

BIEN-ÊTRE ANIMAL

L'abattage à la ferme se développe

Vincent Gremaud

À Longirod (VD), Christian et Jean-Marc Rüfenacht sont les premiers à avoir obtenu une autorisation de procéder à des mises à mort de leurs bovins directement à la ferme.

Le transport des bovins vers les abattoirs et le stress que cela engendre sont parfois remis en question. Pour y remédier, il est possible, depuis juillet 2020 et l'adaptation de l'Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes, d'abattre ses animaux directement à la ferme ou au pâturage, tout en commercialisant leur viande, moyennant l'obtention d'une autorisation délivrée par le Canton. Cet été, Christian Rüfenacht et son fils Jean-Marc sont les premiers vaudois à avoir décroché ce précieux sésame.

Vente directe

L'origine de cette démarche est à mettre au crédit de Jean-Marc Rüfenacht. En 2021, il se lance dans la vente directe, au détail, de la viande bio produite sur la ferme familiale en montant une Sàrl de commercialisation basée sur un site internet (farm-fresh.ch). «Il a passé trois ans aux États-Unis. Il est revenu en disant qu'il fallait arrêter de brader nos produits», explique son père Christian.

À fin 2021, Jean-Marc Rüfenacht monte pour la première fois un stand sur le marché de Lausanne. Aujourd'hui, il propose de la viande sur cinq marchés hebdomadaires, à Lausanne, Morges et Yverdon-les-Bains. «La commercialisation représente une charge importante de travail», relève-t-il. «Il est important de valoriser ce travail aussi.» Aujourd'hui, même s'il avoue que son entreprise peut encore être optimisée, il parvient à vivre de ces revenus.

Demande de consommateurs

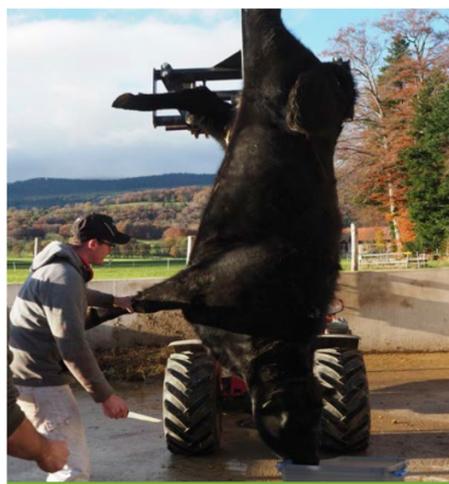
Dès le début, il a affiché sur le site internet farm-fresh.ch sa vision de vouloir mettre à mort ses animaux à la ferme, pour leur éviter le stress du transport vers l'abattoir. «Jusqu'à alors, nos bêtes étaient



Christian (à gauche) et Jean-Marc Rüfenacht sont les premiers Vaudois à pouvoir procéder à des abattages à la ferme.



La sortie de la cage de contention doit se faire rapidement.



La saignée doit commencer moins d'une minute après l'étourdissement.



Pour le transport de l'animal saigné jusqu'à l'abattoir où il sera éviscéré, BioVaud a acquis et fait homologuer cette remorque.

écoulées dans le canal Swiss Black Angus d'IP-Suisse. Elles devaient être abattues à Hinwil (ZH), souvent 10 à 12 heures après avoir été chargées», précise le jeune Vaudois. «C'était dommage de ne pas profiter de la proximité offerte par l'abattoir de Vich, à 20 minutes.»

Sur les marchés, de plus en plus de clients lui demandaient où il en était avec ses démarches et s'il pouvait bientôt proposer de la viande issue de ces abattages à la ferme. «Il y a une réelle demande de la part de certains consommateurs», souligne Jean-Marc Rüfenacht. «Certains clients, qui avaient arrêté de manger de la viande et ont recommencé à en consommer lorsqu'ils ont appris comment les bêtes sont tuées.» L'abattage reste malgré tout un sujet

sensible qu'il n'aborde pas avec tous ses clients. «J'en parle volontiers, mais j'attends que le client vienne sur le sujet.»

