THÈSE

Pour obtenir le grade de

Docteur

Délivré par **l'Université Paul Valéry Montpellier III**

Préparée au sein de l'école doctorale **ED60 Temps Territoires Sociétés et Développement**
Et de l'unité de recherche **UMR Innovation**

Spécialité : **Sociologie**

Présentée par **Félix Jourdan**

Rituels musulmans à l'épreuve de l'abattage humanitaire-industriel

Soutenue le 07 décembre 2022 devant le jury composé de

M. Farid EL ASRI, Professeur d'anthropologie, Université Internationale de Rabat	Rapporteur
M. Didier FASSIN, Professeur de sciences sociales, Collège de France, Institute for Advanced Study de Princeton, EHESS	Président
M. Jean GARDIN, Maître de conférence en géographie, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne	Co-directeur de thèse
Mme Isabelle GERNET, Maîtresse de conférence en psychologie clinique, Université Paris Cité	Examinatrice
Mme Jocelyne PORCHER, Directrice de recherche en sociologie, INRAE	Directrice de thèse
Mme Catherine REMY, Chargée de recherche en sociologie, CNRS	Examinatrice
M. Charles STEPANOFF, Directeur d'études en anthropologie, EHESS	Rapporteur

Résumé

La mise en lumière des grandes évolutions de la mise à mort des animaux d'élevage en Europe occidentale donne à voir la construction d'un modèle « humanitaire-industriel » d'abattage qui croise d'un côté des règles morales (abattre les animaux avec étourdissement pour réduire au maximum leur douleur), de l'autre des règles productives (abattre les animaux en série le plus efficacement possible). A rebours de l'idée que l'abattage contemporain serait sécularisé parce qu'industriel, ce travail part de l'hypothèse qu'une « raison humanitaire » en constitue le fondement moral voire religieux. Si les aspects productifs et sanitaires ont prévalu depuis l'industrialisation des abattoirs, la montée en puissance du bien-être animal et du militantisme animaliste contraint désormais les professionnels d'abattage à se justifier sur la moralité de leurs pratiques. Cette recherche doctorale soutient la thèse que les pratiques rituelles islamiques, en sapant les fondements moraux de l'abattage humanitaire-industriel, entravent son processus de relégitimation ; raison pour laquelle elles doivent impérativement être arrimées à la raison humanitaire pour perdurer. Pour mettre cette thèse à l'épreuve du terrain, une enquête a été conduite entre 2018 et 2021 dans 16 abattoirs et auprès d'une centaine de personnes impliquées dans les activités d'abattage (services d'inspection vétérinaire, professionnels d'abattage, sacrificateurs, agences de certification halal, théologiens musulmans…). Une attention a été portée plus spécifiquement aux effets produits par l'application du règlement européen de protection animale n°1099/2009, actuellement en vigueur en abattoir. Les résultats de l'enquête montrent que l'application des mesures de protection animale s'accompagne de tensions récurrentes entre industriels et services d'inspection vétérinaire sur la question de l'abattage rituel. Alors qu'il est exigé côté humanitaire que les animaux soient strictement *inconscients* lors de leur mise à mort – quitte à ce qu'ils soient tués par le procédé d'étourdissement –, il est exigé côté islamique qu'ils soient strictement *vivants* – quitte à ce que les animaux restent conscients durant leur agonie. Cette double injonction, qui rend complexe la normalisation des pratiques d'abattage et l'harmonisation des inspections vétérinaires, montre que l'application des mesures de protection animale conduit à faire de l'abattage rituel un problème industriel. Si ces tensions signalent plus largement l'existence d'un « conflit d'intolérables » entre deux manières de légitimer l'abattage, l'enquête montre que les conceptions humanitaires et islamiques ont aussi des points communs dans leur rapport à la mort des animaux. En l'espèce, elles sont toutes les deux caractérisées par un double réductionnisme – assimilation des animaux à leurs caractéristiques biologiques d'une part, ajustement des exigences morales aux contraintes productives d'autre part – principalement lié à la spécialisation et l'industrialisation des activités d'abattage. En bout de chaîne, que l'abattage soit avec ou sans étourdissement, la moralité de la mise à mort des animaux ne repose que sur le strict respect d'un geste technique sacralisé, par lequel sont en même temps légitimées les pratiques industrielles. Dès lors, si l'accroissement des contraintes productives en abattoir, consécutif à la densification des mesures de protection animale, pourrait amener l'abattage rituel musulman à s'humanitariser ces prochaines années, la mise à mort des animaux n'en deviendra pas moins industrielle. Ce travail doctoral montre que, finalement, le renvoi des préoccupations morales vers l'unique question de l'étourdissement des animaux (que ce soit du côté humanitaire ou islamique) occulte la critique des systèmes industriels d'abattage.

