

Le scandale 2016 des abattoirs français : analyse éthique d'un mouvement de société en faveur d'une amélioration de la bienveillance des animaux de boucherie

Démarche

Notre année 2016 a été marquée par la révélation publique des dysfonctionnements de certains abattoirs français concernant la prise en charge des animaux. Au même moment, ma formation de docteur vétérinaire m'a conduite à étudier le processus d'abattage dans le respect du bien-être animal ainsi que son objectif de qualité et de sécurité des aliments. Soucieuse de constater de larges différences entre théorie et réalité, je m'interroge sur l'état actuel de la bientraitance des animaux de boucherie ainsi que sur le phénomène social et économique mis en marche. En effet, la mise à nu des abattoirs a provoqué un fort sentiment d'aversion chez les Français qui souhaitent alors une amélioration des conditions d'abattage. Il faut aussi dire que le vétérinaire est directement concerné par cette polémique, en tant que garant du bien-être animal et ayant un rôle d'autorité dans les abattoirs lorsqu'il y est vétérinaire inspecteur. Il m'est alors apparu utile de réaliser une analyse éthique des événements c'est-à-dire d'envisager les faits à la lumière des responsabilités morales de l'homme envers les animaux.

Résumé

Dans un premier temps, nous exposerons les principales lois et règles protégeant les animaux de boucherie en France et définirons ainsi leur statut moral et juridique. Nous soulèverons ensuite les incohérences législatives liées à l'acte d'abattage ainsi que les défaillances observées lors de sa mise en oeuvre.

Dans une deuxième partie, nous aborderons la question de l'abattage sous l'angle des citoyens français. Après avoir expliqué le phénomène de dissociation entre l'animal et l'assiette, nous mettrons en évidence la prise de conscience de la société sur le processus d'abattage et la résurgence de modes d'alimentation alternatifs.

Finalement nous verrons que cette remise en question sociétale oblige les professionnels à s'adapter à la nouvelle demande des consommateurs. De même nous discuterons des nouvelles réglementations proposées pour pallier les failles des abattoirs.

Bibliographie indicative

- « L'éthique animale » Jean-Baptiste Jeangène Vilmer - Que sais-je, Presses Universitaires de France, 2011
- Code rural et de la pêche maritime legifrance.gouv.fr
- « Bien-être animal » Fiches repères de l'OIE (organisation mondiale de la santé animale)
- Règlement (CE) N° 1099/2009 du conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, Journal officiel de l'Union Européenne
- « Douleurs animales les identifier, les comprendre, les limiter chez les animaux d'élevage » synthèse du rapport d'expertise scientifique collective réalisé par l'INRA en décembre 2009
- Site internet de l'ENSV (Ecole Nationale des Services Vétérinaires) ensv.fr
- Site internet de l'OABA (Oeuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs) oaba.fr
- Communiqué de presse de l'Ordre National des Vétérinaires du 25 novembre 2015 sur l'abattage des animaux domestiques

Introduction

Les images choquantes des abattoirs dévoilées au grand public via internet tout au long de l'année 2016 ont provoqué un véritable scandale en France. Dans le but d'alerter l'opinion publique sur l'abattage des animaux de boucherie, les moments filmés, crus et même cruels, ont mis en évidence des anomalies d'ordre éthique. Pour ou contre la consommation de viande, personne n'est indifférent aux conditions d'abattage exposées dans ces vidéos. Citoyens, professionnels, journalistes et même politiques s'adonnent à ce débat d'actualité dans lequel la pression sociale sert d'accélérateur pour améliorer le bien-être animal.

I. La bientraitance pendant l'abattage : des incohérences législatives et des défaillances dans le respect de la conduite à tenir

Le statut moral et juridique des animaux de boucherie

Pour débiter cette réflexion, nous allons rappeler quelques points fondamentaux de la législation et des règles de conduite adoptées en France en vue de protéger les animaux et plus particulièrement ceux de boucherie (espèces bovine, ovine, caprine, porcine, équine et asine).

En France, le code rural et de la pêche maritime reconnaît les animaux comme des **êtres vivants doués de sensibilité** dont il faut respecter les besoins vitaux.

Article L214-1

Tout animal étant un être sensible doit être placé par son propriétaire dans des conditions compatibles avec les impératifs biologiques de son espèce.

Au niveau international, l'OIE (organisation mondiale de la santé animale) définit la notion de **bien-être animal**. En tant qu'état membre de l'OIE, la France consent aux normes établies pour respecter ce concept qui accorde aux animaux cinq libertés fondamentales :

- absence de faim, de soif et de malnutrition
- absence de peur et de détresse
- absence de stress physique et thermique
- absence de douleur, de lésions et de maladie
- possibilité pour l'animal d'exprimer les comportements normaux de son espèce

L'Union Européenne depuis 2009 avec le Règlement (CE) n°1099/2009 impose des règles dans le but d'améliorer le bien-être des animaux de boucherie lors de leur mise à mort. On parle alors de **bientraitance animale** : il s'agit des actions menées pour assurer le bien-être animal.

