

L'abattage au pâturage pourrait bientôt être légalisé

L'agriculteur bio Nils Müller de Forch ZH veut abattre ses bovins au pâturage. Sa demande a été rejetée mais le service vétérinaire cantonal veut réexaminer cette décision.

Le bioactualités avait présenté en mai 2012 une méthode jusque-là très peu connue, le coup de fusil au pâturage. La demande déposée alors aux autorités vétérinaires zurichoises était le fait de l'agriculteur bio Nils Müller. Cet agriculteur et spécialiste de l'hôtellerie de profession aimerait produire sur son domaine de 15 ha de la viande de bœuf qui réponde aux plus hautes exigences éthiques et qualitatives. «L'abattage au pâturage est depuis le début un élément important de notre concept», explique-t-il. «Le but est d'optimiser le bien-être animal et la qualité de la viande à toutes les étapes de la production – aussi lors de l'abattage.» Car le stress avant la mort inhibe l'acidification de la viande lors du rassissement. L'abattage au pâturage supprime la plupart des facteurs de stress comme le transport, l'environnement inconnu à l'abattoir et l'immobilisation de la tête pour l'étourdissement. L'université de Kassel étudie comment l'abattage au pâturage influence la qualité de la viande. Nils Müller croit déjà à ses avantages. Son concept commercial comprend une table d'hôtes pour faire découvrir les atouts de sa viande de qualité.

Rejet surprenant en première instance

Il a trouvé au FiBL dans la personne d'Eric Meili un ardent défenseur de l'idée et un soutien financier auprès de la Fondation Quatre Pattes. Meili et Müller ont préparé la demande au printemps 2013 avec un avocat. Elle prévoit que les bovins soient tirés dans un enclos spécial depuis un siège surélevé, saignés au pâturage dans une baignoire puis transportés à l'abattoir situé à deux kilomètres de là dans une remorque pour denrées alimentaires. Le service vétérinaire cantonal a rejeté la demande après consultation de l'Office vétérinaire fédéral, de la Protection suisse des animaux et de Vache mère Suisse. La réponse dit que cette méthode d'abattage pourrait provoquer un ensauvagement des troupeaux de vaches mères. Et que l'inspection des animaux vivants ne pourrait pas être conforme aux prescrip-



Photo: zVg

Pour Nils Müller, l'abattage au pâturage est un élément important de son concept d'entreprise: «J'aime mes animaux, donc je veux assumer ma responsabilité jusqu'à la fin.»

tions. «Au pâturage», conteste Meili, «le vétérinaire peut même mieux contrôler que dans un grand abattoir.» Pour eux, le seul point délicat de l'argumentation du service vétérinaire est la règle des 60 secondes: Il ne doit pas se passer plus d'une minute entre l'étourdissement et la mise à mort. Mais Meili est ici aussi convaincu de ne pas enfreindre la loi: «Le coup de fusil étourdit l'animal plus profondément que le pistolet à cheville – voire le tue directement.» Nils Müller a cependant conçu le processus d'abattage de manière à ce que la bête soit saignée dans la minute qui suit le tir. Comme le prévoit l'Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes, un boucher à domicile bien formé utilisera deux couteaux différents pour l'incision «sale» puis pour la «propre» qui sectionnera la carotide de l'animal.

Hautes exigences à l'égard du tireur

Müller veut par contre tirer lui-même le coup de fusil. Il a déjà suivi la formation qui lui permet de tirer le gibier d'élevage. Et, pour le transport à l'abattoir, il prévoit d'acheter un «T-Trailer» qu'il veut faire homologuer comme partie mobile d'un abattoir.

Müller et Meili sont convaincu que leur projet n'enfreint ni la législation sur les denrées alimentaires ni celle sur la protection des animaux. La vétérinaire cantonale Regula Vogel s'est fait expliquer en détail sur place toutes les étapes du processus d'abattage prévu. Elle a dit au bioactualités qu'elle ne peut pas donner de réponse immédiate mais qu'elle est prête à entreprendre une réévaluation de la demande.

Ursina Galbusera