

Abattage rituel



N°148 février 1980

Qu'il soit pratiqué selon les rites halal ou casher, l'abattage rituel, propre aux religions musulmane et juive, alimente régulièrement la polémique. Si la nouvelle réglementation satisfait en partie les associations de défense des animaux, bien des questions pratiques restent en suspens.



C. ESSERTE/LE PROGRÈS/MAX PPP

Vers la fin des dérives ?

Première victoire pour les défenseurs des animaux : dorénavant, l'abattage rituel, sans étourdissement préalable, selon les rites halal ou casher, devrait être mieux encadré par la loi. Le décret n° 2011/2006 ainsi que l'arrêté qui l'accompagne, parus au *Journal officiel* du 28 décembre 2011, stipulent qu'à compter du 1^{er} juillet prochain les établissements qui pratiquent ce type d'abattage devront préalablement obtenir une

autorisation délivrée par la préfecture du département où ils sont implantés. Toujours selon ce décret, l'agrément ne sera accordé à l'abattoir que si « le système d'enregistrement mis en place permet de vérifier que l'usage de la dérogation correspond à des commandes commerciales qui le nécessitent ». En un mot, il s'agit d'un coup d'arrêt à la généralisation de l'abattage sans étourdissement pratiquée par les abattoirs industriels. Pour les associations, telles que la Fondation Brigitte Bardot et l'Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs (OABA), qui ne cessent de dénoncer depuis des années cette évolution, ces mesures vont dans le bon sens. Dans un communiqué, l'OABA s'est félicitée de « voir enfin le gouvernement prendre acte que l'abattage rituel sans étourdissement est et doit rester une pratique dérogatoire ».

MISE À MORT

Que dit la loi ?

Depuis 1964, la loi française oblige les abatteurs à étourdir les animaux de boucherie avant la saignée, pour réduire la douleur au moment de la mise à mort, mais aussi par souci d'efficacité et afin d'assurer la sécurité du personnel. Selon les espèces, l'étourdissement peut être obtenu par un procédé mécanique (pistolet perforant ou assommant), électrique (pinces) ou gazeux (caisson ou tunnel). Quelles que soient ces techniques, elles sont, en principe, incompatibles avec l'abattage rituel. Pour le judaïsme comme pour l'islam, la mise à mort est un acte sacrificiel qui ne peut s'effectuer que sur un animal vivant et conscient. Ce dernier n'est donc pas étourdi avant

la saignée. Le cou est coupé en un seul geste avec un long couteau très affûté. Accordée dans le cadre de la liberté des cultes, la dérogation à l'étourdissement préalable est légale en France et dans toute l'Union européenne, comme le confirme le nouveau règlement européen sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort (règlement n° 1099/2009 du 24/9/09). Toutefois, ce texte souligne la nécessité de respecter les procédures inscrites dans la loi, notamment l'immobilisation mécanique des animaux pendant la saignée ainsi que la nécessité de former les sacrificateurs. Des obligations qui ne sont pas toujours respectées dans les abattoirs français.

L'offre dépasse la demande

Ce qui est loin d'être le cas aujourd'hui. Selon une enquête menée en 2007 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) dans 274 abattoirs, 12 % des bovins, 13 % des veaux et 49 % des ovins-caprins étaient abattus selon les rites musulmans et israéliens. Des chiffres sans doute minorés, selon l'OABA dont l'enquête réalisée à la même époque était parvenue à des pourcentages nettement plus importants (28 % pour les bovins, 43 % pour les veaux et 62 % pour les ovins-caprins). Les



Le halal, un business en plein essor qui favorise l'apparition de rayons spécialisés dans les supermarchés.



L. ABIB/SIGNATURES

VIANDE HALAL

ÉTOURDIR OU PAS ?

En France, avec un chiffre d'affaires de 5,5 milliards d'euros en 2010, le marché du halal (tous produits confondus) fait figure de nouvel eldorado pour la grande distribution. Mais les impératifs du business ne coïncident pas forcément avec ceux de l'éthique religieuse. D'où la méfiance de nombreux musulmans qui craignent de consommer des produits abusivement vendus sous le label halal. La question de l'étourdissement est au cœur du débat. « Contrairement aux israélites, les musulmans n'ont jamais été très unanimes sur ce point, qui n'a pas de fondement religieux. L'important, c'est que l'animal soit vivant au moment de la saignée. Certaines autorités islamiques sont prêtes à accepter les techniques d'étourdissement "réversibles", car elles ne tuent pas », précise

