

REPONSES AUX QUESTIONS POSEES LORS DES 10^E JOURNEES STEAKEXPERT

Les réponses ont été traitées par :

Patrick Chevillon,
Ingénieur de l'IFIP



Jean-Pierre Kieffer,
Président de
l'OABA



Claudia Terlouw,
Chercheur de l'INRA



Guillaume Ardillon,
Directeur Digital
Groupe Terrena



SOMMAIRE

Concernant le bien-être animal ...	1
Concernant l'utilisation de Ser@NA ...	7
Concernant la logistique...	8
Concernant l'audit réalisé ...	10

Concernant le bien-être animal ...

1. L'acte d'abattage est choquant pour la société, encore plus en cas de mauvais traitements. Comment pourrait-on communiquer POSITIVEMENT sur les tueries respectueuses de la protection animale auprès du grand public ?

Patrick Chevillon (IFIP):

-Communiquer sur les bonnes pratiques, les guides des bonnes pratiques en place, la formation des opérateurs et des plans de contrôles en place dans chaque abattoir sous le couvert de contrôles de l'état.

-L'outil d'autodiagnostic ou d'évaluation du bien-être animal Ser@NA en abattoir est un exemple d'outil avec les technologies modernes pouvant y répondre pour rassurer le grand public.

-La réalisation de films et la mise en ligne des bonnes pratiques sur le NET seraient des plus mais pourraient également choquer un public non averti. Le public doit être accompagné pour lui expliquer et justifier que tout est fait pour limiter le stress à l'abattoir, améliorer le confort et que les animaux sont mis à mort après un étourdissement qui les rend inconscient dans le cadre de l'abattage du porc.

Jean-Pierre Kieffer (OABA) :

L'OABA (Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs : association reconnue d'utilité publique) a édité des guides de recommandations relatives à la protection animale en abattoirs. Cette association participe à la sensibilisation du personnel en abattoirs et elle visite des abattoirs pour vérifier le respect des règles de bonnes pratiques conformes à la réglementation. Elle est en collaboration avec Terrena et participe à Ser@NA.

Claudia Terlouw (INRA) :

Notre rôle est de contribuer à la réflexion en apportant des informations scientifiques, donc objectives¹. Notre but est d'éclairer les processus et les mécanismes qui sous-tendent les phénomènes observés. En tant que scientifiques, notre objectif n'est donc pas de présenter une image positive, mais une image la plus juste possible. Cette approche est indispensable pour pouvoir identifier les questions prioritaires et de progresser dans le but d'améliorer les procédures d'abattage.

Plus précisément, nous faisons des recherches sur les causes de stress à l'abattage et sur les conséquences en termes de bien-être animal et de qualités des viandes. Le stress à l'abattage pose un problème d'éthique mais influence également négativement les qualités des viandes. De plus, un animal stressé est plus difficile à manipuler, avec des répercussions sur le temps nécessaire pour sa conduite et sur la sécurité du personnel et des animaux. On a donc tout à gagner si on diminue le stress à l'abattage.

A retenir :

Communiquer sur l'abattage n'est pas simple et peut être choquant si on rentre dans le détail : d'où la nécessité de montrer qu'il s'agit d'un sujet qui est pris en compte à sa juste valeur , celle du respect des animaux et de la qualité des viandes qui en sont issues grâce à la contribution ouverte entre les autorités administratives, les scientifiques, les instituts concernés et les associations de défense des animaux et les abattoirs.

2. Existe-t-il chez l'animal comme chez l'Homme des médiateurs de la douleur que l'on pourrait mesurer pour analyser ?

Patrick Chevillon (IFIP) :

Oui, comme les hormones du stress (CORTISOL, CPK) dans le sang mais ce sont des analyses parfois difficiles à interpréter car les niveaux peuvent être le fruit de la prise de sang qui stress les animaux, du stress survenu avant l'abattage (chargement à l'élevage, transport, ...).

¹ Terlouw, C ; Bourguet, C. Deiss, V. 2015. La conscience, l'inconscience et la mort dans le contexte de l'abattage. Partie I. Mécanismes neurobiologiques impliqués lors de l'étourdissement et de la mise à mort. Viande et Produits carnés, 19 mars (VPC-2015-31-2-2);

Terlouw, C ; Bourguet, C. Deiss, V. 2015. La conscience, l'inconscience et la mort dans le contexte de l'abattage. Partie II. Méthodes d'évaluation ; Viande et Produits carnés, 23 mars (VPC-2015-31-2-3).

