CONSEIL WALLON DU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

Chaussée de Louvain 14 5000 Namur +32 (0)81 649 796 ardinal@spw.wallonie.be

Avis du Conseil wallon du bien-être des animaux

relatif aux abattages sans étourdissement approuvé le 31 mai 2016

Conformément à la législation wallonne et européenne actuelle, tous les animaux doivent être étourdis avant l'abattage. La seule exception a trait aux abattages pour certains rites religieux. D'après les renseignements fournis par les abattoirs et les sites d'abattages temporaires, en Wallonie, en 2014, l'abattage selon les rites religieux concernait guelque 6,35% des 190 495 abattages de bovins et 35,8 % des 13 282 abattages d'ovins.

L'exception légale d'autoriser l'abattage pour un rite religieux devrait être exclusivement prévue pour fournir aux membres des communautés juive et musulmane respectivement de la viande casher et de la viande halal. Or il semble qu'à l'heure actuelle, la viande issue d'animaux abattus sans étourdissement puisse se retrouver sur le circuit alimentaire sans que le consommateur en soit informé.

En 2008, le Conseil fédéral du bien-être des animaux a créé plusieurs groupes de travail afin d'étudier la problématique des abattages selon le rite juif et islamique, et essentiellement les aspects de bien-être animal liés à ces abattages.

Ils étaient composés d'un nombre restreint de scientifiques, d'experts et de représentants d'associations de défense des animaux, complété par ceux de la communauté juive pour les discussions relatives à l'abattage chehita, et de la communauté musulmane pour celles concernant l'abattage alal. Sur une période d'un an et demi, le groupe de travail « abattage halal » s'est réuni à six reprises, celui appelé « abattage chehita » à quatre reprises et un groupe dit "restreint" à deux reprises. Un consensus avec les communautés religieuses n'a pas pu être atteint.

Le Conseil fédéral a tenu à souligner que ce n'est pas l'abattage selon le rite religieux qui est mis en cause mais seulement l'absence d'étourdissement préalable à cet abattage.

Le Conseil wallon du bien-être des animaux a organisé une journée d'échanges le 15 mars 2016 durant laquelle les représentants des communautés religieuses ont pu présenter leur point de vue et répondre aux questions. Il est apparu que l'étourdissement reste incompatible pour les représentants du Consistoire Central Israélite et de l'Exécutif des Musulmans de Belgique malgré un intérêt exprimé pour le bien-être des animaux. Le Conseil wallon fait remarquer que cette position est paradoxale au vu des évidences scientifiques.

Les experts scientifiques du Conseil fédéral se sont basés sur la littérature scientifique la plus récente du moment pour établir le rapport « Aspects de bien-être lors de l'abattage de bovins et d'ovins (acheminement, immobilisation, égorgement) ». Selon ce rapport, l'abattage sans étourdissement présente un risque élevé de problèmes de bien-être dans la mesure où l'animal est susceptible de ressentir notamment de la peur, de la douleur et de l'inconfort pendant et après l'égorgement. Les systèmes de contention mécaniques qui sont obligatoires dans les cas d'abattage sans étourdissement provoquent également plus de peur, de douleur et d'inconfort.

En 2004, l'EFSA (European Food Safety Agency) a rédigé un rapport scientifique détaillé dont la conclusion était qu'un animal doit toujours être étourdi avant l'égorgement en raison de graves problèmes de bien-être liés à l'abattage sans étourdissement.

En Nouvelle-Zélande, grâce à de nouvelles techniques, il a été démontré sur des veaux que la période entre le moment de l'égorgement et la perte de conscience, est ressentie comme douloureuse; chez les bovins, cette période peut durer 60 secondes ou plus².

Lors des travaux fédéraux de 2008, sur base de ces différents documents et sur base de la littérature scientifique, il est assurément déduit que l'abattage sans étourdissement induit un risque beaucoup plus élevé de douleur et de souffrance par rapport à l'abattage avec étourdissement, dans le cas où ces deux techniques sont correctement pratiquées.

¹ European Food Safety Authority (EFSA), 2004. Opinion of the Scientific Panel on Animal Health and Welfare on a request from the Commission related to welfare aspects of the main systems of stunning and killing the main commercial species of animals. EFSA Journal 45: 1-29. http://www.efsa.europa.eu/en/science/ahaw/ahaw_opinions/495.html

Mellor, D.J., T.J. Gibson, C.B. Johnson, 2009. A re-evaluation of the need to stun calves prior to slaughter by ventral-neck incision: An

introductory review. New Zealand Veterinary Journal 57(2): 74-76.