Il est donc légalement reconnu que l'animal est un patient moral puisqu'il est capable de ressentir de la douleur physique et psychologique de par sa sensibilité. Il en découle que l'homme est moralement responsable de sa conduite envers l'animal. D'autre part il apparaît que le vétérinaire étant le plus apte à évaluer l'état d'un animal grâce à ses connaissances biologiques, médicales, comportementales et zootechniques se doit d'être un garant du bien-être animal et un pro acteur essentiel dans la bientraitance.

Une législation paradoxale

Le bien-être animal apparaît être au coeur des législations française et européenne actuelles de protection des bêtes d'abattoir. On constate une nette progression dans la prise en compte et l'amélioration de ce bien-être avec, par exemple, l'existence d'un guide de bonnes pratiques, le contrôle régulier du matériel d'étourdissement et d'abattage, la mesure de la perte de conscience après étourdissement etc.

Afin de réduire la souffrance des animaux de boucherie, il y a **obligation de les étourdir avant leur mise à mort par saignée**. L'étourdissement permet une perte de conscience qui assure la désensibilisation et donc la prévention de la douleur chez l'animal. L'efficacité de l'étourdissement se doit d'être vérifiée par la présence de signes d'inconscience chez l'animal.

La législation prône de toujours choisir la méthode d'étourdissement et d'abattage induisant le minimum de douleur et de détresse pour les animaux. Paradoxalement elle autorise une **dérogation à l'étourdissement au nom de la liberté de culte**. En effet l'abattage selon les rites coranique et hébraïque se réalise par égorgement sans perte de conscience préalable de l'animal. Bien que de nombreux règlements encadrent l'abattage sans étourdissement, nous sommes en droit de nous demander pourquoi nous cautionnons cette pratique source d'agonie. Il m'est apparu important de soulever cette contradiction : d'un côté on cherche par tous les moyens à endiguer la souffrance animale, de l'autre on l'autorise sous couvert de la religion.

Des défaillances sur la chaîne d'abattage

De nombreux protocoles sont mis en place tout le long de la chaîne d'abattage pour respecter au mieux l'état de bien-être des animaux. Les missions du vétérinaire inspecteur en abattoir ont donc pour but de contrôler l'application de ces règles.

Cependant force est de constater qu'il existe de nombreuses défaillances au sein de certains abattoirs. Parfois, le matériel ne fonctionne pas ou est mal réglé, par exemple l'anesthésie électrique des porcs, si elle a lieu à un voltage insuffisant, peut rendre l'agonie plus longue pour l'animal. Pourtant, un matériel de rechange doit être obligatoirement à portée de main dans ces cas là. On assiste aussi à des actes de maltraitance, on se demande alors s'il y a eu véritablement une formation et une sensibilisation au bien-être animal et s'il existe bel et bien un responsable de la protection animale dans cet abattoir. On peut aussi remarquer un manque de formation avec des « loupés » lors de l'étourdissement mais aussi lors de l'égorgement alors que les opérateurs ont normalement obtenu un certificat de compétence. On peut donc aller jusqu'à remettre en cause le système de contrôle qui n'est pas en mesure de détecter ces manquements à la bienveillance animale.

Il n'existe pas d'abattage parfait et l'erreur est humaine. Mais la situation dans certains abattoirs français laisse franchement à désirer. En tant que citoyen, en tant qu'humain, pouvons-nous cautionner la situation actuelle de l'abattage des animaux de boucherie en France ? Conscient de cet état des faits, nous est-il moralement acceptable de consommer de la viande ?

II. L'opinion publique sur l'abattage : un dilemme moral à l'origine d'un mouvement de société

La dissociation cognitive entre l'animal et l'assiette

En tant que citoyen nous mangeons, pour la plupart, régulièrement de la viande sans nous poser de question. Pour autant, nous ne sommes pas insensibles à la souffrance animale et nous nous sentons préoccupés par le bien-être des animaux de boucherie. Face à cette **dissonance cognitive**, c'est-à-dire cette incompatibilité des deux pensées : *manger de la viande* et *abattre un animal*, nous adoptons diverses stratégies mentales :

-Nous considérons que consommer de la viande est un acte tout-à-fait naturel pour l'homme, omnivore par nature.

-Nous avons des habitudes alimentaires en tant que pays occidental développé, la viande est un met servi quasi quotidiennement à notre table.

