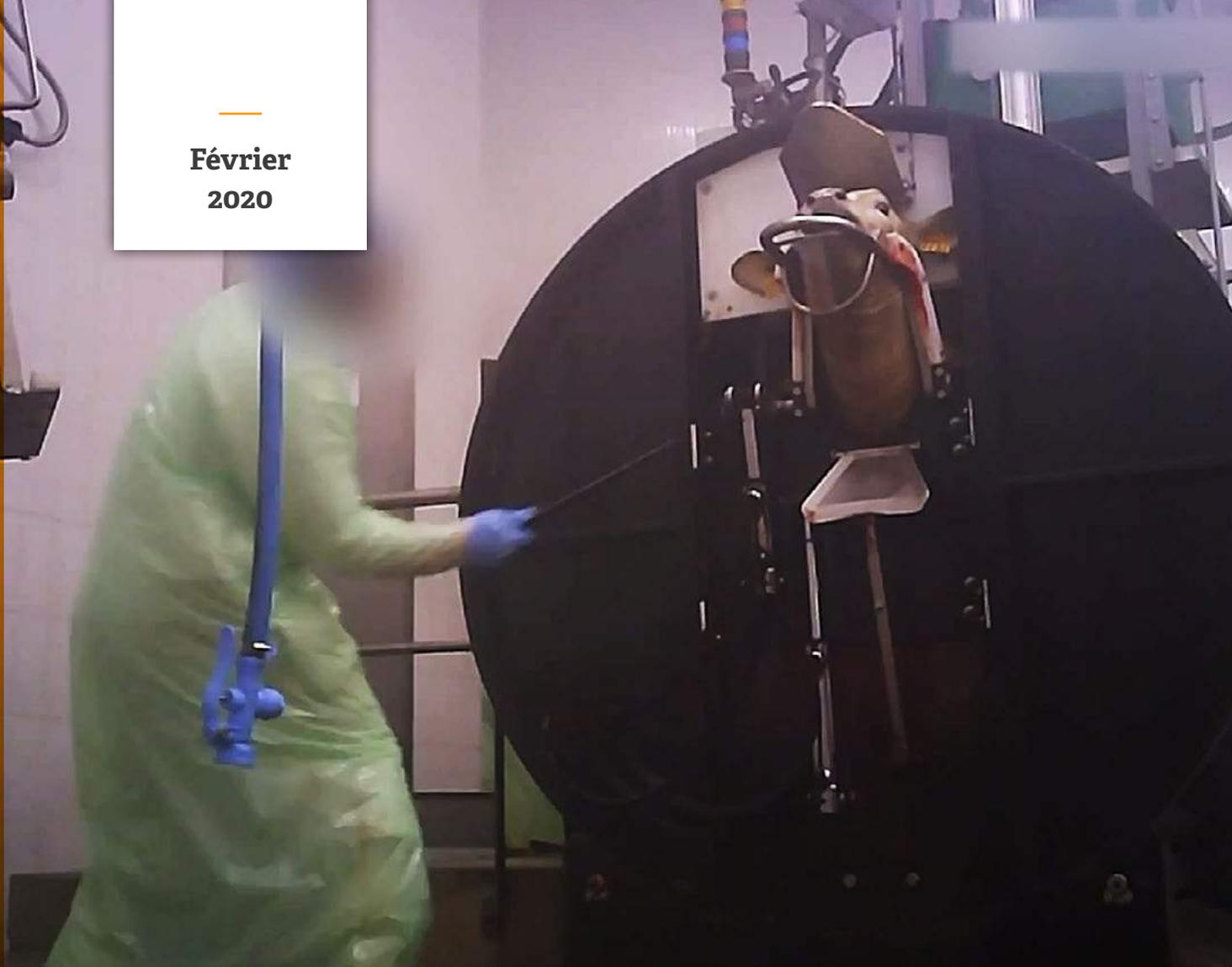


Février
2020



ENQUÊTE À L'ABATTOIR SOBEVAL

Abattoir industriel de veaux
situé en Dordogne

À retrouver sur :

L214.com/rapports

L214.com/abattoir-veaux-2020



ENQUÊTE À L'ABATTOIR SOBEVAL

Abattoir industriel de veaux situé en Dordogne

À l'abattoir Sobeval, en Dordogne, près de 700 veaux sont tués chaque jour, soit 90 animaux chaque heure. Intégré au groupe hollandais Van Drie, leader mondial de la viande de veau, il s'agit d'un des plus gros abattoirs de veaux en France. Tuant des veaux commercialisés sous différentes marques et labels (cashier, halal, Casino, Label Rouge ou encore Agriculture Biologique), l'abattoir Sobeval commet des infractions graves aux réglementations de protection animale en vigueur. Nous demandons la fermeture immédiate de cet abattoir et l'interdiction de l'abattage sans étourdissement préalable.

Sommaire

1. Notre enquête	3
1.1. Le groupe Van Drie France	4
1.2. Les images	5
1.3. L'abattoir Sobeval	6
2. Spécificités de l'abattoir Sobeval	9
2.1. Deux lignes d'abattage	9
2.2. Pistolet pneumatique	13
2.3. Étourdissement post-saignée	15
2.4. Traitement électrique	16
3. Minutage des séquences vidéo	19
4. Rappel des textes applicables	24
4.1. Réglementation européenne	24
4.2. Législation française	24
4.3. Vade-mecums d'inspection des services vétérinaires	25
4.4. Guide de bonnes pratiques	25
5. Infractions aux règles de protection animale constatées lors de tous types d'abattages (avec et sans étourdissement)	26
5.1. Absence de vérification de l'état d'inconscience des animaux	26
5.2. Défauts d'étourdissement de secours en cas de signes de conscience	32
5.3. Défaut de conception des lignes d'abattage : vue sur l'affalage	35

6. Infractions aux règles de protection animale supplémentaires constatées lors de l'abattage avec étourdissement	38
<i>Encadré : L'étourdissement des bovins</i>	38
6.1. Absence de blocage latéral et vertical de la tête avec le pistolet pneumatique	39
6.2. Temps d'attente parfois excessifs dans le box d'immobilisation	42
7. Infractions aux règles de protection animale supplémentaires constatées lors de l'abattage sans étourdissement	43
<i>Encadré : L'abattage rituel des bovins qui déroge à l'obligation d'étourdissement</i>	43
7.1. Défauts d'immobilisation pendant la saignée	45
7.2. Incisions avec « cisaillement » en abattage casher	49
8. Infractions aux règles sanitaires constatées dans cet abattoir	52
8.1. Allers-retours entre la bouverie et la salle d'abattage	52
8.2. Animaux traînés au sol et replacés sur la chaîne	55
8.3. « Vomissements » des animaux égorgés	57
9. Revendications	62
9.1. Fermeture de l'abattoir Sobeval	62
9.2. Interdiction de l'abattage sans étourdissement	64

1. Notre enquête

L214 a enquêté une nouvelle fois sur la filière d'engraissement des veaux laitiers, cette fois au cœur des activités du **groupe hollandais Van Drie, leader mondial du veau industriel, très implanté en France**. Cette enquête révèle en particulier des images de **l'abattoir Sobeval, le principal abattoir de veaux de Van Drie France**.



Notre métier Engagements APV-VDF Nous Rejoindre Annonces



Capture d'écran de la page d'accueil du site web de Van Drie France

En avril 2019, nous révélions le calvaire de jeunes veaux **transportés sur de longues distances à travers l'Europe**¹. Et en octobre 2019, celui des veaux engraisés dans les **élevages industriels partenaires du groupe Laïta** (mastodonte issu de la fusion des activités laitières des entreprises Even, Triskalia et Terrena)².

Nous avons cette fois enquêté sur les activités du **groupe hollandais Van Drie, leader mondial du veau, qui est de plus en plus implanté sur le territoire français**. Nous avons en particulier pu obtenir des images de l'abattoir Sobeval, le plus important de ses 4 abattoirs français. Les images révèlent des cadences d'abattage très fortes dans un abattoir à la pointe de la technologie, commettant pourtant des infractions routinières aux règles de protection animale en vigueur.

¹ L214 et Eyes on animals, 2019. *Depuis l'Irlande jusqu'aux Pays-Bas en passant par Cherbourg : le calvaire des veaux nourrissons*, 26 p. [Disponible en ligne](#). [Voir des images de cette enquête](#).

² L214, 2019. *Le supplice des veaux*, 39 p. [Disponible en ligne](#). [Voir des images de cette enquête](#).

1.1. Le groupe Van Drie France

Le groupe néerlandais Van Drie est le **leader mondial de la viande de veau**. Il répond à lui seul à **28 % du marché européen**³.

Il est implanté en France depuis 1994⁴. Van Drie France compte actuellement **4 abattoirs et 600 éleveurs partenaires** en contrat d'intégration⁵. En intégration, les éleveurs sont seulement propriétaires des bâtiments ; les veaux, eux, appartiennent au groupe Van Drie. L'alimentation des veaux et les encadrements technique et vétérinaire sont également apportés par le groupe⁶. 30 techniciens d'élevage et 14 vétérinaires partenaires travaillent avec le groupe⁷.

À l'heure actuelle, Van Drie cherche à installer de nouveaux élevages de veaux en France, pour développer toujours plus son activité industrielle. Des projets d'installation ou d'agrandissement d'élevages Van Drie connaissent régulièrement de **fortes oppositions de collectifs de riverains**⁸.

³ « L'histoire d'une famille », *Van Drie Group*, [[En ligne](#)] (consulté le 31 janvier 2020).

⁴ « Entreprise », *Van Drie France*, [[En ligne](#)], (consulté le 22 janvier 2020).

⁵ Ibid.

⁶ « Élever », *Van Drie France*, [[En ligne](#)], (consulté le 22 janvier 2020).

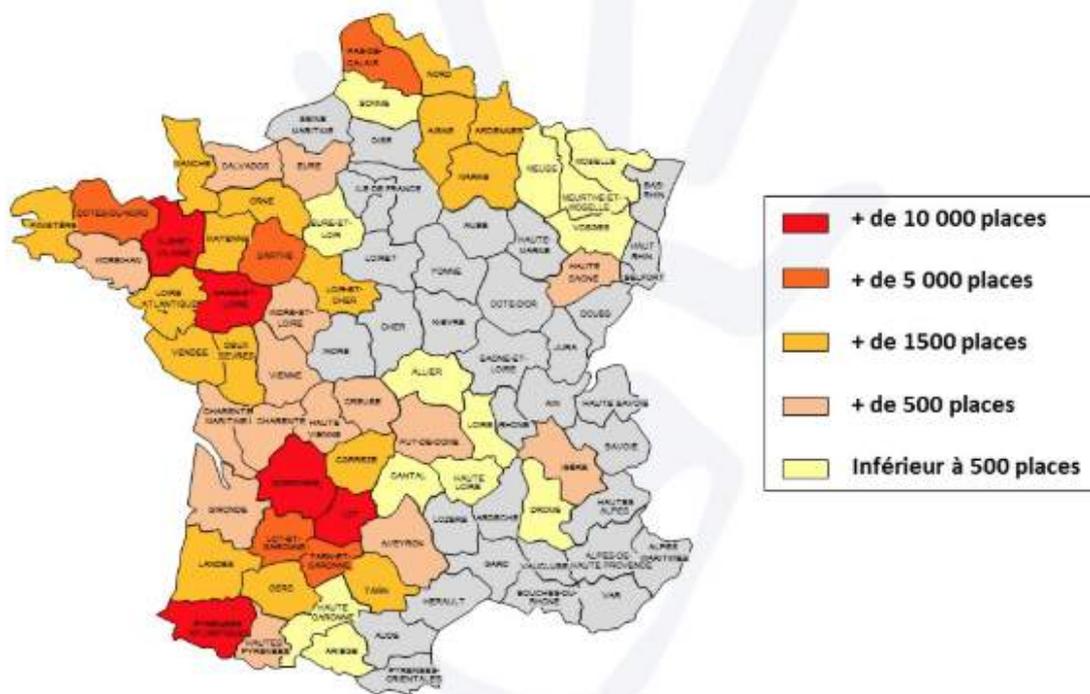
⁷ Ibid.

⁸ Voir notamment :

« NON au projet d'élevage de veaux de boucherie de VAN DRIE France (ex-SOBEVAL) à St-Mesmin », *Change.org*, [[En ligne](#)], (consulté le 22 janvier 2020).

« NON à la ferme-usine des 800 veaux au CHANGE en Périgord », *Change.org*, [[En ligne](#)], (consulté le 22 janvier 2020).

REPARTITION DU NOMBRE DE PLACES D'ELEVAGE DU GROUPE VANDRIE France (52 DPT)



Le groupe Van Drie France dispose de 150 000 places d'engraissement réparties chez 600 éleveurs partenaires

1.2. Les images

Lors de notre enquête, nous avons pu obtenir les images :

- d'un des élevages partenaires de Van Drie, situé en Dordogne, dans lequel des veaux sont élevés en bâtiment fermé, sans paille, dans des enclos sur caillebotis et ne contenant aucun enrichissement ;
- et de l'**abattoir Sobeval, situé sur la commune de Boulazac en Dordogne**, cœur de cette enquête, décrit ci-après, et dont les spécificités techniques et les nombreuses infractions aux réglementations en vigueur sont développées respectivement en partie 2 et en parties 5 à 8.

