

Après avoir donné successivement la parole à deux représentants des religions qui exigent traditionnellement un abattage sans étourdissement des animaux destinés à la consommation<sup>1</sup>, nous avons interrogé le président de l'OABA sur les conditions générales d'abattage des animaux de boucherie. Des progrès ont été effectués dans l'allègement de leurs souffrances, mais ils demeurent insuffisants. Le vétérinaire Jean-Pierre Kieffer ouvre d'intéressantes pistes à ce sujet.

# Oui, on peut limiter les souffrances des « bêtes d'abattoirs »

**Un entretien avec Jean-Pierre Kieffer**

**Jean-Pierre Kieffer** est vétérinaire, président de l'Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs (OABA)

**Philippe Lazar** : Quel est le statut de l'Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs ?

**Jean-Pierre Kieffer** : L'OABA est une association selon la Loi de 1901, reconnue d'utilité publique depuis 1965. Elle compte aujourd'hui plusieurs milliers d'adhérents et bénéficie de dons et de legs qui nous permettent d'avoir un budget annuel confortable, et ce d'autant que nous avons très peu de salariés.

Longtemps nous avons été la seule association s'intéressant à ce que nous appelons volontairement les « bêtes d'abattoirs », œuvrant pour que leur fin de vie se passe dans des conditions les moins traumatisantes possible. Nous avons parfaitement conscience de la difficulté de la tâche, compte tenu notamment des intérêts

économiques massifs en jeu. Mais nous arrivons entre autres à nous faire accepter dans les abattoirs, nos salariés vétérinaires ont la compétence d'émettre des critiques sur leurs modalités de fonctionnement, et ils sont parfois entendus. Nous nous occupons aussi beaucoup du « sauvetage » des animaux maltraités ou appartenant à des exploitations en crise. Avec notre aide financière diverses fermes conventionnées les recueillent et leur procurent une suite et une fin de vie convenables.

## L'ÉTOURDISSEMENT AVANT LA MISE À MORT

**P.L.** : Indépendamment des questions religieuses, maîtrise-t-on parfaitement aujourd'hui la question de

<sup>1</sup> Tareq Oubrou, Grand-Imam de Bordeaux dans *Diasporiques* n° 45 (avril 2019) et Bruno Fiszon, Grand-rabbin de Metz et de la Moselle dans *Diasporiques* n°46 (juillet 2019).

l'abattage sans souffrances (psychologiques ou physiques) des animaux de boucherie ?

**J.-P.K.** : En arrivant à l'abattoir, un animal ne sait évidemment pas ce qui l'attend. Mais les odeurs qu'il perçoit, les bruits et cris qu'il entend, le seul fait d'être en présence de congénères qu'il ne connaît pas ne manquent pas de le stresser très violemment. Et puis il y a bien sûr l'intervention humaine. Je connais des abattoirs où l'on se conduit calmement avec les animaux, on leur donne de l'eau et du fourrage. Mais c'est loin d'être toujours le cas. Il arrive souvent qu'on les fasse avancer à coups de chocs électriques, voire – bien que ce soit en principe proscrit – à coups de bâton ou de piques à la pointe très acérée !

Tous les animaux abattus sont bien entendu saignés de façon à assurer la conservation de la viande, c'est la différence majeure avec la façon de tuer le gibier. La douleur physique au moment d'un égorgement à vif est très réelle et c'est le rôle de l'étourdissement préalable de l'éviter, par un choc mécanique (le pistolet d'abattage), par un choc électrique (une électronarcose, qui met l'animal dans une sorte de coma temporaire) ou encore par gazage.

**P.L.** : La loi n'impose-t-elle pas cet étourdissement sauf s'il est refusé pour des raisons religieuses ?

**J.-P.K.** : Ce n'est hélas pas exactement le cas. Ce sont des règlements de l'Union européenne qui définissent ce qu'on est en droit de faire en la matière, pas des lois françaises. Or ceux-ci prévoient des dérogations à

## La belle histoire de l'Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs (OABA)

Cela commence comme un conte de fées. Il était une fois se promenant dans les rues de Menton... une femme, Jacqueline Gilardoni, accompagnée de sa fille âgée d'environ 14 ans. Elles voient un âne fuyant à toute vitesse le boucher qui le poursuivait couteau à la main. Elles sauvent l'animal en l'achetant et Jacqueline Gilardoni trouve quelqu'un pouvant le prendre en charge. Du coup elle commence à se demander ce qui se passe réellement dans les abattoirs. À l'époque - en 1958 - seuls les maquignons et les abatteurs le savent ! Elle parvient à entrer dans ceux de La Villette et elle est évidemment effarée de ce qu'elle y découvre, en particulier l'usage exclusif du merlin. Grâce à des amis anglais, elle se procure des pistolets d'abattage de marque *Matador (sic)* et les offre aux abattoirs qu'elle visite. Et elle finit par s'engager à part entière dans ce combat qu'elle estime essentiel en créant, en 1961, l'OABA. En 1964 elle obtient l'adoption d'un décret qui rend l'étourdissement obligatoire. Malheureusement les règlements européens autorisent des dérogations...

