

# Abattage sans étourdissement préalable

**La CFBCT est résolument hostile à une extension, même contrôlée, de l'abattage sans étourdissement préalable. Voici sa position :**



En effet, faire évoluer l'actuelle dérogation en règle aboutira inévitablement à ce que la plupart des abattoirs adoptent l'abattage sans étourdissement préalable. Tel est déjà le cas dans nombre d'entre eux. Ainsi, les consommateurs de viande sont amenés à leur insu à consommer une viande dite "halal". Même si la qualité d'origine des produits n'est pas en cause, le mode d'abattage par égorgement altère le muscle et comporte des risques sanitaires.

### Risques sanitaires : le doute subsiste

Parce que la grande distribution et les industriels de la viande y voient un intérêt financier important, ceux-ci défendent la distribution d'une viande provenant d'animaux abattus sans étourdissement, et répondent de fait et selon eux, à un marché d'avenir.

Or, la réalité de l'abattage sans étourdissement préalable et de son aspect sanitaire n'est pas sans risques.

Au regard de la réglementation européenne, sauf si l'abattage est effectué selon un rite religieux, la trachée et l'œsophage doivent rester intacts lors de la saignée. Or, il est établi que le tractus digestif est l'une des principales sources de contamination des carcasses. À cette fin, la pratique de la ligature du tube digestif en ses deux extrémités (rectum et œsophage) permet de limiter ce risque de contamination. L'abattage sans étourdissement préalable peut aussi augmenter le risque de rupture de la panse et donc l'apparition de souillures des carcasses.

De plus, la désinfection des outils de découpe entre chaque carcasse est indispensable afin d'éviter la contamination d'une carcasse avec une autre. Or, cette pratique n'est pas systématiquement respectée. Même si le personnel suit une formation, et applique le guide des bonnes pratiques d'abattage, entre la théorie et la pratique, il y a parfois des écarts volontaires ou non qui conduisent, à un moment donné, à des dérives pouvant entraîner un risque sanitaire.

### Remarques CFBCT :

Selon le projet de décret sur l'autorisation qui serait accordée aux établissements, ceux-ci devant justifier, entre autres, de procédure garantissant des cadences,

donc rythme d'abattages, et un niveau d'hygiène adapté aux techniques d'abattage...quelles garanties aurons-nous, du respect des règles d'hygiène ?

Selon le projet d'arrêté, il est indiqué qu'un étourdissement après la "jugulation" sera pratiqué si un ou plusieurs signes tendent à montrer que l'animal n'a pas perdu conscience à l'issue du deuxième contrôle, et ce, au terme d'une minute puis de trente secondes. Quelles sont les garanties quant au respect de son application ? (selon une étude de l'INRA le bovin perd conscience bien au-delà d'une minute et 30 secondes).

### Pour conclure :

Force est de constater que les pouvoirs publics français, soutenus par certaines fédérations de la filière viande s'opposent à une révision totale du mode d'abattage sans étourdissement en France.

En revanche, la Suisse, la Norvège, la Suède et maintenant la Hollande ont toutes voté pour un abattage avec étourdissement préalable.

Rappelons que la Nouvelle-Zélande et l'Australie abattent également avec étourdissement préalable (NB : pays exportateurs de viande vers les pays du Moyen-Orient). De même, l'Australie a stoppé dernièrement ses exportations de bovins vivants à destination de l'Indonésie, où l'abattage sans étourdissement se déroule dans des conditions plus que déplorables.

Rappelons également que le Parlement européen a récemment fait machine arrière quant à l'information des consommateurs pour un étiquetage "viande issue d'un abattage sans étourdissement".

La Boucherie Artisanale aurait alors satisfait l'immense majorité de ses clients si cet étiquetage était devenu obligatoire.

Pour exemple, voici ce qui arrive quand nous ne contrôlons plus nos outils :

Certains de nos professionnels qui s'approvisionnent ou se font livrer par des grossistes, se voient, en fin de circuit, proposer des carcasses ou autres quartiers, volailles, etc., certifiés halal !

Sur ce sujet, la CFBCT souhaite toujours qu'une information soit faite aux consommateurs par le biais d'un étiquetage. Ceci devrait être un **droit**, et c'est ce non-droit que nous dénonçons.