



## CONTRIBUTION

### à la réflexion et à la prise de décision des députés sensibles à la cause animale sur les méthodes d'abattage sans étourdissement des animaux de boucherie

L'article 9 de la Convention européenne pour les droits de l'homme mentionne : « la liberté de manifester sa religion ou ses convictions ne peut faire l'objet d'autres restrictions que celles qui, prévues par la loi, constituent des mesures nécessaires, dans une société démocratique, à la sécurité publique, à la **protection** de l'ordre, **de la santé ou de la morale publique** ou à la protection des droits et liberté d'autrui ».

Nous relevons : « **protection de la santé** » et « **protection de la morale publique** ». Or il se trouve que l'abattage sans étourdissement des animaux de consommation entraîne des problèmes sur ces deux plans.

#### Sur le plan sanitaire

Le sacrificateur des deux religions concernées, juive et musulmane, tranche l'œsophage et la trachée des animaux entraînant par ce geste une remontée du bol alimentaire avec souillure de la carcasse, en particulier du « collier » qui sert à faire les beefsteaks hachés. Ce bol alimentaire peut aussi pénétrer dans la trachée quand l'animal respire avec la trachée ouverte (ce qui est très douloureux), répandant des bactéries dans les poumons qui iront ensuite vers les muscles, autrement dit la viande. Parmi les bactéries qui se répandent, une est particulièrement dangereuse et sévit de plus en plus à travers le monde et en France : l'Escherichia coli O 157 H 7. C'est à cause d'elle que des enfants ayant consommé des beefsteaks hachés, insuffisamment cuits, se retrouvent handicapés lourdement à vie, avec une atteinte rénale majeure. Cette bactérie serait responsable de 60 décès en moyenne par an aux États Unis.

Rien que pour cette raison sanitaire, la réglementation devrait être revue.

#### Sur le plan de la morale publique

Nous notons l'intervention, page 123 du Tome 1 du rapport de la Commission d'enquête de l'Assemblée nationale, présidée par Monsieur Olivier FALORNI, sur les conditions d'abattage des animaux dans les abattoirs français, de Monsieur Joël MERGUI, président du Consistoire central israélite de France :

« Je suis persuadé que la chekhita, comme nous l'appelons, est conforme aux attentes exprimées par notre société à l'égard du bien-être animal ».

Il soutient que l'abattage rituel a été précisément pensé pour réduire au maximum la souffrance animale avant d'être une démarche religieuse. Il précise qu'il s'agit d'un geste extrêmement technique qui suppose une connaissance approfondie de la morphologie de l'animal abattu.

Page 115 il déclare : « les ovins et les bovins, à la différence des chevaux et des porcs dont la consommation est interdite dans la religion juive, comportent une particularité anatomique : le polygone de Willis, cercle artériel qui lie les artères de la carotide aux artères vertébrales par anastomose, si bien que lorsqu'on sectionne les premières, les secondes sont également shuntées et n'irriguent plus le cerveau. **C'est la raison pour laquelle la saignée rituelle provoque une perte de conscience immédiate** »

Or en observant les **planches anatomiques ci-jointes (annexe 1)**, on s'aperçoit qu'il est extrêmement difficile de trancher les artères qui montent vers le cerveau de façon à obtenir une inconscience rapide ou instantanée de l'animal car l'artère vertébrale, protégée par les vertèbres (osseuses), continue de passer dans la colonne vertébrale pour irriguer le cerveau. Et ce n'est pas parce que les religieux visent le polygone de Willis dans leur geste que la circulation sanguine cesse d'irriguer le cerveau. Les experts du Ministère de l'Agriculture démontrent même le contraire dans ce court **extrait d'un rapport confidentiel dévoilé par le journal LE POINT (Annexe 2)** :

« Chez les bovins, les artères vertébrales ne sont pas sectionnées lorsque l'incision se fait au niveau de l'apex du cou : **les différentes anastomoses entre les vaisseaux vertébraux et cervicaux permettent aux artères vertébrales de continuer à apporter du sang au cerveau même lorsque les carotides sont sectionnées** ».

A noter aussi que même en mettant le cou d'un mouton en hyper extension avant de l'égorger les ratés sont fréquents. **Beaucoup de musulmans ont pu l'observer : en moyenne une fois sur trois le mouton égorgé se relève et retient son sang autant qu'il le peut (annexe 3).**

Concernant les bovins, les images qui ont été tournées par l'association « **GAIA** » en Belgique sur leur abattage sans étourdissement montre des souffrances aiguës, longues, à la limite du supportable.

