

# L'EFSA publie des avis scientifiques sur le contrôle du bien-être des animaux de boucherie lors de l'abattage

8 janvier 2014

L'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a publié, en décembre 2013, quatre rapports relatifs aux avis scientifiques d'un panel d'experts sur la surveillance du bien-être des animaux de boucherie ([bovins](#), [porcs](#), [volailles](#), [ovins et caprins](#)) lors du processus d'abattage.

Les avis proposent la mise en place d'outils de contrôle adaptés aux modes d'abattage des différentes filières. Ils différeront selon qu'il y a ou non étourdissement préalable. En cas d'abattage précédé d'étourdissement, l'EFSA propose de contrôler l'état d'inconscience aux moments clefs de la suspension, de l'incision et de la saignée. En cas d'abattage sans étourdissement, il est proposé de contrôler l'état d'inconscience au sortir du box de contention, et la mort effective, avant le début des opérations d'habillage. Parmi les indicateurs principaux pour vérifier l'absence de conscience figurent les mouvements toniques et les réflexes palpébraux. Pour vérifier l'état de mort, l'EFSA cite l'absence de respiration ou le contrôle du diamètre pupillaire. Un [cinquième rapport](#) fait des propositions de modèles mathématiques pour le protocole d'échantillonnage des animaux pour les contrôles.

Ces rapports ont été publiés en réponse à une demande de la Commission européenne qui souhaitait un avis scientifique sur les procédures de contrôle du bien-être à l'abattoir, prévues à l'article 16 du règlement 1099/2009 du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

Madeleine Lesage, Centre d'études et de prospective

Source : [EFSA](#)