Mots clés : sciences sociales ; abattage rituel ; islam ; viande halal ; raison humanitaire ; bien-être animal ; étourdissement ; industrie d'abattage.

Abstract

Highlighting the major developments in the killing of farm animals in Western Europe reveals the creation of a "humanitarian-industrial" slaughter model which, on the one hand, combines moral rules (the pre-slaughter stunning of animals to reduce their pain as much as possible), and, on the other hand, productive rules (slaughtering animals as efficiently as possible). This work goes against the idea that contemporary slaughter would be secularized because it is industrial and starts from the hypothesis that a "Humanitarian reason" constitutes its moral and even religious foundation. If the production and sanitary aspects have prevailed since the industrialization of slaughterhouses, the rise of animal welfare and animal activism now forces slaughter plant managers to justify the morality of their practices. This doctoral research argues that Islamic ritual practices, by undermining the moral underpinnings of humanitarian-industrial slaughter, hinder its relegitimization process; therefore, it is imperative that they are tied to Humanitarian reasons to perdure. To put this thesis to the test in the field, a survey was conducted between 2018 and 2021 in 16 slaughterhouses and with a hundred people involved in slaughter operations (veterinary inspection authorities, slaughter plant managers, ritual slaughterer, halal certification bodies, Muslim scholars...). Attention was paid more specifically to the effects produced by the application of the European regulation of animal protection n°1099/2009, currently in force in slaughterhouses. The results of the survey show that the application of animal welfare measures is accompanied by recurrent tensions between slaughter plant managers and veterinary inspectors on the issue of ritual slaughter. While it is required on the Humanitarian side that the animals are strictly unconscious during their killing - even if they are killed by the stunning process - it is required on the Islamic side that they are strictly alive - even if the animals remain conscious during their agony. This double injunction, which makes the standardization of slaughter practices and the harmonization of veterinary inspections complex, shows that the application of animal welfare measures leads to ritual slaughter becoming an industrial problem. If these tensions signal more broadly the existence of a "conflict of intolerable" between two ways of legitimizing slaughter, the survey shows that Humanitarian and Islamic conceptions also have points in common in their relationship to animal death. In this instance, they are both characterized by a double reductionism - assimilation of animals to their biological characteristics on the one hand, adjustment of moral requirements to productive constraints on the other - mainly linked to the specialization and industrialization of slaughter operations. In the end, whether the slaughter is conducted with or without stunning, the morality of the animal killings is based only on the strict respect of a sacralized technical gesture, by which industrial practices are at the same time legitimized. Therefore, if the increase in production constraints in slaughterhouses, following the densification of animal welfare measures, could lead Muslim ritual slaughter to be humanitarianized in the coming years, the killing of animals will become no less industrial. This doctoral study shows that, in the end, the referral of moral concerns to the sole question of the animal’s stunning (whether on the Humanitarian or Islamic side) obscures the critique of industrial slaughter.

Keywords: social sciences; religious slaughter; islam; halal meat; humanitarian reason; animal welfare; stunning; slaughter industry.

Remerciements

Je commencerai par m'excuser auprès de celles et ceux dont le nom ne sera pas mentionné ici mais qui ont contribué à me donner le courage de débuter, de poursuivre et d'achever ce travail. Merci aux innombrables personnes qui m'ont accordé de leur temps, grâce auxquelles cette thèse de doctorat a pu se faire.

