

Œuvre d'Assistance
aux Bêtes d'Abattoirs

L'abattage rituel sans étourdissement

*Réponses aux idées reçues
et fausses croyances*

Sommaire

Deux techniques d'abattage, quelles différences ?	2
Deux pratiques d'abattage rituel, quelles différences ?	4
Cadre juridique de l'abattage rituel	6
Abattage sans étourdissement et souffrance animale	8
L'étourdissement, ce n'est pas la mort	10
L'avis des scientifiques et les recommandations d'experts	12
Dérive de l'abattage rituel et tromperie des consommateurs	14
Egorgement et risques sanitaires	16
Signes de qualité de la viande	17
Abattage rituel et textes religieux	18
Liberté de culte et de conscience	19
Les actions de l'OABA	20
Les demandes de l'OABA	22

Sous forme de questions / réponses, cette brochure a pour but :

- de corriger les idées reçues et les fausses croyances concernant **l'abattage rituel sans étourdissement**
- de rétablir la vérité sur la **souffrance des animaux**
- d'en finir avec la **tromperie des consommateurs**

Depuis sa création en 1961, **l'OABA** a toujours eu un rôle déterminant dans l'évolution des conditions d'abattage des animaux. Sous sa pression, en 1964, un décret rendait obligatoire l'étourdissement des animaux avant la saignée. Cette obligation était reprise en 1974 par une directive de l'Union européenne qui autorisait une dérogation à l'étourdissement pour l'abattage rituel.

L'OABA milite pour mettre un terme à la pratique de l'abattage rituel sans étourdissement responsable de souffrances évitables, dans la mesure où il existe des méthodes d'insensibilisation qui peuvent être compatibles avec les rites religieux et qui sont déjà utilisées dans plusieurs pays.

Les souffrances liées aux conditions d'abattage ne doivent pas faire ignorer celles inhérentes aux conditions de vie des animaux dans certains élevages et lors du transport, notamment de longue durée.

"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



Deux techniques d'abattage...

Abattage avec étourdissement : l'animal est étourdi avant la saignée, ce qui entraîne une perte de conscience immédiate dans le but de lui épargner toutes souffrances évitables. C'est la méthode conventionnelle.

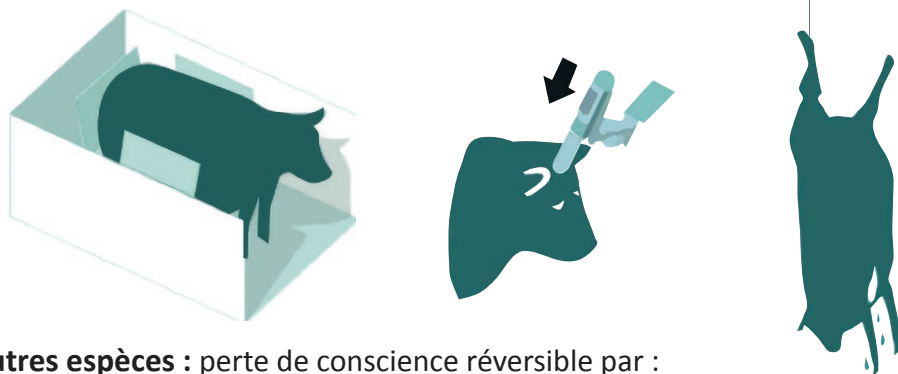
Abattage sans étourdissement : l'animal est égorgé en pleine conscience sans qu'il ait été préalablement étourdi. Il est pratiqué dans le cadre des abattages rituels musulmans (*Dhabiha* pour la viande halal) et juifs (*Shehita* pour la viande kasher).

Cette brochure est essentiellement consacrée à l'abattage des bovins.

Abattage avec étourdissement préalable

Espèce bovine : L'animal est immobilisé dans un box adapté à son gabarit. Il est étourdi à l'aide d'un pistolet d'abattage dont la tige perforante provoque des lésions irréversibles des structures cérébrales entraînant la perte de conscience immédiate c'est-à-dire l'insensibilisation. Le cœur continue à battre, permettant la saignée.

Puis l'animal est libéré de sa contention pour être hissé. Il est immédiatement saigné par deux petites incisions de chaque côté du cou pour sectionner carotides et jugulaires ou par une incision à l'entrée de la poitrine pour couper les gros vaisseaux provenant directement du cœur.



Autres espèces : perte de conscience réversible par :

- étourdissement électrique (ovins, caprins, volailles)
- étourdissement au gaz (volailles)

L'objectif est d'obtenir une insensibilisation de l'animal.

...quelles différences ?

Définition de l'étourdissement :

Règlement (CE) n°1009/2009 du 24 septembre 2009

Tout procédé appliqué intentionnellement qui provoque une perte de conscience et de sensibilité sans douleur...

Article R214-64 du code rural et de la pêche maritime

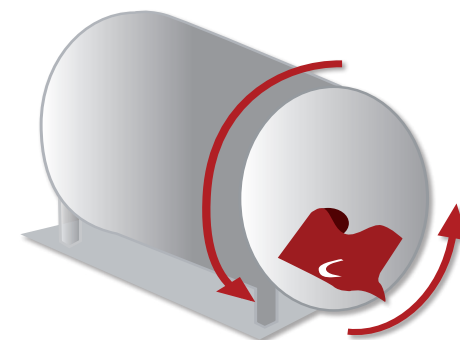
Tout procédé qui, appliqué à un animal, le plonge immédiatement dans un état d'inconscience...

