

Dossier de presse – 25 novembre 2009

L'abattage sans étourdissement en Belgique : une souffrance insoutenable.

Enquête de GAIA sur l'abattage et la consommation d'animaux abattus rituellement

1. Enquête de GAIA dans les abattoirs belges
2. Abattage sans étourdissement : situation de la Belgique et dans le monde
3. Opinions scientifiques et découvertes récentes
4. Compatibilité de l'étourdissement avec les abattages rituels
5. Viande issue d'abattage rituel sans étourdissement vendue dans le circuit classique de commercialisation



Voice of the Voiceless.

1. Enquête de GAIA dans les abattoirs belges

Entre août et octobre 2009, GAIA a enquêté dans **11 abattoirs de Belgique** (5 en Wallonie, 6 en Flandres) sur les pratiques d'abattage des animaux sans étourdissement préalable. Les scènes dont les enquêteurs ont été témoins révèlent la cruauté et la violence d'une pratique moralement et émotionnellement **insoutenable**, qui n'est légalement autorisée qu'au titre **d'exception religieuse**. L'absence d'étourdissement préalable à la saignée suppose l'état de conscience des animaux au moment de leur égorgement, conduisant à une **souffrance sévère** qui peut durer jusqu'à **plusieurs minutes**.

A l'issue de l'enquête, GAIA dresse le constat de nombreux aspects contrevenant de manière grave au bien-être des animaux et souvent non conformes aux principes de l'abattage halal :

- égorgement d'animaux en pleine conscience
- retournement des animaux à 180°; avant ou après l'égorgement
- tranchage de gorge non optimal, cisaillements, double passage du couteau
- mauvaise contention, libération des animaux immédiate après égorgement
- suspension d'animaux conscients
- manipulation brutale (abus de l'aiguillon électrique)
- égorgements ou saignées visibles des autres animaux

L'enquête lève également le voile sur les débordements d'une filière causée par une **traçabilité lacunaire, voire inexistante**. Autorisé par dérogation à des fins de pratiques rituelles juives ou musulmanes, l'abattage sans étourdissement dépasse aujourd'hui largement le cadre de la consommation religieuse. La viande de ces animaux **parvient dans les assiettes par le circuit classique de commercialisation**, sans mention particulière permettant de la distinguer de celle provenant d'animaux abattus conformément aux normes générales de bien-être animal.

2. L'abattage sans étourdissement : situation de la Belgique

Que dit la loi ?

L'Arrêté Royal du 16 janvier 1998 relatif à la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort, qui transpose dans la législation nationale la Directive européenne 93/119, précise:

*Art. 5. § 1. Les solipèdes, les ruminants, les porcs, les lapins, les volailles et gibiers d'élevage introduits dans les abattoirs aux fins d'abattage **doivent être**:*

- **étourdis avant abattage** ou mis à mort instantanément

Une exception est toutefois introduite **pour les abattages rituels** :

§ 2. Pour les animaux faisant l'objet de méthodes particulières d'abattage requises par certains rites religieux, les exigences prévues au § 1, 3° ne sont pas d'application.

Méthodes d'étourdissement des animaux

La réglementation belge et européenne définit l'étourdissement comme "tout procédé qui, lorsqu'il est appliqué à un animal, le plonge immédiatement dans un état d'inconscience."

Lorsqu'il a lieu, l'étourdissement des animaux peut être réalisé, selon les espèces:

- par percussion ou perforation du crâne (pistolet à tige perforante ou non perforante)
- par électronarcose (électrodes ou bain électrifié)
- par exposition à un mélange gazeux (CO₂)

Les bovins et les ovins destinés à être abattus avec étourdissement sont amenés individuellement jusqu'à un box ou piège de contention individuel où ils ne peuvent ni avancer, ni reculer. Un étourdissement leur est ensuite directement appliqué au niveau de la tête par perforation (bovins) ou électronarcose (ovins). Bien appliquées, ces méthodes plongent instantanément l'animal dans un état d'inconscience et d'insensibilité à la douleur. La saignée des animaux doit survenir immédiatement après l'étourdissement.

Animaux mis à mort en abattoir en Belgique

Les chiffres fournis par l'AFSCA recensent l'abattage de 522 557 gros bovins, 301102 veaux, 139 555 ovins, 11 588 072 porcs, 9253 équidés.

