Développer une politique d'entreprise pour un abattage acceptable des poissons

Les poissons sont couverts par le Règlement du Conseil de l'UE relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort ; ils devraient donc bénéficier des mesures recommandées visant à réduire au maximum la douleur, la détresse ou la souffrance des animaux au moment de l'abattage et des opérations associées. Selon la Commission européenne, ce Règlement est conforme avec les lignes directrices de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE) sur l'étourdissement et l'abattage des poissons d'élevage¹ destinés à la consommation humaine, ratifiées par l'ensemble des États membres de l'Union européenne. Un récent rapport de la Commission² conclut néanmoins que la plupart des États membres interrogés sont en réalité en situation d'infraction face à ces directives. La plupart des producteurs utilisent des méthodes d'abattage considérées comme non respectueuses du bien-être animal par l'OIE.

Tous les poissons doivent faire l'objet de pratiques d'abattage décentes. Il convient donc d'utiliser des techniques d'étourdissement efficaces entraînant une perte de conscience instantanée sans reprise de conscience jusqu'à la mort de l'animal. Les méthodes qui permettent un abattage décent actuellement disponibles sur le marché diffèrent en fonction des espèces et sont donc présentées une à une dans les encadrés en fin de ce document. Lors de la mise en place d'une politique relative à l'abattage des poissons, il est essentiel de s'assurer également du bon traitement des poissons lors des étapes de manipulation précédant immédiatement l'abattage des animaux, notamment la privation de nourriture, le regroupement et le transfert vers les unités d'abattage, lesquelles ont un impact significatif sur le bien-être des poissons. Nous recommandons l'intégration des principes suivants dans le cadre d'une politique d'entreprise pour un abattage acceptable des poissons:

- 1. Un étourdissement par percussion ou par électrocution (suivi d'une méthode de mise à mort appropriée lorsque les méthodes par percussion ou par électrocution ne permettent pas la mise à mort) est nécessaire (voir encadrés 1-3).
- 2. Aucune méthode d'abattage non respectueuse du bien-être animal ne doit être utilisée au sein des chaînes d'approvisionnement, et ces méthodes doivent être progressivement éliminées. Les méthodes d'abattage des poissons jugées inacceptables mais utilisées dans l'industrie comprennent notamment : le refroidissement des animaux vivants dans de la glace fondue (sans étourdissement efficace préalable), l'exposition au dioxyde de carbone dans l'eau, l'asphyxie par exposition à l'air, la section des branchies sans étourdissement efficace préalable et le recours aux bains de sels et d'ammoniaque (pour les anguilles)³.
- 3. Les périodes de jeun (privation de nourriture) pré-abattage devraient être limitées autant que possible, respecter des pratiques et durées propres à chaque espèce et ne jamais excéder 72 heures (à l'exclusion de situations exceptionnelles validées par un vétérinaire).
- **4.** Le **surpeuplement des bassins pré-abattage doit être limité autant que possible**, à la fois en termes de durée et d'intensité. Les poissons ne doivent pas être regroupés sur des durées supérieures à 2 heures et le regroupement devrait être mis en œuvre de telle sorte à ce qu'aucune suractivité des

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/animals/docs/aw platform 20180621 pres05.pdf

³OIE (2010) CHAPTER 7.3. WELFARE ASPECTS OF STUNNING AND KILLING OF FARMED FISH FOR HUMAN CONSUMPTION - http://www.oie.int/index.php?id=171&L=0&htmfile=chapitre welfare stunning killing.htm

1 www.agrociwf.fr Mai 2019

¹ OIE (2018) Aquatic Animal Health Code - 21st Edition http://www.oie.int/standard-setting/aquatic-code/

 $^{^{\}scriptscriptstyle 2}\,$ EFSA. (2017). Welfare of farmed fish: Common practices during transport and at slaughter.

individus ne soit observée ; seule l'observation de nageoires émergeant à la surface de l'eau de manière occasionnelle devrait avoir lieu.