Les images de l'abattoir ont été collectées en deux fois en novembre et décembre 2019.

- [Voir des images de l'abattoir Sobeval présentées par le journaliste Hugo Clément \(5 min\)](#)
- [Voir des images de l'abattoir Sobeval librement téléchargeables et utilisables \(12 min\)](#)
- [Voir la vidéo complète de l'abattoir Sobeval \(6 h\)](#)
- [Voir des photos de l'abattoir Sobeval librement téléchargeables et utilisables](#)
- [Voir des images d'un élevage partenaire Van Drie \(15 min\)](#)

Le descriptif complet de la vidéo complète de 6 heures de l'abattoir Sobeval figure en partie 3. Minutage des séquences vidéo.

1.3. L'abattoir Sobeval

L'abattoir Sobeval tue **3 400 veaux par semaine**⁹, avec deux lignes d'abattage (voir 2. Spécificités de l'abattoir Sobeval). Les veaux y sont abattus selon le modèle standard **avec étourdissement, mais également sans étourdissement, selon les rituels casher et halal.**

L'abattoir Sobeval adhère à la **démarche VVF (« Viande de Veau Française »)**, et produit notamment de la viande de veau pour la marque distributeur **Terre & Saveur pour Casino**. Il produit également de la viande étiquetée sous les labels **Agriculture Biologique, Label Rouge, Veau grande table, Le veau du boucher, Veau de votre région, Veau du Sud-Ouest et Saveurs du Périgord**¹⁰.

⁹ « Entreprise », *Van Drie France*, [\[En ligne\]](#), (consulté le 22 janvier 2020).

¹⁰ « Notre métier : le veau », *Sobeval*, [\[En ligne\]](#), (consulté le 22 janvier 2020).



L'abattoir Sobeval produit de la viande de veau étiquetée sous différents labels

Une part de sa production est **destinée à l'export**, notamment en Israël (avec la certification casher), en Égypte (avec la certification halal)¹¹, au Japon, aux États-Unis¹² et bientôt au Canada. Au total, l'export représente 10 % de son chiffre d'affaires¹³.

En dehors de la viande, les peaux sont commercialisées pour la **fabrication de cuir**. L'abattoir a investi en 2013 plus de 2 millions d'euros afin de développer la vente de peaux à destination des **grandes marques de luxe françaises**¹⁴, et a doublé sa capacité de stockage des peaux en 2015¹⁵. Sobeval réservait en 2013 environ 40 % de sa production aux tanneries Haas en Alsace, qui fournissent Chanel, Vuitton, Hermès ou encore Longchamp ; et à la tannerie d'Annonay, propriété d'Hermès¹⁶.

Que ce soit en abattage avec ou sans étourdissement, nous avons relevé des **infractions commises en routine** sur les chaînes d'abattage de l'abattoir Sobeval, en particulier **l'absence de procédures de contrôle de l'état d'inconscience des animaux à différentes étapes de la chaîne et d'étourdissement de secours des animaux présentant des signes de conscience**.

Les **infractions constatées** dans cet abattoir sont détaillées dans les parties 5 à 8. Au total, nous avons pu en relever pas moins d'**une dizaine de types, chacune étant commise à**

¹¹ « Sobeval, un champion du veau « made in Dordogne », *Sud Ouest*, article du 21 septembre 2015, [\[En ligne\]](#), (consulté le 22 janvier 2020).

¹² « Le veau Sobeval à la conquête des USA », *La Creuse agricole*, article du 2 mars 2017, [\[En ligne\]](#), (consulté le 22 janvier 2020).

¹³ « Dordogne : la Sobeval, qui va changer de directeur général, continue à se développer », *Sud Ouest*, article du 4 septembre 2019, [\[En ligne\]](#), (consulté le 31 janvier 2020).

¹⁴ « Des veaux de la Sobeval aux sacs en cuir de luxe », *Sud Ouest*, article du 14 mars 2020, [\[En ligne\]](#), (consulté le 22 janvier 2020).

¹⁵ « L'abattoir Sobeval s'agrandit pour... l'industrie du luxe », *L'Usine nouvelle*, article du 20 janvier 2015, [\[En ligne\]](#), (consulté le 31 janvier 2020).

¹⁶ « Moins de veaux, moins de peaux, mais toujours plus de sacs à main : le paradoxe du cuir français », *Ladépêche.fr*, article du 22 décembre 2013, [\[En ligne\]](#) (consulté le 31 janvier 2020).

plusieurs reprises, parfois en routine. Et cela alors même qu'il s'agit d'un **abattoir moderne, doté d'équipements « à la pointe »** (voir 2. Spécificités de l'abattoir Sobeval). Et qu'en 2016, le directeur en place de l'abattoir Sobeval se targuait dans la presse de respecter le « bien-être » animal¹⁷.

¹⁷« Vidéos chocs dans les abattoirs : « impossible » à la Sobeval en Dordogne », *Sud Ouest*, article du 9 novembre 2016, [\[En ligne\]](#), (consulté le 22 janvier 2020).

2. Spécificités de l'abattoir Sobeval

L'abattoir Sobeval, situé sur la commune de Boulazac en Dordogne et appartenant au groupe hollandais Van Drie, est un **abattoir industriel qui ne tue que des veaux, avec des équipements modernes**. Les cadences y sont fortes et le matériel « à la pointe ».

2.1. Deux lignes d'abattage

L'abattoir Sobeval comporte **deux lignes d'abattage** qui fonctionnent en même temps (se rejoignant ensuite en une seule chaîne à partir de l'accrochage), pour abattre **3 400 veaux par semaine¹⁸, soit près de 700 veaux par jour**, à une cadence d'environ 90 veaux à l'heure au vu des images qui y ont été filmées.

Chaque ligne d'abattage est dotée d'un **tonneau d'immobilisation** pouvant servir alternativement à :

- *dans le cas de l'abattage standard avec étourdissement :*
immobiliser les veaux en vue de l'étourdissement au pistolet à tige perforante (pas de retournement du tonneau : l'animal est étourdi debout)



Box d'immobilisation utilisé en abattage standard pour l'étourdissement des veaux (à gauche)

¹⁸ « Entreprise », Van Drie France, [\[En ligne\]](#), (consulté le 22 janvier 2020).

- dans le cas de l'abattage rituel *casher* ou *halal* sans étourdissement :
immobiliser les veaux en position retournée en vue de l'égorgeage à vif
(retournement du tonneau : l'animal est égorgé sur le dos)



Box d'immobilisation utilisé en abattage rituel pour l'égorgeage à vif des veaux

Dans les deux cas, à la sortie du tonneau, les veaux sont « affalés » sur un **tapis roulant**. Les deux lignes d'abattage (tonneau et tapis d'affalage), identiques l'une de l'autre, peuvent fonctionner en même temps, ce qui permet de doubler la capacité d'abattage. Mais ces deux lignes n'ayant pas été isolées visuellement l'une de l'autre, **les veaux abattus sur une ligne peuvent avoir vue sur les veaux abattus sur l'autre ligne**. Il est pourtant requis que l'appareil d'immobilisation soit positionné de façon à éviter que les animaux aient une vue sur les animaux en cours de saignée, pour limiter les phénomènes de peur et de stress (voir infraction commise 5.3).



*Deux boxes d'immobilisation fonctionnent en parallèle, sans être isolés visuellement l'un de l'autre
À la sortie de chaque box, les veaux sont « affalés » sur un tapis roulant*

À partir de l'accrochage, les deux lignes se rejoignent en une seule chaîne. Les veaux qui ont été étourdis sont accrochés par une patte arrière à la chaîne d'abattage (rail), puis égorgés. Ceux qui ont été égorgés dans le tonneau (abattage rituel sans étourdissement) sont simplement accrochés au rail et finissent de se vider de leur sang.



Avant l'étape de hissage à la chaîne, les deux tapis roulants se rejoignent



Veaux hissés à la chaîne

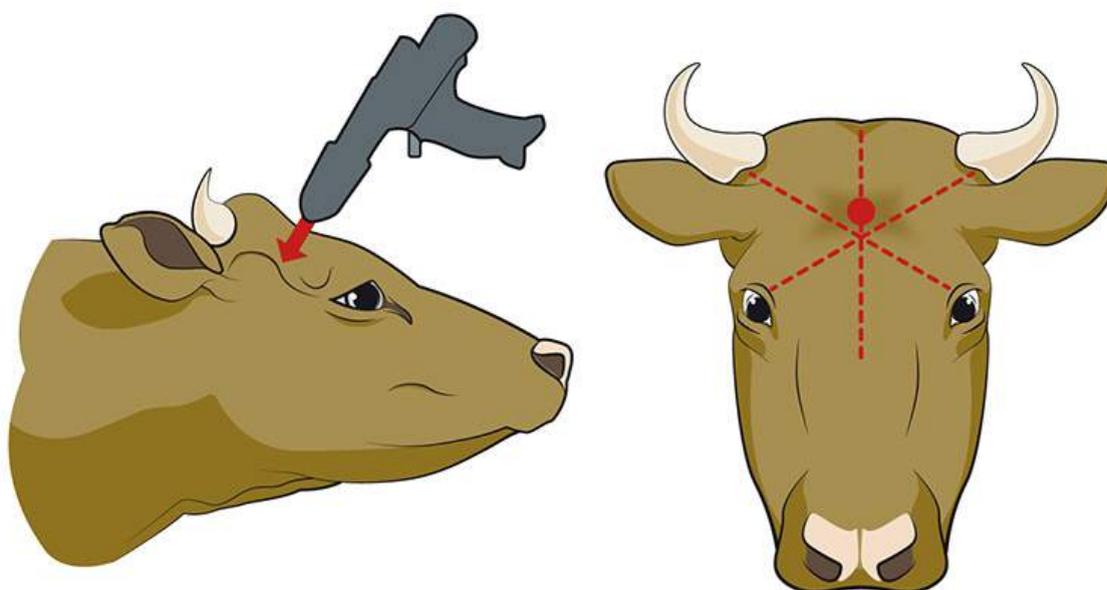
Ceux qui ont préalablement été étourdis sont égorgés, les autres finissent de se vider de leur sang

→ ***L'abattoir Sobeval comporte deux lignes d'abattage parallèles, pour augmenter les cadences. Celles-ci n'étant pas isolées visuellement l'une de l'autre, des veaux encore conscients peuvent avoir vue sur des veaux égorgés. Ces lignes ont de toute évidence été conçues sans souci de réduire le stress des animaux, alors que la réglementation en vigueur l'exige.***

2.2. Pistolet pneumatique

À l'abattoir, les bovins abattus en système standard avec étourdissement sont étourdis au moyen d'un **pistolet à tige perforante**, qui doit être appliqué perpendiculairement à un endroit précis du crâne de l'animal.

Si cela est correctement réalisé, **les lésions au cerveau et l'hémorragie au point d'impact** provoquent la perte de conscience de l'animal.



© INTERBEV

Application du pistolet à tige perforante

Il existe deux types de pistolets à tige perforante :

- les **pistolets thermiques (à cartouches)**, aussi appelés « matadors® », qui sont les plus couramment utilisés en France,
- et les **pistolets pneumatiques (sans cartouches)**, moins fréquents en France, qui sont ceux qui sont **utilisés à l'abattoir Sobeval**.

Les pistolets pneumatiques, parce qu'ils ne nécessitent pas d'être rechargés entre chaque animal, **permettent des cadences d'abattage plus fortes**.

Cependant, ils présentent des **inconconvénients notables** pour les animaux¹⁹ :

- le pistolet pneumatique, moins maniable et beaucoup plus volumineux que le matador, est **présenté face à l'animal**, ce qui peut induire des **réactions de stress et d'évitement** (alors que le matador, de petite taille, est normalement présenté par l'opérateur à l'arrière des yeux de l'animal, en dehors de son champ de vision) ;
- d'autre part, les réactions d'évitement et la faible maniabilité du pistolet **rendent plus difficile la visée**, et il semblerait ainsi qu'il y ait davantage d'échecs d'étourdissement avec cette méthode qu'avec le matador. Sur nos images, lorsque l'étourdissement pneumatique échoue à plusieurs reprises et/ou que l'animal

¹⁹ Interbev, Idele, Aviv, 2013. *Guide de bonnes pratiques « Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir »*, version 3.0. validée par la Direction générale de l'Alimentation (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt) en 2014, 196 p. (p. 59) (p. 180-182) (p. 188). [Disponible en ligne](#) (consulté le 21 janvier 2020).

panique trop, on peut voir l'opérateur réaliser un deuxième, troisième ou quatrième étourdissement à l'aide d'un matador ;

- enfin, l'utilisation d'un pistolet pneumatique plutôt que thermique rend obligatoire le **blocage latéral et vertical de la tête de l'animal** (pour pallier les mouvements d'évitement), ce qui en pratique n'est pas réalisé à l'abattoir Sobeval (voir infraction 6.1).



