaînes d'abattage, et mettent dans le circuit classique, en l'absence de toute traçabilité, d'importantes quantités de viande issue de l'abattage rituel.

> L'électronarcose provoque des lésions mécaniques du crâne et du cerveau au moyen d'une tige perforante

« Alors que la demande en viande halal ou casher devrait correspondre à environ 10 % des abattages totaux, on estime que le volume d'abattage rituel atteint 40 % des abattages totaux pour les bovins et près de 60 % pour les ovins. Ce qui ne devait être qu'une dérogation s'est généralisé », confirme le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux dans un rapport datant de novembre 2011. Un constat toutefois démenti par son propre ministre de tutelle, Bruno Le Maire, pour qui seuls 14 % des bovins et ovins en tonnage, et 26 % en nombre d'animaux, sont abattus sans étourdissement.

Au-delà des chiffres, la vraie question que pose cette dérive en termes de protection animale est la suivante : les souffrances des bêtes tuées sans étourdissement sont-elles plus importantes que dans les abattages conventionnels, comme le soutiennent les associations ? Globalement oui, répondent les scientifiques. Mais avec des nuances.

Lors d'un abattage rituel, comme ici dans un abattoir proche de Paris, c'est la perte de sang qui rend l'animal inconscient. GUTNER/SIPA

Effectué par électronarcose, au moyen d'une tige perforante provoquant des lésions mécaniques du crâne et du cerveau ou par recours au gaz (technique peu usitée en France), l'étourdissement a pour but de faire perdre conscience à l'animal avant la saignée fatale. D'après plusieurs études européennes, la tige perforante et l'électronarcose provoquent une perte de conscience immédiate lorsqu'elles sont bien utilisées. Ce qui n'est pas toujours le cas.

« Un des inconvénients majeurs de l'électronarcose, surtout quand elle est automatisée, est lié aux mauvaises manipulations, aux difficultés de positionnement des électrodes et à leur paramétrage. Incorrectement employées, elles peuvent stimuler des récepteurs de la douleur sans induire l'inconscience », soulignait Pierre Le Neindre, chercheur à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), dans un rapport sur les douleurs animales réalisé en 2009. De même avec la tige perforante, pour laquelle les taux d'échec, et donc les risques de douleur, vont *« de 6 % à 16 % chez les bovins dans les abattoirs commerciaux »*.

Dans le cas d'une saignée sans étourdissement, c'est la perte de sang qui induit l'inconscience, puis la mort. En combien de temps ? C'est là tout le problème. *« Les études sur les ovins saignés directement montrent des résultats assez constants : 14 secondes en moyenne jusqu'à la perte de conscience. Chez la volaille, les résultats sont plus variables, entre 14 et 44 secondes »*, indique Claudia Terlouw, éthologue à l'INRA de Clermont-Ferrand.

C'est chez les bovins que la perte de conscience tarde parfois le plus : entre 17 secondes et 5 minutes chez les veaux, entre 19 secondes et 11 minutes chez les bovins adultes. Une variabilité qui s'explique, précise Mme Terlouw, par un double phénomène.

« D'une part, cette espèce dispose d'une artère vertébrale, qui n'est pas coupée lors de l'égorgement. D'autre part, certains bovins développent des caillots au niveau des extrémités des carotides coupées, qui limitent le flux de sang vers l'extérieur. Dans ces cas-là, l'artère vertébrale peut prendre le relais et continuer à irriguer le cerveau », détaille-t-elle. D'où l'idée, défendue notamment par l'association Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs (OABA), de pratiquer systématiquement, pour cette espèce, un étourdissement « post-jugulation ».

« Dans ce cas, l'animal est conscient – comme l'exige le rituel – lorsqu'il reçoit du sacrificateur le geste de l'égorgement, et c'est un autre opérateur qui lui donne, quelques secondes après, le coup de pistolet à tige perforante », précise le docteur vétérinaire Jean-Pierre Kieffer, président de l'OABA. L'idée, semble-t-il, fait son chemin dans la communauté musulmane. Le producteur de viande Charal, dans son installation de Metz réservée à l'abattage rituel, pratique ainsi systématiquement l'étourdissement après l'égorgement. Sans pour autant avoir perdu sa clientèle halal.

Reste que la souffrance, durant la période de l'abattage, excède largement celle de la mise à mort. Elle commence avec le transport des animaux vers l'abattoir, se poursuit durant les longues heures d'attente qui précèdent leur exécution. Autant d'étapes durant lesquelles les interventions humaines, la qualité des équipements et la promiscuité avec les autres animaux peuvent occasionner des douleurs.

Citant l'enquête qu'elle a récemment menée dans un abattoir commercial, Mme Terlouw raconte ainsi comment l'opérateur, afin de respecter les cadences dans un des couloirs de l'abattoir, utilisait *« de manière intensive l'aiguillon électrique »* sur l'arrière des bovins pour les faire avancer.

Si l'on veut réellement tenir compte de la souffrance des animaux d'élevage, c'est toute la conception de leur fin de vie qu'il faudra repenser. ■

CATHERINE VINCENT

A Tarascon, un abattoir met en place l'étiquetage

En annonçant, le 8 mars, l'entrée en application anticipée du décret de décembre 2011 renforçant l'encadrement de l'abattage halal ou casher, le ministre de l'agriculture, Bruno Le Maire, a précisé qu'il travaillait avec les acteurs de la filière pour mettre en place un étiquetage systématique de la viande, demandé par *« l'immense majorité des Français »*. A Tarascon (Bouches-du-Rhône), l'abattoir Alazard et Roux a pris les devants : son président, Olivier Roux, a mis en place des étiquettes mentionnant *« abattage conventionnel garanti »* afin de répondre aux attentes de ses clients, bouchers détaillants et grossistes. Il précise que son entreprise est la seule en France à avoir deux sites distincts d'abattage, l'un à Tarascon pour l'abattage conventionnel, l'autre à Carpentras (Vaucluse) ne faisant *« que du halal »*.

Vers une réduction du temps de transport des bêtes

POUR LES ASSOCIATIONS de protection animale, la victoire est significative : le 15 mars, à Strasbourg, le Parlement européen s'est prononcé pour une limitation à huit heures de transport des animaux destinés à l'abattage.

C'est une pétition en ligne, lancée à l'initiative de l'association internationale Animal's Angels et du député danois Dan Jorgensen, qui a tout déclenché. Intitulée « 8hours », elle a réuni en quelques mois plus d'un million de signatures. Ce succès a convaincu cinq eurodéputés de présenter une déclaration écrite devant l'assemblée.

Ayant obtenu une majorité de signatures – y compris parmi les eurodéputés PS (33/74) – elle devient donc la position officielle du Parlement, qui demande à la Commission et au Conseil de réviser les textes encadrant les transports d'animaux.

La dernière réglementation européenne relative à la protection des animaux pendant le transport date du 22 décembre 2004 et introduit déjà des normes strictes pour les trajets supérieurs à huit heures. Les véhicules doivent être équipés d'un réglage de la température et d'une possibilité permanente d'abreuvement.

« Sanctions dérisoires »

Le transport de certains animaux est interdit (les veaux de moins de dix jours, les porcs de moins de trois semaines et les agneaux de moins d'une semaine) si le trajet est inférieur à 100 km. Pour les bovins, les ovins et les caprins, la durée du transport ne doit pas excéder vingt-neuf heures, dont une heure de repos pour l'abreuvement à mi-parcours.

Mais ces règles, affirme l'association L214 spécialisée dans la défense des animaux d'élevage, s'accompagnent *« de contrôles sporadiques et de sanctions souvent dérisoires, qui invitent les transporteurs à l'infraction : animaux non abreuvés ni nourris, non-respect des temps de repos exigés pour les longs transports ou déclarations de durées de voyage sous-évaluées »*. Une analyse confirmée en novembre 2011 par un rapport de la Commission européenne, qui reconnaissait l'application décevante du règlement actuel.

« Une limitation des transports à huit heures maximum limiterait les souffrances des animaux envoyés à l'abattoir et simplifierait les contrôles », estime L214. Un avis que partagent la moitié des eurodéputés français UMP (12 voix sur 24), qui se sont prononcés le 15 mars en faveur de la déclaration, mais qui n'a en revanche recueilli qu'une voix sur 14 parmi les eurodéputés PS.

Interrogé sur ce point, l'eurodéputé PS Stéphane Le Foll estime qu'il faut d'abord *« s'assurer que toutes les règles adoptées soient parfaitement appliquées, avant de remettre en cause les équilibres économiques »* qui président actuellement au transport des animaux d'élevage.

B

BOVIN

V

VEAU

O

OVIN

C

CAPRIN

Liste des abattoirs en France pratiquant systématiquement l'étourdissement avant la saignée (abattage conventionnel)

OABA

Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs

Association reconnue d'Utilité Publique depuis 1965
Habilitée à recevoir les dons et les legs

10, place Léon Blum - 75011 Paris
www.oaba.fr

Où trouver le code de l'abattoir ?

▶ **En grande distribution** où la viande est emballée, il convient de rechercher, sur l'étiquette, le code du lieu d'abattage avec celui du lieu de découpe. Si un seul code figure sur l'emballage, c'est que les deux lieux sont identiques.

Origine: FRANCE
catégorie: Veau moins de 8 mois

Abattoir: FR82037004
Découpe: FR82037006

2 243251 028210

Code de l'abattoir :

Deux lettres :
FR pour origine France

Deux premiers chiffres :
département où se situe l'abattoir

Six chiffres suivants :
numéro de l'abattoir

Exemple : *Cet abattoir a obtenu l'autorisation de déroger à l'étourdissement. Il ne figure donc pas dans la liste de ce dépliant.*

▶ **En boucherie** où la viande est présentée en vrac, il convient d'interroger le boucher sur le lieu d'abattage. Pour conserver votre confiance, il vous précisera le nom ou le numéro de l'abattoir qui le fournit.

La liste comporte 3 colonnes :

- code d'agrément de l'abattoir : 2 chiffres pour le département + 6 chiffres
- ville où est implanté l'abattoir
- espèces étourdies avant la saignée

B : Bovins V : Veaux (moins de huit mois)
O : Ovins C : Caprins

Comment lire la liste des abattoirs ?

Il suffit de rechercher si le code inscrit sur l'étiquette est présent dans la liste :

- **Le code est présent :** l'abattoir pratique systématiquement l'étourdissement uniquement pour les espèces mentionnées dans la 3ème colonne.
- **Le code n'est pas présent :** l'abattoir pratique, pour partie ou pour totalité, l'abattage sans étourdissement.

ATTENTION

Les abattoirs de ruminants qui ne figurent pas dans cette liste ne sont pas pour autant 100 % halal ou 100 % cachère. Dans la majorité des cas ils ont une **"activité mixte"**, c'est-à-dire qu'ils abattent certains animaux avec étourdissement préalable (abattage conventionnel) et d'autres sans étourdissement (abattage rituel).

Ces abattoirs qui ont une **"activité mixte"**, commercialisent ainsi de la viande provenant d'animaux étourdis mais aussi d'animaux non étourdis. **La proportion ne peut pas être connue.**

Comme l'information sur le mode d'abattage n'est actuellement pas obligatoire, le consommateur peut acheter de la viande provenant de ces établissements à "activité mixte" sans être informé si cette viande est issue d'abattage sans étourdissement.

Plusieurs enquêtes ont en effet démontré que certains morceaux de viande, refusés par les circuits de distribution halal et cachère, pouvaient être reversés dans le circuit de distribution classique.