Démarches nécessaires

Les Rüfenacht ont commencé à remplir le dossier de demande d'autorisation en décembre 2022. Il s'agissait de documenter les emplacements et les équipements prévus pour les différentes étapes. Début 2023, ils déposent leur dossier auprès de l'administration cantonale. Après avoir dû régler quelques petits détails, ils obtiennent une autorisation provisoire pour les cinq premiers abattages sur leur ferme.

Le 11 octobre 2023, le premier animal est mis à mort à Longirod. «Abattage remplissant largement les exigences, excellent équipement, bonne

préparation, technique de mise à mort irréprochable», le compte rendu de ce premier abattage réalisé à la ferme des Rüfenacht, signé de la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV) du Canton de Vaud, confirme que tout s'est très bien passé. Depuis, deux autres mises à mort ont été pratiquées à la ferme. Les exploitants participent en outre à une étude de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), qui vise à vérifier les bienfaits sur l'animal, en termes de diminution du stress avant l'abattage.

Étapes, matériel et personnel

L'opération doit être minutieusement préparée. Tout d'abord, un vétérinaire officiel

doit procéder au contrôle *ante mortem* de l'animal. Chez les Rüfenacht, le vétérinaire de l'exploitation a été autorisé à pratiquer ce contrôle. Ensuite, l'animal est conduit dans la cage de contention. «C'est la cage que nous utilisons pour les soins. Nos animaux y sont habitués et y entrent sans stress», explique Christian Rüfenacht.

L'étourdissement, c'est-à-dire la mise à mort à proprement parler, doit être pratiquée par une personne qualifiée. Christian et Jean-Marc Rüfenacht font appel à leur boucher. Ce dernier utilise un pistolet à tige perforante, appelé masque, pour étourdir rapidement l'animal. Cette étape marque le début d'une course chronométrée. La saignée doit en effet débuter dans les 60 secondes qui suivent.

«Notre congrain s'ouvre sur le côté. Grâce à cela, la bête tuée roule rapidement sur le côté, libérant sa patte arrière à laquelle on peut vite l'attacher et la pendre à notre chargeur télescopique pour la saigner», poursuit Christian Rüfenacht.

L'exploitation n'a pas eu besoin de procéder à des investissements. Elle disposait déjà de tout l'équipement nécessaire, y compris les barrières nécessaires à la séparation et la préparation de l'animal à abattre. «Nous devons juste rémunérer le vétérinaire et le boucher. Deux personnes de l'exploitation doivent aussi être présentes», note Jean-Marc Rüfenacht. «Chaque abattage représente pour nous une charge de travail supplémentaire de 5 à 6 heures.»

Remorque à disposition

Une fois saigné, l'animal doit être transporté vers un abattoir afin d'y être éviscéré. Aujourd'hui, l'éviscération doit avoir lieu dans les 45 minutes qui suivent l'étourdissement. Mais le Conseil fédéral a décidé, le 8 décembre dernier, de doubler cet intervalle maximal à partir de février 2024.

Pour ce transport, les Rüfenacht utilisent une remorque homologuée acquise cet été par BioVaud. «Notre association souhaite promouvoir les mises à mort à la ferme», souligne François Devenoge, membre du comité de BioVaud et responsable du projet Abattage à la ferme de l'association. «Pour soutenir les éleveurs qui souhaitent se lancer dans cette pratique, BioVaud met gratuitement sa remorque à disposition de ses membres pour leurs premiers abattages.» L'association reste aussi ouverte à traiter les éventuelles demandes provenant d'agriculteurs vaudois conventionnels.

