

Dire ce que l'on fait et faire ce que l'on dit !

Exposé de M. Albert Baumann, directeur de Micarna SA, à l'occasion du 13^e congrès de la Protection Suisse des Animaux PSA sur les animaux de rente « Protection des animaux de rente hier, aujourd'hui et demain », le 21 avril 2011 à Olten.

Pendant des années, Micarna SA a été un exemple à suivre au sein de la branche carnée suisse en contribuant à positionner l'image de cette dernière comme elle le mérite.

«Il vaut mieux agir que réagir»

En 1992 déjà, Micarna a lancé pour Migros un programme spécifique dans le but de donner au consommateur de viande toutes les garanties nécessaires en matière de protection des animaux et d'éthique.

En Suisse, cette démarche s'est traduite par l'application de nouvelles méthodes d'abattage. Certes, des améliorations ont également eu lieu dans d'autres pays, mais notre standard n'en reste pas moins unique au monde, notamment dans le domaine des porcs.

A Migros, le consommateur doit avoir une totale liberté de choix; en d'autres termes, il doit pouvoir acheter les produits (programmes carnés) de son choix. Mais surtout, il doit pouvoir le faire «en bonne conscience», sachant qu'une organisation met tout en œuvre pour remplir les souhaits de sa clientèle sur les plans de la sécurité alimentaire, de l'éthique, de la protection des animaux et bien entendu de la qualité des produits.

Au cours des dernières années, les programmes carnés de Migros ont rencontré un engouement croissant auprès des clients, qu'il s'agisse de produits bios telle que la viande bio, et tout particulièrement le bœuf bio de pâturage, de produits ayant des valeurs ajoutées éthique et écologique, comme la viande TerraSuisse, et du poulet Optigal. La production classique a également connu un fort succès. Quant à la viande AQ, elle remplit les conditions légales en matière de traçabilité, d'alimentation, de détention et de transport.

Sur le plan des importations, le nouveau système de mise aux enchères de la Confédération s'est traduit par le fait que les programmes carnés de Migros/Micarna à l'étranger ne sont plus avantageux pour nous. En effet, nous formulons les mêmes exigences à nos producteurs carnés à l'étranger qu'aux producteurs suisses, ce qui nous permettait d'obtenir de la viande présentant des valeurs ajoutées éthique et écologique. Dans le domaine des porcins par exemple, nous produisons chez des agriculteurs locaux de Styrie le programme M-Styria pour les importations de Migros. Le nouveau système d'importation nous empêche de prendre des engagements d'achat avec les producteurs. Tant dans l'optique de la planification que de la gestion, cet engagement n'avait donc plus de raison d'être.

La qualité du processus est au cœur des efforts déployés et des améliorations obtenues dans le domaine de la protection des animaux et de l'éthique. Cette démarche s'applique à toute la viande vendue par Micarna et non seulement à certaines lignes de produits.

Qualité du processus Viande



Les sites de production de Micarna ont relevé le défi et s'efforcent quotidiennement d'appliquer à toutes les espèces animales, de concert avec les producteurs agricoles, les mesures adéquates.

Pour Micarna, un processus de qualité englobe les points suivants:

1. Sélection des animaux

La qualité organoleptique optimale de la viande commence par le choix des races et des géniteurs appropriés. En Suisse, nous avons des races dites «traditionnelles». Il s'agit d'animaux de rente qui existent depuis des générations dans les fermes suisses.

2. Origine

Seuls des animaux élevés et suivis en Suisse (bœufs, veaux, porcs, agneaux et volailles) sont abattus dans nos abattoirs.

3. Détention

Une détention conforme à l'espèce est indispensable pour le bien-être des animaux. Elle doit leur permettre de se coucher, de se déplacer, d'avoir accès à l'air libre et à la lumière naturelle.

4. Alimentation

La composition de l'alimentation est adaptée aux différents stades de développement des animaux. Les aliments modifiés génétiquement, soumis à déclaration, sont interdits.

5. Transport

Tous les chauffeurs transportant des animaux doivent être en possession d'un certificat de capacité. Le groupe spécialisé pour des transports d'animaux et des abattoirs conformes à la législation sur la protection des animaux (GS TTS) coordonne une formation axée sur la pratique. Les durées de transport jusqu'à l'abattoir sont définies selon les espèces.

Toute personne qui mange de la viande doit être consciente du fait que la côtelette ou le poulet qui est dans son assiette provient d'un animal qui a dû être abattu. Il en a toujours été ainsi, dans le monde animal également. En effet, à l'ère glaciaire, l'homme ou l'animal qui voulait survivre était condamné à chasser.

La représentation actuelle de l'abattage n'a plus à rien à voir avec la chasse. Aujourd'hui, tout est mis en œuvre pour que l'abattage soit effectué dans le respect de

l'animal et pour que ce dernier soit soumis à un stress minimal. Au cours des dernières années, Micarna a apporté une contribution notable à l'amélioration de l'étourdissement et du processus d'abattage.

Voici la description de ce processus, tel qu'il s'applique aux porcs:

Etourdissement

Contexte

Les procédures actuelles pour étourdir les porcs à l'abattoir sont les différents types de pistolets à tige perforante, l'étourdissement électrique et les différents systèmes d'étourdissement au CO₂.

Dans l'optique de la protection animale, l'étourdissement idéal doit remplir les conditions suivantes:

1. acheminement sans stress ni utilisation d'aiguillons électriques ;
2. effet immédiat sans douleur ni stress ;
3. absence d'excitations (ou aussi brèves que possible) ;
4. irréversibilité.

