

Avis du Conseil du bien-être des animaux *relatif aux abattages sans étourdissement*

Conformément à la législation belge actuelle, tous les animaux en abattoir doivent être étourdis avant l'abattage. La seule exception a trait aux abattages pour certains rites religieux. En Belgique, l'abattage rituel concerne quelque 22% des veaux, 11% des bovins et 92% des ovins¹. Seul 5% de ces veaux et bovins sont étourdis avant l'égorgeage.

On constate qu'à l'heure actuelle, la viande issue d'animaux abattus sans étourdissement se retrouve très facilement sur le circuit alimentaire régulier et est ainsi commercialisée à l'insu des consommateurs non-juifs et non-musulmans. Cette viande est également exportée. Cela alors que l'exception légale d'autoriser l'abattage pour un rite religieux est exclusivement prévue pour fournir aux membres des communautés juive et musulmane de notre pays respectivement de la viande casher et de la viande halal.

En 2008, le Conseil du bien-être des animaux a créé un groupe de travail afin d'étudier la problématique des abattages selon le rite juif et islamique, et essentiellement les aspects de bien-être animal liés à ces abattages.

Le groupe de travail était composé d'un groupe restreint de scientifiques, d'experts et d'associations de défense des animaux, complété par des représentants de la communauté juive pour les discussions relatives à l'abattage shechita, et par des représentants de la communauté musulmane pour les discussions sur l'abattage halal. Sur une période d'un an et demi, le groupe de travail « abattage halal » s'est réuni à six reprises, le groupe de travail « abattage shechita » à quatre reprises et le groupe restreint à deux reprises. Un consensus avec les communautés religieuses n'a pas pu être atteint.

Le Conseil tient à souligner que ce n'est pas l'abattage selon le rite religieux qui a été mis en cause mais seulement l'absence d'étourdissement préalable à cet abattage.

Le conseiller scientifique et les experts scientifiques du Conseil se sont basés sur la littérature scientifique la plus récente pour établir le rapport « Aspects de bien-être lors de l'abattage de bovins et d'ovins (acheminement, immobilisation, égorgeage) ». Selon ce rapport, l'abattage sans étourdissement présente un risque élevé de problèmes de bien-être dans la mesure où l'animal est susceptible de ressentir notamment de la peur, de la douleur et de l'inconfort après l'égorgeage.

En 2004, la réputée EFSA (European Food Safety Agency) a rédigé un rapport scientifique détaillé² dont la conclusion était qu'un animal doit toujours être étourdi avant l'égorgeage en raison de graves problèmes de bien-être liés à l'abattage sans étourdissement.

En Nouvelle-Zélande, grâce à de nouvelles techniques il a été récemment démontré sur des veaux que la période entre le moment de l'égorgeage et la perte de conscience, est ressentie comme douloureuse ; chez les bovins, cette période peut durer 60 secondes ou plus³.

Sur base de ces différents documents et sur base de la littérature scientifique, que tous les membres du groupe de travail ont eu l'occasion de fournir, on peut assurément déduire que l'abattage sans étourdissement induit un risque beaucoup plus élevé de douleur et de souffrance par rapport à l'abattage avec étourdissement, dans le cas où ces deux techniques sont correctement pratiquées.

Dans certains pays européens, pour l'abattage halal d'animaux, l'étourdissement est pratiqué par étourdissement électrique au moyen d'électrodes placées sur le crâne ou au moyen d'un pistolet à percussion; ces alternatives qui sont acceptées par certains musulmans, comme des alternatives valables, causent une perte de conscience temporaire et ne cause pas d'arrêt cardiaque. En Belgique, les volailles et les lapins sont également étourdis lors de l'abattage rituel.

¹ Conseil du bien-être des animaux, 2007. Rapport scientifique : Aspects de bien-être lors de l'abattage de bovins et d'ovins (acheminement, immobilisation, égorgeage).