À l'abattoir Sobeval, des pistolets « pneumatiques » sont utilisés en abattage standard pour étourdir les veaux plus rapidement. Volumineux, ils se présentent face aux animaux et induisent des réactions de peur et des mouvements d'évitement.

→ **À l'abattoir Sobeval, l'utilisation de pistolets « pneumatiques » sans cartouches permet d'augmenter les cadences d'abattage, mais favorise également le stress et les réactions d'évitement des animaux. L'étourdissement semble également moins précis avec cet outil, et peut conduire plus fréquemment à des « ratés » d'étourdissement et des reprises de conscience sur la chaîne.**

2.3. Étourdissement post-saignée

À l'abattoir Sobeval, certains bovins abattus sans étourdissement préalable à la saignée (dans le cadre d'un abattage rituel casher ou halal) font l'objet d'un **étourdissement post-saignée** visant à « soulager » leurs souffrances.



À l'abattoir Sobeval, certains veaux abattus rituellement sont étourdis après la jugulation

Cette pratique permet en effet de **réduire la durée de la souffrance des animaux, en entraînant une perte de la sensibilité une fois la saignée effectuée**. Mais ceux-ci sont tout de même retournés sur le dos et égorgés en pleine conscience avant cela.

Cette pratique est souvent considérée comme un compromis minimal pour réduire la souffrance des animaux abattus rituellement. Elle semble néanmoins très peu mise en œuvre en France. Et les positions officielles des professionnels vont plutôt dans le sens d'une obligation d'étourdissement **avant** la saignée pour tout type d'abattage, que du développement de cet étourdissement post-saignée (cf. 3. Infractions constatées lors de l'abattage sans étourdissement).

À l'échelle européenne, la France fait partie de la minorité de pays n'ayant encore pris aucune mesure pour limiter les souffrances des animaux abattus rituellement. Michel Courat, expert européen en bien-être animal, énumère les mesures qui auraient été prises en Europe sur le sujet :

- États ayant interdit l'abattage sans étourdissement préalable à la saignée : Belgique²⁰, Islande, Suède, Norvège, Danemark, Suisse, Slovénie, Bavière, Liechtenstein.
- États ayant rendu obligatoire l'étourdissement post-saignée pour les animaux saignés sans étourdissement préalable : Autriche, Grèce, Finlande, Lettonie, Slovaquie.

²⁰ NB : En Belgique, seule la Région de Bruxelles-Capitale continue d'autoriser l'abattage d'animaux sans étourdissement. Voir « Abattages sans étourdissements », *Gaia.be*, [[En ligne](#)].

- **Absence d'exigences particulières (les animaux abattus rituellement peuvent ne faire l'objet d'aucun étourdissement, ni avant ni après la saignée) : France, Italie, Espagne, Portugal, Royaume Uni, Irlande, Luxembourg, Pologne, Lituanie, République Tchèque, Hongrie, Chypre.**
— propos du vétérinaire Michel Courat repris dans un article de synthèse Interbev²¹

→ **L'abattoir Sobeval fait donc sur ce point un peu plus que ce qu'exige la réglementation française (sans doute à la demande de certains clients), mais reste loin des recommandations vétérinaires et des pratiques d'autres pays européens.**
(Voir aussi un encadré en partie 8 au sujet de l'abattage sans étourdissement)

2.4. Traitement électrique

L'abattoir Sobeval est équipé d'un dispositif de « traitement électrique » des animaux situé entre la saignée et le début de l'habillage (première opération de découpe).

Il s'agit d'envoyer aux animaux (en théorie inconscients) une décharge électrique forçant la contraction musculaire, dans le but de renforcer la sécurité du personnel (cela bloque les mouvements réflexes des animaux et protège ainsi les ouvriers d'éventuels coups). Le traitement électrique permet également d'accélérer le processus de commercialisation (la décharge électrique provoque une baisse rapide du pH musculaire permettant de réfrigérer plus rapidement la viande).

Cependant, **seuls les animaux ne présentant aucun signe de conscience peuvent être soumis à ce type de traitement**, y compris à la suite d'un abattage rituel. Avant de pratiquer la stimulation électrique, il est obligatoire de contrôler l'absence de signes de conscience de l'animal. En cas de doute, **les opérateurs doivent procéder immédiatement à un nouvel étourdissement**²².

Or sur les images de l'abattoir Sobeval, on constate que les procédures de contrôle de l'inconscience des animaux sur la chaîne sont purement et simplement absentes, que ce soit avant la stimulation électrique ou à d'autres moments-clés de la chaîne (voir infraction 5.1).

²¹ « Discussions autour de l'abattage sans étourdissement (article de synthèse) », Interbev, [En ligne], article du 22 février 2019.

²² Idele, Interbev, 2017. *Traitements électriques en abattoirs bovins, atouts et conditions de mise en œuvre*. [Disponible en ligne](#) (consulté le 27 janvier 2020).



*Utilisation d'un dispositif de « stimulation électrique » des animaux après la saignée
L'absence de conscience des animaux n'est pas contrôlée avant le passage dans le dispositif*

→ **L'abattoir Sobeval pratique la stimulation électrique des animaux après l'accrochage, a priori dans le but de renforcer la sécurité du personnel et d'accélérer le process de commercialisation. Mais pour ne pas risquer de causer de douleurs supplémentaires aux animaux en cours d'abattage, cette opération nécessiterait de vérifier en amont l'état d'inconscience des animaux, ce que l'abattoir Sobeval ne fait pas.**

L'abattoir Sobeval est doté d'équipements modernes (conçus dans l'optique d'optimiser les cadences et le process de commercialisation).

Néanmoins, **ces équipements perfectionnés ne signifient pas nécessairement une meilleure prise en compte des souffrances des animaux.**

Avec deux boxes d'immobilisation tournant simultanément, les veaux ont **vue sur d'autres veaux égorgés**. L'utilisation d'un pistolet pneumatique cause un plus grand stress aux veaux lors de **l'étourdissement et celui-ci est effectué de manière moins précise**. La « stimulation électrique » (pratiquée sans contrôle de l'inconscience) induit un **risque de souffrance supplémentaire**.

3. Minutage des séquences vidéo

Une [vidéo d'une durée totale de 6 heures](#) sert de support à ce dossier. Elle rassemble des images de l'abattage des veaux sans étourdissement et avec étourdissement à l'abattoir Sobeval. Les différents types d'infractions relevés dans ce dossier (parties 5 à 7) y sont visibles.

Séquence	Vue	Type d'abattage	Points notables
de 0 min à 22 min 33 s	Vue de face d'un des tonneaux d'immobilisation rotatifs	Abattage <u>sans</u> étourdissement	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de contrôle de l'inconscience et de la perte de sensibilité avant de relâcher l'immobilisation - Incisions prématurées et durées d'immobilisation insuffisantes avant relâchement - Des abattages sans étourdissement sont pratiqués sans retournement du tonneau rotatif (la saignée se déroule donc sans que l'animal ne soit immobilisé)
de 22 min 33 s à 32 min 03 s	Vue de profil gauche d'un des tonneaux d'immobilisation et début du tapis d'affalage	Abattage <u>avec</u> étourdissement	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de contrôle de l'inconscience et de la perte de sensibilité après étourdissement - Absence de blocage latéral et vertical de la tête avec utilisation du pistolet pneumatique - Étourdissements ratés et ré-étourdissements au matador - Temps d'attente excessif dans le box d'immobilisation
de 32 min 04 s à 1 h 53 min 37 s	Vue de profil gauche d'un des tonneaux	Abattage <u>sans</u> étourdissement	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de contrôle de l'inconscience et de la perte de sensibilité avant de relâcher

	d'immobilisation et début du tapis d'affalage		l'immobilisation - Incisions prématurées et durées d'immobilisation insuffisantes avant relâchement
de 1 h 53 min 38 s à 1 h 54 min 32 s	Vue de profil droit d'un des tonneaux d'immobilisation et début du tapis d'affalage	Abattage <u>sans</u> étourdissement	- Des abattages sans étourdissement sont pratiqués sans retournement du tonneau rotatif (la saignée se déroule donc sans que l'animal ne soit immobilisé)
de 1 h 54 min 33 s à 1 h 55 min 54 s	Vue sur l'affalage : sortie des deux boxes d'immobilisation (seul le box de droite fonctionne)	Abattage <u>avec</u> étourdissement	- Certains veaux présentent des signes de conscience et/ou de sensibilité à la sortie du box d'étourdissement
de 1 h 55 min 55 s à 1 h 57 min 29 s	Vue sur l'affalage : sortie des deux boxes d'immobilisation (les deux boxes fonctionnent en même temps)	Abattage <u>sans</u> étourdissement	- Absence de contrôle de l'inconscience ou de la perte de sensibilité avant de relâcher l'immobilisation - Durées d'immobilisation insuffisantes avant relâchement - Accumulation de veaux sur le tapis d'affalage
de 1 h 57 min 30 s à 1 h 58 min 14 s	Vue sur l'affalage : sortie des deux boxes d'immobilisation (seul le box de droite fonctionne)	Abattage <u>avec</u> étourdissement	- Étourdissement raté au pistolet pneumatique / ré-étourdissement au matador - Absence de blocage latéral et vertical de la tête avec utilisation du pistolet pneumatique
de 1 h 58 min 15 s à 2 h 53 min 51 s	Vue sur l'affalage : sortie des deux boxes d'immobilisation (les deux boxes fonctionnent en même temps)	Abattage <u>sans</u> étourdissement	- Absence de contrôle de l'inconscience et de la perte de sensibilité avant de relâcher l'immobilisation - Durées d'immobilisation insuffisantes avant relâchement - Un veau tente de s'échapper du box (passe ses deux pattes avant dans l'ouverture prévue)

			<p>pour la tête)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certains veaux du box de droite ont vue sur l'affalage du veau du box de gauche - Égorgements avec « cisaillements » en abattage casher
de 2 h 53 min 52 s à 2 h 56 min 16 s	Vue sur l'affalage : sortie des deux boxes d'immobilisation (seul le box de droite fonctionne)	Abattage <u>avec</u> étourdissement	<ul style="list-style-type: none"> - Étourdissements laborieux au pistolet pneumatique / ré-étourdissements au matador - Absence de blocage latéral et vertical de la tête avec utilisation du pistolet pneumatique
2 h 56 min 17 s à 2 h 59 min 03 s	Vue sur l'affalage : sortie des deux boxes d'immobilisation (les deux boxes fonctionnement en même temps)	Abattage <u>sans</u> étourdissement	<ul style="list-style-type: none"> - Étourdissements post-saignée en abattage halal
de 2 h 59 min 03 s à 3 h 02 min 38 s	Vue sur l'affalage : sortie des deux boxes d'immobilisation (seul le box de droite fonctionne)	Abattage <u>avec</u> étourdissement	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de blocage latéral et vertical de la tête avec utilisation du pistolet pneumatique - Absence de vérification de l'inconscience et de la perte de sensibilité après l'étourdissement - Étourdissements laborieux au pistolet pneumatique / ré-étourdissements au matador
de 3 h 02 min 39 s à 3 h 26 min 24 s	Vue sur l'affalage : sortie des deux boxes d'immobilisation (les deux boxes fonctionnement en même temps)	Abattage <u>sans</u> étourdissement	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de contrôle de l'inconscience et de la perte de sensibilité avant de relâcher l'immobilisation - Durées d'immobilisation insuffisantes avant relâchement - Certains veaux du box de droite ont vue sur l'affalage du

			veau du box de gauche
3 h 26 min 25 s à 3 h 33 min 46 s	Vue sur l'affalage : sortie des deux boxes d'immobilisation (seul le box de droite fonctionne puis seul le box de gauche)	Abattage <u>avec</u> étourdissement	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de blocage latéral et vertical de la tête avec utilisation du pistolet pneumatique - Absence de vérification de l'inconscience et de la perte de sensibilité après l'étourdissement - Étourdissements laborieux au pistolet pneumatique / ré-étourdissements au matador - Accumulation d'animaux sur le tapis d'affalage
de 3 h 33 min 47 s à 4 h 19 min 13 s	Vue plongeante sur les animaux suspendus (début de la chaîne)	Abattages <u>avec</u> et <u>sans</u> étourdissement	<ul style="list-style-type: none"> - Nombreuses reprises de conscience et/ou de sensibilité - Absence d'étourdissement de secours des animaux conscients - Pas de dispositif d'étourdissement de secours disponible - Saignée avec multiples coups de couteau (abattage avec étourdissement) - Vomissements (abattage sans étourdissement) : risque de contamination des viandes
de 4 h 19 min 14 s à 5 h 18 min 18 s	Vue sur le hissage des animaux à la chaîne / fin des tapis d'affalage	Abattages <u>avec</u> et <u>sans</u> étourdissement	<ul style="list-style-type: none"> - Trois veaux sont traînés au sol par une patte et replacés sur le tapis roulant (infraction sanitaire) - Accumulation de veaux à l'étape de hissage (parfois les veaux se superposent) - Quelques tests du réflexe cornéen
de 5 h 18 min	Vue de face sur	Abattages <u>avec</u>	- Absence de contrôle de

19 s à 5 h 25 min 28 s	les animaux suspendus (début de la chaîne)	et <u>sans</u> étourdissement	l'inconscience et de l'insensibilité avant la stimulation électrique - Certains veaux s'entrechoquent - Plusieurs veaux présentent des signes de conscience (relevés francs de la tête) - Pas d'opérateur présent
de 5 h 25 min 29 s à 6 h 02 min 33 s	Bouverie (couloirs d'amenée aux boxes d'immobilisation puis plan large sur les enclos)	/ (animaux avant abattage)	- Risque de contamination croisée : des employés en tenue « propre » circulent dans la bouverie, parfois couteau à la main

Cette vidéo intégrale n'est pas rendue publique par souci de protection de l'anonymat des employés de l'abattoir, dont les visages sont visibles. Comme d'usage, cette vidéo support de la plainte est néanmoins adressée au procureur de la République afin de caractériser les non conformités et irrégularités que nous entendons dénoncer.

