# Pour leur offrir une mort digne, des éleveurs abattent leurs bœufs à l'étable

**Cäsar Bürgi avec quelques-uns de ses angus rouges et son pistolet d'abattage.** *Jean-Paul Guinnard*

**AGRICULTURE** Tirer son bétail dans sa ferme ou son pré: la pratique est délicate et débattue, mais elle gagne des adeptes jusqu'en Suisse romande. Un paysan raconte pourquoi il tient à achever lui-même ses bêtes.

GABRIEL SASSOON
*gabriel.sassoon@lematindimanche.ch*

La semaine dernière, Cäsar Bürgi a tué son treizième bœuf. Un angus rouge tombé d'un coup de pistolet d'abattage et saigné dans son étable de Holderbank (SO), en compagnie de ses congénères. Aux yeux du Soleurois, voilà à quoi ressemble une mort digne.

Cäsar Bürgi est une exception en Suisse, l'un des rares éleveurs à pouvoir abattre son bétail dans son exploitation. Le plus connu est le Zurichois Nils Müller, qui, depuis 2014, tire ses vaches avec une carabine du haut d'un mirador. Soucieux, eux aussi, d'épargner à leurs bêtes le stress du transport jusqu'à l'abattoir, une poignée d'agriculteurs ont demandé et obtenu cette dernière année le droit d'abattre leurs bêtes à l'étable ou au pré. Parmi eux, un seul Romand: Neuchâtel vient d'octroyer la première autorisation du genre de ce côté de la Sarine. Ces exemples feront-ils des émules?

Si la méthode suscite son lot d'inquiétudes et de réticences, Eric Meili, conseiller à l'Institut de recherche de l'agriculture biologique, est convaincu qu'elle va gagner en importance. Il prédit même une «avalanche» de futurs adeptes. «Trente éleveurs venant de quinze cantons alémaniques et du Valais m'ont dit leur souhait de s'y mettre», s'enthousiasme-t-il. Le Zurichois a aidé Nils Müller à obtenir la première autorisation du genre dans le pays. De grosses incertitudes pesaient sur son renouvellement, mais le Canton l'a prolongée pour dix ans en décembre dernier. Une victoire remportée de haute lutte – avec des juristes et l'association de protection des animaux Quatre Pattes, se félicite Eric Meili. Qui voit dans ce sceau de confiance officiel une chance pour le développement de la pratique. Ces jours, il prend contact avec les services vétérinaires pour le compte des agriculteurs intéressés. Il dispose d'une enveloppe de 100 000 francs reçue de la Fondation Vontobel et destinée à promouvoir l'abattage à la ferme ou au pré.

Cäsar Bürgi n'a pas attendu son aide pour se lancer. Plantée à 800 m d'altitude, sa ferme compte 70 bœufs. Le désir de leur offrir la mort la plus douce le préoccupe depuis longtemps. «Quand j'amenais une bête à l'abattoir, je la voyais changée, tendue dans un environnement inconnu au terme d'un voyage stressant. Il fallait une autre solution.» La solution, il l'a élaborée avec la vétérinaire cantonale, qui a posé des conditions strictes afin de garantir le respect des normes de protection des animaux et d'hygiène. Cäsar Bürgi a notamment dû suivre des cours d'abattage et installer un sol lavable dans son étable. Il a dépensé près de 10 000 francs pour une remorque spéciale.