Florence Bergeaud-Blackler. L'Australie et la Nouvelle-Zélande, par exemple, deux gros pays exportateurs de viande vers les pays musulmans, pratiquent l'étourdissement des animaux pour la viande halal, sans que cela pose de problème. En France, l'absence de consensus profite aux industriels et aux distributeurs, qui ont évidemment tendance à choisir les organismes certificateurs les plus conciliants. « La plupart se contentent de coller des étiquettes sur des carcasses d'animaux qui n'ont jamais été abattus selon le mode halal », s'insurge Fateh Kimouche, spécialiste du halal. Seules trois mosquées (à Évry, Lyon et Paris) sont habilitées par le ministère de l'Intérieur à délivrer des cartes de sacrificateurs. Cette délivrance purement administrative n'est assortie d'aucune

obligation de formation ou de contrôle. « *Seule la mosquée de Lyon s'est associée à un organisme de contrôle qui vérifie le bon déroulement des abattages rituels*, précise Fateh Kimouche. L'absence de traçabilité favorise la triche. Selon Fethallah Otmani, responsable d'AVS l'un des principaux organismes de certification de la viande halal, « 90 % des poulets estampillés halal ne le sont pas. Plongés dans un bain électrifié à l'intensité trop élevée, les volailles meurent avant d'être égorgées. Une tromperie intolérable pour les musulmans qui demandent à être considérés comme des consommateurs ordinaires. Tant que les pouvoirs publics ne taperont pas du poing sur la table, les industriels continueront à ordonner un marché quasiment à leur merci. »

Des produits de l'abattage rituel dans le circuit classique

millions de carcasses issues de ce mode d'abattage excèdent donc très largement la demande des 7 % de la population nationale concernée (soit 6 % de musulmans et 1 % d'israélites). Dans un rapport remis en 2005 aux ministres de l'Intérieur et de l'Agriculture (non publié officiellement mais téléchargeable sur le site www.abattagerituel.com), le Comité permanent de coordination des inspections (Coperci) à travers une « enquête sur le champ du halal » constatait déjà qu'une part « non négligeable de la viande abattue rituellement était vendue dans le circuit classique, sans mention particulière ». Comment en est-on arrivé là ? La réponse à cette question tient à la fois à des exigences religieuses et économiques. Par exemple, les

israélites ne retiennent que les quartiers avant des bovins jusqu'à la huitième côte et rejettent la partie arrière qui contient le nerf sciatique déclaré impur par la Torah. Comme il est impensable d'envoyer à l'équarrissage des morceaux de choix, cette viande se retrouve dans le circuit de la boucherie classique. Il en va de même pour les nombreuses carcasses considérées comme impropres à la mise sur le marché casher pour diverses raisons (adhérence de la plèvre, anomalies internes, etc.) et donc « retoquées » par les contrôleurs rabbiniques. Quant aux musulmans, leur consommation porte principalement sur les morceaux les moins chers, essentiellement les abats et les quartiers antérieurs.



MODE D'ABATTAGE

QU'EN EST-IL DU RISQUE SANITAIRE ?

La pratique de la section du cou de l'animal jusqu'au corps vertébral, lors de l'égorgeage rituel, ne respecte pas une disposition du paquet hygiène européen (règlement CE n° 853/2004) selon laquelle l'œsophage et la trachée doivent rester intacts lors de la saignée. Selon les associations de défense des animaux, cette dérogation à la règle communautaire augmenterait les risques sanitaires. « Il est établi que le tractus digestif est l'une des principales sources de contamination des carcasses. C'est pourquoi la réglementation impose la ligature du tube digestif (rectum et œsophage) immédiatement après l'abattage. Le tranchage de l'œsophage et de la trachée peut provoquer le reflux du contenu gastrique (voire pulmonaire) sur les viandes de tête, de gorge et de poitrine, la manière première du steak haché », explique le Dr Michel Courat, vétérinaire et policy officer de l'association belge Eurogroup for Animals.