Les oiseaux (chiffres 2008 non disponibles) représentent le plus grand nombre d'animaux abattus à des fins de consommation, soit plus de 250 millions d'individus.

Abattage sans étourdissement en Belgique

En 2006, la Commission européenne ainsi que le Service Public Fédéral de la Santé Publique, de la sécurité de la chaîne alimentaire et de l'environnement ont sondé les pratiques de mise à mort en abattoirs de bovins et ovins. Il apparaît que 92% des ovins, 22% des veaux et 11% des bovins adultes, soit **plus de 250 000 animaux** sont abattus en Belgique selon un rite religieux (oiseaux non évalués).

Un très faible pourcentage de ces animaux recevraient un étourdissement préalable à la saignée.

En Belgique les abattages rituels concernent majoritairement le rite musulman, et minoritairement le rituel juif (0,03% des abattages).

Les bovins destinés à être abattus sans étourdissement sont amenés individuellement dans un box de contention mécanique –comparable à un gigantesque tambour de machine à laver. Une fois introduit dans le box, l'animal ne peut ni avancer, ni reculer. Seules dépassent sa tête et sa gorge. Souvent, l'animal est retourné à 180° pour faciliter le travail du sacrificateur. Cette étape constitue une procédure effrayante pour l'animal placé dans une position non naturelle. La gorge de l'animal est ensuite tranchée au couteau, sans aucune forme d'étourdissement. L'animal égorgé est ensuite suspendu par une patte. Jusqu'à plusieurs minutes peuvent être nécessaires pour que l'animal égorgé perde conscience. Pour les ovins, la procédure est similaire et l'immobilisation préalable des animaux est également obligatoire.

Interdiction d'abattre les animaux sans étourdissement préalable

En **Suède**, en **Norvège**, en **Suisse** et en **Islande**, abattre un animal sans l'avoir préalablement rendu insensible à la douleur est interdit. Aussi, l'étourdissement est obligatoire pour tous les animaux en abattoir.

Dans 6 provinces d'**Autriche**, un étourdissement doit être immédiatement pratiqué après l'égorgement afin de ne pas prolonger les souffrances des animaux.

La **Nouvelle-Zélande** est le premier exportateur mondial de viande ovine halal et un opérateur important en matière de viande bovine halal. Tous les moutons sont étourdis par électronarcose.

Au **Royaume-Uni**, malgré une législation permissive, la plupart des animaux abattus selon le rite halal sont étourdis avant la saignée, avec l'aval de la communauté musulmane.

3. Opinions scientifiques

Opinion de l'EFSA¹ (Agence européenne de sécurité des aliments)

"En raison des graves problèmes de bien-être animal liés à l'abattage sans étourdissement, un étourdissement devrait toujours être réalisé avant l'égorgeage"

"Pendant la période où l'animal -dont la gorge a été tranchée- est encore conscient, de sérieux problèmes de bien-être sont très susceptibles de survenir car les animaux ressentent encore l'anxiété, la douleur, la détresse et d'autres souffrances."

"Les incisions destinées à provoquer une saignée rapide engendrent d'importantes destructions de tissus dans des zones fortement innervées. La baisse de tension rapide qui suit l'hémorragie est nettement ressentie par l'animal conscient et entraîne terreur et panique. Des problèmes se posent aussi lorsque l'animal conscient inhale le sang qui s'écoule dans sa trachée. En l'absence d'étourdissement, le temps entre la section des principaux vaisseaux sanguins et l'insensibilité, compte tenu d'observations comportementales et de la réaction cérébrale, peut atteindre 20 secondes chez le mouton, 25 secondes chez le porc, 2 minutes chez les bovins, 2 1/2 minutes ou davantage chez les poulets et parfois jusqu'à 15 minutes voire davantage chez les poissons."

Fédération des vétérinaires européens (FVE)²

"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 pour les raisons suivantes :

- l'abattage sans étourdissement retarde la perte de conscience jusqu'à parfois plusieurs minutes. Durant cette période consciente, l'animal peut être exposé à la douleur et une souffrance non nécessaires dues à :
 - des plaies ouvertes
 - la possible aspiration de sang, et dans le cas des ruminants, de contenu de rumination
 - la possible souffrance par asphyxie après la section du plexus brachial et du nerf pneumogastrique
- l'abattage sans étourdissement requiert la plupart du temps une contention supplémentaire pouvant causer un stress additionnel à un animal déjà apeuré. »

¹ European Food Safety Authority (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.

