

Paris, le 17 septembre 2012

COMMUNIQUE DE PRESSE

Viande bovine « Bio » : un label qui trahit la confiance des consommateurs

Malgré la crise économique, les consommateurs se tournent de plus en plus vers les produits issus de l'Agriculture biologique, notamment la viande. Le « Bio », loin d'être une simple mode, répond à une attente sociétale forte dans les domaines de l'environnement et de la protection animale.

Ainsi, le règlement européen n° 834/2007 encadrant la production biologique précise que « *toute souffrance est réduite au minimum pendant toute la durée de vie de l'animal, y compris lors de l'abattage* ». Pour autant, aucune exigence spécifique sur la fin de vie de l'animal n'est mentionnée dans le texte communautaire, contrairement aux viandes « Label Rouge » où les notices techniques nationales précisent les grands principes de l'opération d'abattage à respecter pour obtenir l'obtention d'un tel label (notamment l'amenée des animaux au poste d'étourdissement).

Invoquant l'imprécision du texte européen, l'organisme français de certification « Ecocert » vient donc de délivrer le label « Agriculture Biologique » à des steaks hachés « halal », provenant de bovins égorgés et non insensibilisés avant la saignée. Ces steaks hachés seront commercialisés dans quelques jours sous la marque « Tendre France® ».

En 2010 et 2011, l'OABA avait interpellé la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique), l'Agence Bio et le ministère de l'Agriculture (DGPAAT) sur ce sujet. Nous estimions en effet, comme beaucoup d'éleveurs, que l'abattage sans étourdissement préalable n'était pas compatible avec les principes de l'agriculture biologique qui prônent un plus grand respect des animaux.

Ni le ministère, ni la FNAB et l'Agence Bio n'avaient daigné répondre à nos courriers. Un silence qui trouve aujourd'hui son explication : la certification Bio admet désormais les méthodes d'abattage particulièrement douloureuses pour les animaux.

« Ecocert » prend donc le risque de voir les consommateurs se détourner de la viande bovine « Bio », dans la mesure où ce label n'est plus synonyme de respect du bien être animal.