Terlouw, E.M.C, Cassar-Malek, I., picard, B. Bourguet, C., Deiss, V., Arnould, C., Berri, C., Le Bihan-Duval, E. Lefèvre, F., Lebret, B. Stress en élevage et à l'abattage : impacts sur les qualités des viandes INRA productions Animales 2015, 28, 169-182.

Claudia Terlouw (INRA) :

La douleur consiste en deux composantes :

Une composante sensorielle liée à la location, le type et l'intensité de la douleur : élaborée dans les cortex somesthésiques.

- une composante affective, responsable de l'expérience désagréable de la douleur : élaborée dans les cortex cingulaire et insulaire.

Des observations chez l'Homme illustrent que ces deux composantes peuvent être dissociées. Ainsi, les patients ayant une lésion du cortex cingulaire, ne souffrent plus de stimulations normalement douloureuses. Ils perçoivent les sensations, mais la douleur ne les gêne plus ; il n'y a plus la dimension affective. A l'inverse, chez une patiente atteinte d'une lésion des cortex somesthésiques, une stimulation normalement douloureuse a provoqué une « sensation désagréable en intensité » qu'elle ne pouvait pas localiser et qu'elle aimerait éviter. La patiente avait bien l'expérience négative, mais ne pouvait pas identifier la cause.

Les stimulations pouvant provoquer une expérience douloureuse sont appelées « nociceptives ». L'adjectif nociceptif vient du latin *nocere* (nuire) et *capere* (recevoir). Il qualifie toutes stimulations et tous messages nerveux pouvant induire une douleur. L'élaboration des messages nociceptifs s'effectue dans les terminaisons nerveuses des nocicepteurs, le neurone qui reçoit les stimulations nociceptives. Les stimulations pouvant causer une expérience douloureuse sont mécaniques (coups, incisions chirurgicales...), thermiques (marquage, écornage...) ou chimiques (injections de produits pharmacologiques...). Lorsqu'elles sont reçues par les terminaisons des nocicepteurs, elles sont transformées en courants électriques (messages nociceptifs). Ces messages sont transmis à partir des zones périphériques via la moelle épinière, dans le cerveau, où ils sont interprétés selon les deux composantes, comme indiqué ci-dessus. Lorsque suffisamment intenses, ils résulteront en une expérience douloureuse.

Certaines mesures sont possibles mais peu pratiques dans les contextes d'élevage ou d'abattage :

- captage des fluides dans des zones douloureuses pour doser les facteurs qui stimulent les terminaisons des nocicepteurs
- mesures de l'activité des neurones qui transmettent le signal par la moelle épinière.

La mesure de l'activité cérébrale est possible dans des conditions expérimentales, mais assez complexe. La raison est que toutes les parties du cerveau sont actives en permanence, et il est nécessaire d'extraire très précisément l'activité spécifiquement liée à la douleur. Des techniques existent pour obtenir ces extractions, mais de façon indirecte. Des progrès de mesures directement liées à la douleur sont actuellement faits chez l'Homme avec des techniques de précision.

La mesure de la réponse physiologique à la douleur (cortisol, adrénaline, noradrénaline, fréquence cardiaque) est possible mais comme indiqué par Patrick, la douleur est une des causes de stress ; ce sont donc des indicateurs de stress quelle que soit sa cause, douleur

comprise. De plus, les efforts physiques (avec ou sans stress) provoquent les mêmes changements.

Enfin, les réponses comportementales ont un intérêt, car elles peuvent être spécifiques à la douleur (posture, retrait, fuite, débattement, apathie). Comme indiqué par le Dr Jean-Pierre KIEFFER, plus d'éléments peuvent être trouvés dans les travaux d'évaluation collective de l'INRA en collaboration avec d'autres instances².

Enfin, comme cela sera indiqué dans le rapport de l'évaluation collective en cours par l'INRA en collaboration avec d'autres instances, « Animal Consciousness », les mammifères possèdent toutes les structures nerveuses nécessaires pour pouvoir percevoir la douleur de manière consciente. Les autres vertébrés (volaille, poissons) ont des cerveaux un peu différents des mammifères mais contenant des structures homologues à celles des mammifères. Il faut donc se baser sur le principe que tout traitement qui est douloureux pour l'homme l'est aussi pour les animaux, et par conséquent, les éviter³.

