



Pas de séparation du troupeau, pas de stress: Lors de l'abattage à la ferme, les animaux restent détendus. Photo: Tina Sturzenegger

Sans stress jusqu'au dernier moment

La séparation du troupeau et le transport à l'abattoir provoquent beaucoup de stress chez les bovins. L'abattage à la ferme est une possibilité d'éviter ce stress.

Un vent de juin tiède et humide caresse les champs de céréales parsemés de fleurs de coquelicots qui entourent la ferme bio «Dusch» à Paspels GR. La ferme de Georg et Claudia Blunier, située un peu en dessus du village, a transporté ces derniers mois quatre veaux et un taureau de la race Grise à l'abattoir. Ces transports avaient ceci de particulier que les bêtes ne les ont pas vécus parce que la famille Blunier tue ses bêtes à la ferme. «Quand tu t'investis pour donner à tes bêtes la meilleure vie possible et que tu constates que tu ne peux pas satisfaire à cette exigence pendant leurs dernières heures, c'est très frustrant», explique Georg Blunier. «Nous voulions entreprendre quelque chose contre la situation de stress provoquée par le transport des animaux vivants, donc nous avons développé un concept d'abattage à la ferme que nous utilisons depuis peu pour les animaux de notre troupeau de vaches mères de la race Grise.»

Georg et Claudia Blunier ont eu cette idée de l'abattage à la ferme sur la base de la variante du coup de fusil au pâturage (abattage au pâturage) qui est pratiquée par Nils Müller

et Claudia Wanger à la ferme «Zur Chalte Hose» à Forch ZH. «Épargner aux animaux le transport à l'abattoir nous a semblé être une bonne solution pour satisfaire notre exigence en matière de bien-être animal», explique Georg Blunier. L'utilisation d'une arme à feu n'entraîne cependant pas en ligne de compte pour lui parce qu'il n'a pas de permis de chasse et qu'il ne voulait pas faire venir à la ferme, pour chaque abattage, une personne de plus que le boucher et le vétérinaire. Les Blunier passent beaucoup de temps dans l'étable avec leur troupeau pour qu'il soit habitué à la présence humaine et qu'un contact étroit avec les veaux soit possible. «L'étourdissement avec un pistolet à cheville percutante est une option avec les animaux qui restent tranquilles quand on s'approche d'eux.»

Une course contre la montre

«Nous avons réalisé ce projet d'abattage à la ferme de notre propre initiative», explique Georg Blunier. «Nous avons reçu beaucoup de soutien et d'encouragement de Nils Müller et de Claudia Wanger.» L'abattage à la ferme est compatible avec les lois actuelles. L'ordonnance fédérale exige que la période entre la saignée et le dépeçage ne dépasse pas 45 minutes. Le concept concret du processus est réglé individuellement par chaque canton. Dans un premier temps, l'agriculteur contacte le boucher d'un petit abattoir des environs. «Le dépeçage prend déjà beaucoup de temps, donc nous ne pouvons pas rouler très loin. Et les petits abattoirs sont plus à même de

répondre de manière flexible à cet impératif de temps.» Pour le boucher, l'abattage à la ferme signifie un petit supplément d'organisation puisqu'il doit aller dans la ferme pour l'abattage. «Malgré ce travail supplémentaire, notre boucher était ouvert à l'idée de l'abattage à la ferme parce qu'il y a aussi des avantages à ce que l'animal arrive mort chez lui», explique Georg Blunier.