- 5. Il convient de transférer les poissons vers l'unité d'abattage au moyen de systèmes de pompage par courants d'eau. Ces systèmes doivent en outre faire l'objet d'une conception adéquate et d'une gestion attentive visant à garantir un transfert fluide des poissons au travers des tuyaux, ce qui comprend la surveillance de toute blessure, notamment au niveau des nageoires, et l'application de mesures correctives immédiates si des blessures plus sévères sont détectées. Le recours à des filets pour le transfert des poissons doit être évité.
- **6.** La bientraitance des poissons au moment de leur abattage doit faire l'objet d'une surveillance attentive à la recherche de signes de conscience et d'indicateurs de stress.

www.agrociwf.fr Mai 2019

Recommandations par espèces

Pour le saumon atlantique :

- Le recours à une méthode unique (à savoir, étourdissement par percussion ou par électrocution) entraînant simultanément une perte de conscience instantanée et la mort de l'animal devrait être privilégié autant que possible.
- Un étourdissement par percussion ou par électrocution complété d'une méthode consécutive de mise à mort (voir ci-dessous) est également acceptable, à condition que l'animal ne présente aucun signe de conscience ou de sensibilité dans l'intervalle entre son étourdissement et sa mise à mort.
- Les méthodes d'abattage considérées comme acceptables suite à l'étourdissement de l'animal sont : une percussion correctement appliquée, la décapitation, la décérébration (perforation du cerveau) à l'aide d'une pointe ou d'un emporte-pièce et la section des branchies (suite à une percussion correctement appliquée uniquement).
- <u>Le recours à des techniques d'étourdissement par exposition au dioxyde de carbone est une pratique inacceptable pour le saumon atlantique et son abandon progressif doit impérativement être mis en œuvre.</u>

Pour plus d'informations, voir la fiche de CIWF sur les pratiques d'abattage acceptables du saumon atlantique (en anglais) <u>ici</u>.

Pour la truite arc-en-ciel:

- Le recours à une méthode unique (à savoir, étourdissement par percussion ou par électrocution) entraînant simultanément une perte de conscience instantanée et la mort de l'animal devrait être privilégié autant que possible.
- Un étourdissement par percussion ou par électrocution complété d'une méthode consécutive de mise à mort (voir ci-dessous) est également acceptable, à condition que l'animal ne présente aucun signe de conscience ou de sensibilité dans l'intervalle entre son étourdissement et sa mise à mort.
- Les méthodes d'abattage considérées comme acceptables suite à l'étourdissement de l'animal sont : une percussion correctement appliquée, la décapitation, la décérébration (perforation du cerveau) à l'aide d'une pointe ou d'un emporte-pièce et la section des branchies (suite à une percussion correctement appliquée et pour les truites de fort gabarit uniquement).
- <u>Le recours à des techniques d'étourdissement par exposition au dioxyde de carbone, le refroidissement sur de la glace fondue et l'asphyxie des truites par exposition à l'air sont des pratiques de mise à mort inacceptables et leur abandon doit impérativement être mis en œuvre.</u>

Pour plus d'informations, voir la fiche de CIWF sur les pratiques d'abattage acceptables de la truite arc-enciel (en anglais) <u>ici</u>.

Pour le bar et la daurade :

- Le recours à une méthode unique (à savoir, électrocution) entraînant simultanément une perte de conscience instantanée et la mort de l'animal devrait être privilégié autant que possible.
- L'étourdissement par électrocution suivi d'un refroidissement sur de la glace fondue constitue une méthode de mise à mort acceptable, à condition que l'animal ne reprenne pas conscience.
- <u>Le recours au refroidissement sur de la glace fondue et l'asphyxie des bars et des daurades par exposition à l'air sont des pratiques de mise à mort inacceptables et leur abandon doit impérativement être mis en œuvre.</u>

Pour plus d'informations, voir la fiche de CIWF sur les pratiques d'abattage acceptables du bar et de la daurade (en anglais) <u>ici</u>.

www.agrociwf.fr Mai 2019