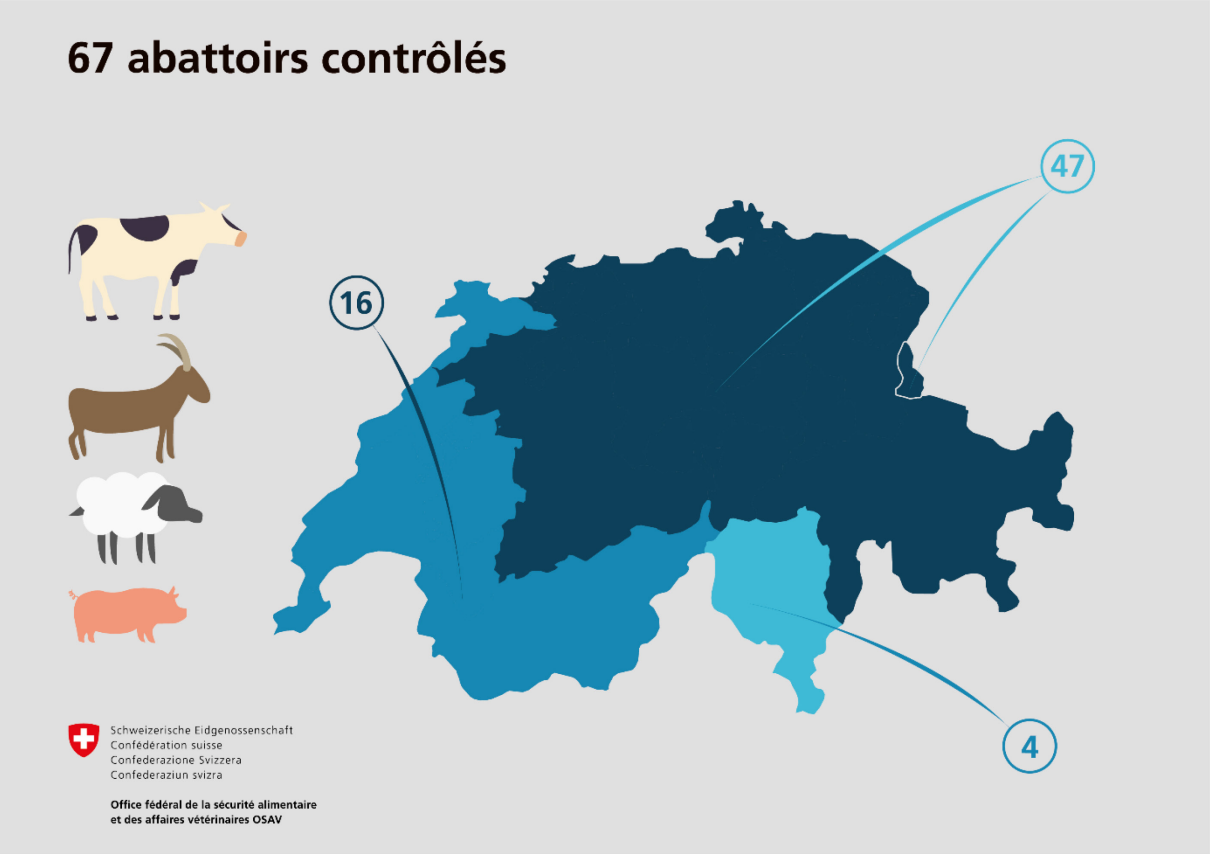
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche DEFR

Unité fédérale pour la chaîne agroalimentaire UCAL

Protection des animaux et contrôle des viandes dans les abattoirs



Berne, janvier 2020

631/2016/00228 \ COO.2101.102.5.983690 \ 000.00.61

SYNTHÈSE

Afin d'obtenir une vue d'ensemble de la situation en matière de contrôle des viandes et de protection des animaux lors de l'abattage des ruminants et des porcs, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a chargé l'Unité fédérale pour la chaîne agroalimentaire (UCAL) de réaliser en 2018 une analyse correspondante dans les grands et petits abattoirs en Suisse et au Liechtenstein.

L'UCAL a réalisé son analyse entre janvier 2018 et mars 2019 dans 67 établissements où des ruminants (bovins, ovins et caprins) et des porcs sont abattus. La sélection n'est pas représentative, car des établissements problématiques ont aussi été sélectionnés et inclus dans l'évaluation. Les autorités cantonales compétentes ont été directement informées des résultats et des mesures immédiates ont été prises si nécessaire.
Un très grand nombre d'abattoirs visités traitent les animaux qui leur sont confiés avec ménagement. L'organisation du contrôle des viandes et le système mis en place sont généralement bons. Néanmoins, des manquements ont été identifiés. Suite à l'analyse, on a défini divers champs d'action permettant la mise en œuvre de mesures pour l'ensemble du processus d'abattage et du contrôle des viandes.

Des efforts accrus tout au long du processus d'abattage
Les abattoirs sont chargés d'assurer le bien-être des animaux à partir du moment où les animaux sont réceptionnés, et jusqu'à leur saignée. Les dispositions sur la protection des animaux en abattoir couvrent au total six étapes importantes : la réception, l'hébergement, l'acheminement, l'immobilisation, l'étourdissement et la saignée. L'analyse a permis de montrer que certaines exigences légales ne sont pas suffisamment respectées. La majorité des abattoirs de faible capacité sélectionnés et un peu moins de la moitié des grands établissements examinés présentent des manquements dans le domaine de la protection des animaux. Cela concerne en particulier l'hébergement pendant la nuit, ainsi que l'étourdissement et la saignée des animaux. Il manque notamment le contrôle de l'état d'étourdissement et de la réalisation correcte de la saignée. En outre, l'autocontrôle obligatoire des abattoirs en ce qui concerne la protection des animaux n'est souvent pas assuré pendant l'abattage.

Le contrôle des viandes relève de la responsabilité des vétérinaires officiels. Dans les grands abattoirs, l'analyse a montré que les vétérinaires officiels effectuent la plupart de leurs tâches. Dans les abattoirs de faible capacité, ils ne sont pas présents en permanence pour des raisons organisationnelles et souvent en raison du manque de ressources. Lors du contrôle des viandes, ils se concentrent principalement sur l'examen des animaux avant l'abattage et sur l'analyse des viandes après l'abattage. Cela implique notamment que le bien-être des animaux ne soit pas contrôlé conformément à l'ordonnance, voire dans certains établissements, pas du tout contrôlé.

L'analyse montre que toutes les personnes impliquées dans le processus d'abattage doivent être davantage sensibilisées à leurs responsabilités, afin d'assurer le bien-être des animaux pendant tout le processus et de respecter les exigences légales.

Amélioration globale du système

Afin d'améliorer le processus d'abattage, les champs d'action suivants ont été identifiés :

- le respect des exigences en matière d'hygiène alimentaire et d'infrastructure, ainsi que la manière de traiter les animaux conformément à la protection des animaux dans les abattoirs ;
- la garantie de la qualité de la formation de base et continue pour sensibiliser le personnel des abattoirs et les personnes chargées de l'exécution de la législation à la protection des animaux lors de leur abattage ;
- le contrôle de la documentation de l'autocontrôle en matière de protection des animaux
- la garantie que l'étourdissement et la saignée sont corrects.

Les mesures suivantes en ont été déduites :

En fonction des résultats de l'inspection, les services vétérinaires concernés ont immédiatement pris des mesures correctives dans les abattoirs présentant des manquements. Le cas échéant, l'OSAV a soutenu les autorités vétérinaires cantonales d'un point de vue technique lors de l'exécution de ces mesures.