Abattage sans étourdissement

L'animal est immobilisé dans un box, sorte de tonneau métallique rotatif qui retourne l'animal sur le dos ("casting-pen"). Ce retournement provoque un stress important. Une mentonnière est utilisée pour tendre la gorge de l'animal, qui est **égorgé par la section de la peau, des muscles, des jugulaires et carotides, mais également de la trachée et de l'œsophage, s'arrêtant à la colonne vertébrale.**

Cet égorgement est pratiqué à vif, sur un animal en pleine conscience, sans insensibilisation. **L'agonie peut durer plusieurs minutes.** Elle est particulièrement longue chez les bovins, en raison de l'artère vertébrale qui continue d'irriguer le cerveau, maintenant l'animal conscient (voir p. 9).

L'animal ne doit être libéré de sa contention que lorsqu'il ne présente plus de signes de conscience. Les opérations de découpe ("habillage") ne peuvent commencer que lorsque l'animal ne présente plus de signes de vie. Les guides professionnels recommandent d'attendre au moins un délai de 5 minutes 30 après l'égorgement. Une règle difficile à respecter avec les cadences...



Deux pratiques d'abattage rituel...

Il existe deux méthodes d'abattage rituel :

- La **dhabiha** est la méthode d'abattage rituel des animaux pour produire la viande halal. Les détails de la méthode proviennent plus de la tradition islamique que du Coran. Des interprétations différentes existent selon les pays, pouvant aller jusqu'à accepter l'étourdissement ou l'aménager.
- La **shehita** est la méthode d'abattage pour produire la viande kasher. Elle est pratiquée par un "sacrificateur" (*shohet*) selon les prescriptions de la *cacherout*, le code alimentaire juif tiré de la Tora, la bible hébraïque.

Dans les deux cas, il s'agit de rendre la viande propre à être consommée par les musulmans (halal = licite), par les juifs (kasher = conforme).

Le processus de mise à mort est similaire. L'animal doit être immobilisé par un procédé mécanique le maintenant, le plus souvent, sur le dos, le cou tendu par une mentonnière.

L'égorgeage est pratiqué sans étourdissement. Il est réalisé à l'aide d'un couteau qui doit être très bien aiguisé, en un seul passage, le cisaillement étant interdit, ce qui est rarement respecté. La contention doit être maintenue jusqu'à ce que l'animal ne présente plus de signes de conscience. Ce n'est qu'à ce moment que l'animal peut être libéré du box pour être hissé et suspendu.

Des règles juridiques identiques

Tout abattage rituel doit être pratiqué dans un abattoir agréé bénéficiant d'une autorisation préfectorale pour pouvoir déroger à l'obligation d'étourdissement. Le sacrificateur doit posséder un certificat de compétence protection animale (CCPA) attestant de sa formation. Il doit être habilité par l'un des organismes religieux agréés par le ministère de l'Agriculture sur proposition du ministère de l'Intérieur (les Grandes Mosquées de Paris, Evry et Lyon pour le culte musulman, le Grand Rabinat de France pour le culte juif).

...quelles différences ?

Il y a quatre grandes différences :

- Lors de la *dhabiha*, la tête de l'animal est tournée vers La Mecque.
- Lors de la *shehita*, le "sacrificateur" (*shohet*) utilise un couteau (*chalaf*) plus long que celui utilisé lors de la *dhabiha*, sa longueur doit être égale à deux fois la largeur du cou de l'animal. Il est particulièrement tranchant.
- Lors de la *shehita*, un contrôle (*betiqua*) est effectué sur les organes de la carcasse pour vérifier les exigences rituelles. Toutes anomalies, en particulier sur les poumons et la plèvre rendent la viande non conforme pour le kasher, **elle est déclassée et se retrouve dans le circuit conventionnel**, après validation par le service vétérinaire d'inspection.
- Selon les règles alimentaires juives (*cacherout*), certaines parties de l'animal sont interdites, comme celles qui touchent le nerf sciatique, ce qui conduit à exclure les parties arrière de la carcasse jusqu'à la huitième côte. **Ainsi, la moitié de la carcasse qui ne peut être certifiée kasher est déclassée et se retrouve dans le circuit conventionnel** de distribution des viandes (voir p. 14).

La certification kasher est encadrée par le Consistoire de Paris qui publie chaque année une liste de produits contrôlés et appose son label, KBDP (*kascher Beth Din de Paris*). Le Consistoire bénéficie ainsi d'une redevance (de plus d'un euro) prélevée pour chaque kilogramme de viande.



Plusieurs organismes certificateurs spécialisés contrôlent la viande halal, avec des règles d'examen différentes et des exigences plus ou moins strictes. Le marché du halal en France représente un poids économique important évalué à environ cinq milliards d'euros (Cabinet Solis).



Cadre juridique de l'abattage rituel

L'obligation d'étourdissement des animaux était instaurée, grâce à l'OABA, par le décret du 16 avril 1964, avec l'exception pour l'abattage effectué selon un rite religieux. La dérogation constitue le cadre de l'abattage rituel.

Etourdissement obligatoire



L'abattage des animaux est encadré par le règlement (CE) n°1099/2009. Le principe général est l'étourdissement préalable (article 4, paragraphe 1) : *"Les animaux sont mis à mort uniquement après étourdissement... L'animal est maintenu dans un état d'inconscience et d'insensibilité jusqu'à sa mort"*.

Dérogation à l'obligation d'étourdissement

Mais le règlement (CE) n°1099/2009 maintient *"la dérogation à l'exigence d'étourdissement des animaux préalablement à l'abattage, en laissant toutefois un certain degré de subsidiarité à chaque État membre"*. Cette dérogation repose sur *"la liberté de religion et le droit de manifester sa religion ou ses convictions par le culte, l'enseignement, les pratiques et l'accomplissement des rites, tel que le prévoit l'article 10 de la Charte des droits fondamentaux de l'Union européenne"*.