### Mise à mort chronométrée

Trois jours avant la mise à mort, le Soleurois cantonne un animal dans un coin de l'étable. Une période d'acclimatation pour que le jour J soit un jour comme les autres. Sauf que lorsque le bœuf passe sa tête à travers la barrière pour se nourrir, l'éleveur enclenche un système l'empêchant de se retirer. Il appuie le pistolet d'abattage sur son front et vise le cerveau, provoquant l'étourdissement. La course contre la montre est lancée. Cäsar Bürgi a 60 secondes pour agir: aux commandes d'une grue, son épouse s'empresse de suspendre par la patte l'animal, prêt à être égorgé. La bête est ensuite placée dans la remorque où elle se vide de son sang jusqu'à l'arrivée en abattoir, où elle sera dépecée. Le voyage ne peut pas durer plus de quarante-cinq minutes. «Tuer son animal, c'est ce qu'il y a de plus dur. Mais au moment de tirer, je ne pense à rien d'autre.» L'éleveur doit toujours avoir un deuxième pistolet à portée de main au cas où il rate son premier coup. Il l'assure, le bœuf ne remarque rien, tranquillisé par la présence des siens, qui réagiraient à peine.

Chef du Service des affaires vétérinaires de Neuchâtel, Pierre-François Gobat a fait la même observation avant de donner une autorisation à un éleveur de bœufs Highland. Ce chasseur expérimenté les tire dans son pré. Lors d'une phase d'essai, le vétérinaire cantonal a constaté qu'il visait toujours juste. «En raison de leurs longues cornes, ces taureaux posaient de gros problèmes en abattoir. La nouvelle méthode offre une nette amélioration en termes de protection des animaux.» Mais, commente-t-il, il s'agit d'un cas exceptionnel qui remplissait toutes les exigences. «Nous n'allons pas donner des dérogations si facilement. Et, je ne suis pas certain que tous les paysans soient prêts à abattre eux-mêmes leurs bêtes.» Dans les Grisons, un couple d'éleveurs contourne l'écueil en faisant venir le boucher dans sa ferme.

> **«En les achevant moi-même, je suis sûr de faire tout mon possible pour que ce soit bien fait»**
>
> Cäsar Bürgi, éleveur

Au vu des contraintes, tuer le bétail dans son exploitation semble voué à rester une activité marginale, d'autant plus qu'elle nécessite des investissements. Sans doute que des consommateurs sensibles au traitement des animaux apprécieront de payer plus cher la viande issue d'un tel élevage. Le label bio alémanique KAG Freiland vante l'abattage de bœufs au pré et à la ferme comme la méthode de mise à mort la plus respectueuse. Mais l'Union professionnelle de la viande voit la tendance d'un mauvais œil. «C'est déloyal. Pourquoi les artisans bouchers devraient être soumis à des règles très strictes, mais pas ces éleveurs? Je ne peux pas croire qu'ils puissent offrir les mêmes garanties d'hygiène», affirme Louis Junod, vice-président de l'organisation. Cäsar Bürgi assure le contraire et reste convaincu de son choix. «En les achevant moi-même, je suis sûr de faire tout mon possible pour que ce soit bien fait.»

## Berne va clarifier les règles sur l'abattage à la ferme

La Confédération va légiférer sur l'abattage à la ferme et au pré. Une modification de l'ordonnance concernant la mise à mort d'animaux et le contrôle des viandes sera soumise en consultation prochainement et pourrait entrer en vigueur en 2020. Son objectif: expressément mentionner les exigences d'hygiène liées à cette nouvelle pratique. Il s'en est fallu de peu pour que les choses prennent une tout autre tournure. Des discussions étaient en cours pour biffer les dispositions permettant cette forme d'abattage, mais elles n'ont pas été suivies d'effet. Fin 2017, le Conseil fédéral a recommandé d'adopter un postulat de Karl Vogler (OW/PDC) demandant d'autoriser expressément l'abattage à la ferme. Le conseiller national regrettait qu'à quelques exceptions près les Cantons aient rejeté les demandes d'autorisation en l'absence de règles claires. Actuellement, selon la législation, la mise à mort doit se faire à l'abattoir, à l'exception d'un usage strictement personnel. «L'adaptation va clarifier dans la législation le fait de pouvoir étourdir et mettre à mort l'animal en dehors de l'abattoir. Ainsi, les Cantons pourraient octroyer des autorisations spécifiques lorsque toutes les conditions sont respectées», explique Nathalie Rochat, porte-parole de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires.

Publicité

Contrôle qualité