En soutien aux cantons, l'OSAV propose des conseils et, de manière centralisée, la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public.

Une organisation efficace du contrôle officiel des viandes nécessite des ressources suffisantes. Lorsque des lacunes ont été identifiées, il a été recommandé, entre autres, que les autorités cantonales réévaluent les ressources, car elles sont essentielles à la mise en œuvre effective des dispositions.

Afin de sensibiliser le personnel des abattoirs, il est prévu d'actualiser le contenu et l'organisation de l'offre de formation en collaboration avec le secteur de la viande.

En outre, les résultats de l'analyse de l'UCAL ont déjà été intégrés dans la révision de l'ordonnance sur la protection des animaux lors de l'abattage. D'autres adaptations législatives sont vérifiées en collaboration avec les cantons.

Dans le cadre de sa haute surveillance, l'OSAV examinera dans trois ans si les mesures ont eu un effet dans l'intervalle et si la situation s'est améliorée par rapport à aujourd'hui.

Table des matières

1. Introduction 5
   - 1.1 Mandat 5
   - 1.2 Objectif 5
   - 1.3 Méthode 6
   - 1.4 Champ d'application 6
2. Comment les services vétérinaires cantonaux organisent-ils le contrôle des viandes ? 7
   - 2.1 Prescriptions 7
   - 2.2 Constats 9
3. Comment le contrôle des viandes est-il réalisé sur place ? 11
   - 3.1 Prescriptions 11
   - 3.2 Constats 14
4. Comment l'abattoir s'acquitte-t-il de ses responsabilités en matière de protection des animaux ? 18
   - 4.1 Prescriptions 18
   - 4.2 Constats 18
5. Conclusions 20
6. Mesures 20
   - 6.1 Mesures de l'OSAV au niveau des abattoirs et du canton 20
   - 6.2 Mesures de l'OSAV au niveau du système 21
7. Annexe 23
   - 7.1 Bases légales 23

1. Introduction

Le sujet de la **protection des animaux** est souvent traité dans les médias et revêt une grande importance auprès de la population. La protection des animaux est importante lors des différentes étapes de l'abattage que sont la réception, l'hébergement, l'acheminement, l'immobilisation, l'étourdissement et la saignée. Un étourdissement des animaux pratiqué dans le respect de la législation sur la protection des animaux est un processus exigeant qui requiert un contrôle continu des méthodes utilisées et une adaptation de celles-ci aux développements techniques.
Le Service vétérinaire suisse a décidé d'enquêter sur la situation en Suisse afin d'apporter des réponses concrètes aux questions du public et des autorités de contrôle. De plus, des enquêtes menées par la Protection suisse des animaux (PSA)[1] en 2014 ont révélé certaines lacunes en matière de protection des animaux dans les abattoirs. Divers pays européens ont fait état de problèmes[2] liés au système, voire d'abus[3] dans le processus d'abattage.

Le terme **contrôle des viandes** englobe toutes les tâches effectuées par un vétérinaire officiel dans un abattoir conformément aux prescriptions de l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV). Outre les tâches administratives, il s'agit également de surveiller la santé des animaux, leur protection et la sécurité alimentaire, en matière d'hygiène et d'élimination des sous-produits animaux par exemple. Tous les animaux qui doivent être abattus dans un abattoir autorisé doivent être examinés au préalable (contrôle des animaux avant l'abattage). Après l'abattage, les personnes officielles mandatées effectuent en outre un contrôle des viandes.
L'objectif du contrôle des viandes consiste à abattre uniquement les animaux sains, à identifier les altérations qui pourraient mettre en danger la santé humaine ou qui donnent un aspect répugnant à la viande et à éviter la transmission de maladies ainsi qu'une contamination de la viande. Dans le cadre du contrôle des viandes, certains aspects de la protection des animaux pendant le transport et l'abattage sont également contrôlés.

1.1 Mandat

Afin d'obtenir un aperçu de la situation du contrôle des viandes et de la protection des animaux lors de l'abattage de ruminants et de porcs, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a chargé l'Unité fédérale pour la chaîne agroalimentaire (UCAL) de réaliser en 2018 une analyse dans des petits et des grands abattoirs.

1.2 Objectif

Outre le fait d'obtenir une vue d'ensemble, l'analyse avait pour objectif d'identifier des champs d'action afin de pouvoir prendre des mesures visant à améliorer le contrôle des viandes et la protection des animaux lors de leur abattage. Les bonnes solutions devaient en outre être diffusées et contribuer ainsi à l'amélioration du système suisse dans son ensemble.

[1] Congrès de la PSA, 2014 : Der letzte Gang der Tiere zum Thema Tiertransporte und Schlachthöfe (La dernière marche des animaux : réflexions sur le transport des animaux et les abattoirs)

[2] Article de 2012 de l'association allemande pour le bien-être des animaux (*Deutscher Tierschutzbund*) sur les problèmes d'abattage inhérents au système (Systemimmanente Probleme Tierschutz beim Schlachten)

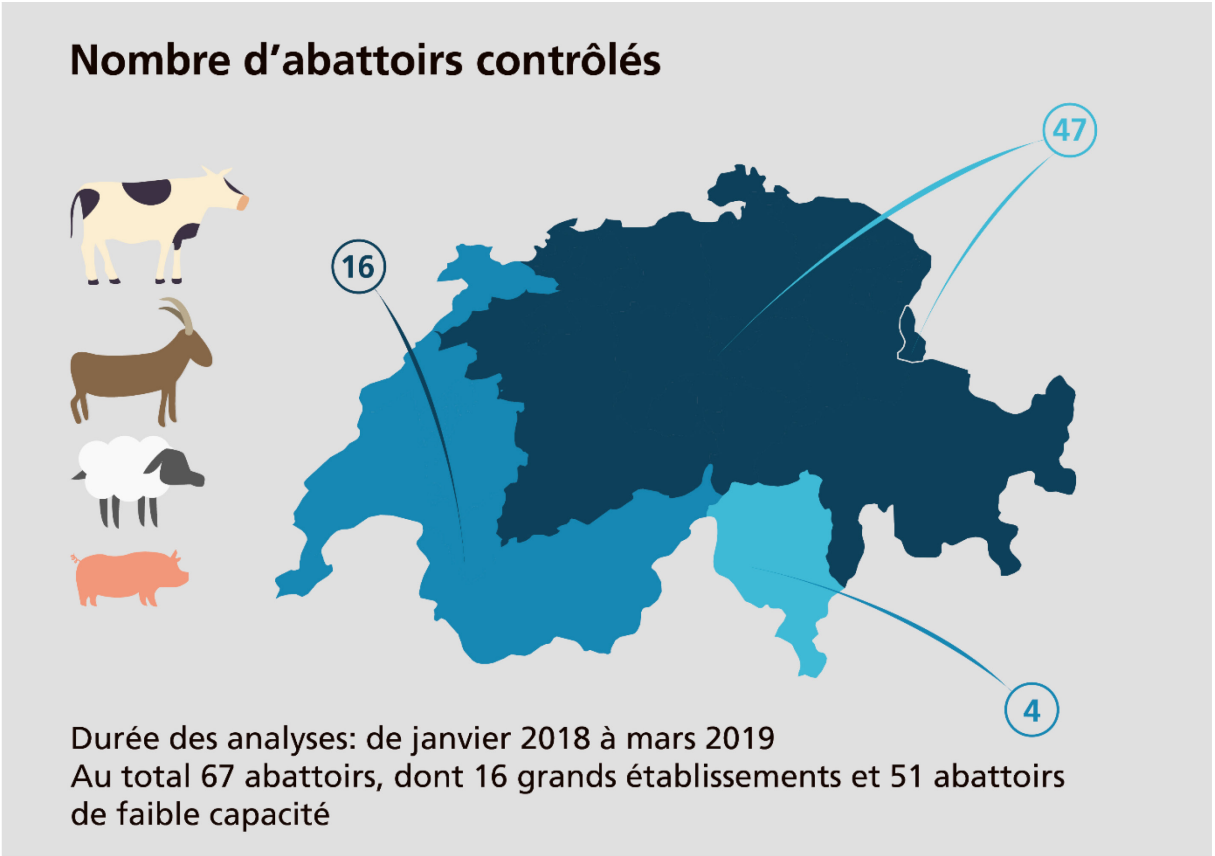
[3] Article de 2010 sur landwirt.com : Tierschutz beim Schlachten verbessern (Améliorer la protection des animaux lors de leur abattage) y compris film de « frontal 21 »