Codes abattoirs	Communes abattoirs	Espèces étourdies
FR 01.053.030	BOURG-EN-BRESSE	O C
FR 01.151.050	DRUILLAT	C
FR 01.187.001	HOTONNES	B V O C
FR 02.381.001	HIRSON	B V O C
FR 02.408.001	LAON	B V O C
FR 03.036.001	BOURBON-L'ARCHAMBAULT	B V
FR 03.094.001	CREUZIER-LE-VIEUX	V C
FR 03.185.010	MONTLUCON	C
FR 04.070.002	DIGNE-LES-BAINS	B V O C
FR 04.205.001	SEYNE-LES-ALPES	B V O C
FR 05.061.001	GAP	O C
FR 05.065.001	GUILLESTRE	B V O C
FR 05.132.001	SAINT-BONNET-EN-CHAMPSAUR	B V O C
FR 07.010.001	ANNONAY	B V O C
FR 07.019.001	AUBENAS	B V O C
FR 07.186.001	PRIVAS	B V O C
FR 09.289.004	LORP-SENTARAILLE	B V O C
FR 10.297.002	PONT-SAINTE-MARIE	B V
FR 11.304.003	QUILLAN	B V O C
FR 12.052.001	CAPDENAC	O C
FR 12.223.001	SAINTE-GENEVIEVE-SUR-ARGENCE	B V
FR 13.108.001	TARASCON	B V O C
FR 15.014.032	AURILLAC	B V
FR 15.094.001	LAROQUEBROU	B V O C
FR 15.141.002	NEUSSARGUES-MOISSAC	B V O C
FR 15.152.005	PIERREFORT	B V O C
FR 16.073.047	CHALAIS	B V O C
FR 16.206.021	MANSLE	O C
FR 16.292.002	RUFFEC	O C
FR 17.241.001	MONTGUYON	B V O C
FR 17.434.001	SURGERES	B V O C
FR 18.197.050	SAINT-AMAND-MONTROND	B V O C
FR 19.010.005	ARGENTAT	B V
FR 19.073.002	EGLETONS	B V

Documents à destination du groupe n°3

23. La méthode d'abattage et son influence sur la qualité de la viande (1)

Xavier MantecaJose Luís Ruíz de la Torre
07-Fév-2005 (il y a 11 ans 9 mois 17 jours)

Introduction

L'abattage des animaux de production est **un des points clés du bien-être animal**. La pression exercée par les consommateurs, les associations de protection et les moyens de communication a eu pour effet l'obligation de procéder à un «abattage humanitaire», qui comprend notamment l'étourdissement de tous les animaux avant leur abattage. L'étourdissement permet, d'une part, d'amener l'animal à un **état d'inconscience** de façon à ce qu'il soit abattu sans douleur ni souffrance et, d'autre part, d'**immobiliser l'animal** pour que sa saignée se déroule dans des conditions sûres pour les opérateurs.

L'abattage du porc se réalise par une saignée dans la poitrine. La section des artères et veines du tronc brachiocéphalique interrompt l'apport de nutriments et d'oxygène au cerveau, provoquant ainsi la mort de l'animal. Cette mort n'est pas immédiate mais intervient dans un délai allant jusqu'à 24 s. Par conséquent, **un bon système d'étourdissement doit amener rapidement à l'état d'inconscience sans provoquer de douleur**. En outre, l'inconscience doit se prolonger jusqu'à la mort de l'animal.

Un système d'étourdissement peut être **réversible ou non**. Dans le premier cas, les animaux peuvent redevenir sensibles avant de mourir. Donc, **le temps** écoulé entre l'étourdissement et la perte de sang est un facteur déterminant de l'efficacité de l'étourdissement. Dans le second cas, au contraire, c'est l'étourdissement même qui provoque la mort de l'animal, en plus de l'inconscience. Dans ce dernier cas, l'abattage a pour finalité unique d'évacuer le sang de la carcasse, et son retard ne sera pas critique du point de vue du bien-être animal.

Les méthodes les plus utilisées chez l'espèce porcine sont l'électronarcose et l'exposition au dioxyde de carbone. **Electronarcose**

Principes:

Cette méthode consiste à faire passer à travers le cerveau un courant électrique avec une intensité suffisamment élevée pour provoquer une **dépolarisation du système nerveux central** et une **désorganisation de l'activité électrique normale**. Le modèle comportemental et électroencéphalographique généré est semblable à celui que connaisse des épileptiques lors de crise de type *grand mal,* qui est incompatible avec la conscience.

L'état d'inconscience est immédiat. L'animal entre dans un état de **contraction musculaire tonique**, où disparaît toute rythmicité respiratoire, réflexe cornéen et sensibilité à la douleur. Puis, l'animal entre dans la **phase dite clonique**, durant laquelle il effectue des mouvements brusques et involontaires avec ses extrémités. La fin de ces convulsions et le retour de la rythmicité respiratoire et du réflexe cornéen indiquerait que l'animal se remet de l'anesthésie. **L'égorgement devrait avoir lieu avant la fin de la phase tonique**.

Systèmes utilisés:

Parmi les systèmes d'électronarcose, deux sont plus fréquemment utilisés:
Le premier consiste à appliquer des **pinces avec deux électrodes** placées sur chaque côté de la tête, provoquant un état d'insensibilité réversible, l'animal pouvant être à nouveau conscient avant la fin du processus de saignée.
Le second consiste à appliquer une **troisième électrode sur la zone de projection du cœur**, dans le cas du porc. Le courant passe des deux électrodes situées sur la tête à la troisième électrode, **arrivant ainsi au cœur et à la moelle épinière**. La stimulation cardiaque provoque l'arrêt cardiaque et la **mort** de l'animal. Le courant circule également par la moelle épinière diminuant l'intensité des mouvements musculaires involontaires au cours de la phase clonique.

Figure 1. L'électronarcose provoque un état d'inconscience instantanée qui doit durer jusqu'à ce que l'animal meure après avoir perdu tout son sang..

Facteurs influant sur le bien-être animal

Du point de vue du bien-être animal, il est indispensable de connaître les facteurs susceptibles d'affecter tant l'induction de l'inconscience que sa durée. L'intensité du courant passant dans le cerveau est le facteur qui détermine la perte immédiate de la conscience. L'**intensité du courant** est inversement proportionnelle à la résistance et cette dernière dépend à son tour des différents tissus situés entre les deux électrodes (peau, tissu sous-cutané, muscle, os et cerveau). L'intensité minimum recommandée est de 1,3 A. Un ampérage inférieur, ou si le courant ne passe pas par le cerveau, ne produirait pas d'insensibilisation chez l'animal mais une paralysie générale douloureuse.

La **durée de l'inconscience ne dépend pas de l'intensité, du voltage ou du temps d'application du courant électrique** (normalement entre 3 et 5 s). Le principal facteur qui influe sur la durée de l'inconscience est **la fréquence** d'onde du courant électrique. La durée maximum s'obtient avec des fréquences de 50 Hz, provoquant l'insensibilité durant 40 s. Actuellement, certains systèmes d'étourdissement utilisent de hautes fréquences (supérieures à 500 Hz) qui ne stimulent pas la musculature squelettique, réduisant ainsi l'intensité des convulsions et améliorant la qualité du produit final. Toutefois, **l'utilisation des hautes fréquences réduit la période d'inconscience de 40 à 30 s chez les porcs**. Dans ce cas, l'égorgement doit être réalisé avant 6 s, ce qui est pratiquement impossible chez tous les animaux. Ainsi, le système de hautes fréquences ne peut être utilisé si on ne prévoit pas le passage de courant par le cœur à une fréquence de 50 Hz.

Dans les abattoirs équipés d'un dispositif d'électronarcose, la cause principale d'étourdissements incorrects est liée à une **application erronée des électrodes**, en ne faisant pas passer suffisamment de courant à travers le cerveau (pas d'étourdissement des animaux) et par le coeur (les animaux redeviennent conscients). Parfois, **un mauvais positionnement des électrodes peut être corrigé en augmentant l'intensité du courant**, ce qui serait plus conseillé du point de vue du bien-être animal. Cependant, une augmentation de l'intensité du courant aboutit à une plus grande intensité de la phase tonique et à une augmentation de la pression sanguine, ce qui favorise la présence de pétéchies dans la musculature. Aussi, il est indispensable de **contrôler l'intensité du courant afin d'optimiser la qualité de l'électronarcose**.

Commentaires de l'ISPAIA

Cette méthode est de loin la plus largement répandue. *En fait, seuls le Danemark et la Suède généralisent une autre technique (anesthésie au CO2). Si une enquête commanditée par l'Union européenne il y a 15 ans avait montré une très forte hétérogénéité dans les modalités d'utilisation de l'électronarcose, la technique s'est considérablement automatisée avec la spécialisation des abattoirs. Ainsi en France, l'anesthésie manuelle concerne désormais une minorité de porcs. Pour tous les autres, Griot (ITP) relevait il y a 5 ans (Viandes et produits carnés, n°99) que l'anesthésie se faisait à* ***haut voltage*** *(600-780 volts) et que* ***la saignée*** *intervenait* ***en moins de 10 secondes*** *(5 en moyenne). Donc dans des conditions tout à fait acceptables. C'est aussi à mettre en relation avec l'organisation des abattoirs spécialisés où la cadence est d'un* ***porc toutes les 5-6 secondes****. Une nouvelle génération de matériel (basse tension 240 volts, haute fréquence 800 hertz) devrait encore apporter des améliorations.*

Maintenant, on ne saurait évoquer le contexte du bien être des porcs au cours de l'abattage sans évoquer aussi ***les méthodes d'euthanasie en élevage****. Car, c'est une évidence, il y a parfois des animaux en élevage qu'il faut sacrifier compte tenu de leur état de santé. Encore faut-il savoir comment.*
L'électrocution fait partie des procédures autorisées par une directive européenne. P. Chevillon (ITP) a récemment fait le point sur ces procédures (Congrès ISAH 2004) S'il a confirmé la remarquable efficacité de l'électrocution (5 secondes sur la tête suivies de 15 au niveau du cœur), sa mise en œuvre en élevage est utopique au regard du coût de l'installation. Il ressort de ce travail que ***le matador est la meilleure solution pour des porcs de plus de 8 k****g.*

VIANDE

Débat autour de l'abattage rituel au Sénat

24.05.13

Des représentants du culte musulman ont réaffirmé, jeudi au Sénat, que « l'étourdissement préalable n'est pas compatible avec l'abattage rituel ».

Auditionnés, le jeudi 23 mai 2013 au Sénat, par la mission d'information sur la viande, des représentants du culte musulman ont réaffirmé que « l'étourdissement préalable, qu'il soit *ante* ou *post mortem*, n'est pas compatible avec l'abattage rituel ».

