

Bien-être animal et abattage du poulet

10 décembre 2019

L'Agence européenne de sécurité sanitaire a publié, en novembre 2019, deux rapports concernant le bien-être animal lors de l'abattage en filière aviaire, l'[un](#) portant sur l'abattage à destination de consommation humaine, l'[autre](#) sur l'abattage pour d'autres objectifs, par exemple pour des raisons économiques et zootechniques (comme dans le cas des poussins mâles). L'évaluation porte sur l'ensemble du processus, du transport vers le site à la saignée finale. Les différentes méthodes, électriques, mécaniques et par atmosphère contrôlée, sont détaillées. L'Agence relève, tout au long du processus, 35 points critiques pour le bien-être animal. 29 sont liés à des erreurs de la part du personnel, dont 28 à cause d'un manque de formation ou de la fatigue. Il en résulte dix conséquences pour les animaux : stress thermique au chaud et au froid, faim et soif prolongées, restrictions dans les capacités de mouvement, douleur, peur, etc. D'autres rapports concernant les filières porcine et bovine sont prévus en 2020.

Source : [Efsa](#), [Efsa](#)