1.3 Méthode

L'UCAL a vérifié dans toute la Suisse et dans la Principauté du Liechtenstein (FL) l'organisation et l'exécution du contrôle des viandes, ainsi que l'application, par les abattoirs, des dispositions sur la protection des animaux lors de l'abattage. Les 67 abattoirs ont été sélectionnés par les services vétérinaires cantonaux et l'UCAL. Cette sélection n'est pas représentative : les autorités d'exécution cantonales compétentes n'ont pas toujours choisi les établissements qui appliquent le mieux les dispositions légales, le but étant d'obtenir des résultats, déceler les points faibles et apporter des améliorations. Ainsi, de nombreux établissements problématiques ont été visités et inclus dans l'évaluation. Il a été possible de retenir cette approche, car les autorités vétérinaires cantonales ont également reconnu une valeur ajoutée dans l'évaluation externe de leur organisation. La majorité des abattoirs et des autorités chargées de l'application de la législation ont soutenu l'analyse de l'UCAL de manière bienveillante et transparente.

Des grands abattoirs et des établissements de faible capacité ont été contrôlés. Les établissements de faible capacité (art. 3, let. m, OAbCV) abattent des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine en quantités inférieures à 1500 unités d'abattage par an (art. 3, al. 2, de l'ordonnance sur le bétail de boucherie) […]

1.4 Champ d'application



2. Comment les services vétérinaires cantonaux organisent-ils le contrôle des viandes ?

2.1 Prescriptions

Autorisation d'exploitation

Art. 11 LDAl, art. 21 ODAlOUs, art. 6 OAbCV et art. 9 OHyAb
Directives techniques concernant la procédure d'autorisation des abattoirs et des établissements de traitement du gibier

Pour qu'un abattoir puisse entrer en activité, il doit y être autorisé par le service vétérinaire cantonal. Cette autorisation est délivrée après un contrôle des conditions structurelles préalables et la présentation du concept d'exploitation. Le contenu de l'autorisation détermine, par exemple, les espèces animales et le nombre d'animaux pouvant être abattus par jour (fréquence d'abattage).

Inspections des abattoirs

Art. 43 et 51 OAbCV, art. 8, al. 1, et annexe 1, liste 2, ch. 2.11, OPCN
Directives techniques concernant la procédure d'autorisation des abattoirs et des établissements de traitement du gibier

Lors d'inspections basées sur les risques, les vétérinaires officiels vérifient si les conditions d'autorisation d'exploitation correspondent aux activités et aux conditions actuelles de l'abattoir. Lors des inspections, les domaines de l'autocontrôle, de l'infrastructure et des processus doivent être contrôlés régulièrement.

Émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes

Art. 60 OAbCV

Dans tous les cantons, les autorités vétérinaires perçoivent des émoluments pour le contrôle des viandes ; ils sont calculés en fonction du travail nécessaire pour le contrôle et ne doivent pas dépasser un montant maximal. Les émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes s'élèvent par exemple à un montant maximal de 12 francs pour une vache.

Planification des abattages

Art. 23, 38 al. 2, let. a, et 52 OAbCV
Directives techniques concernant la procédure d'autorisation des abattoirs et des établissements de traitement du gibier (OSAV, 1er juin 2017)

Pour réaliser le contrôle des viandes, les autorités doivent disposer au préalable d'informations sur l'état de santé des animaux devant être abattus. L'abattoir doit en outre coordonner la livraison, de sorte que le nombre d'animaux livrés ne dépasse pas les capacités d'abattage ou d'hébergement. Les animaux dont l'abattage est prévu doivent ainsi être annoncés par le détenteur à l'abattoir qui doit, lui, informer le vétérinaire officiel du programme d'abattage cinq jours ouvrables à l'avance. La présence de vétérinaires officiels pendant l'abattage n'est pas obligatoire dans les établissements de faible capacité.

Les services vétérinaires cantonaux doivent définir le nombre nécessaire de vétérinaires officiels pour assurer le bon déroulement du contrôle des viandes. Dans chaque abattoir, l'organisation du contrôle des viandes doit tenir compte du temps pour le contrôle et de la fréquence d'abattage, mais aussi de l'intérêt de l'abattoir à assurer le bon déroulement des opérations.

Fréquence d'abattage

Art. 6, al. 3, OAbCV

Directives techniques concernant la procédure d'autorisation des abattoirs et des établissements de traitement du gibier

La fréquence d'abattage est un indicateur important pour l'établissement : elle est définie dans l'autorisation d'exploitation et dépend de la taille de l'établissement, des processus, du personnel disponible et, surtout, de la capacité de stockage frigorifique. La fréquence d'abattage indique combien d'animaux de chaque espèce peuvent être abattus par heure et/ou par jour.

Formation de base et continue des personnes responsables du contrôle des viandes

Art. 5, 6, 7, 9 et 20 de l'ordonnance concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public (ordonnance sur les formations)

Instructions de la commission d'examens pour les vétérinaires officiels dirigeants, les vétérinaires officiels, les experts officiels et les assistants officiels avec certificat de capacité

Ce sont essentiellement les vétérinaires officiels désignés par le canton qui effectuent le contrôle des viandes. Au besoin, le contrôle se fait avec l'aide d'assistants officiels spécialisés titulaires d'un certificat de capacité. En outre, le canton peut exceptionnellement mandater des vétérinaires non officiels, c'est-à-dire des vétérinaires praticiens, pour effectuer le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes dans des établissements de faible capacité, à condition qu'ils soient suffisamment qualifiés pour accomplir la tâche (vétérinaires praticiens mandatés).

Toute personne exerçant une fonction officielle doit suivre régulièrement une formation continue.

Institution de vétérinaires mandatés dans les abattoirs

Art. 52, al. 3, let. b, OAbCV

Art. 5 de l'ordonnance sur les formations

Les vétérinaires praticiens mandatés doivent être reconnus conformément à l'art. 5 de l'ordonnance sur les formations et ne devraient être chargés de tâches officielles qu'à titre exceptionnel dans des abattoirs de faible capacité. Ils doivent être formés à leurs tâches par le vétérinaire cantonal.