S'il a aussi été question d'étiquetage et de transparence, le bien-être animal est le sujet qui a animé les échanges. Bernadette Bourzai, sénatrice de la Corrèze et présidente de la mission, a conclu les débats en proposant d'organiser « une confrontation avec les scientifiques pour qu'ils nous aident à comprendre quel est le meilleur mode d'abattage, s'il y en a un. »

Après avoir rappelé son attachement à la liberté de conscience et de culte, Sylvie Goy-Chavent, sénatrice de l'Ain et rapporteuse de la mission, s'est immédiatement interrogée sur la pratique d'abattage rituel sans étourdissement préalable. Les représentants du culte musulman ont balayé ses arguments. « Vous pouvez trouver des avis [...] qui peuvent dire que l'étourdissement peut être accepté, admet Mohammed Moussaoui, le président du Conseil français du culte musulman (CFCM). Mais cet avis est minoritaire. La position officielle des écoles juridiques musulmanes est unanime : l'étourdissement préalable, qu'il soit *ante* ou *post mortem*, n'est pas compatible avec l'abattage rituel. »

« Nous voulons consommer français »

Les représentants musulmans mettent d'ailleurs assez vite en garde les sénateurs sur les risques qui, pour eux, pèseraient sur la filière française,

si la France systématisait l'étourdissement. « Lorsqu'on entend dire qu'en France, la majorité des viandes sont étourdies, tout de suite on a des appels au boycott de la viande française, prévient Mohammed Moussaoui. Et je pense qu'on ne rendra pas un service, ni aux professionnels, ni aux producteurs, que de dire que la viande venant de la France est étourdie. » Et Kahlil Merroun, le recteur de la mosquée de Paris, d'ajouter : « Nous voulons servir le pays, nous voulons faire la promotion de l'élevage français, nous voulons consommer français, nous voulons trouver des solutions ensemble. »

Trouver des solutions ensemble est aussi l'ambition de Kamel Kabtane, le recteur à la mosquée de Lyon. Il a regretté que les autorités religieuses juives ne soient pas auditionnées en même temps que celles de la religion musulmane. « On ne parle pas de l'abattage musulman ou juif, insiste-t-il. On parle de l'abattage rituel dans sa globalité. Dans toutes les réunions, nous étions ensemble pour montrer qu'il n'y a pas de différence et qu'à ce titre nous devions répondre ensemble des problèmes que pose l'abattage rituel en France. Nous sommes aussi sensibles que vous au bien-être animal. Je pense qu'il faut que nous puissions réfléchir ensemble, madame la présidente, pour trouver une solution aujourd'hui. L'animal doit être traité avec respect. »

Concernant l'étiquetage, les représentants du culte musulman s'accordent avec les sénateurs sur le fait que le consommateur a le droit de savoir comment l'animal a été abattu. « Mais quel type d'information le consommateur a-t-il besoin d'avoir ? s'interroge Mohammed Moussaoui. On pourrait se poser la question sur la nourriture de l'animal, sur comment il est transporté, après sur comment il est traité. Et si on prouve que le mode abattage est une information importante et primordiale, quelle forme prendra-t-elle ? Il faudra préciser le type d'étourdissement : le pistolet à tige perforante, le gaz, électrocuté. »

« Nous sommes preneurs d'études impartiales sur la souffrance animale »

Aux remarques sur la souffrance animale, le président du CFCM finit par expliquer que, si le culte musulman est contre l'étourdissement, c'est pour « éviter d'infliger à l'animal une souffrance supplémentaire, assure Mohammed Moussaoui. Nous considérons que l'étourdissement est une souffrance infligée à l'animal de façon inutile. C'est notre conviction.

plus respectueuse de son bien-être que l'abattage standard. Il y a des études concernant la souffrance animale qui sont très partagées d'ailleurs. [...] Nous sommes preneurs d'études sérieuses et impartiales sur la souffrance animale. »

Bernadette Bourzai, la présidente de la mission, a saisi cette main tendue. « Il faut mettre à plat des pratiques qui peuvent être source de méfiance, voire d'opposition ou de stigmatisation, insiste-t-elle. Vous avez fait la proposition de fournir des références scientifiques quant à la souffrance animale. Nous avons par ailleurs le rapport de l'Inra. Nous allons organiser une confrontation avec les scientifiques pour qu'ils nous aident à comprendre quel est le meilleur mode d'abattage, s'il y en a un. Et soyez assurés que nous n'avons pas la volonté de stigmatiser qui que ce soit mais de faire en sorte qu'il y ait de la transparence dans l'ensemble de la filière de la viande, et je ne parle pas seulement de l'abattage. Nous sommes très soucieux de savoir ce qui se passe dans les circuits de commercialisation. »

Eric Roussel

ÉDITIONS France Agricole L'ÉDITEUR DU MONDE AGRICOLE Découvrez nos beaux liv

Le Monde P 12 Jeudi 18 novembre 2010 N° 20 472

Pour l'Aïd, les musulmans s'adaptent bon gré mal gré aux nouvelles réglementations

Depuis mardi 16 novembre, une dizaine d'abattoirs agréés d'Ile-de-France accueillent des milliers de fidèles venant acheter des moutons

Distribution de moutons à la mosquée de Grigny (Essonne), le 16 novembre. E. GARAULT POUR « LE MONDE »

Reportage

Des enfants contemplent les moutons qui s'ébattent pour quelques minutes encore dans l'enclos improvisé aux abords de l'abattoir Kissi de Montereau-Fault-Yonne (Seine-et-Marne). A quelques mètres de là, la distribution des bêtes a commencé et les pères de familles repartent, un mouton mort sur l'épaule, pour célébrer l'Aïd el-Adha, la fête du sacrifice qui marque dans le monde musulman, la fin du pèlerinage à La Mecque, les 16, 17 et 18 novembre.

A l'intérieur de l'abattoir, depuis 9 heures du matin, juste après la prière de l'Aïd, un imam sacrificateur, agréé par la mosquée d'Evry, égorge les bêtes à la chaîne, sans un bruit. Il leur tourne la tête vers La Mecque et officie en prononçant une bénédiction *« au nom de Dieu »*. Le rituel est respecté, sous l'œil des services vétérinaires du département. En ce mardi 16 novembre, premier jour de fête, un millier de moutons seront emportés par des particuliers et des associations musulmanes de la région parisienne ; quelques centaines les deux jours suivants.

Sur le parking de l'abattoir, qui fournit toute l'année de la viande exclusivement halal, une sandwicherie accueille les clients d'un jour. Téléphone vissé à l'oreille, un fidèle rompt le jeûne qu'il observait depuis la veille en dégustant un morceau de foie, premier morceau, que, selon la tradition, le prophète Mahomet mangea après avoir sacrifié l'agneau.

Venu en famille de Noisy-le-Grand (Seine-Saint-Denis) à une heure de route, il s'efforce de perpétuer la tradition de l'Aïd, en dépit d'une réglementation de plus en plus *« draconienne »*. Née en France, sa sœur, Zahra Belahbib, ambulancière de 31 ans, se souvient avec nostalgie des Aïd de son enfance. *« On allait dans des fermes et nos parents égorgeaient eux-mêmes le mouton. Aujourd'hui, c'est industriel. Chacun charge son mouton et s'en va »*, regrette la jeune femme. Convaincue qu'en France, *« les musulmans sont restreints dans leurs pratiques religieuses »*, elle tient pourtant à transmettre à ses trois enfants cette tradition. *« Ce jour-là, ils portent des vêtements neufs et ils ne vont pas à l'école. Ce soir, on distribuera des morceaux de viande aux nécessiteux. On préparera un couscous pour vendredi* [jour de la grande prière] *; le reste on le mettra au congélateur. »* Les trois foyers de la famille ont dépensé chacun 230 euros pour leur mouton.

> **« Si je ne peux pas égorger le mouton moi-même, l'Aïd reste une demi-fête »**
> **Un étudiant algérien**

Abdelkader Walili regrette, lui aussi, la *« professionnalisation »* de l'Aïd, destinée à mettre fin aux égorgements clandestins, caricaturés par l'expression *« le mouton dans la baignoire »*, et effectués en dehors de toute norme d'hygiène. En 2008, 33 sites clandestins avaient été découverts dans 19 départements.

Cet informaticien reconnaît que, jusqu'à récemment, il se retrouvait chaque année avec une dizaine d'amis pour égorger eux-mêmes leur mouton dans le garage d'un de leurs pavillons, tapissé pour l'occasion de bâches en plastique. *« Pour nous, d'un point de vue religieux, le plus important ce n'est pas de manger la viande, mais de perpétuer le geste du sacrifice, la tradition d'Abraham. Aujourd'hui, on risque 750 euros d'amende si on est arrêté avec un mouton dans la voiture. Les pouvoirs publics ont décidé d'interdire mais n'ont pas proposé de solutions »*, déplore-t-il.

« On est tous d'accord pour respecter les règles mais il est anormal que les musulmans ne trouvent pas d'abattoirs à leur portée et soient obligés de faire plusieurs centaines de kilomètres pour acheter un mouton. Pour ces trois jours, il faudrait réquisitionner les abattoirs existants », estime M'Hamed El Koulali, de l'association musulmane de Vigneux-sur-Seine (Essonne).

Aujourd'hui, en région parisienne, où vit la majeure partie des quelque cinq millions de musulmans de France, une dizaine d'abattoirs sont agréés. Quatre sites mobiles prêtent main-forte aux cinq abattoirs permanents. *« Insuffisant »*, pour la plupart des responsables musulmans qui soulignent que le marché progresse. Durant les trois jours d'abattage, quelque 130 000 moutons sont tués à travers la France, et vendus à des prix qui passent du simple au double, ou au triple.

Pour répondre en partie à ces insatisfactions, le Conseil régional du culte musulman (CRCM) d'Ile-de-France-Est, par le biais d'associations musulmanes locales, proposent de servir d'intermédiaire entre les fidèles et les abattoirs. *« Les interdictions sont tombées avant que l'on trouve des alternatives »*, confirme Abdellak Edouk, imam de Grigny (Essonne) et secrétaire du CRCM. *« Plutôt que de se lamenter, l'association musulmane de Grigny a cherché des solutions. »* Depuis deux ans, il propose aux fidèles de choisir et de réserver leur mouton à l'avance auprès de l'abattoir. Puis, l'association se charge de les leur livrer le premier soir de l'Aïd. Cette année, une soixantaine de familles ont opté pour cette solution.

Mais les plus religieux rechignent devant ces arrangements. *« Si je ne peux pas égorger le mouton moi-même, l'Aïd reste une demi-fête »*, regrette un étudiant algérien. Il participe toutefois à la distribution des bêtes à la mosquée de Grigny, afin de partager les valeurs de *« solidarité, de partage et d'obéissance »*, portées par ce jour de fête.

D'autres s'adaptent. Ceux qui peuvent rentrent au pays pour *« se sentir musulmans à 100 % et parce que c'est une fête familiale »*, explique Mme Belhabib. Face à la flambée des prix au moment de l'Aïd, certains préfèrent envoyer une somme d'argent *« au pays »*, où l'on sacrifiera un animal en leur nom, ou faire un don à une association caritative. *« C'est dommage,* relève Abdeljalil Hmich, un fidèle de Grigny, *car l'Aïd représente un potentiel commercial que les éleveurs et les abattoirs français pourraient davantage exploiter ».*

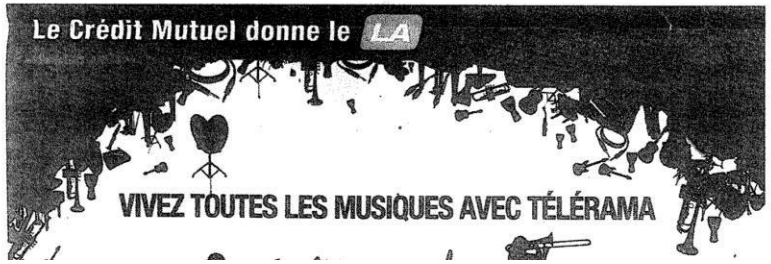
Stéphanie Le Bars

Une boucherie halal sur Internet

Des pratiques nouvelles correspondant au profil des jeunes couples musulmans, urbains, actifs, apparaissent sur le marché de l'Aïd el-Adha. *« Représentant de cette génération de consommateurs halal »*, Samir Amdouni a créé, il y a deux ans, le site Dinam, une *« boucherie halal sur Internet »*.