Ainsi, le règlement n°1099/2009 prévoit que l'obligation d'étourdissement peut s'appliquer ou non aux animaux abattus rituellement si l'Etat le choisit (article 4 paragraphe 4).

La France, qui prévoyait déjà une telle exception dans son droit national, a continué cette pratique dérogatoire dans le cadre du droit européen. **D'autres Etats membres interdisent l'abattage sans étourdissement ou aménagent sa pratique.**

L'Union européenne et le principe de subsidiarité

Le règlement européen n°1099/2009 a souhaité reconduire la dérogation de l'abattage rituel sans imposer de nouvelles contraintes, préférant laisser *"un certain degré de subsidiarité à chaque Etat membre"*. C'est ainsi que l'abattage rituel sans étourdissement est facultatif et non obligatoire dans chaque législation nationale. **Chaque Etat a donc le choix d'appliquer ou non la dérogation à l'obligation d'étourdissement.**

Pays en Europe (* hors UE)	
Interdiction d'abattage sans étourdissement	Danemark, Finlande, Islande*, Liechtenstein*, Luxembourg, Norvège*, Slovénie, Suède, Suisse*, Bavière, Belgique (Wallonie, Flandre)
L'étourdissement doit être effectué immédiatement après la saignée	Autriche, Estonie, Grèce, Lettonie, Slovaquie
Dérogation à l'obligation d'étourdissement dans le cadre de l'abattage rituel	France, Allemagne, Chypre, Espagne, Irlande, Italie, Hongrie, Lituanie, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République Tchèque, Royaume Uni*

Legal Restrictions on Religious Slaughter of Animals in Europe (Septembre 2019)

Exportations et importations

Certains pays interdisent l'exportation de viandes issues d'animaux abattus sans étourdissement (Allemagne, Pays-Bas). En France, près de la moitié des exportations de viande bovine provient d'abattages rituels (2014). Certains pays, qui interdisent l'abattage sans étourdissement, autorisent l'importation de viandes issues d'abattages rituels (Norvège, Suisse).

Abattage sans étourdissement... ... et souffrance animale

L'abattage sans étourdissement provoque moins de stress

FAUX : L'abattage sans étourdissement cause un stress accru. L'animal est bloqué dans un box, la tête placée dans une mentonnière, afin de lui tendre le cou. Le box rotatif retourne le plus souvent l'animal sur le dos. Cette position entraîne des difficultés respiratoires liées à la masse du rumen qui comprime les poumons. Ce n'est qu'au bout de plusieurs dizaines de secondes dans cette position très inconfortable et stressante que le sacrificateur égorge l'animal.

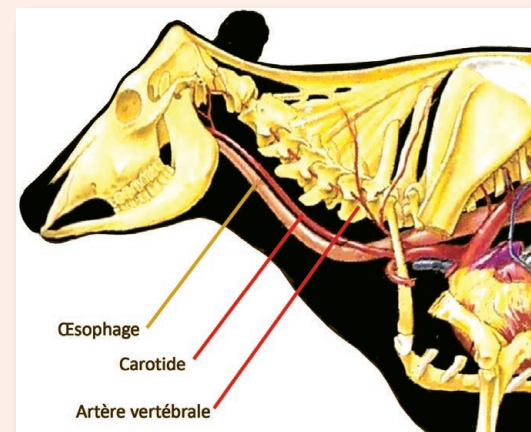


L'abattage sans étourdissement ne fait pas davantage souffrir

FAUX : A la différence d'un animal étourdi, donc inconscient, l'animal égorgé à vif ressentira la douleur liée à l'incision, au niveau du cou, de la peau, des vaisseaux mais aussi des muscles et de différents organes (œsophage et trachée). Son agonie durera ensuite jusqu'à ce que la perte de sang, qui suit la saignée, soit suffisante pour induire la perte de conscience puis la mort de l'animal. La souffrance de l'animal abattu sans étourdissement a conduit la Cour de justice de l'Union européenne à rendre un arrêt important (voir p. 17).

La saignée entraîne rapidement une perte de conscience

FAUX : L'hypothèse selon laquelle l'animal perdrait conscience avant de pouvoir percevoir la douleur est fautive. La diminution de la pression sanguine après la saignée ne provoque pas une perte de conscience immédiate. Chez les volailles et les petits ruminants (ovins, caprins), la perte de conscience peut être observée dans les 20 secondes qui suivent l'égorgeage (à condition qu'il soit correctement effectué). En revanche, pour l'espèce bovine, des particularités anatomiques retardent la perte de conscience, l'animal pouvant ressentir la douleur pendant plusieurs minutes (jusqu'à 14 minutes selon un rapport de l'Inra de 2009).



Particularité des bovins abattus sans étourdissement

La perte de conscience est retardée en raison de la présence d'une artère vertébrale importante qui n'est pas sectionnée lors de l'égorgeage, car protégée par les vertèbres, et qui continue d'irriguer le cerveau.