² http://www.fve.org/news/position_papers/animal_welfare/fve_06_033_aw_slaughter.pdf, 2006

2009 : Nouvelle étude de l'Université de Massey³ (Nouvelle-Zélande)

Une récente étude financée par les gouvernements britannique et néo-zélandais s'est basée sur l'activité cérébrale des veaux lors de l'égorgeage sans étourdissement.

Pour la lecture des réactions cérébrales enregistrées, l'équipe scientifique s'est basée sur une analogie avec les réponses cérébrales observées chez l'humain lors de stimuli douloureux– et dont il est établi qu'elles sont reproductibles à au moins 8 autres espèces animales.

L'équipe a coupé les gorges des veaux selon une procédure correspondant aux méthodes d'abattage juives et musulmanes. Suite à l'égorgeage, ils ont détecté l'existence d'un signal de douleur pouvant se prolonger jusqu'à 2 minutes après l'incision.

"La conclusion de cette étude est que l'incision de tissus de la gorge lors d'abattage sans étourdissement préalable provoque une douleur considérable. Sur un animal conscient, ce stimulus est perçu comme douloureux jusqu'à l'insensibilité qui survient par hypoxie. Aussi, le bien-être animal est sévèrement compromis."

³ <http://muir.massey.ac.nz/handle/10179/1010> , 2009

4. Compatibilité de l'étourdissement avec les abattages rituels

Les règles religieuses musulmanes prescrivent-elles l'abattage sans étourdissement ou interdisent-elle la consommation de viande issue d'animaux qui ont été étourdis avant la saignée ?

Pour que la viande soit considérée comme consommable du point de vue religieux, à savoir *halal* par les musulmans, elle doit remplir certaines conditions. La saignée doit notamment s'effectuer selon des règles précises.

Un amalgame est souvent établi à tort entre une interdiction d'abattre sans étourdissement et une interdiction de l'abattage rituel. Dans le premier cas, l'interdiction ne porte que sur le non-étourdissement et ne remet pas en cause le caractère rituel de l'abattage, qui comporte par ailleurs d'autres aspects que celui des conditions d'égorgeage (espèce animale, parties consommables, sacrificeur, prière...).

Les sources du droit musulman (Coran, Sunnah) ne contiennent aucune interdiction explicite de pratiquer l'étourdissement des animaux avant leur saignée. Les autorités musulmanes discutent cette pratique à partir de trois normes religieuses qui peuvent avoir des liens avec l'étourdissement et l'abattage des animaux :

- L'interdiction de consommer du sang.
- L'interdiction de manger de la viande d'un animal mort ou déchiré.
- Le respect de l'animal.

L'interdiction de consommer du sang

Des études⁴ ont comparé l'ampleur de saignées réalisées avec et sans étourdissement préalable. Ces dernières ont démontré que l'efficacité de la saignée n'est pas altérée par l'application d'un système d'étourdissement rendant l'animal inconscient. La qualité de l'exsanguination ne dépend donc pas de l'application ou non d'un étourdissement.

Interdiction de manger de la viande d'un animal mort ou déchiré

Les musulmans s'interdisent de manger de la viande provenant d'un animal mort avant la saignée. Par conséquent, l'étourdissement de l'animal qui ne provoque pas sa mort est admissible.

C'est à cette conclusion que sont parvenues plusieurs fatwas bien que les musulmans saignent généralement l'animal sans l'étourdir, plus par usage que par respect des normes religieuses.

L'étourdissement électrique est considéré préférable, car ses effets sont réversibles (l'animal reprend pleinement conscience s'il n'est pas saigné), mais l'utilisation du matador (pistolet) chez les bovins pourrait être envisagé, selon plusieurs fatwas. Si

⁴ <http://www.newscientist.com/article/dn10712-halalstandard-slaughtering-doesnt-need-animals-awake.html>

un animal a été étourdi de cette façon et qu'il a été saigné avant de mourir, sa viande devient licite, étant considéré comme "bête tombée sous des coups" et purifié selon le verset 5:3 du Coran.⁵

Respect de l'animal

L'obligation d'étourdir les animaux avant leur égorgement répond à l'exigence légale d'épargner toute excitation, douleur ou souffrance évitable aux animaux pendant l'acheminement, l'hébergement, l'immobilisation, l'étourdissement, l'abattage et la mise à mort (art 3 de l'AR du 16/01/1998.)