4. Rappel des textes applicables

En France, les abattoirs sont encadrés par un certain nombre de textes de loi, sur les plans sanitaire et de protection animale, sur lesquels s'appuient les infractions relevées dans les parties suivantes.

4.1. Réglementation européenne

Règlement CE n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort. Disponible en ligne : <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:32009R1099> (consulté le 21 janvier 2020).

Règlement CE n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Disponible en ligne : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0853> (consulté le 21 janvier 2020).

4.2. Législation française

Code rural et de la pêche maritime, partie réglementaire, Livre II : Santé publique vétérinaire et protection des végétaux, Titre I^{er} : La garde et la circulation des animaux et des produits animaux, Chapitre IV : La protection des animaux, Section 4 : L'abattage. Disponible en ligne : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006071367> (consulté le 21 janvier 2020).

Arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs. Disponible en ligne : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000204001> (consulté le 21 janvier 2020).

Direction générale de l'alimentation. Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8250 du 5 décembre 2012. Disponible en ligne : <http://agriculture.gouv.fr/telecharger/61824?token=8eef741cadaa4938b648ea62b3e16aec> (consulté le 21 janvier 2020).

4.3. Vade-mecums d'inspection des services vétérinaires

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2017. *Vade-mecum général « Sécurité sanitaire des aliments »*, version 2.1. Disponible en ligne :

<http://agriculture.gouv.fr/telecharger/83756?token=864d202f40630f432a9a37a8c5a644d3>

(consulté le 21 janvier 2020).

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2017. *Vade-mecum sectoriel « Protection animale en abattoir de boucherie »*, version 1.0. Disponible en ligne :

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/98480?token=601edd45660756f74160e8a495fe6dbb>

(consulté le 21 janvier 2020).

4.4. Guide de bonnes pratiques

Interbev, Idele, Aviv, 2013. *Guide de bonnes pratiques « Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir »*, version 3.0. validée par la Direction générale de l'Alimentation (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt) en 2014. Disponible en ligne :

http://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2014/04/gbp_maitrise-protection-bovins-abattoir.pdf

(consulté le 21 janvier 2020).

5. Infractions aux règles de protection animale constatées lors de tous types d'abattages (avec et sans étourdissement)

Que ce soit en **abattage standard, casher ou halal**, certaines **infractions graves sont structurelles ou commises en routine** par l'abattoir Sobeval, comme **l'absence de vérification de l'état d'inconscience et de perte de sensibilité** des animaux à différentes étapes de l'abattage, **l'absence d'étourdissement de secours** en cas de signes de conscience, et une **conception des locaux** aggravant le stress des animaux.

5.1. Absence de vérification de l'état d'inconscience des animaux

En abattoir, le personnel doit être en mesure de reconnaître les **signes physiques qui indiquent un état de conscience et de sensibilité des animaux**. Pour les bovins, ces différents signes font l'objet d'un **consensus scientifique**, et sont détaillés dans le *Guide de bonnes pratiques « Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir »* validé par le Ministère de l'Agriculture en 2014. *A minima*, les opérateurs doivent vérifier l'absence de réflexe cornéen pour garantir l'inconscience d'un bovin, ou bien réaliser un test de réaction à la menace, ou bien combiner l'observation de différents signes physiques :

« Dans le cadre du présent guide, nous nous appuyons sur les recommandations issues du programme européen Dialrel et du consensus entre experts à ce sujet pour décrire les signes de perte de conscience.

[...] Les experts du projet Dialrel ont retenu ainsi trois signes observables par les opérateurs :

– la perte de posture et l'absence de tentatives de redressement ou de mouvements orientés,

– la réaction de l'animal lorsque la plaie entre en contact avec les éléments constitutifs du box ,

– le mouvement yeux ;

et un test de réponse évoquée à réaliser :

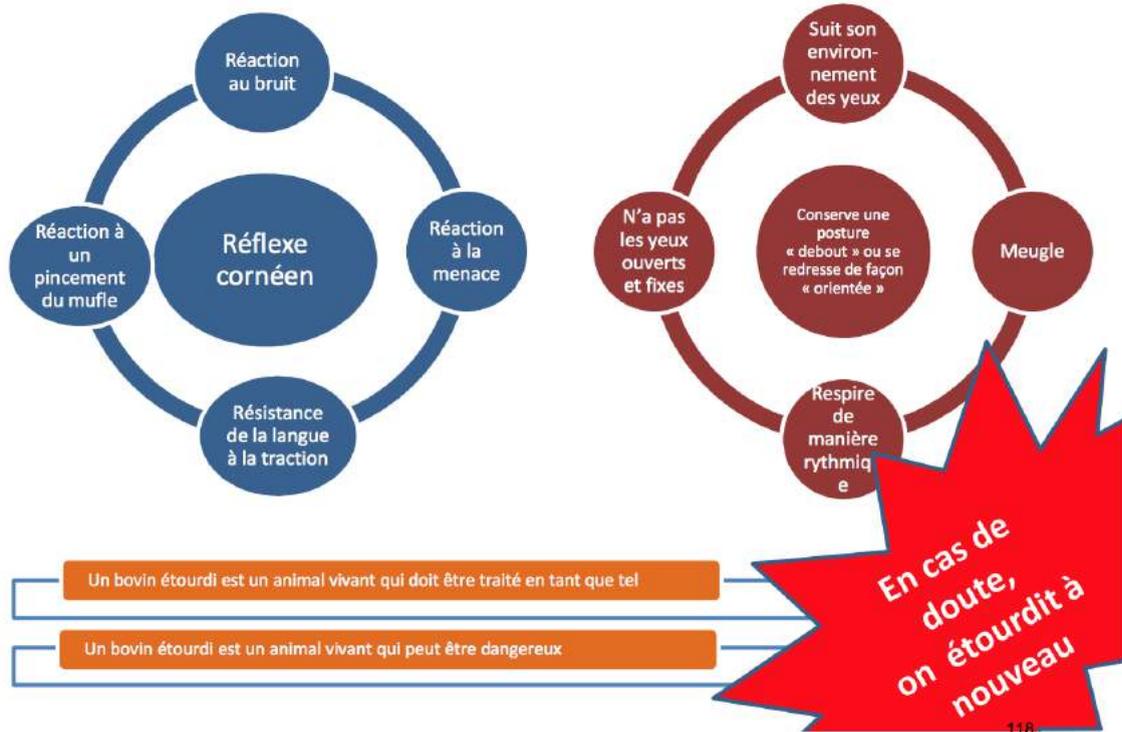
– la réaction à la menace.

[...] L'animal est considéré comme conscient lorsqu'au moins un des signes observés ou le test de réaction à la menace le laisse supposer.

[...] L'absence de respiration rythmique est difficile à observer et l'absence de réflexe cornéen apparaît généralement plus tardivement en raison des structures cérébrales affectées. Ces deux signes sont associés à la perte de conscience et à la « mort » de

l'animal lorsque la saignée a été abondante et continue. Ils sont donc, de ce point de vue, plus « protecteurs » pour les animaux. Pour ces raisons, s'ils le souhaitent, les opérateurs peuvent choisir de se limiter à la réalisation du seul réflexe cornéen pour l'observation de la perte de conscience en lieu et place de l'observation des signes mentionnés ci-dessus. »²³

Les principaux signes de maintien ou de reprise de conscience sont :



Extrait du Guide de bonnes pratiques en abattoir de bovins, (p. 118)

À différentes étapes de la chaîne d'abattage, la loi demande que **des procédures de contrôle permettant de s'assurer que les animaux ne présentent aucun signe de conscience ou de sensibilité soient mises en œuvre**, soit de manière systématique pour tous les animaux, soit sur un échantillon d'animaux suffisamment représentatif selon les situations :

- pour l'abattage standard avec étourdissement, des contrôles réguliers doivent être effectués pendant la période comprise entre la fin de l'étourdissement et la mort **sur un échantillon suffisamment représentatif d'animaux** (*a minima* juste après l'étourdissement et au moment de l'accrochage), et la saignée ne doit en aucun cas être pratiquée sur des animaux présentant des signes de conscience ;

²³ Interbev, Idele, Aviv, 2013. Guide de bonnes pratiques « Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir », version 3.0. validée par la Direction générale de l'Alimentation (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt) en 2014, 196 p. (p. 118), (p. 124-125). [Disponible en ligne](#) (consulté le 21 janvier 2020).

- pour l'abattage sans étourdissement (dérogation à l'étourdissement pour l'abattage rituel casher ou halal), l'immobilisation des animaux ne peut être relâchée qu'après contrôle **systematique** de l'état d'inconscience et de perte de sensibilité des animaux ;
- pour tous les types d'abattage (avec et sans étourdissement), la suspension des animaux ne peut être pratiquée qu'après contrôle **systematique** de l'état d'inconscience et de perte de sensibilité ;
- pour tous les types d'abattage (avec et sans étourdissement), la stimulation électrique des animaux ne peut être pratiquée qu'après contrôle **systematique** de l'état d'inconscience.

À l'abattoir Sobeval, au vu des images dont nous disposons, **ces procédures de contrôle ne sont jamais mises en œuvre comme l'exige la réglementation ;**

- De **22 min 33 s à 1 h 53 min 37 s** de la vidéo associée, on peut voir l'étourdissement de veaux dans l'un des deux boxes d'immobilisation. À aucun moment l'opérateur ne pratique de contrôle de l'efficacité de l'étourdissement, avant de libérer l'animal du box. L'opérateur se tourne en général directement vers le bouton d'actionnement de l'ouverture du box, sans regarder l'animal.



À l'abattoir Sobeval, les veaux abattus de manière standard avec étourdissement sont relâchés du box d'étourdissement sans contrôle de l'absence de signes de conscience et de sensibilité (ici l'opérateur actionne l'ouverture du box sans regarder l'animal qu'il vient d'étourdir (vidéo à 22'36 s)

- De **0 min à 22 min 33 s** et de **1 h 53 min 38 s à 1 h 54 min 32 s** de la vidéo associée par exemple, nous pouvons voir un des tonneaux d'immobilisation fonctionnant en abattage rituel sans étourdissement (veaux égorgés dans le tonneau, immobilisés sur le dos) : **à aucun moment le sacrificateur ne procède à un contrôle de l'inconscience et de la perte de sensibilité avant de relâcher les veaux**. Les images permettent pourtant de remarquer que certains veaux présentent des signes de conscience probables au moment où le tonneau est retourné (voir par exemple à **8 min 58 s**, à **14 min 53 s**, à **1 h 15 min 12 s**, à **1 h 53 min 25 s**). L'état de conscience des veaux au moment de l'affalage est également très probable compte tenu du temps d'attente généralement bien plus faibles que les recommandations pratiqués avant l'affalage (voir partie 7.2. Relâchement prématuré de l'immobilisation).



À l'abattoir Sobeval, les veaux abattus rituellement sont relâchés du tonneau d'immobilisation sans contrôle de l'absence de signes de conscience et de sensibilité

- Entre **4 h 19 min 14 s** et **5 h 18 min 18 s** de la vidéo associée, on peut voir le hissage des animaux à la chaîne. On observe que quelques tests du réflexe cornéen sont effectués, mais pas de manière systématique pour tous les animaux suspendus.



À l'étape de hissage, quelques contrôles du réflexe cornéen sont effectués, mais pas de manière systématique

- **De 5 h 18 min 19 s à 5 h 25 min 28 s** de la vidéo associée, l'angle de vue permet de visualiser le dispositif de traitement électrique et la portion de la chaîne précédant : aucun opérateur n'est présent à ce stade de la chaîne, et donc aucun contrôle de l'inconscience et de la perte de sensibilité n'est réalisé avant le passage dans le dispositif de stimulation électrique.