CONSEIL WALLON DU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

Chaussée de Louvain 14 5000 Namur +32 (0)81 649 796

La Fédération des Vétérinaires d'Europe (FVE) estime que l'abattage d'animaux sans étourdissement préalable est inacceptable, quelles qu'en soient les conditions.

A ce jour, aucune étude scientifique n'est venue contredire cet état de fait.

Il existe de par le monde, plusieurs procédures d'abattage rituel visant à limiter les souffrances des animaux et qui sont acceptées par les autorités musulmanes locales.

Dans de nombreux pays, un étourdissement réversible est pratiqué par électronarcose. Cette alternative cause une perte de conscience temporaire sans provoquer l'arrêt cardiaque.

Un certain nombre d'autres pays imposent un étourdissement rapide après l'égorgement.

Il est à souligner qu'en Belgique, les volailles et les lapins sont déjà étourdis par électronarcose lors de l'abattage rituel.

Sur base des publications scientifiques disponibles, il apparaît que la crainte des communautés religieuses que les animaux ne se vident pas complètement de leur sang lors de l'abattage halal et/ou chehita est infondée. En effet, ces publications indiquent une même qualité et rapidité de saignement chez les animaux non étourdis et étourdis avant l'égorgement, voire même de meilleurs résultats pour ces derniers³.

De plus, il est démontré que lorsqu'on utilise les techniques appropriées d'étourdissement, le cœur continue à battre après celui-ci.4

Par conséquent, le Conseil wallon du bien-être des animaux*:

- confirme que l'abattage sans étourdissement est inacceptable et engendre une souffrance évitable pour l'animal,
- conseille au Ministre d'imposer l'étourdissement préalable, éventuellement réversible, pour tout abattage en Wallonie.

L'arrêt de l'abattage sans étourdissement seulement en Wallonie n'engendrera que des importations massives de viandes issues d'animaux abattus sans étourdissement. Cet arrêt définitif pourrait également inciter à l'abattage clandestin, mettant en péril le bien-être des animaux et des conditions d'abattage douteuses. L'abattage sans étourdissement doit pouvoir être pratiqué en Wallonie, comme c'est autorisé en Europe, dans des abattoirs agréés, où les normes d'hygiène, de bien-être et de protection des animaux sont respectées.

^{*}Avis minoritaire contraire de la FUGEA:

³ Anil M.H., Yesildere T., Aksu H., Matur E., McKinstry J.L., Erdogan O., Hughes S., Mason C., 2004. Comparison of religious slaughter of sheep with methods that include pre-slaughter stunning and the lack of differences in exsanguination, packed cell volume and meat quality parameters. Animal Welfare 13: 387-392; Anil M.H., Yesildere T., Aksu H., Matur E., McKinstry J.L., Weaver H.R., Erdogan O., Hughes S. en Mason C., 2006. Comparison of Halal slaughter with captive bolt stunning and neck cutting in cattle: exsanguination and quality parameters. Animal Welfare 15: 325-330; Kallweit E., Ellendorf F., Daly C., Smidt D., 1989. Physiological reactions during slaughter of cattle and sheep with and without stunning. Deutsche Tierarztliche Wochenschrift 96: 89-92; Velarde A., Gispert M., Diestre A., Manteca X., 2003. Effect of electrical stunning on meat and carcass quality in lambs. Meat Science 63: 35-38.

⁴ Gibson T.J., Johnson C.B., Murrell J.C., Mitchinson S.L., Stafford K.J., Mellor D.J., 2009. Electroencephalographic responses to concussive non-penetrative captive-bolt stunning in halothane-anaesthetised calves. New Zealand Veterinary Journal 57: 90-95; Gregory N.G., Wilkins L.J., 1989. Effect of slaughter method on bleeding efficiency in chickens. J. Sci. Food Agric. 47: 13-20; Lambooij E., 1981. Mechanical aspects of skull penetration by captive bolt pistol in bulls, veal calves and pigs. Fleischwirtschaft International 61: 1865-1867. Schulze W., Schultze-Petzold H., Hazem A. S., Groß R., 1978. Versuche zur Objektivierung von Schmerz und Bewusstsein bei der konventionellen (Bolzenschussbetäubung) sowie religionsgesetzlichen ("Schächtschnitt") Schlachtung von Schaf und Kalb. Deutsche Tierärztliche Wochenschrift 85: 62-66; Vimini R.J., Field R.A., Riley M.L., Varnell T.R., 1983. Effect of delayed bleeding after captive bolt stunning on heart activity and blood removal in beef cattle. J. Anim. Sci. 57: 628-631.