Indépendance des vétérinaires officiels par rapport aux abattoirs

Art. 43 OAbCV

Art. 2 de l'ordonnance sur les formations

Les personnes chargées du contrôle des viandes doivent être indépendantes des établissements qu'elles contrôlent. Il ne peut exister de relations économiques ou personnelles ou de situations concurrentielles avec les établissements ou les personnes à contrôler.

2.2 Constats

Autorisation d'exploitation

La qualité des décisions d'autorisation s'est améliorée depuis le dernier audit de l'UCAL en 2014. À de rares exceptions près, les abattoirs visités disposent d'autorisations délivrées dans une forme correcte. Il subsiste toutefois des disparités de forme et de contenu entre les services vétérinaires, et même en leur sein. Dans peu de cas, des établissements n'ont pas encore d'autorisation ou pas d'autorisation correcte.

Inspections des abattoirs

Les inspections doivent être basées sur les risques (selon une analyse des risques) ou effectuées annuellement. La révision de l'OAbCV réalisée en 2017 permet aux services vétérinaires d'adapter la fréquence des inspections en fonction des risques. Toutefois, la plupart des services vétérinaires privilégient une fréquence d'inspection annuelle.

Pour le traitement des manquements, une documentation compréhensible des inspections est indispensable. La teneur des inspections et les formulaires de contrôle utilisés varient d'un service vétérinaire à l'autre malgré les exigences pour l'exécution des inspections. Si le processus d'abattage n'est pas vérifié lors d'une inspection, aucune conclusion ne peut être formulée sur le traitement des animaux vivants et les processus ultérieurs.

Il est particulièrement évident dans les abattoirs présentant de nombreux manquements graves qu'un manque de documentation rend difficile le suivi des mesures ordonnées et entraîne souvent une exécution incohérente.

Émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes

Les émoluments sont perçus conformément à l'ordonnance par les deux tiers des services vétérinaires. Ceux qui s'en écartent proposent un système forfaitaire, facturé par kilogramme de poids d'abattage ou en fonction du temps de présence pour le contrôle des viandes.

Planification des abattages

Les abattoirs de faible capacité transmettent le calendrier d'abattage aux vétérinaires chargés du contrôle des viandes dans un délai bien plus court que les cinq jours ouvrables fixés par l'OAbCV. Dans la pratique, cependant, cela ne pose guère de problèmes grâce à des accords directs entre les parties concernées.

Alors que, dans les grands abattoirs, les vétérinaires officiels sont présents pour le contrôle des viandes pendant l'abattage, le calendrier d'abattage des établissements de faible capacité exige une planification minutieuse des personnes présentes en termes de nombre d'animaux, de date et d'heure. Ces établissements abattent principalement le lundi matin, de sorte que les vétérinaires officiels visitent plusieurs abattoirs l'un après l'autre le même matin, mais des retards ne peuvent être exclus.

Fréquence d'abattage

Presque tous les services vétérinaires précisent la fréquence quotidienne maximale d'abattage dans les autorisations. Lors du calcul de la fréquence, un tiers d'entre eux se réfère à la capacité de stockage frigorifique, conformément aux instructions techniques de l'OSAV.

S'il est logique d'autoriser une fréquence d'abattage horaire pour les grands établissements, cette prescription ne peut être un instrument d'aide dans les abattoirs de faible capacité. La plupart des autorisations pour les abattoirs de faible capacité utilisent donc la capacité de stockage frigorifique pour calculer la fréquence quotidienne maximale d'abattage.

La fixation d'une cadence d'abattage maximale autorisée par jour est destinée à éviter que les chambres froides soient surchargées de carcasses d'animaux fraîchement abattus, ce qui allongerait les temps de réfrigération.

Formation de base et continue des personnes responsables du contrôle des viandes

Presque tous les services vétérinaires ont été en mesure de produire ou de confirmer les certificats de capacité et les titres de formation continue des vétérinaires officiels.

Les formations continues sont assurées par l'OSAV, les cantons ou d'autres organismes. Si les services vétérinaires les organisent eux-mêmes, voici les avantages :

- cela favorise les contacts entre le service vétérinaire et les vétérinaires officiels, les assistants officiels et les vétérinaires mandatés ;
- cela contribue à l'exécution uniforme des dispositions applicables ;
- cela permet de mieux tenir compte des besoins des personnes employées à temps partiel ;
- cela permet de discuter d'exemples actuels issus de la pratique.

Toutefois, il est souvent difficile de savoir à quelles personnes chargées de l'exécution s'adressent les formations continues ou si elles sont considérées en tant que telles au sens où l'entend la Confédération.

Un service vétérinaire sur trois ne peut pas prouver qu'il fait appel à des assistants officiels possédant le certificat de capacité et ayant suivi les formations continues.

Les vétérinaires mandatés exercent les mêmes fonctions dans les abattoirs de faible capacité que les vétérinaires officiels. Par conséquent, ils doivent pouvoir fournir la preuve de leurs qualifications et participer régulièrement à des formations continues, ce qui n'est souvent pas le cas.

Étant donné que les assistants et vétérinaires mandatés n'ont pas suivi les formations continues requises, il n'est pas garanti qu'ils puissent s'acquitter convenablement de leurs tâches.

Engagement de vétérinaires mandatés dans les abattoirs

L'art. 5 de l'ordonnance sur les formations donne aux vétérinaires cantonaux la possibilité d'assurer un contrôle efficace des viandes avec des vétérinaires mandatés, même dans les très petits abattoirs des zones périphériques. Cette possibilité ne devrait être utilisée que dans des cas exceptionnels. Un déploiement systématique sur tout le territoire, tel qu'il est pratiqué dans certains cantons, ne reflète aucunement les prescriptions du législateur.

Indépendance des vétérinaires officiels par rapport aux abattoirs

Dans quatre abattoirs, l'indépendance des vétérinaires officiels n'était pas garantie.

3. Comment le contrôle des viandes est-il réalisé sur place ?

3.1 Prescriptions

Le contrôle des viandes comprend le contrôle des animaux avant l'abattage et celui des viandes. Les vétérinaires officiels sont neutres et indépendants de l'industrie de la viande. Dans les grands abattoirs, les responsables du contrôle des viandes travaillent généralement à temps plein, tandis que, dans les établissements de faible capacité, ils travaillent à temps partiel. Le contrôle des viandes est effectué sous la supervision technique du service vétérinaire compétent.

Mandat et compétences des vétérinaires officiels dans l'abattoir
Art. 26 à 36, 42, 43, 45, 53 et 55 à 59 OAbCV
Art. 4 et 6 à 10 OHyAb

Le contrôle des viandes comprend différentes tâches. Tous les animaux devant être abattus dans un abattoir autorisé doivent être examinés au préalable (contrôle des animaux avant l'abattage). Un contrôle des viandes doit être effectué immédiatement après l'abattage. À cela s'ajoutent d'autres contrôles, tels que l'identification des animaux et les aspects liés à la protection des animaux et à l'hygiène alimentaire. Les services vétérinaires cantonaux fixent les responsabilités des personnes chargées du contrôle des viandes et les mandatent par écrit ou par oral.