À l'abattoir Sobeval, la stimulation électrique est pratiquée sans contrôle préalable de l'inconscience et de l'insensibilité

Textes non respectés :

Vérification de l'état d'inconscience et d'insensibilité avant la saignée (abattage avec étourdissement) :

→ Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, article 5.1. « **Les exploitants veillent à ce que les personnes chargées de l'étourdissement ou d'autres membres désignés du personnel procèdent à des contrôles réguliers pour s'assurer que les animaux ne présentent aucun signe de conscience ou de sensibilité pendant la période comprise entre la fin de l'étourdissement et la mort. Ces contrôles sont effectués sur un échantillon d'animaux suffisamment représentatif et leur fréquence est déterminée en fonction du résultat des contrôles précédents et de tout facteur susceptible d'influer sur l'efficacité du processus d'étourdissement.** »

→ Vade-mecum sectoriel « Protection animale en abattoir de boucherie » (p. 27) « **Situation attendue : [...] Vérification de l'inconscience des animaux juste après l'acte d'étourdissement et au moment de l'accrochage. Les indicateurs à utiliser varient selon l'espèce et la méthode d'étourdissement utilisée : utilisation recommandée de plusieurs critères pour fiabilisation des contrôles (cf. liste dans guide des bovins).** »

→ Interbev. Guide de bonnes pratiques « Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir » Fiche MON KOOK 9.1 Saignée, p. 67. « **La saignée ne peut pas être effectuée sur des animaux présentant des signes de reprise de conscience et ou de sensibilité (MON INST 7.2 & Art 4 & 5 Para 1). Les signes de reprise de conscience les plus flagrants sont généralement les tentatives de redressement avec flexion vertébrale, les mouvements orientés, les mouvements des yeux ou un suivi des yeux de l'environnement, la respiration rythmique, les vocalisations. Certaines postures ou réactions motrices sont quelquefois ambiguës mais ne permettent pas d'affirmer que l'animal reprend conscience. Cependant, elles doivent être interprétées comme des signaux pouvant justifier soit un contrôle complémentaire (réflexe cornéen qui reste en dernier lieu le critère de choix pour l'évaluation de la perte de conscience) par l'opérateur sur chaîne soit un second étourdissement (MON INST 7.1 & 7.2).** »

Vérification de l'état d'inconscience et d'insensibilité avant de mettre fin à l'immobilisation (abattage sans étourdissement) :

→ Arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs.

article 2 bis. « **Dans le cas d'un abattage sans étourdissement, l'immobilisation des animaux des espèces bovine, ovine et caprine est assurée au moyen d'un procédé mécanique appliqué préalablement à l'abattage et est maintenue jusqu'à la perte de conscience de l'animal conformément aux dispositions de l'annexe II bis du présent arrêté.** »

annexe II bis, 4. « **Les personnes chargées de l'abattage procèdent à des contrôles systématiques pour s'assurer que les animaux ne présentent aucun signe de conscience ou de sensibilité avant de mettre fin à leur immobilisation.** »

→ Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, article 5.2. « **Lorsque, aux fins de l'article 4, paragraphe 4, les animaux sont mis à mort sans étourdissement préalable, les personnes**

chargées de l'abattage procèdent à des contrôles systématiques pour s'assurer que les animaux ne présentent aucun signe de conscience ou de sensibilité avant de mettre fin à leur immobilisation et ne présentent aucun signe de vie avant l'habillage ou l'échaudage.
»

→ Vade-mecum sectoriel « Protection animale en abattoir de boucherie », (p. 25). « **Absence de contrôle de l'état d'inconscience à l'étape de hissage en abattage rituel : D. [...]**
Le ou les gestes de maltraitance conduisant à un constat évalué en D doivent faire parallèlement systématiquement l'objet d'une suite pénale »

Vérification de l'état d'inconscience et d'insensibilité avant la suspension (tous types d'abattages) :

→ Interbev. Guide de bonnes pratiques « Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir ». Fiche MON KOOK 8.1 Affalage/suspension, p. 65. « **L'opérateur procède systématiquement à la vérification de l'absence de signes de reprise de conscience ou de sensibilité. Les signes de reprise de conscience les plus flagrants sont généralement les tentatives de redressement et/ou les mouvements orientés, un suivi des yeux de l'environnement ou des mouvements des yeux, le maintien de la respiration rythmique et les vocalisations. Certaines postures ou réactions motrices sont quelquefois ambiguës mais ne permettent pas d'affirmer que l'animal reprend conscience. Cependant, elles doivent être interprétées comme des signaux pouvant justifier soit un contrôle complémentaire (réflexe cornéen) qui reste en dernier lieu le critère de choix pour l'évaluation de la perte de conscience) par l'opérateur sur chaîne soit un second étourdissement (MON INST 7.1 & 7.2). [...]** En aucun cas, l'animal ne devrait être hissé s'il présente des signes de conscience. »

Vérification de l'état d'inconscience et d'insensibilité avant le traitement électrique (tous types d'abattages) :

→ Règlement CE n°1099/2009 du Conseil du 24/09/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.
annexe 3 « **Dans le cas d'un simple étourdissement ou d'un abattage conformément à l'art. 4 [Abattage sans étourdissement préalable à la saignée], la stimulation électrique n'est pratiquée qu'après vérification de l'état d'inconscience de l'animal.** »

5.2. Défauts d'étourdissement de secours en cas de signes de conscience

Tout doute sur l'état d'inconscience d'un animal sur la chaîne doit entraîner un étourdissement de secours.

De même qu'aucun contrôle de l'état d'inconscience n'est effectué en routine sur les veaux à l'abattoir Sobeval, **les étourdissements de secours ne sont que très rarement pratiqués.**

À plusieurs reprises, nous observons des relevés de tête francs de bovins, signes forts de la conscience, sans qu'aucun opérateur ne procède à un étourdissement de secours. De

nombreux exemples sont visibles de 3 h 33 min 47 s à 4 h 19 min 13 s sur la vidéo associée. On peut également voir des relevés de tête francs de bovins à 3 h 05 min 02 s, 5 h 19 min 06 s, 5 h 19 min 48 s, 5 h 21 min 03 s, 5 h 23 min 19 s, 5 h 24 min 12 s, 5 h 24 min 34 s, 5 h 25 min 18 s.



Entre 3'33'47 et 4'19'13 de la vidéo associée, on peut voir de nombreux veaux montrer des signes forts de conscience (relevés de tête). À aucun moment un étourdissement de secours n'est pratiqué.



à 3'58'45, on peut voir distinctement un veau relever la tête à plusieurs reprises (signe de conscience). L'opérateur l'égorge sans le ré-étourdir.

Textes non respectés.

→ Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, article 5.1. « [...] **Lorsqu'il ressort de ces contrôles que l'animal n'a pas été étourdi correctement, la personne chargée de l'étourdissement prend immédiatement les mesures appropriées** comme indiqué dans les modes opératoires normalisés établis conformément à l'article 6, paragraphe 2. »

→ Interbev. Guide de bonnes pratiques « Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir » Fiche MON KOOK 8.1 Affalage/suspension, p. 65. « **Tout doute en ce qui concerne la reprise de conscience/sensibilité des animaux entraîne la réalisation d'un nouvel étourdissement** (article 4 & 5 para 1) »

→ Interbev. Guide de bonnes pratiques « Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir » Fiche MON KOOK 9.1 Saignée, p. 67. « **La saignée ne peut pas être effectuée sur des animaux présentant des signes de reprise de conscience et ou de sensibilité** (MON INST 7.2 & Art 4 & 5 Para 1). Les signes de reprise de conscience les plus flagrants sont généralement les tentatives de redressement avec flexion vertébrale, les mouvements orientés, les mouvements des yeux ou un suivi des yeux de l'environnement, la respiration rythmique, les vocalisations. Certaines postures ou réactions motrices sont quelquefois ambiguës mais ne permettent pas d'affirmer que l'animal reprend conscience. Cependant, elles doivent être interprétées comme des signaux pouvant justifier soit un contrôle complémentaire (réflexe cornéen qui reste en dernier lieu le critère de choix pour l'évaluation de la perte de conscience) par l'opérateur sur chaîne soit un second étourdissement (MON INST 7.1 & 7.2). »

5.3. Défaut de conception des lignes d'abattage : vue sur l'affalage

À l'abattoir Sobeval, deux lignes d'abattage (box d'immobilisation et tapis d'affalage) fonctionnent simultanément sans être séparées par une paroi opaque (cf. 2.1. Deux lignes d'abattage, et photos ci-dessous). Sur la vidéo associée, entre 1 h 54 min 33 s et 3 h 33 min 46 s, l'angle de vue permet d'observer les deux tonneaux à la fois. On peut remarquer que le veau de droite venant d'entrer dans le box d'immobilisation a parfois vue sur le veau du tonneau de gauche affalé juste devant lui. Voir des exemples sur la vidéo associée à **58 min 30 s, 59 min 40 s, 1 h 22 min 56 s, 1 h 41 min 19 s, 2 h 05 min 43 s, 2 h 57 min 58 s, 3 h 05 min 02 s, 3 h 06 min 39 s, ou encore 3 h 23 min 10 s.**



Un veau dans le tonneau de gauche a vue un veau égorgé affalé sur le tapis de droite (vidéo associée à 58'30)



Un veau vient d'entrer dans le tonneau de droite, il a vue sur l'affalage d'un veau sortant du tonneau de gauche (vidéo à 2'57'58)



Veau de droite ayant vue sur un autre veau affalé devant lui, qui reprend conscience et se débat (vidéo à partir de 3'05'02)



*Un veau vient d'entrer dans le tonneau de droite. Il a vue sur deux veaux égorgés
(vidéo à 3'06'39)*



*Un veau entre dans le box de droite, il a vue sur un veau tombé du tapis de gauche, qui se débat
(vidéo à 3'23'10)*

Textes non respectés :

→ Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8250 du 5 décembre 2012, (p. 11). « **Lors de la conception d'une ligne d'abattage, il est recommandé que l'appareil d'immobilisation soit positionné de façon à éviter que les animaux aient une vue sur les carcasses en cours de saignée ou d'habillage. Lorsque cela n'est pas possible ou dans les systèmes existants, l'installation d'une paroi amovible ou d'une tenture plastique apte au nettoyage et à la désinfection peut être considérée comme une mesure permettant de réduire d'éventuels**

phénomènes de peur ou de stress chez les animaux. L'installation de ces systèmes ne doit cependant pas conduire à des difficultés supplémentaires d'entrée dans le box pour les animaux. »

→ Guide de bonnes pratiques « Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir », (p. 52). *« Éviter les risques de distraction visuelle notamment à proximité du box d'étourdissement en utilisant des **murs pleins** par exemple. »*

6. Infractions aux règles de protection animale supplémentaires constatées lors de l'abattage avec étourdissement

En plus des infractions décrites en partie 5 commises pour tous types d'abattage, 2 infractions supplémentaires sont commises lors de l'abattage avec étourdissement : une **immobilisation inadaptée utilisée avec le pistolet d'étourdissement pneumatique** ; et des **temps d'attente dans le box d'immobilisation parfois longs**.

Encadré : L'étourdissement des bovins

En France et en Europe, les animaux terrestres ne peuvent être abattus qu'après un « étourdissement » préalable²⁴. Ce terme d'« étourdissement » désigne divers procédés qui ont pour but de rendre les animaux inconscients et insensibles à la douleur au moment de la saignée, et ce jusqu'à ce que la mort survienne^{25,26,27}.

Les bovins, dont les jeunes veaux, sont « étourdis » par perforation du crâne et destruction d'une partie du cerveau, au moyen d'un pistolet à tige perforante (pistolet qui est de type pneumatique dans cet abattoir, cf. 2.3. Pistolet pneumatique).

D'une manière générale, la méthode d'étourdissement au pistolet à tige perforante présente un **taux d'échec élevé du fait de sa difficulté d'application** en abattoirs, et **peut ainsi induire des douleurs importantes**, comme l'explique l'INRA :

« L'application de la mèche captive pénétrante ou non pénétrante induit des lésions importantes au niveau du crâne et du cerveau, et peut être une manière très efficace et fiable d'induire une perte de conscience instantanée et durable. Toutefois, en pratique, on constate un taux relativement élevé de non-réussite laissant penser que cette méthode peut également être une source de douleur intense. »²⁸

²⁴ Règlement (CE) 1099/2009 du conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort. Article 4.1. [Disponible en ligne.](#)

²⁵ Directive 93/119/CE du Conseil du 22 décembre 1993 sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort. Chapitre premier, article 2.5. [Disponible en ligne.](#)

²⁶ Règlement (CE) 1099/2009 du conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort. Article 2.f. [Disponible en ligne.](#)

²⁷ Code rural. Article R214-64, 4. [Disponible en ligne.](#)

²⁸ INRA (Institut national de la recherche agronomique), 2009. Douleurs animales : les identifier, les comprendre, les limiter chez les animaux d'élevage. Rapport d'expertise réalisé par l'INRA à la demande du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche et du ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, 339 p. (p. 226). [Disponible en ligne.](#)

Au total, l'INRA observe un taux d'échec allant de **6 à 16 %** chez les bovins, principalement pour cause de pistolet ou cartouches inadaptés, ou de système de contention inadéquat²⁹. Pour l'EFSA, il semble difficile de descendre en deçà d'un taux d'échec de **4 à 6 %**³⁰.