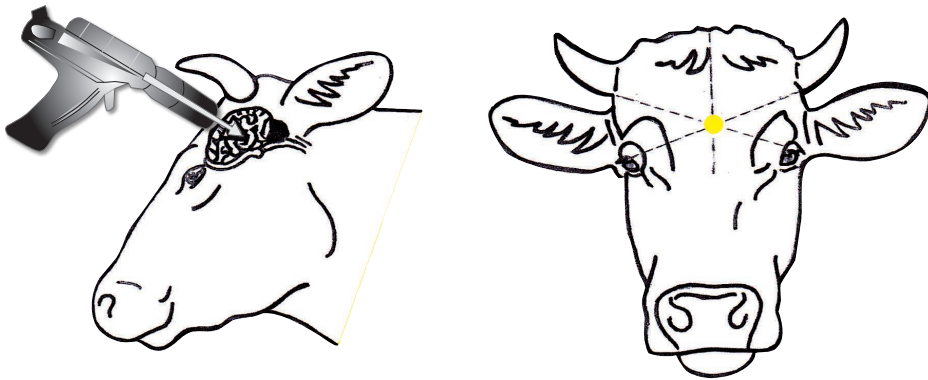
Chez les bovins, avec la contraction des muscles tranchés au niveau du cou dans l'égorgeage, il se forme souvent de "faux anévrysmes", des caillots qui obstruent partiellement les vaisseaux sanguins sectionnés, réduisant le flux sanguin et retardant ainsi la perte de conscience. Le sacrificateur doit recouper les vaisseaux obstrués, sur l'animal à vif.

L'étourdissement... ... ce n'est pas la mort

L'étourdissement au pistolet d'abattage tue l'animal

FAUX : L'étourdissement par pistolet d'abattage entraîne des lésions des structures cérébrales profondes, plongeant immédiatement l'animal dans un état d'inconscience irréversible. **Ce n'est pas la mort.** Le cœur continue à battre plusieurs minutes et ne s'arrêtera que lorsque la saignée aura entraîné une perte de sang suffisamment importante pour provoquer la chute de la pression sanguine et l'arrêt de l'oxygénation. C'est donc bien la saignée qui tue l'animal (conformément aux préceptes religieux) et non pas l'étourdissement.

La mort qu'entraînerait l'étourdissement est un argument invoqué pour le refuser dans l'abattage rituel. La confusion est entretenue entre "animal vivant" (préceptes religieux) et "animal inconscient" (mais qui n'est pas mort).



L'étourdissement entraîne une douleur supplémentaire

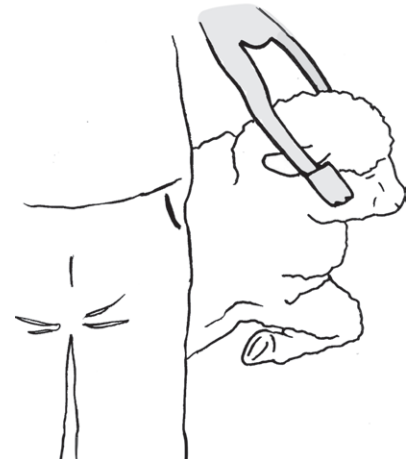
FAUX : Autre argument invoqué contre l'étourdissement. Bien exécuté, le tir au pistolet d'abattage entraîne une perte de conscience instantanée. Les rares échecs sont dûs généralement à une mauvaise maîtrise du geste de l'opérateur. Dans ce cas, la réglementation précise qu'un second tir doit être immédiatement pratiqué.

Un étourdissement réversible n'entraîne pas la mort

VRAI : Un étourdissement réversible entraîne une perte de conscience, immédiate, mais temporaire. Au bout d'un certain temps, l'animal reprend conscience. **L'étourdissement réversible n'entraîne pas la mort.** La saignée doit intervenir pendant la phase d'inconscience. Cette méthode est acceptée dans plusieurs pays pour l'abattage rituel musulman mais plus rarement pour l'abattage rituel juif (ovins, caprins et volailles).

L'étourdissement par choc électrique des ovins est réversible

VRAI : Le courant électrique passe entre deux électrodes placées au niveau des tempes, de part et d'autre du crâne de l'animal. Le courant entraîne une dépolarisation des neurones provoquant un état épileptique qui rend l'animal inconscient instantanément. Les paramètres électriques sont réglés pour **plonger l'animal dans un état d'insensibilité temporaire et donc réversible.** La saignée doit être réalisée rapidement, avant que l'animal ne reprenne conscience.

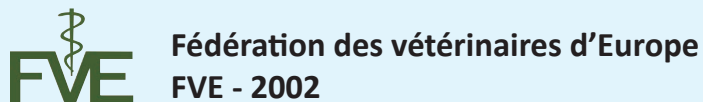


L'étourdissement post-jugulation tue l'animal

FAUX : L'étourdissement post-jugulation est pratiqué avec un pistolet d'abattage immédiatement après l'égorgeage (jugulation). S'il ne supprime pas la douleur au moment précis de la jugulation, il évite la longue agonie qui suit et dure plusieurs minutes. La mort résultera de la saignée et non pas du pistolet d'abattage. Ce compromis appelé **soulagement** peut être accepté par des musulmans pour le halal, mais plus rarement par des juifs pour le kasher.

L'avis des scientifiques...

A part de très rares exceptions, les autorités scientifiques s'accordent pour reconnaître l'extrême douleur ressentie par les animaux lors de l'égorgeage. Elles recommandent l'étourdissement pour éviter des souffrances inutiles.



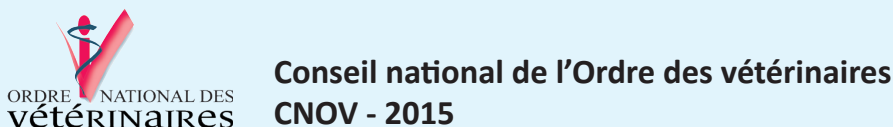
L'abattage sans étourdissement retarde la perte de conscience jusqu'à parfois plusieurs minutes. Durant cette période consciente, l'animal peut être exposé à la douleur et une souffrance, non nécessaires, dues à des plaies ouvertes et la possible aspiration de sang et de contenu de rumination. Du point de vue de la protection des animaux et par respect pour l'animal en tant qu'être sensible, la pratique consistant à abattre les animaux sans étourdissement préalable est inacceptable, quelles que soient les circonstances.



