

Contrôlés jusque dans la mort

Comment meurent les bovins bio? Étudier cette question mène forcément à l'abattoir de Bell à Oensingen, où jusqu'à 3000 bêtes sont tuées chaque semaine – dans le respect des strictes directives des autorités et de la protection des animaux. Le but est un abattage sans stress. En Allemagne, certains domaines agricoles pratiquent une méthode qui, du point de vue du stress, n'a rien à voir avec les procédés des abattoirs: un coup de feu tiré au pâturage.

L'alimentation et les conditions de vie des bêtes bio sont certes très respectueuses de leurs besoins, mais elles meurent comme toutes les autres. La réglementation de Bio Suisse présente en effet une lacune entre la porte de l'étable et celle de la boucherie. Aucune directive du Bourgeon ne parle du transport à l'abattoir, de l'étourdissement et de la mise à mort des animaux. Les consommateurs de viande auraient-ils donc des raisons de se faire du souci? «Non», affirme Josef Dähler, le maître-boucher qui dirige le département viande fraîche de Bell Suisse et qui est donc de fait «responsable» de l'abattage – selon les catégories – de 70 à 90 % des bêtes bio dont la viande finit dans l'assiette des consommateurs et consommatrices suisses.

La protection des animaux coûte des millions

Pour combler cette lacune dans les programmes labellisés, la Protection suisse des animaux (PSA) contrôle le déroulement du transport et de l'abattage sur mandat de la Coop et de Bell, explique

Josef Dähler. Bell travaille depuis des années en collaboration avec la PSA pour que les installations et les procédures de travail soient toujours plus respectueuses des animaux. L'entreprise a investi à ce jour au total 3,5 millions de francs dans ce domaine. «L'objectif», dit Dähler, «est que les animaux ne vivent pas de situations de stress jusqu'à l'étourdissement.» La visite de l'abattoir d'Oensingen montre que Bell se rapproche toujours plus de ce but.

L'immense complexe de l'abattoir et des bâtiments de transformation se trouve dans la zone industrielle d'Oensingen au milieu des grands groupes chimiques et technologiques. Vu de loin on ne penserait pas que 2'500 à 3'000 bêtes meurent ici chaque semaine – soi-disant sans aucun stress. Le va-et-vient des camions à bétail est le seul indice visible du «sale boulot» qui se fait dans les entrailles du bâtiment. Venant de toute la Suisse, les camions amènent les veaux, les bovillons Natura-Beef, les vaches mères et les vaches laitières qui sont abattus à Oensingen pour la Coop et d'autres partenaires. Dans la zone de réception et le local d'abattage du plus

grand abattoir bovin de Suisse, 4 vétérinaires et 45 employés de Bell attendent les animaux. Les 600 autres employés s'occuperont ensuite de leurs carcasses.

Suivre l'instinct jusqu'à la mort

Le parcours astucieux qui doit permettre de respecter l'instinct naturel des bovins et de les amener sans stress jusqu'au box d'étourdissement commence à partir de la rampe de déchargement des camions. Le directeur Roderich Balzer se tient à proximité et attire l'attention sur les détails: «Vous voyez, la rampe d'accès est en pente raide vers le haut, ce qui nous permet de tirer parti du besoin naturel des animaux d'aller vers le haut.» Et ça marche: Sans opposer beaucoup de résistance, les bœufs Angus marchent vers leur box d'attente à l'intérieur de l'abattoir. Les bêtes des élevages de vaches mères posent des exigences particulières, affirme Roderich Balzer: «Chez nous elles n'entrent jamais en contact avec l'homme, car cela pourrait les faire paniquer.»

Les Angus attendent alors patiemment avec d'autres bovins dans le box d'attente. Malgré les lieux inconnus et leurs nouveaux compagnons, les bêtes sont étonnamment calmes. Il fait sombre et seul un mugissement sourd se fait entendre de temps à autre, sinon on n'entend rien. Or ce n'est que dix mètres plus loin que les pistolets d'abattage étourdissent une bête toutes les 60 secondes. Une grille mobile au-dessus de leur dos les empêche de se monter mutuellement.