À l'abattoir Sobeval, **l'utilisation d'un pistolet à tige perforante de type pneumatique (volumineux et présenté face à l'animal) entraîne des réactions d'évitement, et impliquerait, pour une utilisation précise, le blocage vertical et latéral de la tête des veaux.** En l'absence de ce blocage de la tête, les **étourdissements, réalisés à la volée, sont particulièrement hasardeux.**

6.1. Absence de blocage latéral et vertical de la tête avec le pistolet pneumatique

À l'abattoir Sobeval, un pistolet à tige perforante de type pneumatique est utilisé pour l'étourdissement des veaux (voir 2.2. Spécificités de l'abattoir Sobeval – Pistolet pneumatique). Ce dispositif volumineux est présenté face à l'animal et peut induire des réactions d'évitement. La loi oblige, avec l'utilisation d'un tel outil, que la tête des animaux soit bloquée verticalement et latéralement, afin de permettre une visée relativement précise.

À l'abattoir Sobeval, **la tête des veaux n'est jamais bloquée, ni latéralement ni verticalement, au moment de l'étourdissement.** Sur la vidéo associée, **entre 22 min 40 s et 32 min 03 s**, plus d'une dizaine d'exemples d'étourdissements au pistolet pneumatique ont été rassemblés (à **22 min 40 s, 22 min 50 s, 23 min 08 s, 24 min 04 s, 24 min 16 s, 24 min 20 s, 28 min 27 s, etc.**)

À **23 min 14 s, à 23 min 48 s, ou encore à 25 min 45 s**, on peut voir les difficultés de visée que cela engendre : les étourdissements sont réalisés « à la volée » sur des veaux dont la tête est en mouvement. À **26 min 30 s**, l'étourdissement pneumatique est même réalisé sur un veau complètement en mouvement, qui a passé une patte par-dessus la porte du box. **À partir de 26 min 45 s**, on peut voir des étourdissements au pistolet à tige perforante rater, l'opérateur ré-étourdit alors les veaux avec un matador manuel (voir à **26 min 50 s** l'opérateur s'y reprendre à 3 fois pour étourdir l'animal, à **27 min 27** deux fois).

Sur la vidéo associée, on peut également voir des étourdissements laborieux au pistolet pneumatique et des ré-étourdissements au matador **de 1 h 57 min 30 s à 1 h 58 min 14 s, et à 2 h 53 min 52 s, 2 h 54 min 47 s, 2 h 55 min 25 s, 2 h 55 min 52 s, 2 h 59 min 38 s, 3 h 26 min 25 s.**

²⁹ *Ibid.* (p. 226).

³⁰ EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments), 2004. Rapport scientifique relatif au bien-être animal dans les principaux systèmes d'étourdissement et de mise à mort des grandes espèces commerciales d'animaux, 241 p. (pp. 61-62). [Disponible en ligne.](#)



À l'abattoir Sobeval, le pistolet pneumatique est utilisé sans blocage latéral et vertical de la tête (ici vidéo à 23 min 14 s pour exemple)



Le pistolet pneumatique, volumineux et présenté face à l'animal, peut induire des réactions d'évitement (ici vidéo à 27 min 42 s pour exemple : le veau se rétracte et l'opérateur l'étourdit au matador manuel)



À 26 min 30 s, l'étourdissement pneumatique est réalisé sur un veau complètement en mouvement, ayant passé une patte à travers l'ouverture du box prévue pour la tête

Textes non respectés :

→ Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, annexe II, 3.2. « **Pour les animaux des espèces bovines, les box d'immobilisation utilisés en association avec une tige perforante pneumatique sont munis d'un dispositif qui limite les mouvements latéraux et verticaux de la tête de l'animal.** »

→ Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, annexe II, 3.1. « **Le matériel et les installations d'immobilisation sont conçus, construits et entretenus de manière : a) à optimiser l'application de la méthode d'étourdissement ou de mise à mort ; b) à empêcher les blessures ou les contusions pour les animaux ; c) à réduire au minimum la résistance et la vocalisation pendant l'immobilisation des animaux ; d) à réduire au minimum la durée d'immobilisation.** »

→ Arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs, annexe II. « **1. Les matériels utilisés pour l'immobilisation des animaux doivent :**

a) Être en toutes circonstances immédiatement efficaces dans leur emploi en vue d'épargner aux animaux toute douleur, souffrance et excitation, ainsi que toute blessure ou contusion ;

[...] **3. Les animaux qui sont étourdis ou mis à mort par des moyens mécaniques ou électriques appliqués à la tête doivent être présentés dans une position telle que l'appareil puisse être appliqué et utilisé commodément, avec précision et pendant la durée convenable. Le recours à des moyens appropriés en vue de restreindre les mouvements de la tête est autorisé.** »

6.2. Temps d'attente parfois longs dans le box d'immobilisation

À l'abattoir Sobeval, certains veaux attendent longtemps dans le box d'immobilisation avant d'être étourdis. Des exemples de cette infraction (allant jusqu'à près de 2 minutes d'attente) ont été rassemblés **entre 27 min 56 s et 32'03** de la vidéo associée.



À 29 min 00 s, un veau entre le box d'immobilisation sans qu'un opérateur soit près à l'étourdir. Il sera étourdi près de 2 minutes après.

Textes non respectés :

→ Arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs, annexe II., 4. « **Les animaux ne doivent pas être placés dans un box d'étourdissement si l'opérateur chargé de les étourdir n'est pas prêt à opérer dès que l'animal est placé dans le box.** »

→ Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, article 9.3. « **Les exploitants veillent à ce que les animaux ne soient immobilisés, y compris au niveau de la tête, qu'à partir du moment où la personne chargée de l'étourdissement ou de la saignée est prête à les étourdir ou à les saigner le plus rapidement possible.** »

→ Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, annexe III, section I, chapitre IV. « **Les exploitants du secteur alimentaire exploitant des abattoirs où sont abattus des ongulés domestiques doivent veiller au respect des exigences ci-après. [...] 6) Les animaux introduits dans le hall d'abattage doivent être abattus sans retard indu.** »

7. Infractions aux règles de protection animale supplémentaires constatées lors de l'abattage sans étourdissement

En plus des infractions décrites en partie 5 commises pour tous types d'abattage, 2 infractions supplémentaires sont commises lors de l'abattage des veaux sans étourdissement selon les rituels casher et halal : des **saignées effectuées sur des veaux qui ne sont pas immobilisés ou immobilisés pendant une durée insuffisante** ; et des **égorgements pratiqués avec des cisaillements** qui accentuent la souffrance des animaux.

Encadré : L'abattage rituel des bovins qui déroge à l'obligation d'étourdissement

En France et en Europe, il est obligatoire de rendre les animaux inconscients lors de la mise à mort. Cependant, les abattages rituels casher et halal peuvent bénéficier d'une **dérogation à l'obligation d'étourdissement avant la saignée**³¹, comme c'est le cas pour l'abattage d'une partie des veaux à l'abattoir Sobeval.

Cet égorgement sans étourdissement préalable est jugé « **inacceptable en toutes circonstances** » par la Fédération des Vétérinaires d'Europe³², et « **à éviter** » par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)³³, en raison des souffrances nettement supérieures qu'il engendre par rapport à un abattage standard (avec étourdissement).

En France, le **Conseil National de l'Ordre des Vétérinaires (CNOV)** revendique également d'imposer un étourdissement avant la saignée³⁴. Son président a déclaré en 2013 :

³¹ Règlement CE 1099/2009 du conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, article 4.4. [Disponible en ligne.](#)

³² Fédération des vétérinaires d'Europe, 2010. Avis sur l'abattage d'animaux sans étourdissement préalable, 1 p. [Disponible en ligne.](#)

³³ Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), 2004. Avis relatif au bien-être animal dans les principaux systèmes d'étourdissement et de mise à mort des grandes espèces commerciales d'animaux. p. 2. [Disponible en ligne.](#)

³⁴ « Discussions autour de l'abattage sans étourdissement (article de synthèse) », *Interbev*, publié le 22 février 2019, [\[En ligne\]](#).

« Il est irréfutable que les animaux souffrent lors de ces mises à mort. Cela peut donner lieu à des scènes insoutenables avec par exemple des animaux dépecés alors qu'ils sont encore vivants »³⁵.

L'égorgeage sans étourdissement préalable engendrerait des souffrances particulièrement longues chez les bovins :

« L'espèce bovine présente certaines spécificités physiologiques qui vont de pair avec une souffrance animale persistante si l'animal est abattu sans étourdissement préalable »

(Marylène Nau, Inspectrice générale de santé publique vétérinaire (ISPV) honoraire)³⁶

En France, la filière de la viande bovine est favorable à la généralisation de l'étourdissement à toutes formes d'abattage³⁷.

Le **Conseil Économique, Social et Environnemental (CESE)** a récemment rendu un rapport préconisant de rendre l'étourdissement obligatoire (en amont ou en aval de la saignée) :

*« Préconisation 9 : À 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. De plus, il convient de veiller à ce que les sacrificateurs disposent des formations et des qualifications requises. »³⁸*

Le **Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER)** avait lui aussi rendu, en 2016, sur saisine de Stéphane Le Foll³⁹, un rapport défavorable à l'abattage sans étourdissement. Pour autant, ce rapport n'a fait l'objet d'aucune diffusion depuis lors, si ce n'est une restitution orale présentée lors d'une séance du comité d'experts « Bien-être animal » du conseil national d'orientation de la politique sanitaire animale et végétale (CNOPSAV) en 2017⁴⁰. La CADA a rendu un avis défavorable à la diffusion de ce rapport en raison « du caractère médiatique et très sensible du sujet traité »⁴¹.

³⁵ Propos tenus par M. Michel Baussier, président du Conseil supérieur de l'Ordre des Vétérinaires, lors de son audition à la Mission commune d'information sur la filière viande. Sénat, 2013. Rapport d'information fait au nom de la mission commune d'information sur la filière viande en France et en Europe : élevage, abattage et distribution. Tome II, p. 203. [Disponible en ligne](#).

³⁶ « Discussions autour de l'abattage sans étourdissement (article de synthèse) », *Interbev*, publié le 22 février 2019, [\[En ligne\]](#).

³⁷ « Discussions autour de l'abattage sans étourdissement (article de synthèse) », *Interbev*, publié le 22 février 2019, [\[En ligne\]](#).

³⁸ Conseil Économique, Social et Environnemental (CESE), 2019. *Les enjeux relatifs aux conditions d'élevage, de transport et d'abattage en matière de bien-être animal*, 105 p. (p. 43). [Disponible en ligne](#).

³⁹ « Bien-être animal : Le Foll diligente une évaluation sur l'abattage rituel », *LCP Assemblée Nationale*, article du 18 mai 2016, [\[En ligne\]](#).

⁴⁰ « Abattage sans étourdissement : Question écrite n° 04145 de Mme Sylvie Goy-Chavent (Ain - UC) publiée dans le JO Sénat du 29/03/2018 - page 1433 », *Senat.fr*, [\[En ligne\]](#).

⁴¹ « Avis 20172004 Séance du 06/07/2017 », *Cada par data.gouv.fr*, [\[En ligne\]](#).

Si bien qu'à ce jour, aucune mesure n'est annoncée par le ministre de l'Agriculture au sujet de l'abattage sans étourdissement, malgré les recommandations du CNOV, du CGAAER et du CESE. Au contraire, le ministre refuse de s'engager sur ce sujet : « je discute moi, je discute... mais je ne souhaite pas mettre le sujet dans le débat national » ([Bourdin Direct](#), 28 janvier 2020).

À l'abattoir Sobeval, au-delà des souffrances inhérentes à l'absence d'étourdissement, des **infractions aux réglementations** qui encadrent l'abattage sans étourdissement préalable ajoutent encore au calvaire des animaux : des immobilisations inadéquates, des gestes de saignée qui accentuent leurs souffrances.

7.1. Défauts d'immobilisation pendant la saignée

Sur la vidéo associée, on peut voir l'abattage de veaux sans étourdissement préalable notamment **de 0 min à 22 min 33 s**, puis **de 32 min 04 s à 1 h 54 min 32 s**.

Si l'abattoir Sobeval respectait la réglementation, les étapes suivantes devraient être réalisées de manière successive :

- entrée du veau dans le tonneau d'immobilisation
- fixation de la mentonnière
- rotation du tonneau d'immobilisation
- jugulation (une fois l'animal immobilisé)
- attente d'au moins 45 secondes après la jugulation
- vérification de l'absence de signes de conscience et de sensibilité de l'animal
- si animal inconscient : rotation du tonneau et affalage
- si animal conscient : attente jusqu'à 90 s et nouvelle vérification de l'absence de signes de conscience
 - si animal inconscient : rotation du tonneau et affalage
 - si animal conscient : réalisation d'un étourdissement, puis rotation du tonneau et affalage.