Je voudrais remercier mon Maître et Professeur Monsieur Shaykh AbdulAziz Al Amghari qui, par son souci bienveillant et son soutien permanent, a éclairé mes réflexions et permis de mener ce travail à terme, et dont la mention à travers ces quelques lignes ne suffira pas à combler la dette que j'ai envers lui. Un immense merci à mes parents sans qui rien n'aurait été possible, à mon épouse Naïma pour sa patience et son soutien indéfectibles et à ma fille Sanae d'avoir illuminé davantage mon quotidien en me rappelant chaque jour l'essentiel. Merci à mes sœurs Adrienne et Lucile ainsi qu'à toute ma famille et ma belle-famille qui, chacune et chacun à leur façon, m'ont donné la force de venir à bout de ce travail. Un grand merci à tous mes proches qui sont autant des amis que des frères, dont la compagnie est un honneur et une joie.

Merci à l'association AVS d'avoir financé cette recherche et tout mis en œuvre pour qu'elle puisse être menée dans des conditions idéales. Ma reconnaissance va plus spécifiquement à Fouad Imarraine qui m'a suivi tout au long de ce travail en me laissant une entière liberté de mouvement, de pensée et d'expression.

Je tiens à exprimer mes sincères remerciements et toute ma gratitude à ma Professeure Jocelyne Porcher. Merci d'avoir accepté d'encadrer ce travail et d'avoir été aussi présente, pédagogue et rigoureuse. Cette recherche n'aurait pu aboutir sans ses précieux conseils et son souci permanent d'en suivre la concrétisation jusqu'à la dernière ligne. Je souhaite également remercier Jean Gardin d'avoir bien voulu co-diriger ce travail et d'avoir porté sur lui un regard aussi critique que bienveillant. Je n'aurais pu espérer de meilleurs accompagnants dans cette aventure, tant sur le plan humain que scientifique.

Merci à tous les membres de l'UMR Innovation avec lesquels j'ai eu le plaisir d'échanger à de multiples reprises. J'aimerais remercier d'abord toute l'équipe d'Animal's Lab dont Chloé Mulier, Vanina Deneux-Le Barh, Sébastien Mouret, Antoine Doré et Jean Estebanez. Merci aussi à Marie Teyssedre de nous avoir fait le plaisir d'effectuer un stage à INRAE en notre compagnie. Merci aux chercheurs qui ont participé à mon comité de suivi de thèse et nourri chaque année ma réflexion : Jean-Marc Touzard, Foued Cheriet, Grégori Akermann et Michaël Bruckert. Leurs remarques et apports ont été chaque fois constructifs et déterminants. Un grand merci également à l'équipe des « gestionnaires », en particulier Virginie Cordoba, Wendy Levrat et Delphine Mennella pour leur réactivité, leur efficacité et leur souci de toujours chercher à faciliter les choses. Merci à Nicolas Castanier et Sophie

Burgel pour leur disponibilité et leur grande gentillesse. Sans pouvoir être exhaustif, merci enfin à Simon, Anaïs, Sarah, Clara, Ronan, Théo, Quentin, Maria-Fernanda, Aurélie, Elsa, Anne-Cécile, Nabil, Brigitte, Laurie.

Je tiens également à remercier tous les chercheur(e)s dont j'ai croisé la route et qui ont participé d'une manière ou d'une autre à enrichir mes réflexions. Je pense en particulier à Sandrine Barrey, François Hochereau, Rachid Id Yassine, Jérôme Michalon et au collectif Animort, spécialement Sophie Moreau, Alice Franck et Olivier Givre.

Enfin, j'adresse mes plus sincères remerciements aux membres du jury de m'avoir fait l'honneur de lire et discuter cette thèse : Monsieur Farid El Asri, Monsieur Didier Fassin, Madame Isabelle Gernet, Madame Catherine Rémy et Monsieur Charles Stépanoff. Merci aussi à Madame Nilüfer Göle qui, pour des raisons administratives, n'a pas pu participer au jury.

A vous toutes et tous, profonde gratitude.