A retenir :

La mesure de la douleur reste pour l'instant au stade expérimental et sujet à interprétation. Une chose est sûre : les réactions comportementales des animaux qui sont autant de signes visibles et accessibles au quotidien

3. L'animal fragilisé est abattu en respectant des règles strictes occasionnant des surcoûts, pourtant ils sont exclus de bon nombre de cahiers des charges. Pour la filière c'est double peine : surcoûts, moindre valorisation. Pourquoi ?

Patrick Chevillon (IFIP) :

Je ne savais pas que ces animaux étaient exclus de cahiers des charges de clients des abattoirs. Ce n'est pas justifié a priori d'autant que la viande est apte à la consommation sous couvert des contrôles des vétérinaires de l'abattoir.

A retenir :

Question à laquelle il n'est pas simple de répondre. C'est donc à prendre au cas par cas. Dans certains cas certains types d'animaux fragilisés présentent des caractéristiques qui rendent leur viande incompatible avec des productions bien spécifiques

² Douleurs animales : les identifier, les comprendre, les limiter chez les animaux d'élevage. http://www.civ-viande.org/wp-content/uploads/2013/01/Rapport-INRA_Douleur-animale.pdf;
<http://inra.dam.front.pad.brainsonic.com/ressources/afile/234206-321e7-resource-expertise-douleurs-animales-synthese.html>

³ En d'autres termes, on peut se poser la question s'il est nécessaire de prouver sur l'animal que l'utilisation de l'aiguillon électrique est douloureuse pour prendre la décision d'éviter son utilisation.

4. Y-a-t-il un « risque » de remise en cause de la dérogation accordée à l'abattage rituel concernant l'étourdissement ? Est-ce que ce type de dérogation ne remet pas en cause tout le travail réalisé sur le bien-être animal dans le cadre de l'abattage conventionnel ?

Patrick Chevillon (IFIP) :

Oui communiquer sur l'abattage rituel est choquant pour un public non averti et il est difficile de mettre tous les moyens d'un côté pour éviter la souffrance lors de la mise à mort via l'étourdissement obligatoire et de l'autre côté un abattage possible sans étourdissement. Une alternative serait à trouver.

Jean-Pierre Kieffer (OABA) :

L'OABA n'emploie par le terme « abattage rituel » mais « abattage sans étourdissement ». Il y a en effet des abattages destinés à produire de la viande halal qui se pratiquent avec étourdissement réversible (moutons) ou avec étourdissement post-jugulation au pistolet d'abattage (bovins). Mais surtout il existe une dérive de l'abattage sans étourdissement pour produire des viandes entrant dans la consommation classique sans étiquetage. Cela choque les consommateurs lorsqu'ils découvrent « manger halal sans le savoir ». Il est important pour la filière d'être clair sur cette question. L'abattage sans étourdissement est inacceptable. La non-information du consommateur est également inacceptable. Comment d'un côté faire des travaux pour améliorer les conditions d'abattage et tolérer l'égorgeage sans insensibilisation avec une agonie longue et douloureuse ?

A retenir :

L'abattage sans étourdissement est actuellement autorisé sous dérogation. Dans ce cas il doit être réalisé avec toutes les précautions qui s'imposent afin de ne pas nuire à l'image de l'abattage conventionnel. Il est difficile de concevoir qu'une entreprise ou une profession renonce à cette vente de viande envers certains de ses clients. Néanmoins, la position peut être du ressort d'un Etat : une proposition de loi a été déposée le 20/7/2016 à l'Assemblée Nationale visant à imposer l'étourdissement préalable.

5. A quand l'étourdissement obligatoire de tous les animaux de rente au niveau de l'ensemble des abattoirs de France ?

Patrick Chevillon (IFIP) :

Une alternative est à trouver pour que l'étourdissement soit pratiqué sur l'ensemble des abattoirs.

Jean-Pierre Kieffer (OABA) :

Quand il y aura une volonté politique et une détermination des professionnels. La pression viendra des consommateurs et des associations. Une proposition de loi est en

préparation à ce sujet. Mais il y a un lobby très fort des organismes de certification des viandes halal et casher...