² European Food Safety Authority (EFSA), 2004. Opinion of the Scientific Panel on Animal Health and Welfare on a request from the Commission related to welfare aspects of the main systems of stunning and killing the main commercial species of animals. EFSA Journal 45: 1-29. http://www.efsa.europa.eu/en/science/ahaw/ahaw_opinions/495.html

³ Mellor, D.J., T.J. Gibson, C.B. Johnson, 2009. A re-evaluation of the need to stun calves prior to slaughter by ventral-neck incision: An introductory review. New Zealand Veterinary Journal 57(2): 74-76.

De plus un certain nombre de ces pays européens obligent l'étourdissement avant ou immédiatement après l'égorgeage lors des abattages selon le rite religieux.

Sur base des publications scientifiques disponibles, il apparaît que la crainte des communautés religieuses que les animaux ne se vident pas complètement de leur sang lors de l'abattage halal et/ou de l'abattage shechita est infondée : en effet, ces publications indiquent une même qualité et rapidité de saignement chez les animaux non-étourdis et étourdis avant l'abattage, voir même de meilleurs résultats pour ces derniers⁴. De plus, dans l'état actuel des connaissances scientifiques reconnues, il est démontré que lorsqu'on utilise les techniques appropriées d'étourdissement, le cœur continue à battre encore un certain temps après cet étourdissement.⁵

Par conséquent, le Conseil du bien-être des animaux conclut que l'abattage sans étourdissement est inacceptable et engendre une souffrance évitable pour l'animal, et conseille à la Ministre d'imposer l'étourdissement préalable pour tout abattage en Belgique.

⁴ Anil M.H., Yesildere T., Aksu H., Matur E., McKinstry J.L., Erdogan O., Hughes S., Mason C., 2004. Comparison of religious slaughter of sheep with methods that include pre-slaughter stunning and the lack of differences in exsanguination, packed cell volume and meat quality parameters. *Animal Welfare* 13: 387-392; Anil M.H., Yesildere T., Aksu H., Matur E., McKinstry J.L., Weaver H.R., Erdogan O., Hughes S. et Mason C., 2006. Comparison of Halal slaughter with captive bolt stunning and neck cutting in cattle: exsanguination and quality parameters. *Animal Welfare* 15: 325-330; Kallweit E., Ellendorf F., Daly C., Smidt D., 1989. Physiological reactions during slaughter of cattle and sheep with and without stunning. *Deutsche Tierärztliche Wochenschrift* 96: 89-92; Velarde A., Gispert M., Diestre A., Manteca X., 2003. Effect of electrical stunning on meat and carcass quality in lambs. *Meat Science* 63: 35-38.

⁵ Gibson T.J., Johnson C.B., Murrell J.C., Mitchinson S.L., Stafford K.J., Mellor D.J., 2009. Electroencephalographic responses to concussive non-penetrative captive-bolt stunning in halothane-anaesthetised calves. *New Zealand Veterinary Journal* 57: 90-95; Gregory N.G., Wilkins L.J., 1989. Effect of slaughter method on bleeding efficiency in chickens. *J. Sci. Food Agric.* 47: 13-20; Lambooij E., 1981. Mechanical aspects of skull penetration by captive bolt pistol in bulls, veal calves and pigs. *Fleischwirtschaft International* 61: 1865-1867. Schulze W., Schultze-Petzold H., Hazem A. S., Groß R., 1978. Versuche zur Objektivierung von Schmerz und Bewusstsein bei der konventionellen (Bolzenschussbetäubung) sowie religionsgesetzlichen ("Schächtschnitt") Schlachtung von Schaf und Kalb. *Deutsche Tierärztliche Wochenschrift* 85: 62-66; Vimini R.J., Field R.A., Riley M.L., Varnell T.R., 1983. Effect of delayed bleeding after captive bolt stunning on heart activity and blood removal in beef cattle. *J. Anim. Sci.* 57: 628-631.