Les tâches du vétérinaire officiel lors du **contrôle des viandes** comprennent, entre autres, les contrôles

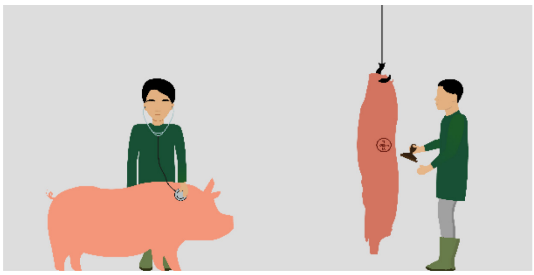
sur les animaux vivants :

sur les carcasses :

Hygiène lors de l'abattage

Contrôle des animaux avant l'abattage
- Protection des animaux
- Santé animale

Protection des animaux lors de leur abattage
- Réception des animaux jusqu'à la saignée
- Autocontrôle documenté concernant la protection des animaux



Contrôle des viandes
- Santé animale
- Prélèvement d'échantillons
- Sécurité alimentaire

Élimination des sous-produits animaux[4]

[4] Thème non abordé par l'analyse de l'UCAL

Contrôle des animaux avant l'abattage

Chap. 4 OAbCV : « Contrôle des animaux avant l'abattage et contrôle des viandes »

Le contrôle des animaux avant l'abattage commence à l'abattoir, lorsque les animaux sont déchargés, et est effectué sur place par les vétérinaires officiels, qui examinent alors les aspects de la santé animale et de la protection des animaux. Lorsque les animaux quittent les véhicules de transport, les vétérinaires peuvent dans de nombreux cas reconnaître à partir de leur comportement (par ex. la démarche) ceux dont l'état général ou la santé (blessure, maladie) est compromis.
Selon les résultats, les vétérinaires examinent un animal de plus près, documentent leurs constatations (par ex. photo d'une blessure) et décident s'il est nécessaire de le séparer des autres ou même de l'abattre immédiatement. Les manquements en matière de protection des animaux (par ex. salissures graves, onglons non soignés) sont signalés au service vétérinaire cantonal, qui décidera éventuellement de mener une enquête dans l'exploitation d'origine.
Au cours du processus d'abattage, les vétérinaires officiels procèdent à des contrôles par sondage pour s'assurer que la protection des animaux est respectée. Ils vérifient notamment l'autocontrôle de l'abattoir.

Contrôle des viandes

Chap. 4 OAbCV : « Contrôle des animaux avant l'abattage et contrôle des viandes »

Lors du contrôle des viandes, les vétérinaires officiels procèdent à un contrôle visuel des organes et des carcasses, font des incisions lorsqu'ils détectent des signes pathologiques ou anatomiques anormaux et, si nécessaire, prélèvent des échantillons. Les abattoirs doivent mettre à disposition des locaux appropriés pour effectuer ces tâches. L'éclairage doit être suffisamment lumineux pour permettre aux vétérinaires de détecter toute modification au niveau des organes et des carcasses.
Après un contrôle positif des viandes, les vétérinaires officiels estampillent la carcasse, ce qui atteste qu'elle est propre à la consommation.

Prélèvement d'échantillons

Art. 31 OAbCV
Art. 8 et annexe 9 OHyAb
Art. 5 let. r OFE
Directives techniques concernant la recherche de la Trichinella sur les carcasses et les viandes de porcs domestiques, de chevaux, de sangliers, d'ours et de ragondins ainsi que de toutes les autres espèces d'animaux sauvages sensibles

Les vétérinaires officiels peuvent, si nécessaire, prélever des échantillons et les faire analyser afin d'évaluer la salubrité de la viande. C'est notamment le cas pour les animaux malades ou qui ont des salissures, lorsque la carcasse ou les produits d'abattage ne semblent pas avoir la qualité requise pour être utilisés comme denrées alimentaires ou si des résidus de substances interdites (hormones, par ex.) ou de médicaments vétérinaires sont suspectés. Des échantillons sont également prélevés lorsqu'il y a suspicion d'épizootie ou dans le cadre de programmes de prélèvements par sondage. Dans les établissements que les vétérinaires cantonaux n'ont pas exemptés de la recherche de trichinelles sur les porcs, les vétérinaires doivent prélever des échantillons appropriés sur les porcs, les sangliers et les chevaux.

Hygiène de l'abattage
Art. 55 OAbCV

Les vétérinaires officiels doivent vérifier régulièrement le respect des bonnes pratiques d'hygiène dans les abattoirs, en particulier l'hygiène avant, pendant et après l'abattage et l'hygiène personnelle du personnel. Ils contrôlent également la formation du personnel en matière d'hygiène et de procédures de travail, ainsi que l'entretien des locaux et installations.

Mission des vétérinaires officiels
Art. 22 OPAnAb
Art. 188 et 210 OPAn
Art. 42, 53 et 56 à 58 OAbCV
Art. 4 OHyAb

Le transport des animaux de boucherie ne peut être effectué que par des professionnels ou par des personnes ayant reçu une formation adéquate. Les animaux doivent être traités avec ménagement, que ce soit durant le transport, le déchargement, l'hébergement ou lors de l'étourdissement à l'abattoir.
Dans le cadre du contrôle des animaux avant l'abattage, les vétérinaires officiels vérifient les documents (document d'accompagnement, rapport sanitaire) et l'état de santé des animaux lors de l'arrivée à l'abattoir, et contrôlent s'ils sont blessés ou sales. L'équipement des véhicules de transport et le respect des dispositions sur la protection des animaux lors du transport (densités d'occupation) sont également contrôlés.
Les animaux qui sont blessés ou ne sont pas en bonne santé sont isolés et, si nécessaire, abattus immédiatement ou à la fin de la journée d'abattage, ou exclus de l'abattage pour la production de denrées alimentaires.

Contrôle par sondage de la documentation des abattoirs
Art. 22 al. 1 et 2 OPAnAb

En principe, les exploitants des abattoirs doivent reprendre la responsabilité des détenteurs des animaux lors de la réception de ces derniers et s'assurer qu'ils les traitent avec ménagement. Le transport vers l'abattoir, l'hébergement pendant la période d'attente et la préparation à l'étourdissement sont des situations qui inquiètent et effraient les animaux. Les responsables désignés par l'établissement prennent toutes les précautions nécessaires pour réduire le plus possible les souffrances supplémentaires des animaux jusqu'à ce que l'étourdissement et la saignée aient été menés à bien.
Les exploitants de l'abattoir doivent vérifier régulièrement que l'étourdissement, la saignée et la mise à mort ont correctement fonctionné. Ce contrôle et la correction éventuelle des manquements en cas d'écarts constatés font l'objet de l'autocontrôle obligatoire, qui doit être documenté.

Il incombe aux vétérinaires officiels chargés du contrôle des viandes d'examiner les mesures prises par l'établissement, notamment en faveur de la protection des animaux, c'est-à-dire de procéder par sondage à un « contrôle de l'autocontrôle ».

Rapports

Art. 57 et 58 OAbCV

Le vétérinaire officiel doit consigner chaque jour par écrit les résultats du contrôle des animaux avant l'abattage, ceux du contrôle des viandes et des autres contrôles effectués. Il en fait une statistique et établit chaque année un rapport général des activités à l'intention du vétérinaire cantonal. En outre, toute infraction à la législation sur les denrées alimentaires, sur la protection des animaux et sur les épizooties doit être signalée à l'autorité cantonale compétente.

Tâches et institution des assistants officiels dans les abattoirs

Art. 52 et 54 OAbCV
Art. 9 OHyAb

Le canton peut désigner des assistants officiels pour contrôler les animaux avant l'abattage et effectuer le contrôle des viandes selon les instructions des vétérinaires officiels. Il faut prévoir le temps nécessaire pour le contrôle des viandes en fonction de l'espèce animale et de l'âge des animaux. Cela signifie que les grands abattoirs doivent régler la vitesse de la chaîne en conséquence.