En raison de graves problèmes de bien-être animal liés à l'abattage sans étourdissement, un étourdissement doit toujours être réalisé avant l'égorgeage.



L'égorgeage lors de l'abattage rituel provoque des réponses cérébrales dont on a démontré qu'elles sont dues à la stimulation douloureuse causée par la transection des tissus du cou. La perte de conscience chez les bovins sacrifiés rituellement peut aller jusqu'à 14 minutes.



Tout animal abattu doit être privé de conscience d'une manière efficace, avant la saignée et pendant toute la durée de celle-ci.

...et les recommandations d'experts



Avis du CGAAER
2016

Le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) présidé par le ministre en charge de l'agriculture, s'était vu confier "une mission d'expertise de la mise en œuvre du décret n°2011-2006 du 28 décembre 2011 relatif à la dérogation à l'étourdissement". Un avis était rendu en 2016 :

Forts de leurs constats de terrain et de la bibliographie scientifique, les experts sont d'avis que l'abattage sans étourdissement est mal adapté à l'espèce bovine. Par conséquent, ils recommandent pour les bovins :

- Soit un étourdissement immédiatement après la jugulation,
- Soit un étourdissement réversible préalable à la jugulation, sous réserve dans ce dernier cas, d'une validation préalable des techniques.



Avis du CESE
2019

Le Conseil économique, social et environnemental (CESE) a émis un "avis sur les enjeux relatifs aux conditions d'élevage, de transport et d'abattage en matière de bien-être animal" en octobre 2019. La préconisation n°9 précise :

A l'instar de nombreux États-membres, harmoniser au niveau national l'application de la réglementation européenne, en rendant obligatoire l'étourdissement (réversible ou effectué immédiatement après le geste rituel) pour concilier les rites et la réduction de la souffrance au moment de la mise à mort.

Dérive de l'abattage rituel...

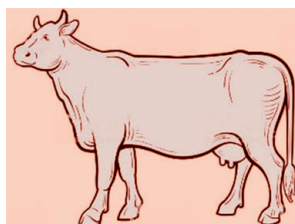
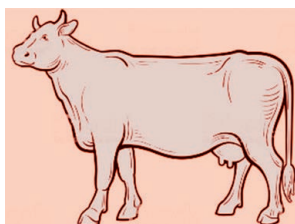
La production de viandes issues d'animaux abattus sans étourdissement dépasse les besoins des circuits rituels halal ou kasher et approvisionnent les boucheries, restaurants et cantines, à l'insu des consommateurs.

C'est le principe de la "complémentarité des circuits".

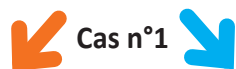
Note du ministère de l'Agriculture (DGAL) du 26 septembre 2012

"À partir du moment où l'abattage rituel de l'animal peut être justifié par la commande ou la vente d'une partie de la carcasse (carcasse, demi-carcasse, quartier ou abats) sur le marché rituel, l'utilisation du reste de la carcasse est autorisée dans le circuit conventionnel. De même, les carcasses abattues sans étourdissement mais non acceptées lors de l'examen rituel peuvent être destinées au marché conventionnel."

Dans le cadre de la certification de la viande kasher, sont exclues les parties arrière de la carcasse jusqu'à la huitième côte. Ainsi, la moitié de la carcasse est déclassée (Cas n°1). De plus, après l'inspection par le sacrificateur (*betiqua*), la carcasse entière peut être considérée impropre selon le rite juif et être rejetée (Cas n°2). Ces viandes déclassées se retrouvent dans le circuit conventionnel.

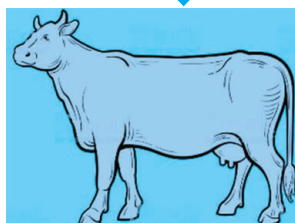
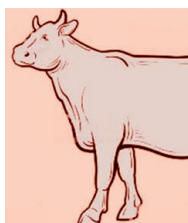


2 bovins abattus pour le kasher



Cas n°1

Cas n°2



0,5 carcasse kasher

1,5 carcasse rejetée = circuit conventionnel

...Tromperie des consommateurs

Je peux connaître le mode d'abattage de l'animal

FAUX : Aucun étiquetage ne permet d'être informé sur le mode d'abattage. De sorte que le consommateur peut acheter, sans le savoir, de la viande provenant d'un abattage rituel sans étourdissement. Il en résulte une tromperie contre laquelle tous les gouvernements successifs ont refusé d'apporter une solution.

En boucherie traditionnelle, la viande provient uniquement d'animaux abattus avec étourdissement

FAUX : Compte tenu de la complémentarité des circuits et de l'absence d'étiquetage du mode d'abattage, le boucher lui-même ne sait pas toujours si la viande qu'il vend provient d'un animal abattu après étourdissement.

Je peux savoir si un abattoir recourt à l'étourdissement

VRAI : Depuis 2012, pour déroger à l'obligation d'étourdissement, l'abattoir doit obtenir une autorisation préfectorale. L'OABA a recensé les abattoirs qui n'ont pas sollicité cette autorisation (hors Aïd el kebir). Dans ces abattoirs, les animaux doivent donc y être abattus après étourdissement. En grande distribution, l'emballage de la viande mentionne le code sanitaire de l'abattoir (FR + n° département + n° abattoir). Si le code de l'abattoir est dans la liste établie par l'OABA, l'étourdissement y est pratiqué (voir www.oaba.fr).



Début 2020, 51% des abattoirs de boucherie et 17% des abattoirs de volailles pouvaient pratiquer des abattages sans étourdissement, dans des proportions variables.