Du matin au soir, une mise à mort à la minute

Leur tour vient après quelques heures d'attente. La porte s'ouvre et les animaux pénètrent dans le couloir. «Ils n'opposent quasiment pas de résistance parce que la clarté à la fin du couloir les attire», explique Balzer. Ici aussi les installations de l'abattoir utilisent un réflexe naturel des animaux: Avancer vers la lumière pour sortir de l'obscurité. Deux employés se tiennent vers la paroi latérale et font avancer les animaux s'ils s'arrêtent. Ils



Photo: Ursina Galbusera

En attendant la mort: Les boxes de l'abattoir de Bell sont sombres et peu bruyants, ce qui doit contribuer à calmer les animaux.



Photo: zVg

L'abattage est une question délicate sur laquelle les autorités et la protection des animaux aimeraient garder un maximum de contrôle.

n'utilisent en général leur aiguillon électrique que pour faire entrer les bêtes dans le box d'étourdissement. Dès qu'une bête y est entrée, le box se referme de tous côtés. Seule la tête, relevée par un dispositif spécial, en émerge.

La peur est maintenant visible dans les yeux de l'animal, mais elle ne dure que quelques secondes. L'homme en combinaison verte pose le pistolet à tige perforante sur le front du bœuf et presse la détente. La bête s'effondre, le box s'ouvre latéralement, le corps de l'animal étourdi glisse dans le local d'abattage. Avant même que l'animal inconscient soit pendu au crochet et que l'homme du local d'abattage commence par dégager la carotide d'un coup précis puis la tranche d'un autre, la bête suivante entre déjà dans le box d'étourdissement.

Les abattages se succèdent ainsi au rythme d'un par minute de quatre heures du matin à six heures du soir. «Plus le personnel d'abattage est routinier moins il fait d'erreurs», affirme-t-on aussi à l'Office vétérinaire fédéral (OVF). Une faute lors de l'étourdissement signifie que l'animal va mourir en souffrant. L'abattage est une question éthiquement délicate dont les différents aspects sont rassemblés depuis une bonne année dans l'«Ordonnance sur la protection des animaux lors de leur abattage», qui règle ce qui manque dans le Cahier des charges du Bourgeon.

L'abattage doit être le moins brutal possible – c'est une exigence éthique de la population et les exigences sont donc les mêmes pour tous les labels.

Mourir sans stress au pâturage

Il semble pourtant qu'il existe une méthode d'abattage encore moins stressante. Une balle tirée dans la tête au pâturage – ou, formulation plus idyllique: une mort par surprise dans un environnement connu. L'agriculteur Hermann Maier, de Balingen dans le sud de l'Allemagne, est un de ceux qui le font. Le fusil à la main, il traverse son troupeau de vaches mères jusqu'au taureau étendu paisiblement au milieu du troupeau au repos. Extrêmement concentré et apparemment imperturbable, l'éleveur tient le fusil à vingt centimètres du front du taureau – et presse la détente.

Le taureau bascule sur le côté, et l'agriculteur arrive immédiatement avec le tracteur et le box d'abattage mobile, y fait monter le taureau avec le treuil et le tue par saignée. «Le box d'abattage mobile est autorisé en tant que partie décentralisée d'un abattoir», explique la jeune agronome Lea Trampenau, qui depuis son travail de diplôme s'engage pour l'abattage au pâturage, «et depuis que l'ordonnance ad hoc a été modifiée en novembre, la méthode est sortie de la zone grise en Allemagne.» Elle est maintenant convaincue que, précédée

d'un étourdissement surprise, la mise à mort au pâturage est la méthode d'abattage qui stresse le moins les bêtes. En plus de la séparation du troupeau, du transport et de la conduite au box d'étourdissement, l'immobilisation de la tête pour garantir un étourdissement optimal est un facteur de stress important qui amène forcément les bêtes à paniquer, comme le montrent les résultats de son travail de diplôme sur les réactions de stress des bovins au cours de l'abattage.