Claudia Terlouw (INRA) :

Le rôle des scientifiques est d'apporter des éléments scientifiques à ce débat sociétal. Lors de l'abattage sans étourdissement, l'animal perd conscience, puis meurt. La conséquence négative de l'absence d'étourdissement réside dans le délai relativement long jusqu'à la perte de conscience. Il convient toutefois de considérer différents points en détail. Dans le cas des ovins, le délai jusqu'à la perte de conscience se situe entre 10 et 20 s avec une moyenne de 14s. Dans le cas des bovins, le délai varie entre quelques secondes jusqu'à plusieurs minutes. L'explication de cette grande variabilité chez les bovins s'explique par un double phénomène. Premièrement, chez une partie des bovins, des caillots se forment à l'extrémité des carotides sectionnées et ralentissent l'exsanguination. Deuxièmement, chez les bovins, l'artère vertébrale protégée par les vertèbres n'est pas coupée pendant la saignée selon le rituel religieux et peut continuer à irriguer le cerveau après la saignée, notamment en cas de formation de caillots. L'association de ces deux phénomènes, la formation de caillots et la perdurance du fonctionnement de l'artère vertébrale, permet le maintien de l'irrigation du cerveau pendant parfois de longues périodes. Ce sont ces cas qui présentent le plus grand problème en termes de bien-être animal.

Pour comparaison, la perte de conscience est immédiate suite à un étourdissement correctement appliqué par électronarcose ou pistolet à mèche captive. En revanche, l'étourdissement par gaz (80 % de CO₂) chez le porc induit l'inconscience après environ 20 s. Cette période d'induction de l'inconscience est accompagnée de réactions semblant exprimer de l'aversion. On observe par exemple des convulsions, des contractions musculaires apparemment involontaires, des comportements d'évitement et une difficulté à respirer.

Ces faits montrent que l'absence d'étourdissement présente un problème en termes de bien-être animal et que celui-ci est plus grave chez au moins une partie des bovins. Ils montrent de plus que d'autres techniques nécessitent aussi des améliorations. Enfin, quelle que soit la technique utilisée, on ne souligne jamais assez l'importance d'une utilisation correcte des techniques existantes, par des opérateurs formés et performants avec un matériel bien entretenu.

A retenir :

L'étourdissement préalable à l'abattage et réversible peut dans certains cas être une solution par rapport à des considérations religieuses. Par ailleurs une proposition de loi (N° 3983) a été déposée le 20/7/2016 à l'Assemblée Nationale visant à imposer l'étourdissement préalable.

Concernant l'utilisation de Ser@NA ...

1. Combien cela coûterait-il pour utiliser Ser@NA ?

Guillaume Ardillon (Terrena):

L'offre autour de Ser@NA est en cours de construction. Notre objectif est qu'il soit accessible au plus grand nombre. Son coût sera donc limité.

2. Qui sont les utilisateurs de l'application Ser@Na ?

Guillaume Ardillon (Terrena) :

Les auditeurs concernés sont les salariés des abattoirs (RPA, Direction...). En aucun cas ni les salariés du groupe Terrena, ni ceux de l'OABA n'auront accès à des données qu'ils n'ont pas eux même générés. Réflexion en cours quant aux différentes offres commerciales autour de Ser@NA.

3. L'application sera louée ou louable ?

Guillaume Ardillon (Terrena):

L'utilisation de Ser@NA sera en mode locatif (on ne paye que lorsqu'on l'utilise) avec soit des offres en mode abonnements (pour une durée, pour un nombre d'audits...) soit à l'unité. La définition de l'offre commerciale autour de Ser@NA précisera cela.

4. L'application sera-t-elle téléchargeable ?

Guillaume Ardillon (Terrena):

Oui, Ser@NA sera téléchargeable sur les stores applicatifs gratuitement. Toutefois, pour pouvoir l'utiliser, il faudra un compte utilisateur (payant).

Concernant la logistique...

1. Comment envisagez-vous l'exploitation de Ser@NA en termes de communication auprès des citoyens-consommateurs ?

Guillaume Ardillon (Terrena):

Nous sommes en train de travailler ce point. Plus de détail vous seront communiqués ultérieurement.

2. L'application Ser@NA est-elle exclusivement pour le groupe Terrena ?

Guillaume Ardillon (Terrena):

Non. Par ailleurs, le groupe Terrena testera et éprouvera systématiquement les nouvelles versions.