Autocontrôles aléatoires

Des risques également soulignés par le Dr Pascale Gilli-Dunoyer, vétérinaire et chef du Bureau des établissements d'abattage et de découpe à la Direction générale de l'alimentation (DGAL) dans un rapport de 2008. Elle y pointait aussi les dangers potentiels liés à la pratique de la *betiqua* (inspection dans le rituel casher). « Lorsqu'elle est réalisée sur des carcasses au sol, la peau de l'animal peut être souillée. Ensuite, la boutonnière réalisée pour l'inspection des viscères peut provoquer une fragilisation de ces derniers et un risque accru d'éviscération ratée avec souillure des carcasses », précisait-elle avant de conclure : « Le cadre religieux de l'abattage rituel ne doit pas servir de prétexte ou d'alibi au non-respect des exigences réglementaires, ce qui est malheureusement parfois constaté. » Le ministère de l'Agriculture assure que ses services adaptent leurs inspections au mode d'abattage et prennent toutes les mesures pour éviter que les produits souillés passent dans la chaîne alimentaire. Il est vrai que « le risque



DOC. EUROGROUP.LID

Dr Michel Courat, vétérinaire et policy officer de l'association Eurogroup for Animals.

bactérien peut en partie être évité par le parage, qui consiste à enlever au couteau les parties contaminées. Mais il n'est pas toujours complet, car c'est un manque à gagner pour l'abattoir. Dans certains établissements, on se contente de rincer les parties souillées, ce qui fait illusion au plan visuel mais n'élimine pas les microbes », rétorque Michel Courat, qui connaît bien le sujet : il a été vétérinaire hygiéniste dans les abattoirs anglais pendant neuf ans. Selon lui, le système HACCP⁽¹⁾ sur lequel repose en grande partie la sécurité alimentaire n'est pas totalement fiable, car il se base essentiellement sur des autocontrôles. « Bien sûr, les professionnels s'efforcent de satisfaire leurs clients et ce n'est pas leur intérêt d'avoir des problèmes d'intoxication. Mais ce système comporte beaucoup de formulaires à remplir et il est très facile de cocher des cases sans vérifier tous les points du référentiel. Quant aux analyses bactériologiques, elles sont aléatoires et la plupart donnent des résultats après que la viande a été consommée, précise-t-il. On joue un peu avec le feu. Faut-il attendre une nouvelle intoxication à grande échelle – ce que je ne souhaite évidemment pas – pour que les pouvoirs publics prennent des mesures ? » En attendant, la meilleure façon de prévenir ces risques, faut-il le rappeler encore, consiste à faire cuire la viande, et surtout les steaks hachés, à plus de 70 °C et ce quel que soit le mode d'abattage.

(1) Selon le Codex Alimentarius, l'HACCP constitue un système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments, www.codexalimentarius.net.

→ Le recyclage des autres morceaux est resté marginal tant que le marché de la viande « rituelle » était limité. Mais le boom du halal dans les années 2000 a changé la donne. Pour des raisons essentiellement de rentabilité, l'abattage rituel sans étourdissement a eu tendance à se généraliser dans les abattoirs. « Les coûts de changement de chaîne du mode halal au mode non halal – et vice versa – incitent les abatteurs à supprimer l'étourdissement dans tous les cas. Par exemple, un abatteur qui reçoit une commande de 80 agneaux avec spécification en mode halal et 20 sans spécification halal, préfère en abattre 100 en mode halal, plutôt que stopper la chaîne et mettre en place une traçabilité. Vingt agneaux halal seront donc vendus sans étiquetage au client qui n'a demandé aucune spécification, car la loi, très curieusement incomplète, n'oblige pas les viandes d'abattage rituel à être étiquetées comme telles », constate Florence Bergeaud-Blackler, docteure en sociologie et auteure avec Bruno Bernard de *Comprendre le halal* (éditions Edipro), lors d'un colloque sur le sujet organisé en 2011 par l'Institut d'études de l'Islam et des sociétés du monde musulman.

Aucun étiquetage n'est requis

Alors qu'ils n'ont jamais franchi la porte d'une boucherie halal ou casher, de nombreux consommateurs mangent donc à leur insu de la viande « rituelle ». « Ce n'est pas acceptable, s'insurge Christian Le Lann, le président de la Confédération de la boucherie et des charcutiers-traiteurs. Nous constatons que nos clients s'interrogent de plus en plus sur l'origine, le mode de production de la viande. Ils veulent notamment être assurés que la viande qu'ils achètent provient d'un mode d'abattage correspondant à leur éthique. » Même son de cloche chez les musulmans qui dénoncent l'opacité de la filière viande. « Nous

Florence Bergeaud-Blackler et Bruno Bernard, auteurs de *Comprendre le halal*, se penchent sur ce nouveau marché.