Emplacement et équipement des postes de travail

Art. 1 et annexe 1 OHyAb

Les abattoirs sont soumis à des exigences concernant leur équipement afin que le contrôle des viandes puisse se dérouler sans problèmes, comme un éclairage suffisant et des installations pour se laver les mains.

3.2 Constats

Mandat et compétences des vétérinaires officiels dans l'abattoir

En particulier dans les établissements de faible capacité, le contenu du cahier des charges n'a effectivement pas beaucoup d'influence sur les tâches réelles effectuées par les contrôleurs, puisqu'ils se concentrent principalement sur le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes.

De nombreux services vétérinaires réduisent l'étendue des tâches à exécuter, car le nombre de vétérinaires officiels disponibles est insuffisant et l'organisation du contrôle officiel des viandes est soumise à différentes contraintes :

- les abattages qui ont le plus souvent lieu le lundi matin ;
- la disponibilité des vétérinaires mandatés ayant leur propre cabinet ;
- les ressources globalement disponibles ;
- le nombre et l'accessibilité des abattoirs (par ex. régions reculées).

Contrôle des animaux avant l'abattage
À l'exception de trois services vétérinaires, le contrôle des animaux sur pied est effectué conformément aux prescriptions de l'OAbCV.

Contrôle des viandes
Les établissements de faible capacité pratiquent très rarement le contrôle des viandes immédiatement après l'abattage. Cela ne pose pas de problèmes du point de vue vétérinaire ni pour ce qui est de la sécurité des denrées alimentaires.
L'étendue du contrôle des viandes n'est souvent pas tout à fait conforme à l'OHyAb, car, en règle générale, les tractus gastro-intestinaux ne peuvent pas être affectés à la carcasse. Cet examen est réduit pour des raisons pratiques, car les risques pour la sécurité alimentaire et les risques d'épizooties sont jugés faibles.

Prélèvement d'échantillons
La plupart des services vétérinaires font les analyses de trichinelles conformément aux prescriptions. L'une des irrégularités constatées constitue une erreur systématique de l'abattoir, car les résultats ne sont annoncés que s'ils sont positifs.
La plupart des services vétérinaires ont exempté les établissements de faible capacité de l'obligation de recherche de trichinelles sur les porcs. Deux grands abattoirs ont sciemment été exemptés de cette obligation, ce qui va à l'encontre de la prescription. Dans un cas, cela a été corrigé immédiatement après la visite de l'UCAL.

Hygiène de l'abattage
Les inspections annuelles du service vétérinaire ne peuvent remplacer les contrôles par sondage réalisés sur place par les vétérinaires officiels. L'ordonnance requiert des inspections annuelles ou basées sur les risques et des contrôles par sondage de l'hygiène lors du processus d'abattage sur place. Les vétérinaires officiels ne peuvent donc pas être déchargés de cette tâche du contrôle de l'hygiène de l'abattage, d'autant que l'analyse a montré dans certains abattoirs une hygiène insuffisante lors de l'abattage.

Mission des vétérinaires officiels concernant la protection des animaux
Dans la plupart des abattoirs, les animaux ne peuvent être déchargés que si des vétérinaires officiels sont présents sur la rampe. De cette façon, l'équipement des véhicules de transport et les densités d'occupation peuvent être vérifiés. L'analyse montre que le contrôle des animaux avant l'abattage est effectué. Cependant, il s'est parfois déroulé dans des conditions défavorables (éclairage insuffisant, par ex.) ou les aspects liés à la protection des animaux n'ont pas été évalués ni contestés (onglons trop longs, par ex.).

Contrôle par sondage de la documentation des abattoirs

La majorité des autorités cantonales n'exigent pas des abattoirs qu'ils effectuent un autocontrôle documenté sur la protection des animaux. Il est impossible de retracer clairement comment les services vétérinaires surveillent la situation réelle en matière d'hébergement, d'étourdissement et de saignée à l'abattoir.

En particulier dans les établissements de faible capacité, peu de vétérinaires officiels vérifient si la documentation est disponible et si elle est plausible.

Rapports et annonces

Les vétérinaires officiels enregistrent les résultats du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes dans la banque de données du contrôle des viandes (Fleko). Seuls quelques vétérinaires officiels communiquent au service vétérinaire cantonal, par exemple sous la forme d'un rapport annuel, les résultats des contrôles d'hygiène ou des incidents particuliers. Les services vétérinaires cantonaux réclament rarement un tel rapport.

Tous les vétérinaires officiels déclarent qu'ils discutent des infractions à la loi sur la protection des animaux avec les responsables (détenteurs des animaux, transporteurs, personnel des abattoirs) et qu'ils prennent des mesures pour améliorer la situation. Ils préfèrent généralement des accords oraux, car ils sont convaincus qu'ils sont plus efficaces que des accords écrits. Toutefois, ces interventions ne sont pas documentées, en particulier dans les établissements de faible capacité, et il est donc impossible de déterminer quels sont les problèmes, leur fréquence et la manière dont ils doivent être corrigés.

Une grande partie des vétérinaires officiels documentent les infractions graves avec des notes, e-mails, et photos et les transmettent au service vétérinaire pour traitement.

Entre 2015 et 2018, au moins 31 infractions à la loi sur la protection des animaux ont été signalées dans neuf grands établissements (sur un total de 16) et onze ont été signalées dans quatre établissements de faible capacité (sur un total de 51).

Tâches et institution des assistants officiels dans les abattoirs

Pour l'essentiel, les assistants officiels sont affectés au contrôle des viandes comme le prévoit l'OAbCV. De nombreux services vétérinaires éprouvent des difficultés à recruter des vétérinaires officiels pour le contrôle des viandes dans les établissements de faible capacité. Une partie fait donc appel à des assistants officiels expérimentés et leur confient des tâches qui relèvent des compétences des vétérinaires officiels. Afin d'effectuer leur travail conformément à la prescription « sous la surveillance d'un vétérinaire officiel », certains cantons utilisent des moyens de communication modernes, de sorte qu'un vétérinaire officiel n'a pas toujours besoin d'être présent dans l'établissement pour le contrôle des viandes.

Dans les grands abattoirs, il n'y a pas toujours le nombre suffisant d'assistants officiels pour respecter le temps nécessaire au contrôle des viandes prescrit par l'OHyAb.

Emplacement et équipement des postes de travail

Dans les grands abattoirs, l'équipement des postes de travail destinés au contrôle des viandes est conforme aux prescriptions de l'OHyAb. Seule l'intensité lumineuse prescrite de 540 lux n'est pas respectée par quelques grands établissements et par une majorité des établissements de faible capacité.

Dans les petits abattoirs, la configuration des lieux et la durée d'abattage de chaque animal ne permettent pas toujours de réaliser le contrôle des viandes parallèlement à l'abattage. C'est pourquoi le contrôle des abats (poumon, cœur, diaphragme, foie, rate et reins) a généralement lieu dans la zone d'abattage. Par contre, l'examen des carcasses est souvent réalisé dans la chambre froide au terme de l'abattage. À ce stade, les équipements de l'établissement sont parfois déjà nettoyés et éteints. Les bacs de stérilisation des couteaux ou les dispositifs de nettoyage des mains à l'eau chaude, par exemple, ne sont donc plus disponibles.

Dans quelques cas, le tampon destiné au marquage sanitaire était en libre accès. Il est donc impossible de garantir que la certification sanitaire de la viande soit effectuée uniquement par des personnes officielles.