Le même rapport confidentiel du Ministère de l'Agriculture fait valoir que :

« **L'égorgeage est en lui-même douloureux** :

- . l'incision active le système nociceptif et provoque une douleur majeure ;
- . la contraction des muscles de la plaie est très douloureuse ;
- . l'invasion du sang dans les poumons provoque une sensation d'étouffement »

Comme il est écrit à plusieurs reprises dans le rapport de la Commission d'enquête de l'Assemblée nationale : « **l'intérêt des Français se porte aujourd'hui beaucoup sur la situation des animaux de rente et sur les circonstances dans lesquelles est produite la nourriture qui leur est proposée** » (p. 45 – tome 1), l'abattage des animaux est véritablement devenue une préoccupation sur le plan de la morale publique.

**Les deux religions concernées par l'abattage sans étourdissement étant ouvertes à une évolution de la réglementation dès lors que celle-ci repose sur des constatations scientifiques, la situation pourrait évoluer. Pourquoi l'abattage rituel ne deviendrait-il pas un abattage religieux (gardant les prières, les rites et la taxe qui finance les cultes) avec un étourdissement bien réalisé sur l'animal, entraînant incomparablement moins de souffrances ?**

Ce serait d'autant plus important que **l'abattage sans étourdissement est en voie de se généraliser dans plus d'une cinquantaine de pays (p.116).**

### **Un point préoccupant : les repères de l'inconscience de l'animal avant sa découpe.**

Les repères pour détecter si les animaux sont dans un état d'inconscience au moment de leur découpe ne semble pas donner lieu à des contrôles très stricts.

Même si Madame Claudia TERLOUW, chercheuse à l' INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) émet des réserves (p. 91) concernant le **test de la cornée** (on tapote sur l'œil de l'animal et si celui-ci est encore conscient, il le ferme), il est actuellement encore le meilleur moyen pour repérer l'état d'inconscience d'un animal.

Est-il pratiqué systématiquement dans les abattoirs avant la découpe de l'animal ? Non.

Compte tenu du nombre impressionnant d'animaux découpés encore vivants et conscients, cette mesure apparaît comme incontournable.

**Nous souhaitons que le réflexe de la cornée soit pratiqué systématiquement, avant chaque découpe, pour que l'animal ne soit pas découpé vivant et conscient.**

### **L'évolution de la société vers le végétarisme, le végétalisme et le vegan (sans aucune exploitation animale).**

Actuellement, la consommation de viande diminue significativement. Les consommateurs sont tellement écoeurés du traitement que la société inflige aux animaux qu'ils deviennent de plus en plus végétariens, végétaliens ou vegans, refusant toute exploitation des animaux.

Nous avons eu des remarques de la part de ces personnes à propos de la position de Monsieur Arnaud SCHAUMASSE, Chef du bureau central des cultes au Ministère de l' Intérieur, relevée page 118 du rapport de l' Assemblée nationale N° 4038.

Celui-ci y déclare : « Dès lors que la norme suscite un débat, son harmonisation se fait sur la base des positions maximalistes ». Il explique que si cela gêne le consommateur musulman de consommer de la viande provenant d'animaux étourdis avant leur égorgement, il n'en est pas de même pour le consommateur en général qui peut consommer indifféremment de la viande d'animaux abattus selon le rite halal/casher ou abattus avec étourdissement. Il termine son allocution en précisant : « **Le consommateur musulman exigeant une certification, celle-ci a tendance à être établie sur la base de positions maximalistes** ».

Une précision : le consommateur n'est pas informé de la technique d'abattage utilisée pour la mise à mort de l'animal qu'il consomme car l'étiquetage lui est encore refusé aujourd'hui.

**Partant de ce constat, les végétariens, végétaliens et vegans souhaitent que la norme pour les repas des cantines scolaires et de la restauration collective soit établie sur leurs positions maximalistes**, avec le respect de l'équilibre alimentaire de ces repas, tout à fait possible scientifiquement.

Les autres mesures préconisées dans le rapport de la Commission présidée par le député Olivier FALORNI proposent des avancées importantes. LE MOUVEMENT POUR LES ANIMAUX ne peut que s'en féliciter, le féliciter, lui et l'ensemble des membres de la Commission.

Catherine BOMPARD  
Présidente du MOUVEMENT POUR LES ANIMAUX.