Le pourcentage des animaux abattus sans étourdissement est estimé selon le ministère de l'Agriculture, à au moins :

14 % pour la filière bovine
28 % pour la filière ovine et caprine

Egorgement et risques sanitaires

Lors de l'abattage d'un bovin, l'œsophage est sectionné

FAUX : Lors de l'abattage conventionnel d'un bovin, la saignée est pratiquée soit par deux petites incisions de chaque côté du cou pour sectionner carotides et jugulaires, soit par une incision à l'entrée de la poitrine pour sectionner les gros vaisseaux issus du cœur. L'œsophage et la trachée restent intacts. Lors des opérations sur la carcasse, l'œsophage est ligaturé pour éviter de souiller la viande (Règlement européen n°853/2004 en matière d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale).

VRAI : Mais l'abattage rituel déroge à ce Règlement. Lors d'un égorgement rituel, l'œsophage et la trachée sont sectionnés avec les autres tissus du cou. L'animal étant suspendu, tête en bas, une partie du contenu gastrique peut se déverser et souiller les muscles au niveau du cou.

Les pratiques à risques de l'abattage rituel

Les pratiques de l'abattage rituel peuvent avoir des conséquences en termes de sécurité sanitaire des viandes :

- La section de l'œsophage peut provoquer le déversement du contenu de l'estomac porteur de bactéries E. coli dangereuses pour l'homme par la contamination de la plaie pratiquée par l'égorgement. Un parage de la plaie doit être fait sur une masse de viande importante pour éviter des risques sanitaires. Ces viandes (principalement utilisées pour les steaks hachés) mal cuites peuvent entraîner des pathologies digestives, voire rénales graves.
- La pratique de la betiqua (inspection de la carcasse pour les viandes kasher) 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.

Signes de qualité de la viande

Les viandes halal et kasher sont de meilleure qualité

FAUX : Toutes les viandes commercialisées, quel que soit le mode d'abattage, portent une estampille sanitaire qui atteste qu'elles sont salubres. Avec ou sans étourdissement, les animaux sont toujours saignés en abattoirs. Les viandes halal ou kasher ne se différencient donc pas sur ce point des autres viandes. En revanche, des études scientifiques, rapportées par l'Académie Vétérinaire de France en 2006, reconnaissent que l'étourdissement favorise une exsanguination plus rapide, de sorte que les qualités d'aspect de la viande sont meilleures chez les animaux ayant été étourdis.

Les viandes issues d'un abattage sans étourdissement ne peuvent pas être certifiées "Agriculture biologique"

VRAI : Pour les produits alimentaires, la mention "Agriculture biologique" atteste, selon l'article L.640-2 du code rural, "*la qualité environnementale et le respect du bien-être animal*". Or, depuis un arrêt de la Cour de Justice de l'Union Européenne (CJUE), rendu le 26 février 2019 dans un litige opposant l'OABA au ministère de l'Agriculture, le logo "Agriculture biologique" ne peut plus être apposé sur des viandes issues d'un abattage sans étourdissement.

Dans ses attendus, la CJUE rappelle que l'objectif des règles de l'Union relatives à l'étiquetage biologique est de "*préserver et justifier la confiance des consommateurs dans les produits étiquetés en tant que produits biologiques*". Ils doivent avoir l'assurance que *les produits porteurs du logo de production biologique ont effectivement été obtenus dans le respect des normes les plus élevées, notamment en matière de bien-être animal*.

Or, précise la CJUE, ce n'est pas le cas de la pratique de l'abattage rituel pratiqué sans étourdissement préalable, qui "*n'est pas de nature à atténuer toute douleur, détresse ou souffrance de l'animal aussi efficacement qu'un abattage précédé d'un étourdissement*".



Abattage rituel et textes religieux

Pour la viande halal, l'abattage doit être obligatoirement sans étourdissement

FAUX : Les autorités religieuses musulmanes considèrent que l'animal doit seulement être vivant et en bonne santé lors de son égorgement et ne s'opposeraient pas à l'étourdissement tant qu'il n'engendre pas la mort de l'animal. Une confusion entretenue entre "animal inconscient" et "animal mort" enlève le débat.

La norme JAKIM est le principal standard en matière de viande halal en Asie. Reconnue dans des pays comme l'Indonésie ou la Malaisie, cette norme accepte la pratique de l'étourdissement. Des pays du Golfe, comme l'Arabie Saoudite, l'Australie et la Nouvelle-Zélande des viandes issues d'animaux étourdis préalablement et certifiées halal.

Le sacrifice lors de l'Aïd al Adha est un impératif religieux

FAUX : L'abattage d'un ovin, caprin ou bovin lors de l'Aïd al Adha ne fait pas partie des cinq piliers de l'Islam. Un certain nombre d'Imams considèrent qu'un don aux nécessiteux peut parfaitement se substituer à l'abattage. *"Le sacrifice d'un animal n'est [...] pas un impératif de culte, moi-même, je n'y ai pas recours"* Tareq Aubrou, Grand Imam de Bordeaux.

Pour la viande kasher l'abattage doit être sans étourdissement

VRAI / FAUX : Les autorités religieuses juives sont quasi unanimes pour refuser tout étourdissement préalablement à la saignée. En revanche, toutes ne font pas la même interprétation des textes sacrés concernant la possibilité de recourir à un étourdissement immédiatement après l'égorgement, appelé *soulagement* (voir p. 11).

Le soulagement est accepté et effectué en Autriche et en Australie. Aux Etats-Unis, certaines autorités religieuses juives appartenant autant au courant libéral qu'au courant orthodoxe ont exprimé des positions analogues. Un mouvement de réflexion se développe en France.

