

RÉPONSE DU CONSEIL D'ETAT

à l'interpellation Yvan Pahud et consort - Abattage rituel et viande halal : Les exigences légales en matière de protection des animaux sont-elles vraiment respectées ?

Rappel de l'interpellation

Dans divers commerces spécialisés de notre canton, ainsi que dans ceux de cantons voisins, on trouve de la viande estampillée " halal suisse". Une partie de cette viande proviendrait d'animaux abattus dans des abattoirs de notre canton, comme ceux de Clarens et de Moudon.

La viande halal provient d'animaux abattus dans le respect des règles de l'islam. Ces animaux doivent être abattus — saignés — sans avoir été préalablement étourdis.

Dans notre canton, ainsi que sur tout le territoire suisse, l'abattage d'animaux sans étourdissement préalable est interdit, selon l'article 21 alinéa 1 de la Loi fédérale sur la protection des animaux (LPA). En effet, sans étourdissement préalable valablement pratiqué avant la mise à mort, l'animal égorgé selon ce rituel souffrira atrocement 15 à 20 minutes avant de mourir.

Selon un courrier du 18 juillet du vétérinaire cantonal adressé au conseiller national Jean-Luc Addor, il est mentionné que : " les instances dirigeantes de la communauté musulmane du canton acceptent le principe de l'étourdissement avant la saignée, notamment si cette opération est réalisée par une personne agréée par la Mosquée de Renens ".

Aussi, j'ai l'honneur de poser les questions suivantes :

- 1. Quelle méthode d'étourdissement est-elle pratiquée pour respecter à la fois les règles de rituel de l'islam et l'article 21 alinéa 1 de la LPA ?*
- 2. Les contrôles effectués par les services du vétérinaire cantonal lors de la mise à mort de l'animal sont-ils suffisants pour garantir un strict respect de la Loi sur la protection des animaux et, si oui, quelles sont leur nature et leur fréquence ?*
- 3. Combien d'autorisations sont-elles délivrées pour des abattages rituels, sur notre canton, et quelle est la progression des autorisations délivrées depuis 2000 ?*

Je remercie le Conseil d'Etat pour ses réponses.

Souhaite développer.

(Signé) Yvan Pahud et 1 cosignataire

REPONSE AUX QUESTIONS

1 QUELLE MÉTHODE D'ÉTOURDISSEMENT EST-ELLE PRATiquÉE POUR RESPECTER À LA FOIS LES RÈGLES DE RITUEL DE L'ISLAM ET L'ARTICLE 21 ALINÉA 1 DE LA LPA ?

La législation suisse en matière de protection des animaux dispose que les vertébrés ne peuvent être abattus que s'ils sont étourdis avant d'être saignés. Le Conseil fédéral a subséquemment spécifié les méthodes d'étourdissement autorisées. Pour les mammifères est ainsi admise l'utilisation de balles, de pistolets à tige perforante, d'électricité ou de dioxyde de carbone.

Le but des méthodes d'étourdissement est d'entraîner un état d'inconscience immédiate afin de rendre l'animal insensible à la douleur induite par la mise à mort. La période d'insensibilité doit débiter à l'instant où est appliquée la méthode d'étourdissement et couvrir le processus d'abattage jusqu'à la fin de la saignée, moment où l'animal est considéré comme mort. L'étourdissement est défini généralement comme une perte de conscience potentiellement réversible, ce qui explique pourquoi il doit toujours être suivi de la saignée complète pour garantir la mort de l'animal.

Dans les abattoirs vaudois, l'étourdissement du bétail de boucherie est pratiqué par l'électricité ou par un pistolet à tige perforante. Dès lors que ces méthodes d'étourdissement, notamment l'étourdissement par l'électricité, n'entraînent pas la mort de l'animal à elles seules, certains courants musulmans les admettent pour la production de viande halal.

2 LES CONTRÔLES EFFECTUÉS PAR LES SERVICES DU VÉTÉRINAIRE CANTONAL LORS DE LA MISE À MORT DE L'ANIMAL SONT-ILS SUFFISANTS POUR GARANTIR UN STRICT RESPECT DE LA LOI SUR LA PROTECTION DES ANIMAUX ET, SI OUI, QUELLES SONT LEUR NATURE ET LEUR FRÉQUENCE ?

La surveillance des abattoirs est déclinée sur trois niveaux : un premier niveau consiste dans le contrôle permanent des activités par l'exploitant de l'abattoir. Titulaire de l'autorisation d'exploiter, il est légalement responsable du bon déroulement des différents processus dans son établissement qu'il doit documenter par le biais de l'autocontrôle. L'exploitant doit en outre veiller à ce que son personnel soit régulièrement instruit sur les aspects qui touchent la protection des animaux et applique correctement les directives établies.

A un deuxième niveau intervient le vétérinaire officiel – mandaté par la commune - qui effectue les contrôles à chaque journée d'abattage. Ces contrôles couvrent un examen des animaux vivants avant l'abattage, un examen des viandes après l'abattage et d'autres contrôles concernant notamment les documents, la traçabilité et l'hygiène.

Le SCAV assure le troisième niveau de contrôle. Lors des inspections, ses collaborateurs vérifient les infrastructures, les processus d'abattage – dont la mise à mort -, l'autocontrôle de l'établissement et peuvent effectuer le contrôle des animaux avant abattage et le contrôle des viandes. Ainsi, le SCAV a réalisé quelque 38 contrôles en 2015 et 43 pendant les 10 premiers mois de 2016.

Le respect de la législation dans les abattoirs est donc garanti par la superposition de ces trois niveaux de contrôle où chaque intervenant doit assumer avec diligence sa tâche de surveillance.

3 COMBIEN D'AUTORISATIONS SONT-ELLES DÉLIVRÉES POUR DES ABATTAGES RITUELS, SUR NOTRE CANTON, ET QUELLE EST LA PROGRESSION DES AUTORISATIONS DÉLIVRÉES DEPUIS 2000 ?

Dès lors que l'abattage sans étourdissement préalable est interdit en Suisse, aucune autorisation d'abattage rituel n'a été délivrée dans le canton. En revanche, dans plusieurs cantons, la communauté musulmane admet que la viande issue d'animaux abattus dans le respect du principe de l'étourdissement préalable, conformément aux exigences de la législation suisse, peut être considérée halal.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 30 novembre 2016.

Le président :

Le chancelier :

P.-Y. Maillard

V. Grandjean