D'autres études sur les différences de qualité de la viande en fonction des différents procédés d'abattage sont actuellement en cours à l'université de Kassel en Allemagne. «Tout laisse penser que la concentration de glucose et de lactate dans la viande est significativement moins élevée avec l'abattage au pâturage», dit Lea Trampenau en résumant les premiers résultats intermédiaires. La jeune femme est convaincue que la viande des bêtes étourdiées et abattues au pâturage devrait pouvoir se vendre plus cher non seulement pour des raisons qualitatives mais aussi idéologiques. Voilà trois ans que Lea Trampenau dirige la société Innovative Schlachtsysteme (système d'abattage novateurs, n.d.t.), qui distribue

Selon les espèces, 70 à 90 pour cent des bêtes bio meurent dans un abattoir de Bell Suisse SA. Celui d'Oensingen s'occupe des bovins (bœufs, taureaux, vaches et veaux).

Photo: Ursina Galbusera





Photo: zvg/ISS

Le box d'abattage mobile est prêt. Tout de suite après avoir été étourdi au pâturage, le bœuf y est tué conformément aux normes d'hygiène en vigueur.

la «Transport- und Entblute-Anhänger» (remorque de transport et de saignée, n.d.t.), une nouvelle version du box d'abattage mobile (www.iss-tt.de).

«Ne pas se croire au Far West!»

On connaît en Allemagne au moins 75 domaines agricoles qui pratiquent l'abattage au pâturage. En Suisse, cette pratique se limite au gibier d'élevage et à l'abattage d'urgence de bêtes qui ne sont plus transportables. L'abattage au pâturage ne pourrait-il pas être intéressant pour les fermes bio et les élevages de vaches mères? À l'OVF, on lève les yeux au ciel à cette pensée: «Il ne faudrait tout même pas se croire au Far West!», et, selon Walter

Schleiss, cette méthode ne doit pour de nombreuses raisons être utilisée en Suisse qu'avec la plus grande retenue. Il faut tout d'abord qu'un vétérinaire officiel examine préalablement et d'assez près au pâturage la bête qui doit y être abattue. Un examen approfondi devrait en outre suivre en cas d'anomalies, ce qui semble pratiquement irréalisable sans immobiliser l'animal.

L'expert de l'OVF doute aussi que les animaux puissent être saignés et éviscérés à temps. Le droit suisse en vigueur impose un intervalle d'au maximum 60 secondes entre l'étourdissement et la mort pour garantir que l'animal est bien inconscient lors de la mise à mort. L'agronome Lea Trampenau répond à la critique de l'OVF

que «le temps n'est pas le seul facteur – cela dépend de la profondeur de l'étourdissement.» Or un coup de feu tiré de très près étourdit beaucoup plus profondément les animaux (s'il ne les tue pas carrément) qu'un pistolet à tige perforante, donc on peut exclure le risque d'un retour à la conscience avant la mise à mort.

La critique de Walter Schleiss va cependant encore plus loin. Il craint que le déroulement de l'étourdissement et de la mise à mort au pâturage ne puisse pas être organisé de manière optimale, ce qui pourrait poser des problèmes de qualité. «L'optimisation de l'organisation et du contrôle est aussi possible pour l'abattage au pâturage», proteste par contre Lea Trampenau.

Pas encore de demandes déposées en Suisse

À l'OVF, Walter Schleiss précise que «théoriquement, des parties mobiles d'un abattoir peuvent aussi être homologuées en Suisse.» Aucune demande de ce genre n'a encore été déposée à cause des hautes exigences posées à l'organisation et à la logistique. Un certain soulagement est perceptible dans la voix du fonctionnaire. Bien que les exemples d'Allemagne montrent que l'abattage au pâturage peut diminuer le stress subi par les animaux et bien qu'on sache qu'on ne peut pas le supprimer entièrement dans les abattoirs même si on optimise les processus comme chez Bell, l'OVF semble privilégier la voie des contrôles maximaux et des conditions restrictives. Si la lacune constatée dans la réglementation de Bio Suisse semble donc bel et bien comblée par la législation, la question de rendre l'abattage encore moins stressant reste ouverte.

Ursina Galbusera



Photo: Manuel Krug

Abattre les bêtes au pâturage permet de leur éviter le stress dû à la séparation du troupeau, au transport, à la conduite vers l'étourdissement et à l'immobilisation de la tête.