Liberté de culte et de conscience

L'abattage rituel est juridiquement protégé

VRAI : La Convention européenne des droits de l'Homme en son article 9, repris dans l'article 10 de la Charte des droits fondamentaux de l'Union Européenne, protège et garantit la liberté de conscience et de religion. Cette liberté inclut l'accomplissement des rites. La possibilité de pratiquer un abattage rituel concrétise l'engagement positif de l'Etat d'assurer le respect effectif de la liberté de religion. Toute loi qui interdirait l'abattage rituel serait ainsi inconstitutionnelle.

La pratique de l'abattage rituel est juridiquement figée

FAUX : La Cour européenne des droits de l'Homme, gardienne des libertés fondamentales en Europe, a toujours soutenu que l'article 9, qui protège la liberté religieuse, n'était pas un droit absolu et qu'il pouvait être limité sous certaines conditions. Un Etat peut donc parfaitement limiter la pratique de l'abattage rituel ou interdire certaines formes d'abattage. Ce qui explique que certains Etats membres de l'Union européenne aient fait le choix d'interdire l'abattage sans étourdissement ou d'en réduire le volume (voir p. 7).

La liberté de culte l'emporte sur la liberté de conscience

FAUX : La Cour européenne des droits de l'Homme reconnaît "la liberté de religion mais aussi de conscience" à s'alimenter avec le produit de son choix. Le Conseil d'Etat a, quant à lui, reconnu en 2013 que le libre exercice de choix alimentaires dictés par des convictions éthiques et non religieuses était juridiquement protégé.

Ainsi, la protection de la liberté de religion des uns ne doit pas se faire au détriment de la protection de la liberté de conscience des autres. Le consommateur qui ne souhaite pas manger de la viande issue d'un abattage pratiqué sans étourdissement au motif que cette méthode d'abattage entraîne des douleurs plus importantes que lors de l'abattage avec étourdissement, est en droit d'exiger une information transparente sur le mode d'abattage. Une information qui fait toujours défaut (voir p. 14-15).

Les actions de l'OABA

1962

PÉTITION



ROUTINE ET CRUAUTÉ

L'OABA lance une pétition, procédé peu employé à l'époque, qui réunit plus de 150 000 signatures, pour l'instauration d'un abattage avec étourdissement. Illustrée d'une photographie pathétique, cette pétition sera prise en considération par le ministre de l'Agriculture Edgar Pisani.

Deux ans plus tard, sous la pression de l'OABA, un décret est signé le 16 avril 1964 par le ministre de l'Agriculture Edgar Pisani qui impose l'étourdissement des animaux mais prévoit l'exception de l'abattage rituel.

1964



1990



L'OABA obtient l'annulation par le Tribunal administratif de Paris d'un arrêté municipal autorisant l'abattage sur un terrain communal pendant la fête de l'Aïd el kebir. C'est le début d'une longue lutte contre les abattages sur sites dérogatoires, hors abattoirs.

L'OABA obtient un arrêt du Conseil d'Etat qui annule la circulaire conjointe des ministères de l'Agriculture et de l'Intérieur autorisant des sites dérogatoires hors abattoirs pour le déroulement de l'Aïd el kebir.

2001



2009



L'OABA dépose plainte contre les organisateurs d'un abattage illégal le jour de l'Aïd el kebir où 2000 moutons sont sacrifiés. Des peines de prison ferme sont prononcées par le tribunal

L'OABA lance, avec huit autres ONG, une campagne nationale d'information sur les souffrances animales lors d'abattage rituel sans étourdissement, avec une vaste opération d'affichage dans les espaces urbains de grandes villes

2011



Cet animal va être égorgé à vif sans étourdissement et dans de grandes souffrances. C'est ça, un abattage rituel.

2012



L'OABA participe à un reportage, en caméra cachée, diffusé par France 2 dans *Envoyé spécial*, dénonçant les problèmes sanitaires et les maltraitances dans certains abattoirs. L'effet médiatique est considérable en période électorale.

2019



L'OABA obtient une éclatante victoire devant la Cour de justice de l'Union européenne : le label Agriculture Biologique ne peut pas être attribué à des viandes issues d'abattages sans étourdissement, en raison de la douleur infligée.

Les demandes de l'OABA

L'OABA, depuis sa création en 1961, lutte contre les souffrances animales, de la ferme à l'abattoir. L'OABA respecte les croyances et les religions mais a le devoir, en tant qu'association de protection animale, de dénoncer les pratiques à l'origine d'intolérables souffrances chez les animaux.

À l'heure où le bien-être animal est devenu une exigence chez nos concitoyens et un gage de qualité revendiqué par de nombreux professionnels, l'égorgeage rituel sans étourdissement n'a plus lieu d'être. Il est inconcevable d'égorger un animal et le laisser agoniser durant de longues minutes jusqu'à ce que mort s'en suive.

La pratique de l'abattage rituel doit donc évoluer et intégrer les techniques modernes d'insensibilisation des animaux.

En attendant la pratique généralisée de l'étourdissement, les consommateurs doivent être informés du mode d'abattage afin qu'ils puissent choisir les viandes dont le mode de production correspond à leurs convictions éthiques.

L'OABA demande ainsi qu'il soit mis fin aux deux scandales de l'abattage sans étourdissement : la souffrance animale et la tromperie des consommateurs.

Telles étaient les revendications partagées par la profession vétérinaire, dans une tribune publiée dans le journal *Le Monde*, le 21 juin 2019 :

- **L'insensibilisation de tous les animaux** lors de leur abattage (étourdissement réversible avant la jugulation si la technique est disponible, soulagement le plus rapidement après la jugulation dans le cas contraire)
- **La traçabilité des viandes** grâce à un étiquetage informatif non stigmatisant des viandes issues d'animaux étourdis avant la jugulation.