4. Comment l'abattoir s'acquitte-t-il de ses responsabilités en matière de protection des animaux ?

4.1 Prescriptions

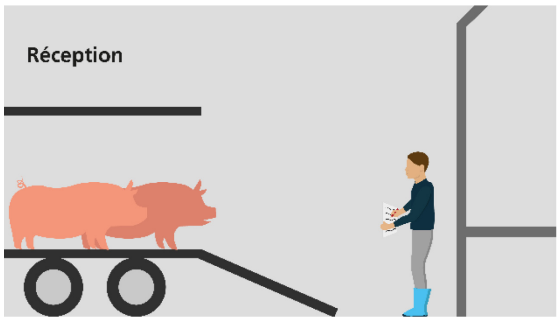
Chapitre 8, sections 1 et 2, et chapitre 9, de l'ordonnance sur la protection des animaux (OPAn)
Ordonnance sur la protection des animaux lors de leur abattage (OPAnAb)

L'ordonnance sur la protection des animaux lors de leur abattage définit en détail les exigences relatives à un abattage réalisé avec ménagement, afin de protéger les animaux contre les souffrances inutiles. Lors de la mise en service de l'abattoir, l'exploitant prend la responsabilité quant au respect des exigences en matière de protection des animaux. Dans le processus d'abattage, cela concerne six domaines allant de la réception à la saignée des animaux. L'exploitant doit consigner par écrit ses activités en matière de protection des animaux lors de l'abattage (autocontrôle documenté de la protection des animaux) et, en cas de manquements, prendre des mesures.

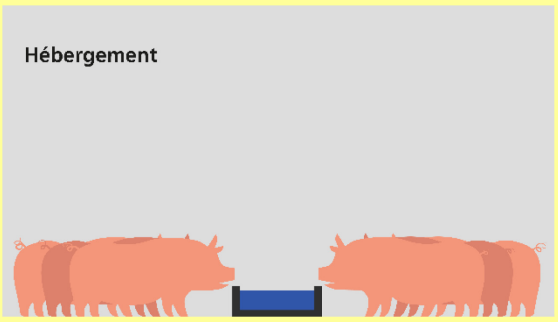
4.2 Constats

La majorité des abattoirs contrôlés respectent les prescriptions sur la protection des animaux tout au long du processus d'abattage lors de la réception, de l'acheminement et de l'immobilisation. Toutefois, près de la moitié des grands établissements et la majorité des abattoirs de faible capacité présentent des manquements dans les domaines de l'hébergement pour la nuit, de l'étourdissement et de la saignée :

1

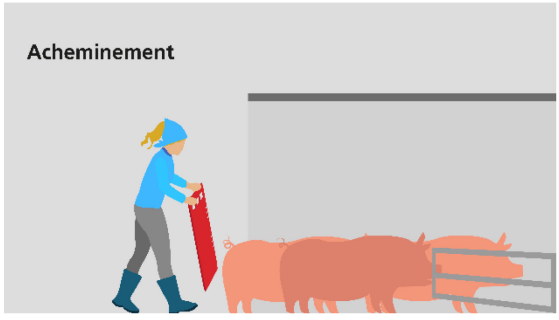


2

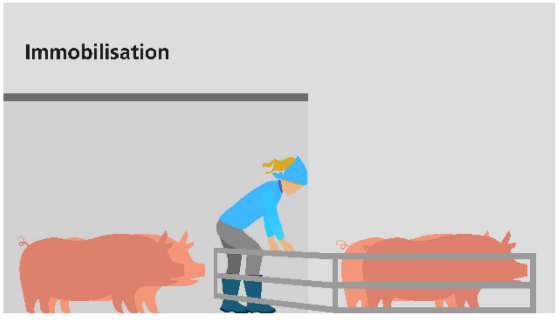


Dans les locaux servant à l'**hébergement pour la nuit**, il manque souvent un accès à de l'eau (installation adaptée à l'espèce) et presque toujours de la nourriture, de la litière et du matériel d'occupation (porcs). Il n'y a souvent aucun contrôle des animaux après 12 heures.

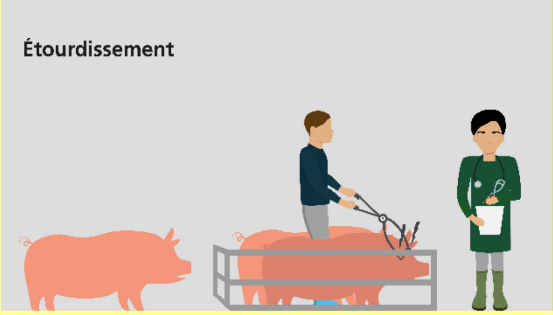
3



4

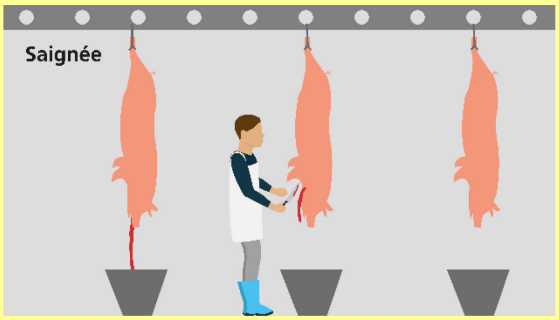


5



Souvent, les petits abattoirs ne contrôlent pas si l'**étourdissement** a été fait correctement. Cela concerne principalement les porcs.
Lors de l'étourdissement électrique de porcs lourds (>150 kg), la puissance du courant de l'équipement n'est pas toujours suffisante.
Souvent, la pince d'étourdissement n'est pas utilisée correctement sur les porcs.
La période entre l'étourdissement et la saignée est trop longue dans certains abattoirs. Cela concerne principalement les bovins.

6



Dans la grande majorité des cas, le personnel ne vérifie pas si la **saignée** a été faite correctement. Cela s'applique à la plupart des établissements de faible capacité et à une minorité des grands établissements. Les porcs sont principalement concernés.
Le temps d'attente entre la saignée et les autres activités d'abattage n'est pas toujours respecté.

Documentation de l'autocontrôle sur la protection des animaux lors de leur abattage

En particulier dans les établissements de faible capacité, la documentation sur l'autocontrôle de la protection des animaux lors de leur abattage fait presque toujours défaut. Les contrôles prescrits pour vérifier notamment le succès de l'étourdissement et de la saignée sont rarement pratiqués. Dans les rares cas où la documentation est disponible, sa qualité est très souvent insuffisante.

5. Conclusions

L'analyse a montré que la plupart des objectifs de la réglementation sur le contrôle des viandes et sur la protection des animaux lors l'abattage ont été atteints et que le système et l'organisation du contrôle des viandes ont fait leurs preuves dans toute la Suisse.

Bien qu'il y ait eu de graves manquements dans la manière de traiter les animaux dans certains abattoirs, il convient de noter que beaucoup d'établissements visités traitent les animaux qui leur sont confiés avec respect. Les manquements en matière d'étourdissement et de vérification de son succès sont généralement dus à un manque de sensibilisation ou de formation, au rythme effréné et au temps limité pour le processus d'abattage, ou au manque de ressources. Toutefois, seuls de rares abattoirs ont transgressé les règles applicables au bien-être des animaux.