l'étourdissement, qui, théoriquement, ne sont valables que sur la base de commandes spécifiques d'animaux abattus *halal* ou *casher*. Mais, sur une chaîne d'abattage,





**Jean-Pierre Kieffer** : « À défaut d'interdire l'abattage rituel, deux gestes sont parfaitement concevables pour alléger les souffrances d'un bovin : retourner l'animal non pas sur le dos mais à 90° et l'étourdir dans les secondes qui suivent sa jugulation. »

allez contrôler qu'on respecte parfaitement cette distinction !

**P.L.** : Quel est l'effet exact de l'étourdissement ?

**J.-P.K.** : La tige mobile du pistolet d'abattage, si celui-ci est correctement appliqué sur le front du bovin, détruit ses centres de la douleur. L'animal est inconscient mais son cœur continue à fonctionner, on peut alors accrocher l'animal par une patte postérieure sans qu'il souffre et le saigner de façon très efficace en ne sectionnant que les gros vaisseaux du cou.

**P.L.** : Et si l'on n'étourdit pas l'animal ?

**J.-P.K.** : C'est là qu'il y a problème ! La technique réglementaire de l'abattage rituel consiste alors à trancher la moitié du cou de l'animal et à attendre qu'il perde conscience avant de l'accrocher à la chaîne. Mais cette perte de conscience peut prendre jusqu'à plusieurs minutes et je n'ai pas besoin de vous dire que ce délai est rarement respecté. Vous imaginez

donc la suite en termes de souffrance de l'animal !

**P.L.** : Est-ce que l'étourdissement dont vous avez parlé est efficace à 100% ?

**J.-P.K.** : Oui s'il est correctement mis en œuvre ! Mais, pour de multiples raisons, il peut y avoir des échecs dans environ 5 à 7% des cas. Et on le voit immédiatement. C'est la raison pour laquelle il y a obligation d'avoir sous la main un second pistolet et de l'utiliser sans délai, et là on est à 100% de réussite.

**P.L.** : Et l'autre méthode que vous avez évoquée ?

**J.-P.K.** : L'électronarcose ? Le choc électrique entraîne une insensibilisation temporaire, donc réversible. Pour les moutons on utilise une pince et pour les porcs deux bras articulés qui, dans l'un et l'autre cas, font contact avec la tête de l'animal et lui font perdre conscience pendant quelques minutes, plus que largement le temps de le mettre à mort par saignée sans souffrance physique. Mais cela ne supprime évidemment pas le stress : les animaux en question ne sont ni aveugles ni sourds !

**P.L.** : En résumé, on sait en principe gérer la souffrance physique mais on reste impuissant face au stress...

**J.-P.K.** : On peut le diminuer, comme je vous l'ai dit, par un comportement plus respectueux envers les animaux, mais on ne peut pas le supprimer. On a bien songé à revenir à des abattoirs de petite taille, sur le lieu de l'élevage. Mais il est clair que le coût d'opérations de cette nature

est incomparablement plus élevé que celui des abattoirs industriels. Et il n'est pas du tout évident qu'un nombre significatif de consommateurs de viande acceptent ce surcoût.

**P.L.** : Existe-t-il actuellement de tels abattoirs mobiles ?

**J.-P.K.** : Non, mais un cahier des charges est en cours de rédaction à ce propos.

## **L'ABATTAGE RITUEL**

**P.L.** : Venons-en à l'abattage rituel. Comment se pratique-t-il ?

**J.-P.K.** : L'animal entre dans un box dit « de contention » et l'on retourne l'animal sur le dos. Or vous ne verrez jamais dans un pré, une vache sur le dos. Un cheval, oui, une vache, non ! Parce que pour les ruminants c'est une position parfaitement anti-physiologique du fait du poids de leur rumen, une position qui peut même entraîner l'asphyxie si elle dure trop longtemps. Inutile de vous dire qu'elle en ajoute à la souffrance de l'animal ! Et ce d'autant que celui-ci ne perd pas immédiatement conscience après que la moitié de son cou a été tranchée car chez les bovins une partie de l'irrigation du cerveau (environ 40 %) passe par des artères vertébrales qui, elles, ne sont pas atteintes par la jugulation.

