

L'abattage en France : principe et dérogations

« Chaque année, en France, des centaines de millions d'animaux sont élevés, transportés, abattus. Il faut que ce soit sans douleur et dans le respect de l'animal, être sensible. »



Jacqueline Gilardoni,
Fondatrice de l'OABA en 1961

L'abattage avec étourdissement est-il une obligation aujourd'hui en France ?

Oui La législation française et le règlement européen sur l'abattage imposent l'étourdissement comme la norme dans le but d'épargner toute douleur aux animaux. L'animal doit être étourdi (par des procédés mécaniques, électriques ou gazeux) avant la saignée. Cette perte de conscience l'insensibilise et lui épargne toutes les souffrances évitables.

Si l'étourdissement au pistolet à tige perforante provoque des lésions irréversibles, l'étourdissement électrique est temporaire et la saignée doit être pratiquée rapidement, pour éviter une reprise de conscience.

Des dérogations sont-elles possibles ?

Oui Une dérogation est prévue par le règlement européen (article 4) et reprise par le Code rural et de la pêche maritime dans le cadre des abattages casher et halal. Cette dérogation ne peut être pratiquée que dans les abattoirs qui ont reçu une autorisation spécifique par arrêté préfectoral.

Ce mode d'abattage sans étourdissement est-il moins douloureux pour l'animal ?

Non Les méthodes d'abattage casher et halal impliquent en France un égorgement à vif des animaux dont l'agonie peut durer plusieurs minutes (jusqu'à une dizaine pour les bovins).

D'après l'Ordre des vétérinaires, cela entraîne un stress important et une douleur certaine chez les animaux concernés. Dans certains pays (en Indonésie et en Malaisie par exemple, à majorité musulmane), les autorités religieuses autorisent l'étourdissement préalable à la saignée. Un compromis dit « de soulagement post-jugulation » où l'animal est étourdi juste après son égorgement, permet de lui faire perdre conscience après le geste rituel et lui évite ainsi une trop longue agonie. Ce compromis est pratiqué dans certains pays européens (Autriche, Estonie, Grèce, Lettonie) et est accepté par les autorités cultuelles juives.

Toute la viande produite par ces abattages est-elle étiquetée halal ou casher ?

Non Malgré un abattage réalisé sans étourdissement, certaines parties ou des carcasses entières d'animaux peuvent, pour des raisons religieuses, ne pas être considérées comme halal ou casher car jugées « impropres ». S'applique alors le principe de la « complémentarité des circuits ». Ces viandes, dites déclassées, sont vendues dans le circuit conventionnel sans information du consommateur sur le mode d'abattage. Les abattoirs pratiquant systématiquement l'étourdissement sont néanmoins recensés par l'OABA ce qui permet une vérification via le code de l'abattoir indiqué sur les viandes.

Exception : depuis un arrêt rendu par la CJUE en 2019 à la suite du recours juridique de l'OABA, la certification Agriculture biologique impose l'étourdissement systématique dans son cahier des charges, afin de respecter des « normes élevées de bien-être animal ».

Les viandes issues d'abattage halal et casher sont-elles de meilleure qualité ?

Non Toutes les viandes commercialisées portent une estampille sanitaire attestant de leur salubrité. Par ailleurs, quelle que soit la méthode d'abattage utilisée, les animaux sont toujours saignés en abattoirs. Selon l'Académie vétérinaire de France, l'étourdissement favorise une exsanguination plus rapide et par conséquent de meilleures qualités d'aspect de la viande.

De plus, lors de l'abattage rituel, l'œsophage est tranché et le contenu de l'estomac peut se déverser et souiller les tissus du cou (utilisés pour la confection de steaks hachés) ce qui présente un risque sanitaire (bactérie E. coli par ex.). Il s'agit donc d'une seconde dérogation, d'ordre sanitaire, puisque dans le cadre de l'abattage avec étourdissement, l'œsophage reste intact et peut être ligaturé.

La pratique de la *betiqua* (inspection de la carcasse pour les viandes casher) lorsqu'elle est réalisée au sol, peut entraîner une souillure de la peau de l'animal. L'inspection des viscères peut provoquer une fragilisation de leurs attaches et un risque d'éviscération ratée avec souillure de la carcasse.

L'OABA est-elle contre l'abattage sans étourdissement ?

Oui L'OABA milite depuis sa création contre les souffrances animales, de la ferme à l'abattoir. En ce sens, elle a obtenu le décret dit « d'abattage humanitaire » en 1964 imposant le principe de l'étourdissement et milite pour mettre un terme à la dérogation permettant l'abattage sans étourdissement. L'association juge ces méthodes comme responsables de souffrances évitables, dans la mesure où il existe des méthodes d'insensibilisation compatibles avec les rites religieux, déjà utilisées dans plusieurs pays. Elle souhaite l'insensibilisation de tous les animaux avant leur saignée, une demande partagée par les instances vétérinaires nationales et européennes.

L'association milite également pour un renforcement de la traçabilité des viandes et une information transparente des consommateurs, dans le respect de leur liberté de conscience.

À PROPOS DE L'OABA



L'Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs (OABA), fondée en 1961 et reconnue d'utilité publique en 1965, est une association française dédiée à la protection des animaux de ferme, depuis leur élevage jusqu'à leur abattage. L'OABA mène des audits dans les abattoirs pour veiller au respect des normes de protection animale, tout en intervenant dans le sauvetage d'animaux maltraités ou abandonnés qui sont saisis par les autorités judiciaires, pour être ensuite placés dans des fermes partenaires de l'association. Elle sensibilise également le public à une consommation responsable et joue un rôle consultatif auprès des institutions pour faire évoluer les réglementations. Ses actions sont financées grâce à la générosité des donateurs et des parrainages.

Pour plus d'informations : oaba.fr

CONTACTS PRESSE

Pour toute question complémentaire ou demande d'interview de l'OABA, nous vous remercions de contacter :

Malika Bêche Capelli – 06 47 27 74 29

m.beche-capelli@giesbert-mandin.fr

Marie Grandchamp - 06 87 85 94 61

m.grandchamp@giesbert-mandin.fr

communication@oaba.fr