Il est donc particulièrement nécessaire d'agir afin de :

- faire respecter les exigences en matière d'hygiène alimentaire et d'infrastructure des abattoirs, mais également de protection des animaux dans les abattoirs suisses ;
- assurer la qualité de la formation de base et continue pour sensibiliser à la protection des animaux le personnel des abattoirs et les agents chargés de l'exécution ;
- vérifier la documentation sur l'autocontrôle de la protection des animaux ;
- assurer l'étourdissement et la saignée corrects des animaux.

6. Mesures

6.1 Mesures de l'OSAV au niveau des abattoirs et du canton

À la suite de la visite de l'UCAL, tous les services vétérinaires cantonaux ont reçu un rapport sur les résultats pour leur canton. Les mesures ordonnées par les autorités afin de remédier à ces manquements ont été mises en œuvre. Les retours correspondants ont été transmis à l'OSAV.
Dans les abattoirs où de graves manquements ont été constatés, l'OSAV a demandé à l'autorité d'exécution cantonale compétente de rétablir immédiatement, par des mesures d'exécution spécifiques, une situation conforme aux normes en matière de protection des animaux.
Si nécessaire, l'OSAV a soutenu la mise en œuvre des mesures en fournissant des conseils spécialisés au cas par cas.
En outre, les services vétérinaires cantonaux ont organisé des cours de formation à l'intention des vétérinaires officiels sur le thème du *contrôle des viandes et de la protection des animaux lors de leur abattage* et ont renforcé les contrôles ou les prélèvements d'échantillons dans les abattoirs présentant des manquements.
En collaboration avec les services vétérinaires cantonaux, l'OSAV a analysé les manquements occasionnés par le contrôle des viandes. Lorsque des failles ont été constatées, une analyse approfondie par l'organisation cantonale du contrôle des viandes a été proposée. Le cas échéant, il a été recommandé de réévaluer les ressources, car elles sont essentielles à la mise en œuvre efficace des dispositions.
Cette analyse a été utilisée par certains services vétérinaires cantonaux pour demander une augmentation des ressources humaines à l'instance cantonale supérieure.

6.2 Mesures de l'OSAV au niveau du système

Les deux divisions de l'OSAV « Protection des animaux » et « Denrées alimentaires et nutrition » ont analysé les résultats des contrôles et défini des champs d'action. L'objectif est de prévenir les manquements et d'améliorer durablement le système du contrôle des viandes et la protection des animaux lors de l'abattage.

Champs d'action

Sensibilisation du personnel chargé de l'exécution	La formation pratique des contrôleurs officiels doit être développée : il faut notamment sensibiliser l'ensemble des collaborateurs participant au processus d'abattage à l'importance de leur rôle pour la sécurité alimentaire et la protection des animaux afin d'éviter que, à force d'être exposé à ces situations, le personnel se résigne ou ne voie plus les manquements. L'OSAV a clarifié la base juridique et mis à jour le chapitre sur le contrôle des viandes dans la formation des vétérinaires officiels dont l'OSAV est responsable.
Conseils spécialisés de l'OSAV à l'intention des autorités vétérinaires	L'OSAV a élargi son offre de conseils spécialisés à l'intention des autorités vétérinaires cantonales. Des conseils sont également proposés localement dans les abattoirs. Ce service a déjà été utilisé à plusieurs reprises, renforçant ainsi les échanges entre la Confédération et les cantons. En outre, sur demande et dans des cas spécifiques, ce sont des sociétés de conseils spécialisées qui ont prodigué des conseils.
Formations de base et continue des exploitants et du personnel d'abattoir	En tant que service d'autorisations de centres de formation, l'OSAV examine actuellement l'offre de formation de base et continue (cours et pratique sur la protection des animaux) du Centre suisse de formation des bouchers ABZ à Spiez et veille à ce que le contenu des cours soit actualisé, notamment en ce qui concerne l'hébergement, l'étourdissement et la saignée. L'industrie de la viande est invitée à intensifier la formation de base et continue des responsables d'abattoirs et de leurs employés. Les formations doivent également permettre d'éviter que, à force d'être exposé à ces situations, le personnel des abattoirs se résigne ou ne voie plus les manquements. Il s'agit également de sensibiliser l'ensemble des collaborateurs participant au processus d'abattage à l'importance de leur rôle pour la sécurité alimentaire et la protection des animaux.

Promotion de l’autocontrôle dans les abattoirs	La version révisée de l’OPAnAb prévoit également des spécifications pratiques pour la documentation des manquements liés à l’étourdissement pour les abattoirs de faible capacité. Les autorités vétérinaires cantonales disposent ainsi d’une bonne base pour effectuer leurs contrôles sur place.
Révision de l’ordonnance sur la protection des animaux lors de l’abattage	L’OSAV a entamé une révision de l’ordonnance sur la protection des animaux lors de l’abattage. Un certain nombre d’ajustements sont prévus pour les différentes méthodes d’étourdissement. En outre, le rôle et la responsabilité des établissements dans l’installation de nouveaux équipements d’étourdissement seront définis de manière plus pratique et plus claire. Les dispositions relatives au contrôle, par le personnel spécialisé de l’abattoir, de la réussite de l’étourdissement sont reformulées plus clairement. Par exemple, le personnel doit toujours vérifier l’activité respiratoire alors qu’il incombe aux délégués à la protection des animaux de contrôler l’absence de réactions à un stimulus douloureux.
Vérification des appareils d’étourdissement électriques	L’OSAV a chargé le laboratoire fédéral d’essai des matériaux et de recherche (EMPA) de développer un appareil de mesure pour tester le bon fonctionnement des appareils d’étourdissement électriques dans les abattoirs. Cet appareil de contrôle des appareils d’étourdissement électriques sera disponible début 2020. À la demande des abattoirs ou des autorités d’exécution, l’EMPA se rendra dans les abattoirs pour y effectuer des mesures. En outre, l’OSAV a acheté un dispositif d’étourdissement électrique pour les porcs, qui peut être mis à la disposition des abattoirs lors de révisions de leur équipement.

En collaboration avec l’Association suisse des vétérinaires cantonaux (ASVC), l’OSAV suivra de près la mise en œuvre de ces champs d’action et, si nécessaire, prendra d’autres mesures pour améliorer le système.

Un examen de l’impact et de la durabilité des mesures prises est prévu dans trois ans.

7. Annexe

7.1 Bases légales

RS	Titre
455	Loi fédérale sur la protection des animaux (LPA, état le 1er mai 2017)
455.1	Ordonnance sur la protection des animaux (OPAn, état le 1er mai 2017)
455.110.2	Ordonnance de l'OSAV sur la protection des animaux lors de leur abattage (OPAnAb, état le 1er décembre 2010)
817.0	Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAl, état le 1er mai 2017)
817.032	Ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels (OPCN, état le 1er mai 2017)
817.02	Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAlOUs, état le 1er mai 2017)
817.190	Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OabCV, état le 1er mai 2017)
817.190.1	Ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb, état le 1er mai 2017)
916.401	Ordonnance sur les épizooties (OFE, état le 1er juin 2018)
916.402	Ordonnance concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public (état le 1er juin 2012) Directives techniques concernant la procédure d'autorisation des abattoirs et des établissements de traitement du gibier (OSAV, 1er juin 2017) Directives de la commission d'examens pour les VO dirigeants, les VO, les EO et les AO titulaires d'un certificat de capacité (état le 2 mars 2015) Directives techniques concernant la recherche de Trichinella sur les carcasses et les viandes de porcs domestiques, de chevaux, de sangliers, d'ours et de ragondins ainsi que de toutes les autres espèces d'animaux sauvages sensibles du 1er juin 2017