A partir de mercredi 17 novembre, deuxième jour de l'Aïd, il propose pour 230 euros des moutons *« sacrifiés selon le rituel, découpés et livrés »* pour 20 euros de plus, le tout payable en ligne. Il organise aussi le don aux associations pour ceux qui veulent respecter la tradition de l'aumône durant l'Aïd.

Cette année, à la veille de la fête, *« 200 personnes avaient réservé leur mouton sur Internet »*, selon le jeune entrepreneur.



Certification halal : la querelle de mosquées

Points clés

- Un déficit de confiance chez les consommateurs.
- L'absence d'une norme halal unique et officielle.
- Une patate chaude pour les pouvoirs publics.

« *Le principal problème du halal, c'est le manque de confiance des consommateurs musulmans.* » Rachid Bakhalq résume le climat qui entoure ce marché. Le Pdg et fondateur de Hal'shop affirme même que « *70 % de la viande dite halal ne l'est pas !* » L'absence d'une norme halal unique, officielle, contribue à entretenir ce sentiment de malaise. La plupart des industriels présents en GMS s'appuient sur des organismes de certification contrôlés par les trois mosquées ayant reçu des pouvoirs publics le droit de délivrer des cartes de sacrificateur : celles de Lyon, d'Évry-Courcouronnes et la Grande mosquée de Paris. D'autres marques ont recours aux contrôles de l'association AVS.

Juge et partie

Il en résulte la coexistence de procédures de certification et de contrôle différentes, plus ou moins exigeantes*. Les points de divergence portent essentiellement sur le mode d'abattage et sur les contrôles en usine.

Des observateurs dénoncent l'utilisation chez certains industriels de l'abattage mécanique au lieu de l'abattage manuel, conforme au rite halal. Autre pierre d'achoppement majeure : la pratique de l'étourdissement avant la saignée, en principe interdite dans le rite halal mais sujette à dérogations selon les organismes de certification. Sous couvert d'anonymat, certains dénoncent encore des dérives pures et simples : « *Les sacrificateurs sont le plus souvent payés par les industriels. Il leur est donc difficile d'être juge et partie. Certains ne résistent pas à la pression de leur hiérarchie quand on leur demande de mettre un tampon halal sur de la viande qui ne l'est pas.* »

Enfin et surtout, la fréquence des contrôles effectués sur site varie selon les différents organismes certificateurs, alimentant la polémique. Contactés sur tous ces sujets, plusieurs industriels ont refusé de répondre aux questions de Linéaires. Trop sensible… Mais des industriels optent aussi pour la transparence : « *Nous avons choisi l'organisme certificateur de la Grande mosquée de Paris parce que celle-ci a une représentativité nationale,* explique Patrick Le Rüe, directeur marketing charcuterie de Fleury Michon. *Ses représentants sont venus sur place, pour vérifier notre process, nos installations, avant de délivrer la certification. Ils peuvent venir contrôler quand ils le veulent, ils l'ont déjà fait. Je ne vois pas ce que quelqu'un présent à demeure devant la machine apporterait de plus, à partir du moment où les filets de volaille que l'on reçoit sont halal. Un industriel sérieux n'a aucun intérêt à tricher sur le halal, ce serait jouer avec le feu* », renchérit Gérald Dorin-Blanchard chez Elivia. Des sites se sont d'ailleurs fait une spécialité de dénoncer les dérives du halal, à l'image de www.al-kanz.org. Parmi ses dernières cibles : Doux, Herta mais aussi Carrefour, Auchan ou Leclerc.

La plupart des industriels s'appuient sur des organismes de certification contrôlés par les mosquées de Paris, d'Evry et de Lyon. D'autres ont recours aux contrôles d'AVS.

« Le principal problème du halal, c'est le manque de confiance des consommateurs musulmans. 70 % de la viande dite halal ne l'est pas. »

Un débat miné politiquement

Des marques « historiques » du halal ont un atout supplémentaire : « *Notre usine est entièrement consacrée au halal, il n'y a donc aucun risque de trouver dans nos produits des traces de substance non halal* », explique Bahri Ouzariah, directeur général adjoint d'Oriental Viandes. « *Nous ne faisons que du halal* », appuie aussi Serge Barraud, directeur commercial de Corico, spécialiste de la viande de dinde halal (marque Médina halal). « *Nos sacrificateurs abattent manuellement, en toute transparence. Nos clients peuvent d'ailleurs venir le vérifier à l'improviste, notre quai d'abattage est libre d'accès.* »

Leader de la charcuterie halal, Isla Délice s'appuie sur AVS : « *Isla Délice est la seule marque du marché halal à avoir, en permanence sur le site de production, plus de trente contrôleurs de l'association AVS qui surveillent chacune des étapes de la fabrication, ne laissant pas de doute sur le caractère strictement halal de nos produits* », argumente Frédérique Dokes, directrice marketing.

Dans ce contexte, la définition d'une norme halal commune ne semble pas pour demain. Sur ce marché rémunérateur de la certification, les différentes instances religieuses peinent à s'entendre. Industriels et distributeurs hésitent à prendre partie et renvoient la balle aux mosquées ou à l'État.

Les pouvoirs publics devront donc vraisemblablement se saisir de cette patate chaude alors même que les associations de protection des animaux donnent aussi de la voix (lire l'encadré ci-contre). La majorité prendra-t-elle le risque de rouvrir ce dossier politiquement sensible avant la présidentielle ? Rien n'est moins sûr. ■

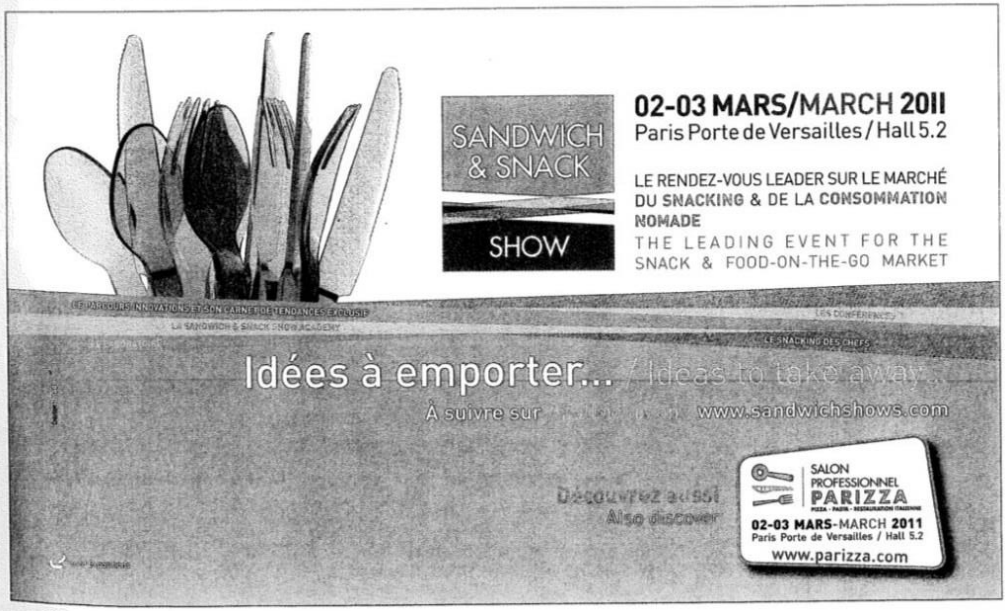
F. C.-L.

* Voir les cahiers des charges des organismes certificateurs sur : www.sfcvh.com, www.mosquee-evry.fr, hallal.mosquee-lyon.org, www.halal-avs.com.

Bien-être animal BB en croisade contre l'abattage rituel

Emmené par la Fondation Brigitte Bardot, un collectif d'associations mène une campagne contre l'égorgement sans étourdissement, affiches 4 x 3 à l'appui. Le 15 décembre dernier, dans une lettre ouverte adressée à Nicolas Sarkozy, Brigitte Bardot ne mâchait pas ses mots : « *Vous n'avez rien fait alors que tout était encore possible, aujourd'hui les religieux ont radicalisé leur position en fixant leurs propres règles, au mépris d'un État laïque que vous avez trahi !* » La fondation de BB s'appuie sur un sondage Ifop de décembre 2009 selon lequel 72 % des Français désapprouvent l'abattage sans étourdissement préalable.

Moins radicale dans son expression, l'association CIWF (Compassion in world farming) expose sa position : « *Nous souhaitons que la réglementation rende obligatoire l'étourdissement des animaux avant leur saignée,* explique Amélie Legrand, de CIWF France. *Dans une période transitoire, nous estimons que tous les animaux non étourdis avant la mise à mort devraient être au moins rendus inconscients immédiatement après la saignée afin de limiter les souffrances liées à cette dernière.* » Précisons que les organismes certificateurs mettent aussi en avant leur soucis de limiter le stress et de ne pas faire souffrir les animaux lors de l'abattage rituel. Des points de vue difficiles à concilier.



Documents à destination du groupe n°4

L'abattage rituel suscite de nombreuses interrogations

POLÉMIQUE Sous la pression médiatique, les opérateurs ont du mal à se positionner.

L'abattage rituel s'est invité dans le débat public, à la veille des élections présidentielles, à l'initiative de Marine Le Pen. Selon des études de la direction générale de l'alimentation et d'Oaba (association de défense des animaux), les ovins abattus sans étourdissement préalable représentent environ 50 % des animaux abattus, alors que les besoins n'excèdent pas 15 %. Ce déséquilibre s'explique par une équation bouchère : d'une part, seuls les avants des animaux partent dans le circuit casher, d'autre part, les bas morceaux s'écoulent plus facilement dans le circuit halal. Les surplus finissent dans le circuit classique, sans mention particulière pour le consommateur final.

DR

Une carcasse de brebis certifiée halal.

ÉTIQUETAGE ?

Depuis des années, des associations de protection animale demandent, au niveau européen, un étiquetage permettant d'informer le consommateur sur le mode d'abattage. Cependant, sous la pression de la France, le 25 octobre 2011 paraissait un règlement européen d'information des consommateurs sur les denrées alimentaires expurgé de cette mention.

Raison pour laquelle, le 6 mars, Nicolas Sarkozy suggérait aux professionnels d'étiqueter sur la base du volontariat. Les quatre grands groupes interprofessionnels (Syndicat national de l'industrie des viandes, Interbev, Fédération nationale des exploitants des abattoirs publics, Coop de France), qui représentent la majorité des abattoirs, restent opposés à cet étiquetage, considérant cette ligne supplémentaire comme une charge de travail lourde et stigmatisante, qui n'apportait pas d'information qualitative sur la viande.

Cependant, sous la pression des bouchers traditionnels, la filière viande pourrait concéder une mention plus pudique telle qu'*« abattu sans étourdissement préalable »*. Si la communauté musulmane se fait discrète, la communauté juive a rapidement réagit, craignant que l'étiquetage réduise les ventes des surplus dans le circuit classique ; ce qui risquerait d'augmenter les prix des viandes casher.