-Le travail de la viande et sa consommation font partie intégrante de notre culture; la gastronomie française est de renommée mondiale par ses nombreux plats à base de viande.

-Nous achetons de la viande en grandes surfaces qui nous est présentée de manière à ne pas établir directement le lien viande-animal : elle est découpée, emballée et même transformée et cuisinée.

-Nous sommes la cible des publicités des industriels de la filière boucherie dont le marketing est basé sur la propagande d'animaux pleins de vie et fiers de s'offrir aux hommes.

Ces différents paramètres nous permettent de **dissocier l'animal de l'assiette** et donc de résoudre le conflit psychologique de l'abattage et de la souffrance d'un animal pour en consommer la viande. Cependant, la diffusion de vidéos via les réseaux sociaux montrant la réalité du processus d'abattage a provoqué une prise de conscience générale et a initié une véritable réflexion sur le sujet.

Une prise de conscience de la société

Dans notre société, l'animal domestique tient une place de plus en plus importante. Il y a une meilleure considération pour les animaux grâce aux recherches scientifiques qui nous apportent des informations précises sur leurs besoins. Plus nous connaissons les animaux, plus le lien affectif unissant l'homme et l'animal se renforce. Les nouveaux animaux de compagnie incluent même parfois des animaux de rente. La prise en compte du bien-être animal tend alors à s'élargir aux animaux de boucherie dont le sort nous préoccupe.

La question du « que se passe-t-il dans les abattoirs français » est récurrente ces dernières années. En effet, la crise sanitaire de la vache folle, le scandale de la viande de cheval dans les lasagnes étiquetées « viande bovine » ou encore le manque de transparence sur l'étiquetage halal/casher ont jeté un **discrédit sur les abattoirs français**. Tout à coup les citoyens français, jusqu'alors plutôt confiants, ont vu exposée au grand jour la froide vérité de l'abattage des animaux de boucherie par la diffusion massive sur internet de vidéos filmées dans l'enceinte des abattoirs. Ces séquences (à analyser avec précaution à la lumière de connaissances scientifiques et législatives) ont accéléré la prise de conscience des Français et ont levé le tabou de l'abattage.

La résurgence de modes de consommation alternatifs

Dans cette foulée, des **modes de consommation alternatifs** ont été remis au goût du jour et comptent de plus en plus d'adeptes.

On peut prendre l'exemple du véganisme qui consiste à rejeter tout produit issu de l'exploitation des animaux. Perçu comme un phénomène de mode, le concept végan est devenu un outil marketing à part entière et certains en ont fait un véritable business. Pourtant, on est en droit d'être dubitatif quant à certaines recommandations de ce mouvement. En effet bien que partant d'une bonne intention qui est celle d'éviter la souffrance animale, le véganisme préconise des actions incohérentes : par exemple donner de la nourriture végan aux chiens et chats qui sont des carnivores. Dans cet extrême on déroge véritablement aux lois de la nature et, quelque part, on remet en cause la chaîne alimentaire.

On peut tout autant démontrer les limites des autres modes d'alimentation comme le végétalisme, le végétarisme ou encore le flexitarisme lorsqu'ils sont choisis pour défendre la cause animale. En effet ne pas adhérer à l'abattage des animaux de boucherie implique de ne pas utiliser les sous-produits issus de celui-ci. Que peut-on dire alors d'un végétarien portant un sac en cuir ? Nous pouvons rappeler que de nombreux sous-produits issus de l'abattage sont utilisés dans l'industrie pharmaceutique, en cosmétologie, dans la fabrication de gélatine, dans la fabrication d'aliments pour chiens et chats etc.

Il apparaît alors impossible de se passer de produits animaux sans tomber dans des extrêmes insensés. Redéfinir son mode de consommation permet de se reconforter face au dilemme psychologique de l'animal-viande et de montrer son souci pour la cause animale. A large

échelle, il force les professionnels à s'adapter à la demande des consommateurs et donc à prendre en compte leur préoccupation pour le bien-être animal.

III. La remise en question des conditions d'abattage : un levier pour de nouvelles dispositions économiques et réglementaires

Une adaptation de la filière boucherie à la demande des consommateurs

Ces scandales à répétition ont un impact sur le marché de la viande. On assiste à un déclin de la consommation de viande, ce qui pousse les professionnels de la filière boucherie à s'adapter à la nouvelle demande des consommateurs.