L'animal égorgé sans étourdissement préalable **doit en effet être immobilisé durant toute la durée de la saignée, jusqu'à sa perte de conscience et de sensibilité, sous peine, si cela n'est pas respecté, de ralentir le processus de saignée et de causer des douleurs supplémentaires à l'animal.**

À l'abattoir Sobeval, on constate de **très nombreuses infractions à cette règle majeure de protection animale**, dont le non-respect est **passible d'une note D** lors d'un contrôle des services vétérinaires.

De nombreuses **jugulations sont pratiquées de manière prématurée**, alors même que le tonneau est encore en train de tourner, sur un animal qui n'est donc pas immobilisé mais en mouvement. Voir par exemple à **1 min 38 s**, à **2 min 51 s**, à **13 min 33 s**, à **15 min 17 s**, à **32 min 24 s**, à **44 min 24 s**, ou encore à **51 min 09 s** de la vidéo associée.



Jugulation pratiquée alors même que le tonneau n'est pas encore immobilisé

Ensuite, une fois la jugulation réalisée, la **durée attendue par l'opérateur avant de relâcher l'immobilisation est fréquemment inférieure à 45 secondes**, la durée minimale acceptable. On constate sur la vidéo associée qu'elle est **souvent d'une trentaine de secondes** (voir par exemple **de 0 min 32 s à 1 min 08 s, de 5 min 44 s à 6 min 20 s, de 6 min 51 s à 7 min 27 s, de 8 min 02 s à 8 min 32 s, de 13 min 33 s à 13 min 48 s, de 14 min 0 s à 14 min 38 s, de 32 min 24 s à 32 min 58 s, de 33 min 34 à 34 min 09 s, de 36 min 09 s à 36 min 41 s, de 37 min 19 s à 37 min 50 s**). On constate que ces temps d'attente insuffisants vont souvent de pair avec des signes de conscience visibles sur les veaux dont l'immobilisation est relâchée. L'absence de ces signes n'est de toute façon pas recherchée sur les animaux avant relâchement de l'immobilisation (autre infraction majeure passible d'une note D lors d'une inspection, détaillée en partie 5.1).



Immobilisation relâchée au bout de 15 secondes au lieu des 45 secondes réglementaires (immobilisation tenue de de 13 min 33 s à 13 min 48 s sur la vidéo associée). L'animal présente des signes de conscience (tentatives de vocalisation)

Dans certains cas, les veaux sont même **égorgés debout, sans rotation du tonneau d'immobilisation**. Juste après la jugulation, le veau s'écroule sur lui-même : cela signifie donc que la saignée (l'écoulement de sang) se déroule sans que l'animal ne soit immobilisé, et hors du champ de vision du sacrificateur, qui ne peut en tout état de cause pas vérifier que l'animal est inconscient avant de le libérer du box. Voir des exemples sur la vidéo associée à **21 min 37 s, 21 min 50 s, 21 min 58 s, 22 min 08 s, 22 min 18 s, 22 min 26 s, ou encore à 1 h 53 min 51 s.**



À l'abattoir Sobeval, l'égorgeage sans étourdissement préalable est parfois réalisé sur l'animal debout : la saignée se déroule donc sans que l'animal ne soit immobilisé (il s'écroule dans le box immédiatement après l'égorgeage), et hors du champ de vision de l'opérateur (au sol à l'intérieur du box). Ici exemple d'égorgeage debout à 21 min 37 s de la vidéo associée

Textes non respectés :

→ Arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs, article 2 bis. « **Dans le cas d'un abattage sans étourdissement, l'immobilisation des animaux des espèces bovine, ovine et caprine est assurée au moyen d'un procédé mécanique appliqué préalablement à l'abattage et est maintenue jusqu'à la perte de conscience de l'animal conformément aux dispositions de l'annexe II bis du présent arrêté.** »

→ Arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs, annexe II bis. 4. « **Les personnes chargées de l'abattage procèdent à des contrôles systématiques pour s'assurer que les animaux ne présentent aucun signe de conscience ou de sensibilité avant de mettre fin à leur immobilisation.** »

→ Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8250 du 5 décembre 2012, (p. 12-13). « **Chez les bovins et veaux :**

- **La durée minimale acceptable d'immobilisation après jugulation est de 45 secondes. Le respect de cette durée minimale ne se substitue pas au contrôle de la perte de conscience par l'opérateur à l'issue de cette durée. L'animal ne sera libéré du piège que s'il est inconscient lors de ce contrôle ;**
- **Si l'animal reste conscient au delà de 90 secondes après la phase de jugulation, il est probable qu'il fasse partie des exceptions présentant une perte de conscience très retardée et un étourdissement complémentaire devra alors systématiquement être réalisé.**

→ Règlement CE 1099/2009 du conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, préambule, point (43). **« Les animaux qui ne sont pas mécaniquement immobilisés après l'incision sont susceptibles de ralentir le processus de saignée et ce faisant de prolonger inutilement leurs souffrances. »**

→ Règlement CE 1099/2009 du conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, article 15 2. **« Les exploitants font en sorte que tous les animaux mis à mort conformément à l'article 4, paragraphe 4, sans étourdissement préalable soient individuellement immobilisés ; les ruminants sont immobilisés par des moyens mécaniques. Les systèmes d'immobilisation des bovins par renversement ou toute autre position non naturelle ne sont pas utilisés, sauf lorsque des animaux sont abattus conformément à l'article 4, paragraphe 4, et pour autant que ces systèmes soient munis d'un dispositif qui limite les mouvements latéraux et verticaux de la tête de l'animal et puissent être adaptés à la taille de celui-ci. »**

→ Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, article 5.2. **« Lorsque, aux fins de l'article 4, paragraphe 4, les animaux sont mis à mort sans étourdissement préalable, les personnes chargées de l'abattage procèdent à des contrôles systématiques pour s'assurer que les animaux ne présentent aucun signe de conscience ou de sensibilité avant de mettre fin à leur immobilisation »**

→ Code Rural, article R214-74. **« Avant l'abattage rituel, l'immobilisation par un procédé mécanique des animaux des espèces bovine, ovine et caprine est obligatoire. L'immobilisation doit être maintenue pendant la saignée. »**

→ Vade-mecum sectoriel « Protection animale en abattoir de boucherie », (p. 25). **« Absence d'immobilisation mécanique des ruminants dans le cadre de l'abattage rituel : D. [...] Le ou les gestes de maltraitance conduisant à un constat évalué en D doivent faire parallèlement systématiquement l'objet d'une suite pénale »**

→ Vade-mecum sectoriel « Protection animale en abattoir de boucherie », (p. 26). **« Absence de contrôle de l'état d'inconscience à l'étape de hissage en abattage rituel : D. [...] Le ou les gestes de maltraitance conduisant à un constat évalué en D doivent faire parallèlement systématiquement l'objet d'une suite pénale »**

7.2. Incisions avec « cisaillement » en abattage casher

En abattage sans étourdissement, l'incision doit être réalisée de manière franche, sans cisaillement, afin de ne pas causer de douleurs supplémentaires aux animaux.

Sur la vidéo associée, on peut voir un sacrificateur casher pratiquer l'incision avec des mouvements de scie. Voir exemples à **2 h 20 min 35 s** (le sacrificateur met également la main dans la plaie), à **2 h 21 min 20 s** (le sacrificateur met également la main dans la plaie), à **2 h 28 min 39 s**, à **2 h 29 min 34 s**, à **2 h 30 min 29 s**, à **2 h 33 min 06 s**, à **2 h 33 min 56 s**, à **2 h 40 min 01 s**, à **2 h 43 min 28 s**, à **2 h 51 min 48 s** ou encore à **2 h 52 min 40 s**.



À l'abattoir Sobeval, un sacrificateur casher pratique l'incision avec des mouvements de scie (ici capture à 2 h 43 min 26 s de la vidéo associée pour exemple)

Textes non respectés :

→ Règlement CE 1099/2009 du conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, préambule, point (43). « **L'abattage sans étourdissement nécessite une incision précise de la gorge à l'aide d'un couteau tranchant pour limiter autant que possible les souffrances de l'animal.** »

→ Arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs, annexe II bis. 2. « **Le couteau utilisé pour la saignée est adapté à la taille de l'animal et en permanence aiguisé et affilé. Au moins un couteau de rechange est disponible immédiatement.** »

→ Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8250 du 5 décembre 2012, (p. 11). « **La saignée doit être franche, large et efficace. Le geste doit être rapide et ferme, sans cisaillement et doit permettre impérativement la section des veines jugulaires et des deux artères carotides de l'animal. Une tension adéquate de la peau doit être recherchée par le sacrificateur par un réglage adéquat de la mentonnière afin de permettre une bonne jugulation et une saignée efficace.** »

→ Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8250 du 5 décembre 2012, (p. 8). « **Le couteau utilisé pour le sacrifice doit être d'une taille suffisante et adaptée notamment à la largeur du cou de l'animal (longueur de lame généralement utilisée par les sacrificateurs israéliites). Le couteau utilisé doit être en permanence affûté et affilé de manière à trancher parfaitement le cou de l'animal. Les sacrificateurs doivent procéder à une vérification régulière du tranchant et de l'absence d'ébréchures de la lame, et corriger tout problème par un affilage ou un changement d'outil.** »

→ Vade-mecum sectoriel « Protection animale en abattoir de boucherie », (p. 28). *Situation attendue / abattage rituel : « Jugulation effectuée rapidement après l'immobilisation de l'animal, geste rapide et ferme sans cisaillement. »*

→ Guide de bonnes pratiques « Protection animale en abattoir de bovins », (p. 76), Réalisation de la jugulation en abattage sans étourdissement préalable / Recommandations.

- « • *Le sacrificateur dispose de couteaux correctement affûtés et affilés et en bon état.*
- *Un couteau de rechange et un système d'affilage est mis à sa disposition.*
- *La longueur, la rigidité de la lame et le poids du couteau peuvent aussi avoir une incidence sur la qualité de la saignée mais font aussi l'objet de prescriptions religieuses. Les caractéristiques du couteau devraient être déterminées dans l'objectif de minimiser le nombre d'aller-retour nécessaire à une incision efficace sans exercer une pression trop importante sur la gorge de l'animal. La tenue du couteau (horizontale ou verticale) aura aussi une incidence sur la longueur de celui-ci pour des raisons d'ergonomie. A titre indicatif, la longueur de la lame du couteau devrait être au minimum de 30 cm.*
- *Avant la réalisation de la jugulation, le sacrificateur s'assure du bon positionnement du cou et de sa tension optimale. La tension du cou doit permettre une coupe franche de la peau et des tissus sans induire de blessures autres à l'animal.*
- *Pour la réalisation de la jugulation, trois facteurs principaux doivent être pris en considération :*
 - *L'emplacement de l'incision sur le cou*
 - *L'inclinaison de l'incision*
 - *Le nombre de coups de couteau pour réaliser l'incision*
- *L'incision doit être réalisée en dessous du larynx, en orientant la lame en direction des oreilles de l'animal ou en suivant les branches montantes de la mandibule.*
- *Le sacrificateur limite, en fonction de la résistance du cuir, le nombre de passages du couteau à ceux nécessaires à l'incision des vaisseaux (à titre indicatif, un passage unique devrait être réalisé et 3 passages constituent la limite à ne pas dépasser), en pratiquant un geste ample et sans lever le couteau.*
- *De même, le sacrificateur veille à ne pas exercer une pression initiale ou une "attaque" trop forte sur le cou de l'animal (certaines vocalisations des animaux peuvent indiquer des gestes trop brusques et aider l'opérateur à adapter sa pratique). »*

8. Infractions aux règles sanitaires constatées dans cet abattoir

En plus des infractions aux règles de protection animale précédemment listées, certaines pratiques de l'abattoir Sobeval présentent des risques sanitaires, en particulier de contamination croisée entre les différentes étapes du processus d'abattage, et de contamination des viandes par des « vomissements » des animaux égorgés.

8.1. Allers-retours entre la bouverie et la salle d'abattage

À l'abattoir Sobeval, plusieurs opérateurs en tenue de travail affectée au secteur d'abattage effectuent des allers-retours réguliers dans la bouverie, et participent ponctuellement à l'amenée des animaux dans les boxes d'immobilisation. L'un d'eux se déplace dans la bouverie avec un couteau de saignée à la main, couteau qui devrait pourtant être déposé dans un dispositif de désinfection aux moments où il ne sert pas. (Voir la vidéo associée **de 5 h 25 min 29 s à 5 h 52 min 44 s**).

Ces allers-retours répétés entre la bouverie et le poste de saignée peuvent générer un risque de contamination croisée.