Un des motifs invoqués par les personnes qui refusent l'étourdissement est que le procédé constituerait une souffrance supplémentaire pour les animaux. Il est parfois avancé que les procédés d'étourdissement ne sont pas toujours réalisés efficacement. Cette dernière affirmation est vraie – il existe une part d'étourdissements ratés- mais l'étourdissement présente le potentiel, s'il est appliqué correctement, d'épargner d'importantes souffrances aux animaux en les plongeant dans un état d'inconscience et d'insensibilité immédiate. Ses conséquences sont sans comparaison avec la souffrance induite par un égorgement réalisé sur un animal en pleine conscience pouvant prolonger son agonie jusqu'à plusieurs minutes.

5. Viande issue d'abattages rituels sans étourdissement vendue dans le circuit classique de commercialisation

Au cours de son enquête, GAIA a constaté qu'une part importante de la viande issue d'abattages sans étourdissement était destinée au circuit classique de commercialisation. En Belgique, le mode d'abattage ne fait pas l'objet d'un étiquetage spécifique. Cette absence de traçabilité pose un problème dès lors que la viande est produite selon des procédés qui ne sont normalement pas autorisés en dehors du cadre religieux.

Plusieurs abattoirs visités par GAIA ont affirmé ou laissé entendre ou qu'une part de la viande d'animaux abattus sans étourdissement était redirigée vers les circuits de commercialisation classique sans étiquetage (voir extrait d'enquête vidéo). Peu d'information disponible permet d'estimer l'ampleur de ce contournement de la réglementation en Belgique, mais GAIA constaté une situation similaire à celle observée sur le marché français, plus étudiée que le marché belge. Nous en reproduisons ici quelques analyses.

“Une enquête menée en 2005 par les Directions départementales des services vétérinaires de Basse et Haute-Normandie, faisait ressortir des proportions très élevées de viandes provenant d'un abattage rituel qui se retrouvaient ainsi dans le circuit classique, à l'insu des consommateurs ! Selon les abattoirs, jusqu'à 60 % de la viande produite selon le rite musulman et plus de 70 % de la viande produite selon le rite israélite. “, OABA 2007⁶

⁵ Institut suisse de droit comparé, Avis sur l'étourdissement des animaux avant leur abattage, p 7-9, 2001

⁶ Abattage rituel en France : tromperie du consommateur et souffrance des animaux, OABA 2007

Florence Bergeaud-Blackler, sociologue et responsable du projet européen Dialrel⁷, s'est attachée à analyser la situation du marché français⁸ et tire des conclusions valables pour le marché belge :

"Le label halal, lui n'est pas spécifié par la réglementation. Issus d'un abattage rituel islamique, les viandes débouchent sans étiquetage particulier dans des circuits de commercialisation halal (boucheries islamiques) ou non halal. Dans ces conditions, les producteurs ne se donnent pas la peine d'anticiper avec précision les débouchés en circuit halal, et ils abattent un tonnage supérieur à ce qu'ils peuvent écouler vers les points de distribution islamiques, les surplus étant dirigés vers les circuits conventionnels."

"Contrairement à bien des idées reçues qui veulent que le « faux halal » soit une pratique très largement répandue, il se pourrait que l'on ait statistiquement plus de possibilité d'acheter une viande halal non étiquetée comme telle, qu'une viande ordinaire étiquetée halal. "

"Cette organisation contrevient à la réglementation sur l'abattage. Car si les produits issus d'abattage rituel sont dirigés vers des circuits de distribution mainstream (ndlr : circuit classique), et ne sont pas destinés à une consommation religieuse, alors la dérogation à l'étourdissement ne se justifie plus. "

⁷ www.oaba.fr/pdf/reglementations/Abattage_rituel_en_France.pdf

⁸ www.dialrel.eu Financé par l'UE, le projet Dialrel ambitionne d'encourager le dialogue entre les parties impliquées dans la défense du bien-être animal, la protection des consommateurs et les communautés religieuses.

Halal : d'une norme communautaire à une norme institutionnelle, F Bergeaud 2006

<http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/08/46/23/PDF/Norminstit-halal-JDA-2006-sent.pdf>