Il existe un **réel besoin de transparence** sur les conditions d'abattage des animaux notamment sur l'étiquetage de la viande. Aujourd'hui, en France, une grande partie de la viande est issue d'un abattage rituel donc d'un abattage sans étourdissement. En effet, l'économie étant le fer de lance de notre société, les abattoirs vont préférer adopter la méthode la moins coûteuse, c'est-à-dire celle qui se passe de l'étape d'étourdissement. Or aucun étiquetage ne permet au consommateur de savoir dans quelles conditions l'animal a été abattu. De plus, les parties arrières considérées impropres par le rite juif rejoignent le circuit classique de la viande. Nous consommons donc à notre insu de la viande abattue selon un rite religieux, ce qui peut être incompatible avec nos croyances ou en désaccord avec notre éthique. L'étiquetage halal ou casher existe bel et bien et permet de garantir l'abattage selon le rite religieux mais il n'existe pas d'étiquetage assurant que l'animal a été abattu après étourdissement. Cette généralisation de l'abattage sans étourdissement est une véritable dérive motivée par l'argent et protégée par la loi.

Les citoyens, avertis de cette situation, sont fortement **demandeurs d'une garantie sur le bien-être animal et sur l'absence de souffrance animale**. Pour cela, depuis 2016 la confédération française de la boucherie a décidé de mettre en place un label national « éthique animale ». Il s'agit de labelliser une viande « éthique », c'est-à-dire une viande provenant d'un animal dont les conditions d'élevage, d'alimentation, de transport et d'abattage garantissent le respect du bien-être animal. Les industriels s'adaptent donc à la demande tout en essayant d'en tirer profit car cette estampille, très vendeuse, aura certainement un impact sur le prix. Nous ne pouvons qu'encourager cette démarche. Pour autant, elle ne dispense pas du besoin du simple étiquetage sur la condition d'abattage de l'animal pour chaque morceau de viande.

De nouvelles dispositions réglementaires en cours d'élaboration

L'absence de contrôle de la bientraitance des animaux, les manquements à la législation et au guide de bonnes pratiques, le travail mené sans éthique professionnelle jusqu'à la maltraitance des animaux sont autant de faits révoltants qui ont conduits à repenser les normes réglementaires et à les recentrer sur le bien-être animal.

La mise en place d'une vidéosurveillance au sein des abattoirs, notamment sur les postes d'étourdissement et d'abattage, permettrait de contrôler le respect des normes en terme de bien-être animal et d'éviter tout abus. A minima, l'enregistrement vidéo peut dissuader les opérateurs d'outrepasser les règles de bientraitance. Cependant, on ne peut pas se passer des contrôles réguliers effectués par les services vétérinaires, d'ailleurs ils devraient être mis en avant, consolidés et facilités.

De plus, les mesures déjà adoptées vont être renforcées avec une plus grande sensibilisation au bien-être animal des employés d'abattoir et un durcissement des contrôles.

Du côté de la profession vétérinaire, on observe une évolution avec une prise de position officielle de l'Ordre National des Vétérinaires en novembre 2015 contre la dérogation à l'étourdissement :

« tout animal abattu doit être privé de conscience d'une manière efficace, préalablement à la saignée et jusqu'à la fin de celle-ci »

Cette déclaration en faveur de l'étourdissement de tous les animaux de boucherie est un soutien considérable des professionnels de la santé animale pour lutter contre la souffrance des bêtes d'abattoir.

Le vétérinaire qui détient toutes les connaissances scientifiques sur les animaux, est bien placé pour évaluer leur état de bien-être. Il peut donc utiliser son savoir et aussi son statut pour promouvoir le bien-être animal et pourquoi pas en être un porte-parole. Le vétérinaire inspecteur en abattoir doit donc prendre sa place de **garant du bien être animal** et être véritablement un pro acteur dans la mise en place des nouvelles normes en adéquation avec la protection des animaux de boucherie.

Conclusion

Par le biais des réseaux sociaux et de la pression médiatique, la réalité de certains abattoirs français a été révélée au grand jour et a permis de lever le voile sur un sujet tabou en France : les conditions d'abattage des animaux de boucherie.

En tant qu'homme et citoyen, nous faisons face à un dilemme moral : nous n'acceptons pas la souffrance animale mais nous voulons continuer à consommer de la viande. Ce conflit mental, amplifié par la prise de conscience générale suite au scandale, nous met dans une position d'inconfort et même de révolte. Il faut ajouter à cela que les modes de consommation alternatifs ne sont pas satisfaisants.

Le pouvoir de l'opinion publique a donc poussé à la réflexion et par conséquent permis d'initier des changements économiques et réglementaires en faveur d'une amélioration du bien-être des animaux de boucherie à l'abattoir.

Aujourd'hui il est difficile d'entrevoir l'idée de vivre en se passant de produits animaux. Toutefois, la prise en compte du statut moral de l'animal d'abattoir et son bien-être sont maintenant au coeur des préoccupations. J'espère que cette avancée ne restera pas une tendance du moment mais qu'elle deviendra une vraie révolution pour instaurer des comportements éthiques solides et cohérents au sein des abattoirs français.