SUR LE WEB

www.bioactualités.ch

Sur cette plateforme se trouvent davantage d'informations sur la mise à mort à la ferme des bovins, mais aussi des petits ruminants et des volailles.

abafirme@biovaud.ch

«Il faut en parler pour que cette pratique décolle»

Interview

ELODIE MAYORAZ

Étudiante à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) de Zollikofen (BE)



Pour votre travail de bachelor, vous avez fait le tour des aspects clés liés à la mise à mort à la ferme et au pâturage. Qu'est-ce qui vous a motivé à aborder ce sujet?

Je suis consommatrice de viande, tout en étant sensible au bien-être animal. C'est important pour moi que tout soit mis en œuvre pour minimiser le stress et les souffrances des animaux, de leur naissance à leur mort. La mise à mort à la ferme et au pâturage y participe.

Vous soulignez la faible proportion d'exploitations romandes qui pratiquent ces abattages à la ferme. Comment expliquez-vous ce Röstigraben?

La barrière des langues est une réalité. Mon hypothèse est que la Suisse alémanique a davantage entendu parler des abattages à la ferme, pratiqués depuis 2011 en Allemagne. Le sujet est nettement moins évoqué en Romandie, en partie peut-être à cause de l'interdiction en vigueur en France. Si l'on veut

que cette pratique décolle, il faut en parler.

Parmi les avantages des abattages à la ferme, vous mentionnez «l'aspect bénéfique pour l'humain». Qu'entendez-vous par là?

Bon nombre des 40 exploitants qui ont répondu à mon questionnaire (ndlr: en été 2023, 167 exploitations disposaient d'une autorisation) ont souligné l'importance de maintenir jusqu'au bout le lien qu'ils avaient tissé avec leur animal. En ce sens, l'abattage à la ferme correspond mieux à leurs valeurs.

Votre travail montre, qu'en plus des 1125 francs de frais moyens pour l'autorisation, il faut compter entre 100 et 500 francs par abattage de charges supplémentaires,

par rapport à une mise à mort à l'abattoir. Les clients sont-ils prêts à payer ce surcoût?

Il est évident qu'il faut adapter les prix de la viande pour couvrir ces surcoûts qui dépendent surtout des investissements nécessaires et de la rémunération du vétérinaire et du boucher. Certains consommateurs sont prêts à payer les 3 fr./kg en plus que cela représente en moyenne. Pour cela, il faut les informer sur la plus-value en termes de bien-être animal et de qualité de la viande.

Cette pratique est-elle réservée à une production de niche?

Oui. Je pense que la part de marché de la viande issue de mises à mort à la ferme est vouée à grandir. Mais cette pratique ne va pas remplacer les

méthodes d'abattage des principaux canaux d'écoulement.

Les contraintes administratives sont perçues comme le problème majeur. Comment pourrait-on simplifier ces démarches?

Aujourd'hui, les exigences diffèrent d'un canton à l'autre et les agriculteurs peinent à trouver les informations nécessaires. Une uniformisation des procédures d'autorisation permettrait de simplifier le système et de gagner en clarté. La limite de 45 minutes entre l'étourdissement et l'éviscération est aussi limitante. À partir de février 2024, cet intervalle maximal passera à 90 minutes, ce qui permettra à davantage d'exploitations de se lancer dans l'abattage à la ferme.

PROPOS RECUEILLIS PAR VINCENT GREMAUD

Soutien de KAGfreiland

Depuis 2020, KAGfreiland mène le projet Lebwohl pour promouvoir les abattages à la ferme et au pâturage. L'association propose les prestations suivantes aux exploitants qui lui sont affiliés, mais aussi aux membres de Bio Suisse et de Demeter: une aide administrative pour remplir les demandes d'autorisation; une mise en relation avec des abattoirs et des bouchers qui pratiquent des mises à mort à la ferme; une prise en charge des frais vétérinaires pendant les abattages d'essai. «Nous sommes aussi prêts à aider financièrement les bouchers qui souhaitent se lancer et acquérir une remorque homologuée pour l'abattage à la ferme», explique Sarah Haug, responsable du projet Lebwohl de KAGfreiland. VG