UNE FAUSSE SOLUTION

Au début de la polémique, le gouvernement s'était justifié avec son décret du 28 décembre 2011 n° 2011-2006 qui prévoit que les abattoirs devront solliciter une autorisation préfectorale pour pratiquer l'abattage rituel, à condition qu'ils *« justifient de la présence d'un matériel adapté et d'un personnel dûment formé, de procédures garantissant des cadences et un niveau d'hygiène adaptés à cette technique d'abattage ainsi que d'un système d'enregistrements permettant de vérifier que l'usage de la dérogation correspond à des commandes commerciales qui le nécessitent »*. Simple formalité visant à limiter la tendance de certains abattoirs, surtout ovins, à faire du 100 % halal pour ne se fermer aucun marché. Preuve de bonne volonté, la filière viande s'est déclarée prête à anticiper l'application de ces mesures.

PERTE DE COMPÉTITIVITÉ

Mais les abattoirs s'inquiètent pour leur compétitivité : étiquetage, changement de cadence, nettoyage des chaînes… vont leur faire perdre un peu plus de compétitivité, surtout vis-à-vis de leurs concurrents européens, *« qui n'ont pas ces problèmes de laïcité »* pestent certains. La polémique va contraindre les abattoirs à se positionner. Ici et là, on s'interroge sur la poursuite ou l'abandon de l'abattage rituel. On pourrait alors voir apparaître une spécialisation des abattoirs : 100 % rituel ou 100 % électronarcose. Les plus gros hésitent, d'une part, en raison de la demande plus précise (non rituelle) de leurs importants clients (Carrefour, Casino), d'autre part, à cause du ralentissement des cadences induit par l'abattage rituel. Quitte à renoncer à ce marché porteur. Les petits abattoirs, eux, pourraient se soumettre plus facilement à la nouvelle réglementation de l'abattage rituel.

À l'approche des fêtes pascales (7 avril pour les juifs, 8 avril pour les chrétiens), les surplus du casher pourront-ils passer dans le circuit conventionnel ? Un nouveau marché non rituel se profile-t-il ? Peut-être une solution pour les artisans bouchers traditionnels en perte de vitesse. ■ **Anne Dazet**

VIANDE HALAL

Ne pas confondre abattage et distribution

S'il est vrai que les abattoirs d'Île-de-France ne pratiquent désormais que l'abattage rituel, ils sont loin d'approvisionner en viande l'ensemble des distributeurs d'Île-de-France, comme l'a affirmé Marine Le Pen. *« Prétendre qu'en Île-de-France on mange halal, c'est totalement absurde »*, a déclaré Pierre Halliez, directeur du Sniv-SNCP. Avant d'ajouter que *« les tonnages abattus en Île-de-France sont minimes »* et ne fournissent que *« de manière extrêmement minoritaire, voire insignifiante »*, les enseignes de distribution de la région. En effet, la production des abattoirs d'Île-de-France est de l'ordre de 5 000 tonnes par an, alors que la consommation de la seule viande de bœuf des Franciliens atteint 200 000 tonnes. D'une façon générale, les abattages des animaux s'effectuent dans les zones de production.

Le Danemark légifère contre l'abattage rituel

© MARTIN BUREAU / AFP

Dernière modification : 19/02/2014

Entrée en vigueur le 17 février au Danemark, une loi oblige à étourdir les animaux avant de les abattre, interdisant de facto les abattages selon les traditions juives et musulmanes. Une mesure qui fait polémique au-delà des frontières danoises.

"Le droit des animaux doit primer sur la religion". C'est en ces termes que le ministre danois de l'Agriculture, Dan Jorgensen, a défendu le texte de loi qui oblige, depuis le 17 février, à étourdir les animaux avant de les abattre pour consommation. Cette loi entrave de facto les abattages rituels juifs et musulmans, qui, selon les préceptes de la halacha et de la charia, requièrent la conscience des animaux au moment de la mise à mort.

Le Danemark s'aligne ainsi sur les textes européens qui préconisent – mais n'imposent pas et autorisent l'exception à titre religieux - que les bêtes soient étourdies avant d'être égorgées. L'abattage rituel est d'ores et déjà interdit en Pologne, au Lichtenstein, en Islande, Norvège, Suède et en Suisse.

Anticipant la polémique, Dan Jorgensen a précisé que "l'abattage halal demeure légal au Danemark, tant que l'animal est d'abord assommé" et que les importations d'animaux abattus sans assommage demeurent autorisées. Mais cela n'a pas suffi à apaiser les communautés juives et musulmanes.

Les communautés religieuses dénoncent une atteinte à la liberté de culte

Si la mesure danoise est une victoire pour les défenseurs des animaux, qui dénoncent des pratiques cruelles – Brigitte Bardot a d'ailleurs bondi sur l'occasion pour réclamer la même interdiction à François Hollande – elle a soulevé la colère des juifs et des musulmans qui dénoncent une atteinte au droit religieux.

Une pétition a été lancée en ligne au Danemark pour dénoncer l'ingérence du gouvernement sur la liberté de culte. Au-delà des frontières du royaume, la polémique a trouvé écho auprès de représentants juifs européens. "Cette attaque contre une pratique religieuse juive au Danemark remet en cause la continuité de la vie communautaire dans le pays et fait écho avec les attaques persistantes contre la circoncision en Europe", a déclaré Moshe Kantor, président du Congrès juif européen.

Une position qui n'est pas soutenue par la communauté juive danoise. Dans une interview accordée au "Jerusalem Post", son leader, Finn Schwartz, a insisté sur les relations "parfaites" qui lient le Danemark et la communauté juive, même s'il souligne qu'interdire l'abattage rituel, sans être passé par le Parlement, demeure, à ses yeux, "problématique".

Interrogé par Al-Jazeera, Khalil Jaffar, un imam du centre culturel islamique danois, a, de son côté, relativisé l'impact de la loi dans la mesure où les représentants musulmans danois avaient déjà décrété que les animaux assommés avant d'être abattus étaient halal. Les abattoirs doivent simplement s'assurer que les animaux, quoique assommés, sont toujours vivant au moment d'être égorgés. Le procédé est admis par certains leaders religieux tant que le contrôle demeure strict.

Du côté de la communauté juive danoise, l'impact est faible aussi : ses 6000 membres importent l'intégralité de la viande cacher depuis 10 ans.

I

(Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication est obligatoire)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (CE) Nº 1099/2009 DU CONSEIL

du 24 septembre 2009

sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 37,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen [1],

vu l'avis du Comité économique et social européen [2],

après consultation du Comité des régions,

considérant ce qui suit:

(1) La directive 93/119/CE du Conseil du 22 décembre 1993 sur la protection des animaux au moment de leur abattage [3] ou de leur mise à mort fixe des règles minimales communes pour la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort dans la Communauté. Cette directive n'a pas subi de modification substantielle depuis son adoption.

(2) La mise à mort des animaux peut provoquer chez eux de la douleur, de la détresse, de la peur ou d'autres formes de souffrance, même dans les meilleures conditions techniques existantes. Certaines opérations liées à la mise à mort peuvent être génératrices de stress, et toute technique d'étourdissement présente des inconvénients. Les exploitants ou toute personne associée à la mise à mort des animaux devraient prendre les mesures nécessaires pour éviter la douleur et atténuer autant que possible la détresse et la souffrance des animaux pendant l'abattage ou la mise à mort, en tenant compte des meilleures pratiques en la matière et des méthodes autorisées par le présent règlement. Dès lors, il y a lieu de considérer que la douleur, la détresse ou la souffrance sont évitables lorsque les exploitants ou toute personne associée à la mise à mort des animaux enfreignent une des prescriptions du présent règlement ou utilisent des méthodes autorisées sans toutefois recourir à la plus moderne d'entre elles, infligeant ainsi, par négligence ou intentionnellement, de la douleur ou de la souffrance aux animaux, ou provoquant leur détresse.

(3) La protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort est couverte par la législation communautaire depuis 1974 et a été considérablement renforcée par la directive 93/119/CE. Toutefois, des écarts importants ont été constatés entre les États membres dans la mise en œuvre de cette directive, et des préoccupations et différences majeures en matière de bien-être animal, susceptibles d'influencer la compétitivité entre les exploitants, ont été mises en évidence.

(4) Le bien-être des animaux est une valeur communautaire qui est consacrée dans le protocole (nº 33) sur la protection et le bien-être des animaux annexé au traité instituant la Communauté européenne [«protocole (nº 33)»]. La protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort est une question d'intérêt public qui influe sur l'attitude des consommateurs à l'égard des produits agricoles. En outre, le renforcement de la protection des animaux au moment de leur abattage contribue à améliorer la qualité de la viande et, indirectement, génère des effets positifs sur la sécurité professionnelle dans les abattoirs.

(5) Les législations nationales relatives à la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort ont un impact sur la concurrence et, par conséquent, sur le fonctionnement du marché intérieur des produits d'origine animale visés à l'annexe I du traité instituant la Communauté européenne. Il est nécessaire d'établir des règles communes afin de garantir le développement rationnel du marché intérieur pour ce type de produits.

[1] Avis du 6 mai 2009 (non encore paru au Journal officiel).
[2] Avis du 25 février 2009 (non encore paru au Journal officiel).
[3] JO L 340 du 31.12.1993, p. 21.

(6) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), établie par le règlement (CE) nº 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires [1], a adopté deux avis sur le bien-être des animaux dans le cadre des principaux systèmes d'étourdissement et de mise à mort de certaines espèces d'animaux: *Welfare aspects of the main systems of stunning and killing the main commercial species of animals* (le bien-être animal dans les principaux systèmes d'étourdissement et de mise à mort des grandes espèces commerciales d'animaux), en 2004, et *Welfare aspects of the main systems of stunning and killing applied to commercially farmed deer, goats, rabbits, ostriches, ducks, geese and quail* (le bien-être animal dans les principaux systèmes d'étourdissement et de mise à mort des cervidés, caprins, lapins, autruches, canards, oies et cailles élevés à des fins commerciales), en 2006. La législation communautaire dans ce domaine devrait être actualisée pour tenir compte de ces avis scientifiques. Les recommandations afférentes à l'abandon progressif du dioxyde de carbone pour les porcins et des bains d'eau pour l'étourdissement des volailles ne sont pas retenues dans le présent règlement, l'analyse d'impact ayant révélé que ces recommandations n'étaient pas économiquement viables, à l'heure actuelle, dans l'Union européenne. Il importe cependant de poursuivre les discussions à ce propos. À cette fin, la Commission devrait établir et soumettre au Parlement européen et au Conseil un rapport sur les diverses méthodes d'étourdissement pour les volailles, et notamment les bains d'eau multiples. Par ailleurs, il convient d'exclure du présent règlement d'autres recommandations portant sur des paramètres techniques qui devraient faire partie de mesures d'application ou de lignes directrices communautaires. Les recommandations relatives aux poissons d'élevage n'ont pas été incluses dans le présent règlement, parce que de plus amples avis scientifiques sont nécessaires et qu'une évaluation économique plus approfondie s'impose dans ce domaine.

(7) En 2007, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) a adopté le code sanitaire pour les animaux terrestres, qui comporte des lignes directrices pour l'abattage des animaux et pour la mise à mort à des fins de lutte contre les maladies. Ces lignes directrices internationales contiennent des recommandations relatives au traitement, à l'immobilisation, à l'étourdissement et à la saignée des animaux dans les abattoirs et à la mise à mort des animaux en cas d'apparition d'une épizootie. Ces normes internationales devraient également être prises en considération dans le présent règlement.