**P.L.** : Mais que peut-on faire alors pour alléger toutes ces souffrances à défaut d'interdire ce type d'abattage ?

**J.-P.K.** : Deux gestes sont parfaitement concevables : ne retourner

## **Interdiction de la vente de viande halal portant la mention « agriculture biologique »**

Suite à un recours de l'association OABA, par arrêté du 11 juillet 2019, la Cour administrative d'appel de Versailles a mis fin à la publicité et à la commercialisation de viandes certifiées halal et portant la mention « agriculture biologique » parce qu'un abattage sans étourdissement ne saurait répondre aux exigences de bien-être animal qu'implique cette mention.

l'animal qu'à 90°, sur le côté (cela ne gêne en rien la manipulation du couteau) et l'étourdir dans les secondes qui suivent la jugulation.

**P.L.** : Vous pensez donc qu'il y aurait là une façon d'alléger les souffrances animales tout en respectant les obligations rituelles ?

**J.-P.K.** : J'en suis convaincu, et telle est aussi de plus en plus souvent la position d'officiants juifs ou musulmans. C'est aussi celle qui est ardemment défendue par Liliane Vana, professeure de droit des religions à l'Université libre de Bruxelles. Les religieux partisans de cette solution parlent à son propos de « soulagement » plutôt que d'étourdissement. Pourquoi pas ? Mais c'est aussi une façon implicite de reconnaître qu'il y a bien douleur dans la jugulation !

## **UNE RÉGLEMENTATION PROBLÉMATIQUE**

**P.L.** : Vous nous avez dit que ce sont des « règlements » de l'Union européenne qui définissent ce qu'on est en droit de faire. Ils s'appliquent donc automatiquement dans tous les pays-membres. Mais ils prévoient aussi la possibilité de dérogations...

## L'abattage rituel en Europe : entre autorisations, aménagements et interdictions

Interdiction d'abattage sans étourdissement	Islande, Suède, Norvège, Danemark, Suisse, Slovénie, Belgique (Wallonie et Flandre), Bavière et Liechtenstein
Obligation d'un soulagement	Finlande, Autriche, Grèce, Slovaquie, Estonie et Lettonie
Interdiction d'exportation de viandes issues d'animaux abattus sans étourdissement	Allemagne et Pays-Bas
Pas d'exigences particulières en matière d'étourdissement et d'exportation de viande	France, Pologne, Lituanie, Espagne, Italie, Portugal, Royaume-Uni, Irlande, République Tchèque, Hongrie, Chypre et Luxembourg

Source : *Legal Restrictions on Religious Slaughter in Europe*, 2018 et VPRF, 2018

**J.-P.K.** : La possibilité mais pas l'obligation d'y recourir. C'est le choix qu'a fait récemment la Belgique en refusant de déroger à l'étourdissement...

**P.L.** : La situation est donc claire chez nos voisins...

**J.-P.K.** : Eh bien non ! Plainte a été déposée devant la Cour européenne des droits de l'Homme qui estime, elle, qu'on ne peut s'opposer à la liberté de culte et aux pratiques qu'elle induit. Mais pour moment la Belgique tient bon ! Pourra-t-elle le faire éternellement ? Rien n'est moins sûr ! Et je voudrais, puisqu'on parle de liberté, attirer votre attention sur un point qui porte atteinte à ma propre liberté, celle de refuser de manger de la viande d'animaux ayant été abattus sans étourdissement. La partie postérieure d'un bœuf (au-delà de la

septième côte) est réputée non *cashé* par nature chez les Juifs orthodoxes : vous pensez bien qu'on ne la jette pas pour autant ! S'agissant des moutons, la population musulmane est plus demandeuse de triperie que de viande ; là encore l'excès de viande passe dans la consommation courante...

**P.L.** : Vous me dites donc que nous mangeons sans le savoir de la viande issue d'abattages rituels ?

**J.-P.K.** : Oui, et c'est l'une des raisons pour lesquelles nous réclamons un étiquetage qui fasse mention des conditions d'abattage et précise notamment si l'animal a été étourdi !

### EN L'ATTENTE DE DÉCISIONS

**P.L.** : Où en sommes-nous en fin de compte aujourd'hui en France et du

#### Soutien à l'association OABA

Il est possible d'adhérer à l'association OABA ou de lui faire des dons ponctuels ou récurrents. Tous renseignements figurent sur son site ([www.oaba.fr](http://www.oaba.fr)).



point de vue de l'abattage et de celui de l'étiquetage ? Si je vous suis bien, nous sommes encore loin de la mise en œuvre de solutions de compromis acceptables par toutes les parties ?

**J.-P.K.** : Le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER), consulté sur la dérogation à l'étourdissement a

donné une réponse claire. S'agissant des ovins : étourdissement réversible précédant la saignée ; s'agissant des bovins : « soulagement » (au sens précis que j'ai précédemment évoqué). Quant à l'étiquetage, il lui est favorable. Nous sommes maintenant dans l'attente de décisions formelles dont il faut hélas reconnaître qu'elles ne sont pas faciles à prendre. ☹



PHOTO PH. LAZAR

Trois ânes sauvés dans un refuge du Puy-de-Dôme