O. HENNION/LA VOIX DU NORD/MAX PPP

SOUFFRANCE ANIMALE

L'industrialisation du rituel

L'abattage sans étourdissement est-il plus « cruel » que le « conventionnel » ? Oui, répondent la plupart des scientifiques et des vétérinaires. Même si aucune technique n'est indolore, l'étourdissement a l'avantage de plonger instantanément l'animal dans un état d'inconscience qui doit se prolonger pendant la mise à mort. Faux, répondent les communautés juives et musulmanes, qui rejettent l'idée selon laquelle l'incision de la trachée, de l'œsophage et des veines jugulaires provoquerait une douleur insupportable. « La technique d'abattage casher est extrêmement codifiée. L'acte, appelé shehita, doit être un acte rapide qui sectionne les deux carotides, provoquant une hémorragie massive et donc une mise hors jeu des cellules cérébrales, plus alimentées par le

sang », précise le rabbin Bruno Fizon, vétérinaire et conseiller auprès du grand rabbin de France. Les communautés religieuses mettent aussi en avant les « ratés » des techniques d'étourdissement, liées aux mauvaises manipulations ou à l'inadéquation des équipements. Des mauvaises pratiques que constatent fréquemment les observateurs de l'Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoir (OABA), seule association autorisée à enquêter sur le terrain. Reste que l'abattage sans étourdissement semble difficilement compatible avec la recherche de rentabilité à tout prix et les cadences infernales de l'abattage industriel. L'OABA souligne aussi « le manque de formation des sacrificateurs et l'absence fréquente de dispositifs de contention mécanique des moutons. Dans certains établissements, les

agneaux sont accrochés par une patte arrière, suspendus en pleine conscience, puis saignés ». Mais les actes de maltraitance les plus graves concernent les bovins. Le système de contention utilisé, un box rotatif qui retourne l'animal sur le dos, provoque un stress d'autant plus important que l'animal reste conscient pendant un certain laps de temps. Selon un rapport de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA), il n'est pas rare de voir une vache agoniser plus de deux minutes après avoir été égorgée. Le nouveau règlement devrait prévenir ces dérives. Pour obtenir leur agrément, les établissements devront remplir plusieurs conditions, telles que la formation des sacrificateurs à la protection des animaux, l'utilisation d'un matériel adapté pour



O.A.B.A. (2)

immobiliser l'animal, puis pour le saigner, l'adaptation de la cadence d'abattage à la durée de la saignée et la mise en place de procédures de vérification de la perte de conscience. Encore faudra-t-il avoir les moyens de les contrôler. Les inspecteurs vétérinaires ne sont presque jamais au poste

Le box rotatif, système de contention des bovins avant abattage, et facteur de stress (en haut). Dans les cas extrêmes, l'agonie des bovins peut durer jusqu'à quatorze minutes (ci-dessus).

d'abattage. L'insuffisance criante des effectifs les conduit à se concentrer sur l'inspection des animaux à leur arrivée et surtout des carcasses après l'abattage.

aussi, nous achetons sans le savoir de la viande non halal (voir encadré, p. 43). C'est grave, car pour l'islam, la mise à mort d'un animal est un acte sacré », déclare Fateh Kimouche, spécialiste du halal, créateur du blog Al-Kanz.

Les grossistes font ce qu'ils veulent

Cette absence de traçabilité, *Que Choisir* a pu la constater lors d'une visite sur le marché de gros de Rungis. Selon les desiderata du client, la viande est halal ou pas. « Avec l'informatique, c'est facile. On a un code spécial halal sur les carcasses issues de l'abattage rituel. Si le boucher demande de la viande halal, je mets le code sur la facture. Et si au contraire le client n'en veut pas, c'est tout simple, j'enlève le code... », nous a ainsi déclaré un grossiste. Ni vu ni connu ! Le nouveau règlement va-t-il mettre fin à ces



S. ROUDEIX/JDD/GAMMA

Le marquage halal des carcasses n'est pas toujours reporté au moment de la vente au détail.

micmacs ? Pas si sûr. Car l'équilibre financier du marché de la viande halal et casher repose sur la commercialisation de leurs excédents dans le circuit « classique ». Pour mieux informer les consommateurs, un amendement de la loi européenne sur l'étiquetage des produits alimentaires proposait d'apposer sur ces produits la mention « viande provenant d'animaux abattus sans étourdissement ». Après avoir été adopté par le parlement européen, il a finalement été retoqué par le Conseil de l'Union. Une victoire pour les gouvernements qui ne voulaient pas ouvrir la boîte de Pandore et risquer de stigmatiser certaines catégories de la population, et aussi pour l'industrie qui n'en voulait surtout pas. Mais une défaite pour les consommateurs, qui se voient privés une fois de plus de la liberté de choisir leur viande selon leur conscience et leurs croyances. ■

Florence Humbert