(8) Depuis l'adoption de la directive 93/119/CE, la législation communautaire en matière de sécurité des aliments applicable aux abattoirs a été modifiée en profondeur par l'adoption du règlement (CE) nº 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires [2] et du règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale [3]. Ces règlements mettent l'accent sur la responsabilité qui incombe aux exploitants du secteur alimentaire de garantir la sécurité des aliments. Les abattoirs sont aussi soumis à une procédure de préagrément, en vertu de laquelle leur construction, leur configuration et leur matériel sont examinés par l'autorité compétente pour s'assurer qu'ils sont conformes aux règles techniques applicables en matière de sécurité des aliments. Les préoccupations relatives au bien-être des animaux devraient être mieux prises en considération dans les abattoirs, dans leur construction et dans leur configuration, ainsi que le matériel qui y est utilisé.

(9) Les contrôles officiels dans la filière alimentaire ont également été réorganisés grâce à l'adoption du règlement (CE) nº 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux [4], ainsi que par l'adoption du règlement (CE) nº 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine [5].

(10) Les conditions dans lesquelles les animaux détenus dans les élevages sont mis à mort ont une incidence directe ou indirecte sur le marché des produits destinés à l'alimentation humaine et animale ou d'autres produits, ainsi que sur la compétitivité des exploitants concernés. En conséquence, ces opérations de mise à mort devraient être couvertes par la législation communautaire. Cependant, les animaux faisant traditionnellement l'objet d'un élevage, tels que les chevaux, les ânes, les bovins, les ovins, les caprins ou les porcins, peuvent aussi être détenus à d'autres fins, par exemple en tant qu'animaux familiers, animaux d'exposition, ou à des fins professionnelles ou sportives. Lorsque la mise à mort des animaux de ces espèces mène à la production de denrées alimentaires ou d'autres produits, cette opération devrait relever du champ d'application du présent règlement. En conséquence, la mise à mort des animaux sauvages ou errants à des fins de régulation des populations ne devrait pas relever du champ d'application du présent règlement.

(11) Les poissons sont physiologiquement très différents des animaux terrestres, et les poissons d'élevage sont abattus et mis à mort dans un contexte très différent, notamment en ce qui concerne la procédure d'inspection. En outre, la recherche sur l'étourdissement des poissons est beaucoup moins avancée que pour les autres espèces d'élevage. Il conviendrait d'établir des normes distinctes pour la protection des poissons au moment de leur mise à mort. Par conséquent, les dispositions applicables aux poissons devraient pour le moment se limiter aux principes clés. D'autres initiatives de la Communauté devraient être prises sur la base d'une évaluation scientifique des risques relative à l'abattage et à la mise à mort des poissons, réalisée par l'EFSA, et en tenant compte des incidences sociales, économiques et administratives.

[1] JO L 31 du 1.2.2002, p. 1.
[2] JO L 139 du 30.4.2004, p. 1.
[3] JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.
[4] JO L 191 du 28.5.2004, p. 1.
[5] JO L 226 du 25.6.2004, p. 83.

(12) Tuer des animaux de rente en grande souffrance relève du devoir éthique lorsqu'il n'existe aucun moyen économiquement viable d'atténuer ces douleurs. Dans la plupart des cas, les animaux peuvent être mis à mort dans le respect de conditions correctes de bien-être. Néanmoins, dans des circonstances exceptionnelles telles que des accidents survenant dans des endroits isolés où le personnel compétent et l'équipement ne peuvent atteindre les animaux, le respect des règles optimales de bien-être risquerait de prolonger leurs souffrances. Dans l'intérêt de ces animaux, il convient dès lors d'exclure les mises à mort d'urgence de l'application de certaines dispositions du présent règlement.

(13) Les animaux peuvent parfois se révéler dangereux pour les êtres humains, mettant éventuellement leur vie en danger, leur causant de graves blessures ou leur transmettant des maladies mortelles. La prévention de ces risques passe généralement par une immobilisation adéquate des animaux, mais il peut aussi s'avérer nécessaire de tuer les animaux dangereux pour écarter ce type de risques dans des situations données. Dans de telles circonstances, la mise à mort ne peut pas toujours être réalisée dans les meilleures conditions de bien-être pour l'animal, en raison de l'urgence. Il convient alors de déroger à l'obligation d'étourdir ou de mettre immédiatement à mort les animaux.

(14) Les activités de chasse ou de pêche récréative se déroulent dans un contexte où les conditions de mise à mort sont très différentes de celles que connaissent les animaux d'élevage, et la chasse fait l'objet d'une législation spécifique. Il y a donc lieu d'exclure du champ d'application du présent règlement les mises à mort se déroulant lors d'activités de chasse ou de pêche récréative.

(15) Le protocole (n° 33) souligne aussi la nécessité de respecter les dispositions législatives ou administratives ainsi que les coutumes des États membres, notamment en ce qui concerne les rites religieux, les traditions culturelles et le patrimoine régional, dans la formulation et la mise en œuvre des politiques communautaires relatives, entre autres, à l'agriculture et au marché intérieur. Dès lors, il convient d'exclure du champ d'application du présent règlement les manifestations culturelles lorsque le respect des exigences en matière de bien-être animal altérerait la nature même de la manifestation concernée.

(16) En outre, les traditions culturelles se rapportent à un mode de pensée, d'action ou de comportement hérité, établi ou coutumier, qui implique en fait la notion de transmission par un prédécesseur. Elles contribuent à entretenir les liens sociaux qui existent de longue date entre les générations. Dès lors que ces activités n'ont pas d'incidence sur le marché des produits d'origine animale et ne sont pas motivées par des objectifs de production, il y a lieu d'exclure du champ d'application du présent règlement la mise à mort d'animaux se déroulant au cours de ce type de manifestations.

(17) L'abattage de volailles, de lapins et de lièvres à des fins de consommation domestique privée ne se déroule pas à une échelle susceptible de nuire à la compétitivité des abattoirs commerciaux. De même, les efforts qui seraient requis des autorités publiques pour repérer et contrôler ces opérations ne seraient pas proportionnés aux éventuels problèmes à résoudre. Il convient donc d'exclure ces opérations du champ d'application du présent règlement.

(18) La directive 93/119/CE prévoyait une dérogation à l'obligation d'étourdissement en cas d'abattage rituel se déroulant à l'abattoir. Étant donné que les dispositions communautaires applicables aux abattages rituels ont été transposées de manière différente selon les contextes nationaux et que les dispositions nationales prennent en considération des dimensions qui transcendent l'objectif du présent règlement, il importe de maintenir la dérogation à l'exigence d'étourdissement des animaux préalablement à l'abattage, en laissant toutefois un certain degré de subsidiarité à chaque État membre. En conséquence, le présent règlement respecte la liberté de religion et le droit de manifester sa religion ou ses convictions par le culte, l'enseignement, les pratiques et l'accomplissement des rites, tel que le prévoit l'article 10 de la Charte des droits fondamentaux de l'Union européenne.

(19) Il existe des preuves scientifiques suffisantes démontrant que les animaux vertébrés sont des êtres sensibles, qui devraient par conséquent être couverts par le présent règlement. Les reptiles et les amphibiens, néanmoins, ne sont pas des animaux communément élevés dans la Communauté et il ne serait donc pas approprié ou proportionné de les inclure dans le champ d'application.

(20) Beaucoup de méthodes de mise à mort sont douloureuses pour les animaux. L'étourdissement est donc nécessaire pour provoquer un état d'inconscience et une perte de sensibilité avant la mise à mort ou au moment de celle-ci. Mesurer la perte de conscience et de sensibilité d'un animal est une opération complexe pour laquelle il est nécessaire de suivre une méthode scientifiquement approuvée. Il conviendrait néanmoins de réaliser un suivi au moyen d'indicateurs afin d'évaluer l'efficacité de la procédure en conditions réelles.

(21) Le contrôle de l'efficacité de l'étourdissement est principalement fondé sur l'évaluation de l'état de conscience et de la sensibilité des animaux. L'état de conscience d'un animal se traduit essentiellement par sa capacité à ressentir des émotions et à contrôler ses mouvements volontaires. Malgré certaines exceptions, comme dans le cas de l'électro-immobilisation ou d'autres paralysies induites, un animal peut être supposé inconscient lorsqu'il perd sa position debout naturelle, n'est pas éveillé et ne montre pas de signes d'émotions positives ou négatives, telles que la peur ou l'excitation. La sensibilité d'un animal est essentiellement sa capacité à ressentir la douleur. En général, un animal peut être supposé insensible lorsqu'il ne présente pas de réflexe ou de réaction à des stimuli tels que les sons, les odeurs, la lumière ou le contact physique.

f i n

Florence **Bergeaud-Blackler***

ttan

Document

L'encadrement de l'abattage rituel industriel dans l'Union européenne : limites et perspectives

Dans nos sociétés sécularisées, il existe quelques domaines où la tentation du politique de réguler le champ religieux n'a pas totalement disparue. C'est le cas de l'industrie d'abattage en Europe. Les aliments religieux sont de plus en plus nombreux à circuler dans la chaîne alimentaire conventionnelle posant la question de leur double statut d'aliment et de produit religieux. Alors qu'elle s'apprête à réviser la directive sur l'abattage, l'Union européenne pourra-t-elle faire l'économie d'une réflexion sur la régulation des aliments religieux ? L'occasion pour nous d'en saisir les principaux enjeux.

Regulation of Industrialised Ritual Slaughter in the European Union: Limits and Perspectives

In our secularised societies, a few domains still exist where the political temptation to regulate the religious field has not totally disappeared. This is the case of the slaughter industry in Europe. An increasing number of these ritually slaughtered meats circulate in the conventional food chain which poses the question of their double status, that of food and that of a religious product. As they revise this directive will the European Union reflect on the regulation of religious foods? This revision represents a unique opportunity for us to reflect on what main issues are at stake in the regulation of religious slaughter.

Dans nos sociétés sécularisées, il existe quelques domaines où la tentation du politique de réguler le champ religieux n'a pas totalement disparue. C'est le cas de l'industrie d'abattage. La plupart des législations européennes encadrent l'abattage « selon un rite religieux » et le dispensent ainsi de l'obligation faites aux autres modes d'abattage d'étourdir les animaux avant leur mise à mort. Or, au sein des instances religieuses, la question de l'acceptabilité des méthodes d'insensibilisation n'est pas définitivement tranchée. Prévoir une dérogation publique à l'obligation d'insensibiliser les animaux d'abattage revient donc à reconnaître une particularité rituelle et donc en quelque sorte à légitimer une option religieuse, altérant du même coup la dynamique interne et la portée des débats dans la sphère religieuse. Plus encore, et c'est ce que nous voulons montrer ici, en légiférant partiellement et en ne s'assurant pas de la réelle destination des carcasses issues de l'abattage rituel, les États européens ayant adopté cette dérogation consolidée par une directive européenne, ont laissé les acteurs économiques empiéter le champ normatif religieux, brouillant les frontières du religieux, du politique et de l'économique. Destiné à produire une viande pour des minorités religieuses, l'abattage religieux est devenue pratique courante dans les abattoirs de nombreux pays d'Europe sans considération de la destination finale des carcasses. La

* Je remercie les services des archives de la Commission européenne, et du Conseil de l'Union européenne, ainsi que l'*Eurogroup for animal* pour leur efficacité dans la mise à disposition des documents sollicités. Mes remerciements vont également à M. Denis Simonin pour ses précieux commentaires ainsi qu'à M. Guigui, Grand Rabbin de Bruxelles pour l'entretien qu'il nous a accordé.

ttan

Document

Document téléchargé depuis www.cairn.info - Ecole Nationale de Formation Agronomique - - 193.48.249.50 - 21/11/2016 18h02. © L'Harmattan

ttan

Document

surproduction de carcasses rituellement abattues permet de satisfaire à la fois les marchés rituels et les marchés conventionnels, la loi ne faisant pas obligation de les réserver à la seule consommation religieuse. Reste une question que personne ne souhaite vraiment soulever alors même que la traçabilité est au cœur des préoccupations de la gouvernance alimentaire : « qu'en penseraient les consommateurs s'ils savaient » ?