Etat des lieux

Etourdissement électrique / pistolets à tige perforante

Un des inconvénients majeurs de ce type d'étourdissement réside dans l'isolation obligatoire des porcs pour appliquer correctement les pinces ou le pistolet, avec les complications que cela entraîne pour leur acheminement. S'y ajoute un taux non négligeable d'étourdissements insuffisants dus à diverses raisons (facteur humain, application des pinces, contact, passage du courant, résistance, intensité du courant, fréquence, tension, durée d'application du courant, tir manqué, état physiologique individuel de l'animal). On ne peut exclure un risque résiduel lorsqu'il y a des problèmes d'acheminement et ce même dans des installations modernes complètement automatisées avec immobilisation individuelle. Un des défauts typiques de la viande d'un animal étourdi à l'électricité est le *saignement capillaire*, qui a un impact négatif sur la valeur ajoutée du produit.

Systèmes d'étourdissements au CO₂ (système de paternoster)

L'étourdissement au dioxyde de carbone en revanche possède des atouts incontestables en ce qui concerne le facteur économique que représente la qualité de la viande. Le nouveau système de «backloader» de l'acheminement en groupe vers les installations de CO₂ a résolu de façon satisfaisante le problème de l'isolement du porc, qui est un animal grégaire. Toutefois, ce type d'étourdissement n'est pas sans soulever de fortes réserves dans l'optique de la protection des animaux et de l'éthique. En effet, il est prouvé que dans la concentration requise, le CO₂ (> 80%) entraîne une détresse respiratoire chez les porcs du fait de l'hyperventilation et que son afflux favorise des réactions immunitaires causées par son caractère irritant pour les muqueuses.

La durée de 10 à 15 secondes jusqu'à l'effondrement, qui signale le passage à l'inconscience et est suivie d'une forte excitation, est contestée du point de vue de la protection des animaux. Un des moments délicats est l'entrée dans le puits de CO₂: dans le système de paternoster, plusieurs arrêts intermédiaires avant d'atteindre le fond du puits permettent aux animaux de sentir déjà le CO₂, ce qui déclenche des situations critiques. Ces images ne passent que difficilement voire pas du tout auprès du grand public.

Dans le même ordre, l'étourdissement en groupe pose un autre problème: celui du moment approprié de l'incision de saignée. La seule possibilité d'être sûr de l'étourdissement est de prolonger la durée d'exposition à la concentration maximale de CO₂ (env. 160 sec.) pour obtenir un étourdissement irréversible. D'autre part, des temps d'exposition assez longs retardent le rythme de l'acheminement dans l'installation. L'impact sur la qualité de la viande est encore un autre sujet.

Méthode au jet d'eau (Jet-Injection)

Au vu de ces phénomènes, une étude a examiné il y a quelques années la méthode au jet d'eau, qui venait d'être développée. Un jet d'eau à haute pression (3500 bar) d'un diamètre de 2,1mm est injecté dans le cerveau d'un porc dont la tête au moins est totalement immobilisée. L'objectif est une perte de conscience en quelques millièmes de seconde au moyen de la destruction ciblée du cerveau postérieur. La destruction simultanée du cerveau antérieur et du bulbe rachidien supprime les réactions motrices indésirables. Du point de vue de la protection animale, c'est la méthode la plus rapide et la plus efficace.

A l'instar de l'étourdissement à l'électricité, le système présente également le gros inconvénient lié à l'immobilisation individuelle de l'animal et plus particulièrement de sa tête, ce qui isole l'animal dans l'acheminement. Un autre problème resté sans solution jusqu'à présent est la relation entre position et direction du tir, l'envergure de la destruction cérébrale et les violents coups des pattes arrière chez environ 10% des animaux. Le fait que l'impact du processus sur la qualité de la viande (fractures osseuses, saignée insuffisante, notamment du foie) n'est pas encore été tiré au clair représente également un risque sur le plan économique. Un prototype nous a permis de tester cette installation dans des conditions presque identiques à la situation pratique (jusqu'à 140 porcs à l'heure). Les résultats ont été négatifs; cette installation n'est plus en service. Depuis la révision de l'ordonnance sur la protection des animaux en 2008, ce procédé n'est plus autorisé.

Autres méthodes d'étourdissement

Les études que nous avons effectuées avec l'office allemand de recherche sur la viande à Kulmbach (Bundesanstalt für Fleischforschung) ont mis en évidence qu'aucune autre méthode d'étourdissement n'était satisfaisante, que ce soit la combinaison d'étourdissement au gaz et à l'électricité ou à l'argon ou encore aux mélanges gazeux (argon / CO₂). L'objectif de ces méthodes alternatives était une perte de conscience immédiate se prolongeant jusqu'à la mort par saignée, excluant ainsi tout retour de la sensibilité et de la perception (étourdissement irréversible).

Orientation de Micarna SA / abattoir Saint-Gall (SBAG)

Les données disponibles ont incité Micarna SA à opter pour le type d'étourdissement «le plus humain» de notre point de vue.

Nous avons choisi et installé à Courtepin un système au CO₂ avec acheminement automatique en groupes (backloader) et descente directe (sans arrêt intermédiaire) des nacelles dans le puits de CO₂. Nous avons développé ce système de concert avec un constructeur sans déposer de brevet, ce qui rend en principe cette méthode accessible à tous.

Nos expériences positives nous ont encouragés à installer le même système au SBAG de Bazenheid. Désormais, avec Courtepin et Bazenheid nous sommes les seuls au monde à avoir franchi ce pas. Nous ne le regrettons pas, bien au contraire, car:

«Il vaut mieux agir que réagir»