Mimer le quotidien

Après l'accord du boucher, notre agriculteur est allé discuter de l'idée avec le service grison pour la sécurité alimentaire et la santé animale. Dans le canton des Grisons, l'animal à abattre doit pouvoir être séparé spatialement du reste du troupeau. Georg Blunier a donc agrandi l'aire d'affouragement des veaux, qui est faite de palissades de bois, en y ajoutant un cornadis autobloquant en métal. On attire habituellement l'animal qui doit être abattu avec de la nourriture. Dès qu'il est pris dans le cornadis, une séparation basculante se referme pour le séparer du reste du troupeau.» D'abord, un vétérinaire contrôle l'état de santé de l'animal vivant. Si tout est en ordre, le boucher prend le pistolet à cheville et étourdit la bête. «L'idéal est que l'animal ne réalise pas que quelque chose d'inhabituel est en train de se passer et reste sans stress jusqu'au dernier moment. Cela s'est passé de cette manière lors des cinq premiers abattements parce que les animaux étaient dans une situation semblable à un affouragement normal», se réjouit Georg Blunier. Le reste du troupeau ne réagit pas non plus négativement, il y a plutôt un peu de curiosité pour le bruit du «pistolet» et de l'animal qui s'effondre.

«Après l'étourdissement, nous tirons l'animal en accrochant une de ses pattes arrière au frontal du tracteur et on le saigne au-dessus d'une cuve.» Pour ce faire, la famille Blunier a dû bétonner un endroit pour éviter que le sang qui se répand accidentellement à côté de la cuve ne pénètre dans le sol. «Nous chargeons ensuite l'animal et le sang dans une remorque spécialement conçue pour l'abattage au pâturage: Elle a un réservoir d'eau de rinçage, elle est étanche et on ne voit pas ce qu'il y a dedans», explique Georg Blunier. Chaque étape du processus d'abattage est inscrite dans un document qui définit clairement qui fait quoi quand. «Pour l'abattage à la ferme il faut être au minimum deux. L'étourdissement et la saignée ne peuvent être effectués que par une personne formée comme un boucher.» L'abattage à la ferme est réglé dans la loi de manière à ce que l'autorisation d'abattage du boucher soit élargie à la ferme concernée. «Notre ferme est donc pour ainsi dire sa «filiale», explique Georg Blunier. L'abattage à la ferme n'est toutefois pas gratuit puisqu'il y a les taxes pour le vétérinaire officiel et le boucher, l'achat de la remorque spéciale (environ 12'000 francs) et une à deux heures de travail supplémentaire pour l'agriculteur pour la préparation et le nettoyage des ustensiles et infrastructures utilisés.

L'abattage à la ferme suscite des réactions positives

L'abattage à la ferme est possible et les conditions-cadres comportent des marges de manœuvre. «Chaque producteur qui aimerait pratiquer l'abattage à la ferme peut trouver une solution pour les conditions spécifiques de son canton et de sa ferme», pense Georg Blunier. Les frais supplémentaires engendrés par cette solution sont couverts par une adaptation du prix de la viande. De nombreux clients sont prêts à payer un peu plus cher pour de la viande d'abattage à la ferme.

«L'abattage à la ferme suscite des réactions très positives, que ce soit chez nos clients, dans le village, dans la presse ou dans les médias sociaux. Tout le monde est content de cette nouvelle voie que nous avons choisie pour l'abattage.» *Tanja Hoch* •

Contact du FiBL pour l'abattage au pâturage et à la ferme

→ Nathaniel Schmid
nathaniel.schmid@fibl.org
Tél. 021 619 44 77



Portrait de la ferme «Biohof Dusch»

Certification: Bourgeon, Demeter et KAG Freiland

Surface agricole utile: 28,5 ha en zone de montagne 1

Branches de production:

- 20 vaches-mères de la race Grise, 21 brebis (moutons miroir et roux de Cobourg), 2 truies d'élevage du Turopolje et 9 porcs d'engraissement du Turopolje, 2 chèvres Grisonnes à raies
- Vente directe de la viande et ferme d'élevage pour la Grise et le mouton miroir
- Grandes cultures sans labour, surtout blé, amidonnier, orge alimentaire, culture associée de lentilles et de caméline, millet, moutarde oléagineuse
- 160 arbres fruitiers haute-tige

Surfaces de compensation écologique: 40 pourcents

www.hof-dusch.ch (en allemand)



Les Blunier sont convaincus que chaque producteur peut envisager de pratiquer l'abattage à la ferme. *Photo: tja*