Un rapport non publié de l'administration publique française estimait qu'en France métropolitaine les quatre cinquièmes des ovins abattus transitaient par un circuit d'abattage rituel, une part importante des viandes

Document téléchargé depuis www.cairn.info - Ecole Nationale de Formation Agronomique - - 193.48.249.50 - 21/11/2016 18h02. © L'Harmattan

ttan

Document

L'encadrement de l'abattage rituel [4] industriel et de ses produits

Pratique réservée à une partie des minorités juives d'Europe jusqu'au milieu du XXe siècle, l'abattage rituel concerne désormais un nombre important de citoyens européens. Les deux principales opérations de mise à mort selon un rite religieux[5] effectuées dans un cadre industriel sont la *shekhita* et le *dhakât* (*cf.* encadré) donnant lieu à des viandes respectivement casher[6] et halal[7]. Ils intéressent en premier lieu, mais pas nécessairement exclusivement, les minorités musulmanes et juives d'Europe estimées à plus de 21 millions (plus de 90 millions avec la Turquie) pour les

Document téléchargé depuis www.cairn.info - Ecole Nationale de Formation Agronomique - - 193.48.249.50 - 21/11/2016 18h02. © L'Harmattan

L'abattage rituel fait débat sur la question de la souffrance animale

La loi française autorise, dans le cadre de la liberté des cultes, la pratique de l'égorgement sans étourdissement préalable

Sur le sujet polémique des abattoirs, une pratique s'avère particulièrement sensible : celle de l'abattage rituel. La loi française, depuis 1964, prévoit que les animaux doivent être étourdis au moment de la saignée afin d'éviter au maximum la douleur. Mais des dérogations sont prévues dans le cadre du libre exercice des cultes : elles autorisent des sacrificateurs à égorger les bêtes en pleine conscience, pour que la viande soit considérée comme halal ou casher. Une technique qui soulève la question du bien-être animal.

Dans l'Hexagone, 218 établissements sont agréés pour réaliser des abattages rituels. Cette pratique concerne 15 % des bovins et 27 % des ovins, selon les chiffres livrés par le ministre de l'agriculture, Stéphane Le Foll, lors de son audition par la commission d'enquête parlementaire sur les abattoirs à la mi-mai. La France est le pays européen qui abat le plus de bovins de manière rituelle – devant les Pays-Bas et la Hongrie – parmi les treize Etats membres autorisant la dérogation à l'obligation d'étourdissement.

Le Monde Jeudi 30/06/2016 P.6

N° 22 226

OSP

COMMUNIQUÉ

01.49.04.01.85 - annonces@osp.fr

AVIS

En application de l'article L.542-2-1 II du code de l'environnement et de l'article 8 du décret n°2008-209 du 3 mars 2008 relatif aux procédures applicables au traitement des combustibles usés et des déchets radioactifs provenant de l'étranger,

AREVA NC

a remis le 30 juin 2016 aux autorités administratives le rapport pour l'année 2015 relatif aux installations AREVA NC de la Hague. Le rapport est disponible sur le site Internet d'AREVA à l'adresse suivante : http://www.areva.com, dans la partie AREVA la Hague, rubrique « Diffusion de l'information ». Toute personne qui en fait la demande peut recevoir ce rapport par courrier. Contact : AREVA, Espace Information, 50444 Beaumont-Hague Cedex.

Tel : +33 (0)2 33 02 60 00 courriel : arevalhcom@areva.com

Temps de la mort

En 2012, la pratique s'était retrouvée au cœur d'une polémique : la présidente du Front national, Marine Le Pen, accusait la viande distribuée en Ile-de-France d'être *« exclusivement »* halal et ce, sans que les consommateurs en soient informés faute d'étiquetage spécifique. *« Pour écarter les risques d'abus »*, à savoir des établissements qui saigneraient les bêtes en pleine conscience sans justification cultuelle, *« l'encadrement de cette dérogation a été renforcé »* indique le ministère

Un décret de 2011 et un règlement européen entré en vigueur en 2013 imposent notamment aux établissements habilités de *« justifier des commandes commerciales »* et aux sacrificateurs de détenir des certificats de compétence délivrés par des organismes religieux agréés. L'égorgement doit être opéré en un seul geste, sans cisaillement, et l'animal doit être immobilisé jusqu'à la fin de la saignée.

Reste une question épineuse : l'abattage rituel provoque-t-il des souffrances supérieures à celles entraînées par l'abattage conventionnel ? *« Nous ne pouvons manger que des animaux intègres. Or, l'étourdissement par gazage, par tige perforante ou par électronarcose leur inflige des blessures »*, indique le Consistoire central israélite de France. *« Trancher les veines abrège les souffrances »*, estime de son côté Anouar Kbibech, président du Conseil français du culte musulman (CFCM)

L'essentiel du débat porte en réalité sur le temps qui sépare le coup de couteau de l'inconscience, puis de la mort. De quatorze secondes en moyenne pour les ovins, cette durée peut se prolonger jusqu'à cinq minutes chez certains veaux et même dans les cas extrêmes à quatorze minutes pour les bovins adultes, selon un rapport de l'INRA publié en 2009. *« Aucune technique d'abattage n'est parfaite, mais ce temps où l'animal est conscient et souffre pose question »*, assure Olivier Falorni, député (RRDP) de Charente-Maritime et président de la commission d'enquête, allant dans le sens des associations de protection animale.

« Pratique millénaire »

Des évolutions sont-elles possibles ? En Europe, les Pays-Bas ont adopté des règles plus strictes : les abattoirs halal et casher seront, à partir de janvier 2017, obligés d'étourdir l'animal si celui-ci n'a pas perdu connaissance dès les quarante secondes qui suivent l'égorgement. La Suisse, le Danemark ou la Norvège ont interdit l'abattage rituel sans étourdissement préalable.

« Certains pays musulmans, comme la Jordanie ou la Malaisie, tolèrent un étourdissement lors de l'abattage rituel, à condition qu'il soit réversible, c'est-à-dire qu'il ne provoque pas de mort de l'animal », avance M. Falorni, qui a auditionné les représentants du culte. *« Revenir sur cette pratique millénaire, c'est une forme d'atteinte à notre liberté de conscience »*, prévient Joël Mergui, président du Consistoire. *« Un consensus s'est dégagé en avril entre le CFCM et les trois grandes mosquées, de Paris, d'Evry et de Lyon, pour refuser l'étourdissement*, abonde Anouar Kbibech. *Il y a actuellement une lame de fond dans les pays musulmans de consommateurs souhaitant accéder à des produits halal certifiés et rigoureux. »* ■

Quatrième partie : les fiches arguments

Bergeaud-Blackler, F. (2008). L'encadrement de l'abattage rituel industriel dans l'Union Européenne : limites et perspectives. *Politique européenne* 2008/1 (n°24), p. 103-122.

L'abattage rituel pose la question du lien entre les sphères religieuse, économique et politique.
Gouvernance alimentaire, inadéquation entre offre et demande de viande abattue selon des rites religieux. Sujet sensible en France.
L'approche américaine de l'abattage rituel, les pouvoirs publics interviennent davantage dans le champ religieux. L'Etat américain protège les consommateurs. Il s'assure que les abattages respectent les rites.

Carluer-Lossouarn, F. (2011). MDD : Carrefour lève le voile. *Linéaires*, n°266, p. 23.

En 2011, Carrefour lance une marque de produits Halal (une vingtaine de références). Il existe donc un marché des produits Halal. Carrefour met en place des contrôles chez les fournisseurs de produits Halal.

Conseil de l'Union Européenne. (2009). Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort. *Journal officiel de l'Union Européenne*, p. 1-3.

Instauration d'une législation européenne sur la mise à mort des animaux.
Dérogation concernant l'étourdissement lors de l'abattage rituel compte tenu des législations nationales très différentes.

Dazet, A. (2012). L'abattage rituel suscite de nombreuses interrogations. *Pâtre*, n°593, p. 12.

Débat politique sur la question de l'abattage rituel.
Inadéquation selon l'article entre la demande et l'offre d'animaux abattus sans étourdissement préalable. Des associations réclament un étiquetage spécifique.
Réflexion sur la spécialisation des abattoirs (100% rituel ou non).

Garric, A. (2016). L'abattage rituel fait débat sur la question de la souffrance animale. *Le Monde* du 30 juin 2016, p. 6.

La France, pays d'Europe qui abat le plus de bovins de manière rituelle (27%). Interrogation sur le temps de mort des animaux (qui peut-être long).
Pas d'étiquetage spécifique sur les produits commercialisés avec la viande issue d'un abattage rituel.
Encadrement des abattages rituels par un décret de 2011. Les abattoirs doivent justifier des volumes commandés avant d'abattre.

Garric, A. (2016). Nouveaux cas de maltraitance dans les abattoirs. *Le Monde* du 30 juin 2016, p. 6.

Rôle des associations (L 214) dans le débat sur le bien-être animal.
Même en conventionnel, la perte de la conscience peut être longue si l'animal n'a pas été étourdit correctement (l'article cite quelques exemples).

Geffroy, L. (2014). Huit mille brebis et un site d'abattage temporaire. *Pâtre*, n°613, p. 21.

Des sites d'abattage temporaires sont créés à l'occasion de certaines fêtes religieuses pour permettre l'abattage rituel. Un agriculteur des Bouches-du –Rhône a créé un de ces sites sur son exploitation.
Tous les ans, il faut demander une autorisation en préfecture pour ouvrir un abattoir temporaire (un dossier important doit être déposé en préfecture).
En deux jours, l'éleveur peut vendre jusqu'à 700 agneaux (prix de vente unitaire compris entre 150 et 200 euros). Cela représente donc un marché important pour cet éleveur.
Des formations sont mises en place pour les sacrificateurs.
Il y a des risques concernant l'ouverture de sites d'abattage clandestins (car la réglementation est importante).

Le Bars, S. (2010). Pour l'Aïd, les musulmans s'adaptent bon gré mal gré aux nouvelles réglementations. *Le Monde* du 16 novembre 2010, p. 12.

Les abattoirs temporaires doivent respecter des réglementations pour abattre selon un rite religieux des animaux.
Contrôle important des services vétérinaires.
Sentiment chez certains musulmans que la réglementation restreint leurs pratiques religieuses.
En région parisienne, des abattoirs mobiles sont agréés pour la fête de l'Aïd.
Abattage rituel : un potentiel commercial pour les éleveurs et abattoirs.