Sommaire

REMERCIEMENTS ..... **- 1 -**

SOMMAIRE ..... **- 3 -**

INTRODUCTION GENERALE ..... **- 5 -**

CHAPITRE 1. L'ABATTAGE RITUEL MUSULMAN, OBJET DE DISPUTES JUSQU'AU SEIN DES SCIENCES SOCIALES ..... **- 15 -**

1. DES QUERELLES SUR L'*ABATTAGE* DES ANIMAUX ..... - 16 -
2. DES DEBATS SUR L'ABATTAGE *ISLAMIQUE* DES ANIMAUX ..... - 26 -
3. SYNTHESE ET ELEMENTS CONCLUSIFS ..... - 31 -

CHAPITRE 2 : SOCIO-HISTOIRE DE L'ABATTAGE DES ANIMAUX EN EUROPE OCCIDENTALE ..... **- 35 -**

1. DEREGULATION CHRETIENNE ..... - 35 -
2. DEPUBLICISATION ..... - 41 -
3. HUMANITARISATION ..... - 44 -
4. INDUSTRIALISATION ..... - 55 -
5. SYNTHESE ET ELEMENTS CONCLUSIFS ..... - 65 -

CHAPITRE 3. RITUELS MUSULMANS A L'EPREUVE DE L'ECONOMIE MORALE HUMANITAIRE-INDUSTRIELLE ..... **- 69 -**

1. L'ECONOMIE MORALE HUMANITAIRE-INDUSTRIELLE ..... - 71 -
2. L'ECONOMIE MORALE ISLAMIQUE-INDUSTRIELLE ..... - 97 -
3. ANALYSER L'ABATTAGE ISLAMIQUE-INDUSTRIEL AU PRISME D'UNE FRICTION ENTRE DEUX ECONOMIES MORALES ..... - 123 -

3.1. L'HYPOTHESE D'UN CONFLIT D'INTOLERABLES ENTRE ECONOMIES MORALES HUMANITAIRE ET ISLAMIQUE ..... - 125 -

3.2. L'HYPOTHESE DE RESISTANCES A LA PRETENTION A LA SUPERIORITE MORALE DE LA RAISON HUMANITAIRE ..... - 127 -

CHAPITRE 4. APPROCHE METHODOLOGIQUE ..... **- 131 -**

1. GENESE DE LA THESE ..... - 131 -
2. PREMICES EPISTEMOLOGIQUES ..... - 134 -
3. ENQUETER SUR UN SUJET SENSIBLE ..... - 144 -

CHAPITRE 5. DESCRIPTION GENERALE DE L'ORGANISATION DU TRAVAIL, DES PROCES D'ABATTAGE ET DES REGLES DE PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR ..... **- 175 -**

1. DESCRIPTION SIMPLIFIEE DE L'ORGANISATION DU TRAVAIL ET DES PROCES D'ABATTAGE EN ABATTOIRS DE BOVINS ET DE VOLAILLES ..... - 175 -
2. L'ENCADREMENT DE LA PROTECTION ANIMALE SOUS LE REGLEMENT CE N°1099/2009 ..... - 186 -

CHAPITRE 6. RESULTATS DE L'ENQUETE DANS LES ABATTOIRS DE BOVINS ..... **- 205 -**

1. LES PRATIQUES DANS LES ABATTOIRS DE TYPE PRESTATAIRE ..... - 207 -
2. LES PRATIQUES DANS LES ABATTOIRS DE TYPE INTERMEDIAIRE ..... - 226 -
3. LES PRATIQUES DANS LES ABATTOIRS DE TYPE INDUSTRIEL ..... - 238 -
4. SYNTHESE ET ELEMENTS CONCLUSIFS ..... - 251 -

CHAPITRE 7. RESULTATS DES ENTRETIENS AVEC LES ACTEURS IMPLIQUES DANS L'ABATTAGE DES BOVINS ..... **- 255 -**

1. LES SCIENTIFIQUES ..... - 255 -
2. LES MEMBRES D'ONG DE PROTECTION ANIMALE ..... - 261 -
3. LES AGENTS DE L'ETAT ..... - 270 -
4. LES INDUSTRIELS ..... - 295 -
5. LES SACRIFICATEURS, BOUCHERS ET RESPONSABLES D'AGENCE DE CERTIFICATION HALAL ..... - 318 -

7. SYNTHESE ET ELEMENTS CONCLUSIFS ..... - 359 -

CHAPITRE 8. RESULTATS DE L'ENQUETE SUR L'ABATTAGE DES VOLAILLES ..... - 363 -

1. L'ENQUETE DANS LES ABATTOIRS DE VOLAILLES ..... - 363 -
2. LES ENTRETIENS AVEC LES ACTEURS IMPLIQUES DANS L'ABATTAGE DES VOLAILLES ..... - 376 -
3. SYNTHESE ET ELEMENTS CONCLUSIFS ..... - 412 -