Le Monde

Abattage sans étourdissement :

en finir avec la souffrance animale et la tromperie des consommateurs

Le code rural puis le code civil reconnaissent à l'animal le statut d'être sensible, c'est-à-dire qui a la capacité de souffrir et de ressentir la douleur. Ce statut doit être respecté pour les animaux d'élevage destinés à la consommation humaine, tout au long de leur vie, y compris lors de leur abattage. La loi impose en effet de "leur éviter des souffrances lors des manipulations inhérentes aux diverses techniques d'élevage, de parage, de transport et d'abattage des animaux" (art. L.214-3 Code rural).

Dès 1964, un décret rend obligatoire, en France, l'étourdissement des animaux avant leur mise à mort pour éviter toute souffrance inutile pendant la saignée. Cette obligation sera reprise à partir de 1974 par l'Union européenne. L'étourdissement provoque une perte de conscience rapide de l'animal qui ne ressent plus le stress ni la douleur. Ainsi, la saignée est pratiquée pendant que l'animal est inconscient. Mais ces textes prévoient, dans le cadre d'un abattage rituel, la possibilité pour un État de déroger à cette obligation d'étourdissement.

Des preuves scientifiques indiquent clairement que l'abattage sans étourdissement est responsable de souffrances inutiles. La contention de l'animal retourné sur le dos, avec le blocage de la tête, est source d'un stress important et de difficultés respiratoires. La section du cou (jugulation), bien plus importante qu'avec la simple saignée conventionnelle, est suivie d'une agonie douloureuse pendant plusieurs minutes, en particulier chez les bovins, en raison d'une artère vertébrale non sectionnée lors de la jugulation qui continue d'irriguer le cerveau, maintenant l'animal conscient. En outre, la saignée est très souvent ralentie par la formation de faux anévrysmes, retardant la perte de conscience.

Des instances vétérinaires en France et en Europe ont pris position sur ce problème de l'abattage des animaux. Toutes s'accordent pour estimer que le recours à l'étourdissement permet d'éviter des souffrances inutiles.

Un rapport d'experts commandé par le ministère de l'agriculture précise que l'abattage sans étourdissement est mal adapté à l'espèce bovine et recommande un étourdissement immédiatement après la jugulation. Aucune mesure n'a été prise à ce jour. Plusieurs pays européens ont rendu obligatoire l'étourdissement, avant la saignée ou rapidement après, pour tous les types d'abattage ou sont en cours de l'imposer.

Le Parlement européen, dans une résolution adoptée le 14 février 2019, demande que les animaux soient étourdis, "sans exception, avant l'abattage rituel religieux dans tous les États membres".

La Cour de Justice de l'Union Européenne reconnaît "que la pratique de l'abattage rituel, dans le cadre duquel l'animal peut être mis à mort sans étourdissement préalable, qui est autorisée à titre dérogatoire dans l'Union et uniquement afin d'assurer le respect de la liberté de religion, n'est pas de nature à atténuer toute douleur, détresse ou souffrance de l'animal aussi efficacement qu'un abattage précédé d'un étourdissement. L'étourdissement est, en effet, nécessaire pour provoquer chez l'animal un état d'inconscience et de perte de sensibilité de nature à réduire considérablement ses souffrances".

La Cour européenne des droits de l'homme considère que la dérogation à l'obligation d'étourdissement pour les abattages rituels vise à assurer le respect de la liberté de religion. Pour autant, cette liberté ne doit pas enfreindre la liberté de conscience de tout citoyen qui ne partage pas la même religion ou qui n'a pas de religion. Or, la viande provenant d'animaux abattus sans étourdissement selon les rites des religions musulmane et juive peut se retrouver dans les circuits classiques de commercialisation, sans information du consommateur. Ce dernier peut donc, sans le savoir et donc sans le vouloir, acheter et consommer une telle viande, ce qui peut être contraire à ses principes éthiques et constituer une atteinte grave à sa liberté de conscience.

Notre pays ne peut plus ignorer ces données scientifiques, juridiques et politiques.

La stratégie 2016-2020 de la France pour le bien-être des animaux en France doit impérativement mettre un terme à la souffrance des millions d'animaux abattus sans étourdissement si son ambition est de répondre aux attentes sociétales.

Le consommateur doit quant à lui disposer d'une information transparente sur les conditions d'abattage des animaux, conformément aux dispositions de l'article L.1 du code rural, lui permettant de choisir ses viandes selon ses convictions personnelles.

EN CONSÉQUENCE, NOUS DEMANDONS :

- **L'insensibilisation de tous les animaux lors de leur abattage** (étourdissement réversible avant la jugulation si la technique est disponible, soulagement le plus rapidement après la jugulation dans le cas contraire)
- **La traçabilité des viandes** grâce à un étiquetage informatif non stigmatisant des viandes issues d'animaux étourdis avant la jugulation.





Œuvre d'Assistance
aux Bêtes d'Abattoirs



www.oaba.fr



facebook.com/oabaofficiel



twitter.com/oaba_off



instagram.com/oaba_officiel/

Reproduction autorisée en mentionnant la source et le crédit photographique

Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs

Association fondée en 1961 et reconnue d'utilité publique depuis 1965
10, place Léon Blum - 75011 Paris

Directeur de la publication : Jean-Pierre Kieffer

Graphisme et mise en page : Jacques Lemarquis
Impression : Nord'Imprim

Dépôt légal 2^e trimestre 2020
ISSN 2555-6517