Personnel en tenue de travail affectée au secteur d'abattage effectuant des allers-retours répétés dans la bouverie et participant ponctuellement au travail de bouverie (l'un deux a un couteau de saignée à la main)

Textes non respectés :

→ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, annexe III, section I, chapitre II. « **Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la construction, la configuration et l'équipement des abattoirs où sont abattus des ongulés domestiques soient conformes aux exigences ci-après. [...] 2) Pour éviter toute contamination des viandes, ils doivent : e) avoir des chaînes d'abattage (lorsqu'elles sont utilisées) qui soient conçues de façon à permettre le déroulement continu du processus d'abattage et à éviter une contamination croisée entre les différentes parties de la chaîne.** »

→ Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2017. *Vade-mecum général « Sécurité sanitaire des aliments », version 2.1.* (p. 33). « **Méthodologie : [...] Repérer, s'ils existent, les chevauchements d'activité incompatibles et les risques de contamination croisée. → les flux et circuits du personnel, travaillant notamment dans des zones de niveaux de risque différent** »

« **Situation attendue : [...] Implantation judicieuse des vestiaires évitant la circulation : [...] du personnel en tenue de travail affecté en secteur « propre », dans les zones sales et inversement.** »

→ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, annexe III, section I, chapitre II, 3. **Ils doivent disposer d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.**

8.2. Animaux traînés au sol et replacés sur la chaîne

Sur les images de l'abattoir Sobeval, on peut voir plusieurs veaux inconscients (visiblement tombés à un moment ou un autre de la chaîne d'abattage) être traînés au sol et remontés sur le tapis roulant, couverts de sang. (Voir vidéo associée à **4 h 19 min 20 s**, **4 h 23 min 27 s** et **5 h 12 min 43 s**).





Veaux inconscients trainés au sol et remontés sur la chaîne d'abattage couverts de sang

Cette pratique « d'urgence » (qui semble néanmoins fréquente à l'abattoir Sobeval) peut induire des risques de contamination croisée, en particulier par le contact des plaies ou de la langue avec le sol de l'abattoir.

Textes non respectés :

→ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, annexe III, section I, chapitre II. « *Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce*

*que la construction, la configuration et l'équipement des abattoirs où sont abattus des ongulés domestiques soient conformes aux exigences ci-après. [...] 2) Pour éviter toute contamination des viandes, ils doivent : e) avoir des chaînes d'abattage (lorsqu'elles sont utilisées) qui soient **conçues de façon à permettre le déroulement continu du processus d'abattage et à éviter une contamination croisée entre les différentes parties de la chaîne.** »*

→ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, annexe III, section I, chapitre IV, 4. **« Les animaux doivent être propres. »**

→ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. annexe III, section I, chapitre II, 2. d. **« disposer d'installations permettant d'éviter le contact entre les viandes et les sols, les murs et les équipements ».**
annexe I, définition 1.1. **« "viandes" : les parties comestibles des animaux visés aux points 1.2 à 1.8, y compris le sang »**

8.3. « Vomissements » des animaux égorgés

Sur les images de l'abattoir Sobeval (voir vidéo associée de 4'13'24 à 4'19'15, et à 5'21'09), on peut voir des veaux suspendus à la chaîne d'abattage régurgiter leur contenu stomacal par l'œsophage sectionné.







Reflux du contenu stomacal par l'œsophage sectionné (veaux abattus rituellement)

En France, il est **interdit de sectionner l'œsophage des animaux lors de la saignée, sauf lors des abattages rituels pratiqués sans étourdissement.**

Cette dérogation à la réglementation sanitaire induit des risques de contamination accrus. En effet, la section de l'œsophage peut engendrer un reflux stomacal (ce que l'on observe ici), pouvant souiller la coupe de la viande⁴².

⁴² Voir notamment les explications du vétérinaire Jean-Pierre Kieffer.

Dans tous les cas (que la section de l'œsophage soit autorisée ou non, en abattage avec ou sans étourdissement), **si un reflux stomacal est observé, les abatteurs sont tenus de procéder au « parage »**, c'est-à-dire de retirer, à l'aide d'un couteau, toute la partie de la coupe qui aurait pu être souillée, ou bien d'utiliser un procédé ayant un effet équivalent.

À l'abattoir Sobeval, le procédé utilisé semble être le lavage à l'eau (présence d'une « laveuse » après la saignée).

Pour le vétérinaire Michel Courat, en pratique, le parage représente une perte de profit considérable, et c'est en effet plutôt la solution du lavage à l'eau des carcasses qui est généralement utilisée. Selon le vétérinaire, cette pratique n'est absolument **pas équivalente au parage** : au lieu de retirer les potentielles bactéries, elle étale le risque de contamination à l'ensemble de la carcasse, et crée un « brouillard » d'eau très chargé en bactéries⁴³.

Textes non respectés :

→ Règlement CE n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. annexe III, section I, chapitre IV, article 7. a. **« La trachée et l'œsophage doivent rester intacts lors de la saignée, sauf s'il s'agit d'un abattage selon un rite religieux »**

→ Règlement CE n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. annexe III, section I, chapitre IV, article 10. **« Les carcasses doivent être exemptes de toute contamination fécale visible. Toute contamination visible doit être éliminée sans tarder par le parage ou par tout autre procédé ayant un effet équivalent. »**

« L'abattage rituel : "un risque sanitaire faible mais qui peut être dramatique, voire mortel" », *Maxisciences*, article du 22 février 2012, [\[En ligne\]](#).

⁴³ « Abattage halal : "Où est donc passé le principe de précaution ?" », *Le Point*, article du 22 février 2012, [\[En ligne\]](#).

9. Revendications

Face aux nombreuses infractions commises en routine par l'abattoir Sobeval et aux plus grandes souffrances générées par l'abattage rituel pratiqué sans étourdissement préalable, nous demandons la fermeture d'urgence de l'abattoir Sobeval et l'interdiction de l'abattage sans étourdissement préalable.

9.1. Fermeture de l'abattoir Sobeval

À l'abattoir Sobeval, les violations de la loi sont multiples (voir parties 5 à 8) et concernent tout autant l'abattage rituel que l'abattage standard. Elles impliquent une souffrance accrue des animaux lors de la mise à mort, et génèrent des risques sanitaires.

Ces nombreuses infractions, dont certaines commises en routine sont passibles d'une note « D » en cas de contrôle des services vétérinaires, incombent à la responsabilité du directeur de l'abattoir, du personnel en place et des services d'inspection.

Souffrances évitables

Les infractions aux règles de protection animale décrites en parties 5, 6 et 7 de ce dossier sont autant de « souffrances évitables » qui ne sont pas épargnées aux animaux à l'abattoir Sobeval. Cela contrevient aux principes généraux de protection animale.

Textes non respectés :

→ Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, article 3.1. *« Toute douleur, détresse ou souffrance évitable est épargnée aux animaux lors de la mise à mort et des opérations annexes. »*

→ Code rural, article R214-65. *« Toutes les précautions doivent être prises en vue d'épargner aux animaux toute excitation, douleur ou souffrance évitables pendant les opérations de déchargement, d'acheminement, d'hébergement, d'immobilisation, d'étourdissement, d'abattage ou de mise à mort. »*

Carence de l'exploitant

Les infractions relatives aux défaillances des équipements, à la formation des opérateurs et à l'organisation du travail d'abattage relèvent de carences de l'exploitant de l'abattoir Sobeval.

Les violations de la loi constatées sont d'autant plus inacceptables qu'au moment du tournage des images, le directeur de l'établissement n'était autre que Gilles Gauthier, le président de la Fédération des industries et du commerce en gros des viandes (Fedev).

Cette organisation fédère les entreprises et les syndicats représentatifs de la filière viande, en lien avec Interbev. Sa position centrale dans la filière viande est choquante au regard des pratiques illégales en cours dans l'abattoir qu'il dirigeait.

Textes non respectés :

→ Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, article 3.

« 2. Aux fins du paragraphe 1, les exploitants doivent, en particulier, prendre les mesures nécessaires pour faire en sorte que les animaux : d) ne présentent pas de signes de douleur ou de peur évitables, ou un comportement anormal ; [...]

3. Les installations utilisées pour la mise à mort et les opérations annexes sont conçues, construites, entretenues et exploitées de manière à garantir le respect des obligations énoncées aux paragraphes 1 et 2, dans les conditions d'activité prévisibles de l'installation tout au long de l'année. »

→ Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, article 14. 1. *« Les exploitants veillent à ce que la configuration et la construction des abattoirs ainsi que le matériel qui y est utilisé soient conformes aux dispositions de l'annexe II. »*

→ Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, article 7.1. *« La mise à mort et les opérations annexes* sont effectuées uniquement par des personnes possédant le niveau de compétence approprié à cet effet sans causer aux animaux de douleur, détresse ou souffrance évitables. »*

*article 2.b. « "opérations annexes" : les opérations telles que la manipulation, l'hébergement, l'immobilisation, l'étourdissement et la saignée des animaux, effectuées dans le contexte et sur le lieu de la mise à mort. »

Carence des services vétérinaires

Les services vétérinaires (DDPP de Dordogne) habilités à intervenir pour faire cesser les infractions répétées à l'abattoir Sobeval **semblent totalement indifférents au sort des animaux abattus** malgré la présence permanente de plusieurs agents.

Textes non respectés :

→ Code rural, article R214-80. *« Les agents mentionnés à l'article L221-5* assurent un contrôle régulier des établissements d'abattage, afin de vérifier le bon état de fonctionnement des matériels utilisés pour l'immobilisation, l'étourdissement et la mise à mort des animaux et leur utilisation dans des conditions conformes aux dispositions de la présente section. »*

*L'article L221-5 donne la liste des agents qui ont qualité à effectuer ces contrôles.

→ Arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs, article 9. *« Dans les abattoirs, les opérations d'immobilisation, d'étourdissement, d'abattage et de mise à mort des animaux sont placées sous la surveillance continue des agents du service*

d'inspection qui s'assurent notamment de l'absence de défectuosité des matériels utilisés et de l'utilisation conforme de ces matériels par le personnel.

*Le vétérinaire officiel responsable de l'établissement est habilité à intervenir sur l'utilisation des équipements ou des locaux et à **prendre toute mesure nécessaire pouvant aller jusqu'à réduire la cadence de production ou suspendre momentanément la procédure de production lorsqu'un manquement caractérisé aux règles de protection animale est constaté.** »*

→ Face à ces infractions, L214 porte plainte auprès du procureur de la République de Périgueux pour sévices graves envers les animaux et demande la fermeture d'urgence de l'abattoir, qui présente de graves problèmes structurels et des pratiques d'abattage grandement déficientes.

9.2. Interdiction de l'abattage sans étourdissement

Au-delà du cas particulier de l'abattoir Sobeval, cette enquête montre une nouvelle fois **l'urgence d'interdire l'abattage des animaux sans étourdissement préalable, demandée par l'ensemble des associations de défense des animaux et 85 % des Français**⁴⁴ (IFOP pour 30 Millions d'amis, 2020).

Si l'abattage d'êtres sensibles est toujours source d'immenses souffrances, l'abattage sans étourdissement préalable est encore plus douloureux pour les animaux. De nombreuses institutions se sont érigées contre cette pratique. Ainsi, la Fédération des vétérinaires d'Europe la juge « inacceptable en toutes circonstances⁴⁵ » et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) considère qu'elle est « à éviter⁴⁶ », en raison des souffrances nettement supérieures qu'elle engendre par rapport à un abattage standard avec étourdissement. Dernièrement, le Conseil économique, social et environnemental (CESE) a également préconisé l'application de la réglementation européenne en rendant l'étourdissement obligatoire à l'instar de nombreux autres États-membres⁴⁷.

L214 a écrit à Didier Guillaume et attend une réaction rapide et adaptée du ministre de l'Agriculture.

⁴⁴ [Étude menée pour la Fondation 30 Millions d'Amis par l'IFOP](#) du 15 au 16 janvier 2020 auprès d'un échantillon de 1 010 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus. Représentativité de l'échantillon assurée par la méthode des quotas.

⁴⁵ Fédération des vétérinaires d'Europe, 2010. Avis sur l'abattage d'animaux sans étourdissement préalable, 1 p. [Disponible en ligne.](#)

⁴⁶ Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), 2004. Avis relatif au bien-être animal dans les principaux systèmes d'étourdissement et de mise à mort des grandes espèces commerciales d'animaux. p. 2. [Disponible en ligne.](#)

⁴⁷ Conseil économique, social et environnemental (CESE), 2019. Les enjeux relatifs aux conditions d'élevage, de transport et d'abattage en matière de bien-être animal, p. 43. [Disponible en ligne.](#)

Retrouvez les dossiers de L214 sur l214.com/rapports

L'association L214 tient son nom de l'article L214-1 du Code rural :
« Tout animal étant un être sensible doit être placé par son propriétaire
dans des conditions compatibles avec les impératifs biologiques de
son espèce. »

Association L214
CS20317
69363 Lyon Cedex 08
+ 33 (0) 9 72 56 28 47
[L214.com/contact](https://l214.com/contact)