CHAPITRE 9. L'IMPENSE INDUSTRIEL DERRIERE LE CONFLIT HUMANITAIRE-ISLAMIQUE - 417 -

1. PROBLEMES INDUSTRIELS ..... - 418 -
2. PROBLEMES MORAUX ..... - 437 -
3. LES ENJEUX D'UN CHANGEMENT DE PARADIGME MORAL ..... - 467 -

CONCLUSION GENERALE ..... - 477 -

BIBLIOGRAPHIE ..... - 485 -

ANNEXES ..... - 503 -

ANNEXE 1. LES SYSTEMES DE GARANTIE HALAL EN ABATTOIR ..... - 503 -
ANNEXE 2. EXEMPLES DE SCHEMAS DE HALL D'ABATTAGE DESSINES A LA MAIN DURANT L'ENQUETE DE TERRAIN ..... - 505 -
ANNEXE 3. EXEMPLES DE GUIDES D'ENTRETIEN ..... - 507 -
ANNEXE 4. LETTRE D'INFORMATION ET FORMULAIRE DE CONSENTEMENT ECLAIRE ..... - 509 -
ANNEXE 5. LISTING DES ENTRETIENS ANONYMISES PAR CATEGORIES D'ACTEURS INTERVIEWES ..... - 511 -

TABLE DES ILLUSTRATIONS ..... - 515 -

LISTE DES TABLEAUX ..... - 515 -
LISTE DES FIGURES ..... - 515 -

TABLE DES MATIERES ..... - 517 -

Introduction générale

> *« L'abattoir est un Etablissement où s'effectue le sacrifice des animaux, c'est-à-dire leur transformation en viande (appelé aussi première transformation) sous contrôle sanitaire, technique et commercial »*[1].

> *« Ne parlez plus de sacrifice et de sacrificateurs dans un monde où les animaux ne sont pas sacrifiés au sens religieux ! Ce sont des abattages avec ou sans étourdissement, ce ne sont pas des sacrifices d'animaux. Sacrificateurs c'est un terme qui me choque en tant que laïque. Ce sont des opérateurs qui tuent des animaux dans des conditions encadrées réglementairement » (verbatim de réunion).*

Ces deux citations suffiraient à synthétiser les questions socio-anthropologiques posées par le rapport contemporain à la mise à mort des animaux d'élevage. La première est issue d'une étude technico-scientifique réalisée par une organisation interprofessionnelle de la viande dans les années 1980 (disparue depuis). Dans un oxymore presque parfait, elle associe la notion de sacrifice – dont la terminologie latine renvoie à l'idée de « cérémonie religieuse pendant laquelle un objet est transféré de ce monde au monde divin » (Prescendi Morresi 2004, 27) – à une opération de « transformation ». On se demande si l'emploi du terme est ici fortuit ou indique que la transformation de l'animal en viande incarne désormais une nouvelle forme de cérémonie religieuse. La seconde citation est une phrase prononcée par le responsable d'une association de protection animale lors d'une réunion à laquelle j'ai assisté durant mon enquête de terrain. Irrité par le terme « sacrificateur », qui désigne dans la législation française les personnes de confessions juive et musulmane habillitées à pratiquer l'abattage rituel des animaux[2], ce responsable plaide pour une laïcisation de la sémantique dans la mesure où « les animaux ne sont pas sacrifiés au sens religieux » mais tués par des opérateurs « dans des conditions encadrées réglementairement ». Ainsi, dans les deux cas, l'abattage des animaux semble définitivement marqué du sceau de l'irreligieux, du technique et du réglementaire. L'« opérateur d'abattage » ne transfère plus les animaux « de ce monde au monde divin », il « participe aux opérations de transformation d'un animal vivant en carcasse, quartiers et abats »[3].