3. Est-ce que le stockage des données de Ser@NA sera local ? Sinon où aurait-il lieu ? Est-ce qu'il sera confidentiel ?

Guillaume Ardillon (Terrena):

Les données de Ser@NA seront stockées en France (prestataire technique en cours de choix) suivant des modalités conformes aux préconisations de la CNIL. Pour des raisons techniques, une copie des données relatives à l'audit en cours sera présente localement sur le smartphone.

Les données de chaque audit seront confidentielles et ne pourront être accédées que par les personnes agréées.

4. Est-ce que l'outil Ser@NA sera soumis aux pouvoirs publics pour une « validation » ?

Guillaume Ardillon (Terrena):

Ser@NA n'a pas vocation à remplacer les contrôles réglementaires et sanitaires organisés par les pouvoirs publics. Notre démarche est orientée Plan de progrès et est donc complémentaire des contrôles réalisés par les pouvoirs publics, les organismes vétérinaires... Aujourd'hui, Ser@NA est construit avec l'OABA (seule ONG déclarée d'utilité publique sur la protection animale en abattoir) et les protocoles d'audits sont élaborés avec des experts provenant d'instituts techniques de référence (INRA, IFIP...).

Toutefois, nous souhaitons travailler avec les pouvoir publics pour avoir un outil et des protocoles d'audits répondant aux enjeux sociétaux, environnementaux, réglementaires...

5. Qui aura accès aux résultats de Ser@NA ?

Guillaume Ardillon (Terrena):

Les résultats sont à destination exclusive du directeur de l'abattoir et de son responsable Protection Animale.

6. Comment l'outil sera exploiter/utiliser par les clients prescripteurs ? Location ?

Guillaume Ardillon (Terrena):

Ser@NA est un outil qui vise à construire et suivre les plans de progrès en termes de protection animal dans les abattoirs. L'offre de service autour de Ser@NA étant en cours de définition, je vous invite à nous contacter pour que nous regardions, avec vous, quelles réponses nous pouvons apporter.

7. Est-ce que les données seront publiées auprès des consommateurs ?

Guillaume Ardillon (Terrena):

La responsabilité de la publication des résultats de Ser@NA est du ressort du directeur de l'abattoir. Aujourd'hui, Ser@NA n'est pas conçu pour publier ces informations.

Concernant l'audit réalisé ...

1. Qui parmi le personnel de l'abattoir serait sanctionnée en cas d'observations de pratiques de maltraitance ? RPA ? Opérateur ? RPA + Opérateur ?

Guillaume Ardillon (Terrena):

L'outil Ser@NA n'est pas fait pour sanctionner. C'est un outil d'aide au positionnement et de mesure de l'évolution de l'abattoir vers des pratiques améliorées.

La mise en place du plan de progrès sera de la responsabilité des personnes en charge du management de l'abattoir.

2. Pourquoi n'a-t-on pas de lieu d'écoute de la peur des opérateurs ?

Claudia Terlouw (INRA) :

Il est vrai que certains opérateurs vivent leur métier difficilement et plus particulièrement pendant des périodes où les abattoirs reçoivent une attention assez négative des médias et du grand public. Je suis également convaincue que le bien-être des hommes et femmes qui travaillent avec les animaux est une clé de réussite pour améliorer le bien-être animal. Quelqu'un qui ne se sent pas considéré, pas respecté, a plus de mal à respecter les autres y compris les animaux avec lesquels il travaille. Temple Grandin souligne en plus le rôle central de la hiérarchie. Lorsque la hiérarchie n'affiche pas l'importance qu'elle accorde au respect et à la protection des animaux, les chances d'une bonne gestion des animaux sont réduites. Lorsque la hiérarchie met en avant l'importance qu'elle accorde au bien-être animal, sont à l'écoute du personnel, propose des formations et les moyens nécessaires pour une bonne gestion des animaux, les opérateurs auront plus de facilité de se sentir bien dans leur métier, de savoir ce qu'on attend d'eux et de fournir un travail de qualité. Toutefois, l'accompagnement des abattoirs de ce point de vue n'est pas dans les vocations, ni dans les compétences de notre unité de recherches.

A retenir :

Le bien-être et la protection des animaux passent d'abord par le bien être des opérateurs.

3. Qui gère le plan d'action post-audit ?

Guillaume Ardillon (Terrena):

Le plan d'action post-audit sera géré par le directeur de l'abattoir.



Merci à tous pour vos questions démontrant votre intérêt pour le projet Ser@NA.