Leduc, S. (2014). Le Danemark légifère contre l'abattage rituel. *France24*. Consulté le 10/12/2016 à _http://www.france24.com/fr/20140219danemark-interdiction-abattage-rituel-musulman-juif

Depuis 2014, le Danemark impose l'étourdissement des animaux avant abattage.
Abattage rituel interdit dans d'autres pays européens.
Autorisation d'importer des animaux non étourdis avant abattage.
Certains responsables religieux y voient une atteinte à la liberté de culte.

Manteca, X., Ruiz de la Torre, J.L. (2005). La méthode d'abattage et son influence sur la qualité de la viande. Consulté le 10/12/2016 à https://www.3trois3.com/comportamiento/23-la-methode-d%E2%80%99abattage-et-son-influence-sur-la-qualite-de-la-viande_3027/

L'étourdissement permet également d'immobiliser l'animale pour que la saignée se déroule dans des conditions sûres pour les opérateurs.
Les méthodes utilisées dans les abattoirs pour étourdir les animaux (pour les porcs) : l'électronarcose et l'exposition au dioxyde de carbone.
Il y a de nombreux éléments qui influencent le bien-être animal au moment de l'étourdissement. Celui-ci doit être réalisé correctement pour ne pas entraîner des souffrances importantes pour l'animal (application erronée des électrodes, mauvais positionnement des électrodes).

Mousset, A.K. (2011). Halal : les clefs pour comprendre. *Process*, n°1279 de mars 2011, p. 88-89.

Le marché du Halal est un marché important à l'export.
Le Halal est aussi un concept commercial (4 milliards d'euros par an).
Les exigences de certification peuvent être strictes (une démarche qualité qui s'appuie sur une charte privée. Cependant, elles varient d'une certification à l'autre (d'une mosquée à l'autre pour le Halal). Les mosquées peuvent contrôler les abattoirs.

Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs. (2011). Abattage, une campagne nationale d'information, La lettre de l'OABA, p. 2. Consulté le 10/12/2016 à https://www.oaba.fr/pdf/LETTRE_2011_01.pdf

Mise en place d'une campagne par une association pour promouvoir l'interdiction de l'abattage rituel. Non prise en compte du bien-être animal : égorgement sans étourdissement. Dérive en ce qui concerne le nombre d'animaux abattus sans étourdissement : l'offre est bien supérieure à la demande.
Solution : travailler sur un étiquetage pour que le consommateur obtienne une information sur le mode d'abattage (rituel ou non). Dans certains pays (Australie, Danemark…) l'abattage rituel se déroule avec étourdissement.
Débat parlementaire en France sur l'obligation de l'étourdissement préalable.
Les vétérinaires affirment que l'abattage sans étourdissement préalable entraîne des souffrances importantes pour les animaux.

Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs. (2016). Liste des abattoirs en France pratiquant systématiquement l'étourdissement avant la saignée (abattage conventionnel). Consulté le 10/12/2016 à https://www.oaba.fr/pdf/Liste_abattoirs_2015.pdf

Ce document explique aux consommateurs le moyen de vérifier si un animal a été étourdi dans un abattoir qui pratique systématiquement l'étourdissement grâce à la liste fournie par l'OABA.

Roussel, E. (2013). Débat autour de l'abattage rituel au Sénat. La France Agricole. Consulté le 10/12/2016 à http://www.lafranceagricole.fr/actualites/viande-debat-autour-de-l-abattage-rituel-au-senat-1,0,87238962.html

Les autorités religieuses musulmanes en France ont affirmé que l'étourdissement n'était pas compatible avec l'abattage rituel. Les consommateurs de produits Halal ou cachère souhaitent consommer des produits français. Ils insistent donc sur l'importance de cette consommation pour la filière viande française.
Ils n'existent pas selon certaines autorités religieuses d'études impartiales et sérieuse sur la souffrance animale dans les abattoirs.

Vincent, C. (2012). Comment réduire la souffrance animale lors de l'abattage rituel ou conventionnel. *Le Monde* du 29 mars 2012, p. 11.

Le Monde jeudi 29 mars 2012 n°20898 P.1 Comment tuer les animaux dignement.
Elargissement de la problématique abattage rituel débat plus large sur la souffrance des animaux dans les abattoirs

Le Monde jeudi 29 mars 2012 n°20898 P.11

Comment réduire la souffrance animale lors de l'abattage rituel ou conventionnel.

La mise à mort sans étourdissement augmente la durée de la douleur, surtout chez les bovins.

1964 étourdissement obligatoire en France afin d'éviter la souffrance lors de l'abattage

Dérogation abattage en pleine conscience dans le cadre strict de l'abattage rituel. **Sous le couvert de cette dérogation** : généralisation de cette dérogation.

Problème abattage sans étourdissement est généralisé pour une logique économique (nécessite deux chaînes d'abattage) avec une absence de traçabilité des conditions d'abattage sur les viandes mises dans les circuits classiques.

Les abattages rituels (40 à 60%) sont très supérieurs aux besoins en viande halal ou casher (10%) (Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux ; rapport novembre 2011).

14% des bovins et ovins en tonnage et 26% en nombre d'animaux abattus sans étourdissement (Ministre de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire 2009-2012, Bruno Le Maire). **Problème différence de souffrance entre les animaux étourdis ou pas.** Arguments soutenus par les associations de protection animale Les scientifiques répondent oui avec des nuances.

L'étourdissement permet de faire perdre conscience à l'animal avant la saignée qui va provoquer la mort de l'animal. Différentes méthodes d'étourdissement :

- Electronarcose
- Tige perforante
- Gaz

Bien réalisé : tige perforante et électronarcose permettent une perte de conscience immédiate.

Inconvénient

- électronarcose automatisée et mal réalisée : stimule des récepteurs de la douleurs sans induire l'inconscience
- tige perforante : taux d'échec donc risques de douleur de 6 à 16% (Pierre Le Neindre INRA, rapport sur les douleurs animales 2009) Saignée sans étourdissement :
- Ovins : perte de conscience en moyenne 14 secondes
- Volailles : plus variable entre 14 et 44 secondes
- Bovins : veaux entre 17secondes et 5 minutes
  Bovins adultes entre 19 secondes et 11 minutes (Claudia Terlouw, éthologue INRA)

Artère vertébrale chez les bovins qui n'est pas sectionnée lors de l'égorgement en parallèle de la formation de caillots de sang au niveau des carotides ce qui permet de continuer à irriguer le cerveau. **Proposition défendue notamment par l'OABA de réaliser de façon systématique un étourdissement après l'égorgement.**

Animal conscient lors du rituel d'abattage puis souffrances abrégées grâce au pistolet. (docteur vétérinaire JP Kieffer président de l'OABA)

Idée qui n'est pas rejetée par la communauté Musulmane et déjà mise en place dans certains abattoirs (Metz charal)

Exemple abattoir Alazard et Roux : deux sites distincts d'abattage

- Tarascon pour l'abattage conventionnel avec la mise en place des étiquettes mentionnant « abattage conventionnel garanti » pour répondre à ses clients (bouchers détaillants et grossistes)
- Carpentras spécialisé dans le halal

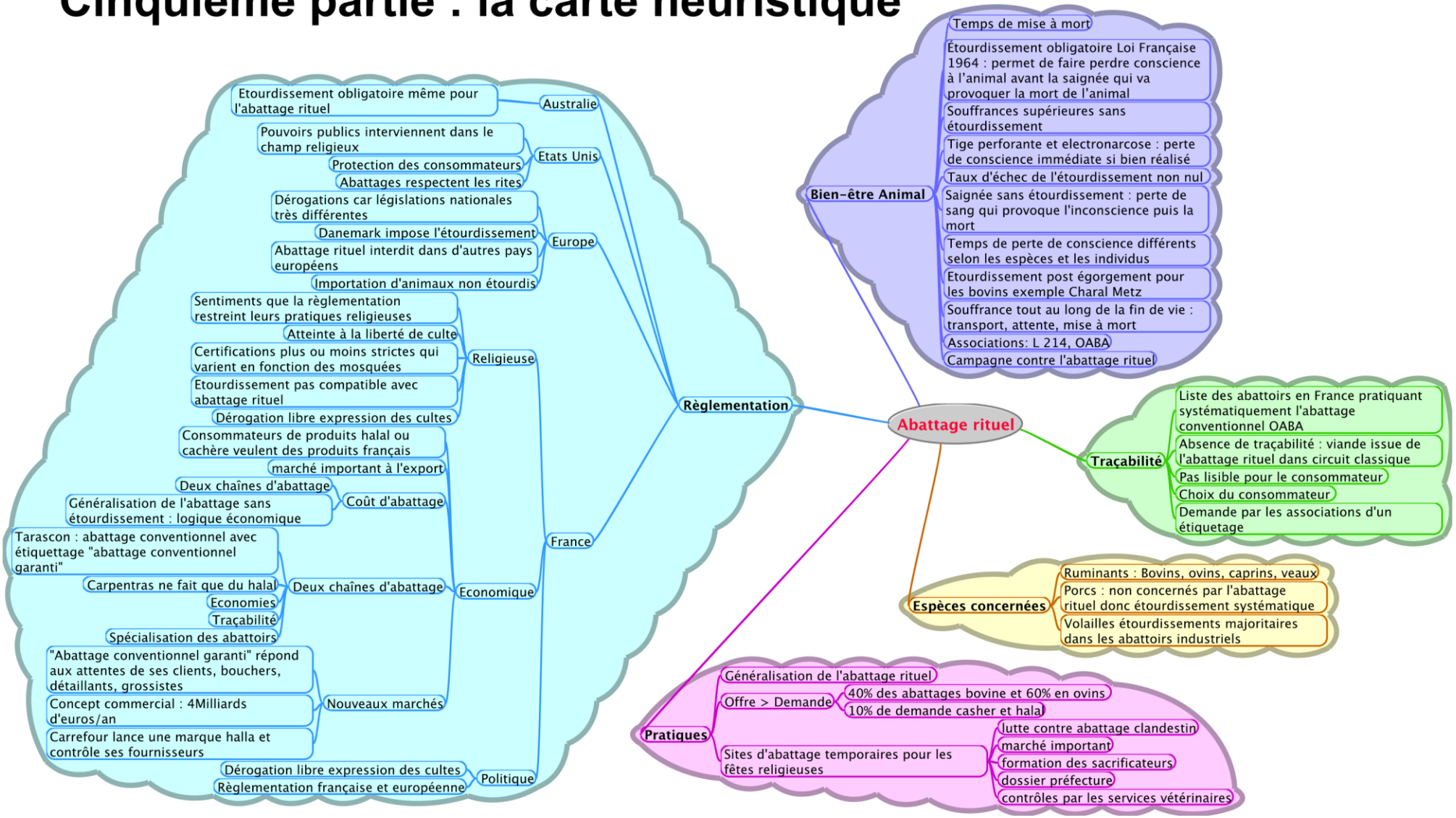
Liste des abattoirs en France pratiquant systématiquement l'étourdissement avant saignée (abattage conventionnel) OABA. Où trouver le code abattoir.

Liste des abattoirs ne pratiquant que l'abattage conventionnel c'est à dire avec étourdissement.

Mettre en corrélation les deux informations :

- Si le code est présent sur la liste alors l'abattoir réalise systématiquement l'étourdissement sur l'espèce mentionnée
- Si le code n'est pas présent l'abattoir pratique de l'abattage rituel donc le consommateur ne peut pas savoir. Espèces concernées : ruminants bovins, ovins, caprins et veaux

Porcs non concernés par l'abattage rituel

Volailles très majoritairement étourdies dans les abattoirs industriels

Cinquième partie : la carte heuristique