Cette rationalisation de la mise à mort des animaux d'élevage est également soulignée par de nombreux auteurs en sciences sociales, qui identifient son origine dans une série

[1] OFIVAL (Office national interprofessionnel des viandes de l'élevage et de l'aviculture), « L'activité des abattoirs français en 1983 », 1983, p.3.
[2] Article R214-75 du Code rural et de la pêche maritime.
[3] https://www.la-viande.fr/economie-metiers/metiers-formations/transformation. Consulté le 07/09/2002.

d'événements propre à l'histoire occidentale : elle démarre avec l'avènement du christianisme qui abroge les sacrifices sanglants à la fin du IVe siècle et transforme l'abattage « en opération profane ne nécessitant ni rites, ni opérateurs particuliers » (Baratay 2011b, 129) ; se poursuit avec l'essor des préoccupations hygiéniques (en particulier des thèses « aéristes ») qui contribuent à la périphérisation des abattages et à la création des premiers abattoirs municipaux au début du XIXe siècle (Ferrières 2001) ; s'achève avec l'industrialisation des abattoirs qui accompagne la modernisation de l'agriculture dans la seconde moitié du XXe siècle[4]. Comme le rapportent plusieurs auteurs, ce long mouvement de rationalisation de l'abattage s'est aussi accompagné d'une évolution des sensibilités à l'égard des animaux (Corbin 1991; Pierre 1998; Traïni 2011; Baldin 2014b; 2014a). Dans le prolongement des travaux de l'historien Keith Thomas (1985), la sociologue Jocelyne Porcher souligne que notre rapport contemporain aux animaux domestiques est marqué par la coexistence de deux attitudes contradictoires : l'une tournée vers une utilisation toujours plus intensive de leurs corps, l'autre caractérisée par une attention grandissante à leur sensibilité, à leur intelligence, à leur attitude affectueuse ; ambiguïté qui traverse l'ensemble des traités de zootechnie du XIXe siècle (Porcher 2010a, 175-78). Au fil du temps, cette double attitude aboutit à une différenciation de traitement, nos relations aux animaux dits « de rente » se situant aux antipodes de l'attitude dont nous faisons preuve à l'égard des animaux dits « de compagnie »[5]. Comme l'écrit l'anthropologue Jean-Pierre Digard, « alors que ces derniers sont omniprésents et manifestement survalorisés, les premiers apparaissent d'autant plus marginalisés, dissimulés, méprisés qu'ils sont intensément exploités » (2012, 558)[6]. Cette « division du travail moral » est aussi soulignée par Charles Stépanoff : « d'un côté, l'animal de rente, éloigné des habitations humaines, désocialisé dans des bâtiments industriels, est réduit à une fonction productive : tel est *l'animal-matière*. De l'autre, l'animal de compagnie est nourri, intégré à la famille humaine, toiletté, médicalisé, privé de vie sociale et sexuelle avec ses congénères, rendu éternellement immature par une castration généralisée : il est *l'animal-enfant* » (2021, 10). Pour l'anthropologue, ces deux attitudes *a priori* contradictoires ne s'opposent pas mais se complètent. Ainsi écrit-il, « la sensibilité protectrice anime nos idéaux, tandis que l'exploitation productiviste nous nourrit : indissociables, elles sont l'âme et le corps de notre modernité » (2021, 11). Pour rendre compte de ce dualisme, l'anthropologue forge le néologisme « *exploitection* » – mélange d'exploitation et de protection mêlant « sacré et utilitaire » (2021, 15) – qu'il considère comme « le pendant écologique du binôme métaphysique nature-culture » (2021, 11).

[4] J'y reviendrai plus avant dans le deuxième chapitre.
[5] Pour une critique de la distinction entre animaux d'élevage et de compagnie et de la notion d'animal de rente, voir (Porcher 2011, 42; Porcher et al. 2021).
[6] Selon Digard, cette surexploitation des animaux d'élevage débouche notamment sur des « effets de *compensation* » selon lesquels « pour pouvoir continuer à tuer et à manger certains animaux sans culpabiliser, nous en surprotégeons d'autres (fonction rédemptrice des animaux de compagnie) » (2009, 109-10).

A l'abattoir, cette double attitude converge : les animaux sont simultanément objets d'exploitation et de protection. De l'émergence d'un souci humanitaire au XIXe siècle au développement d'une *animal welfare science* au XXe siècle, l'évolution des sensibilités à l'égard des animaux accompagne la progressive industrialisation des établissements d'abattage[7]. Ce phénomène n'est en fait pas spécifique à l'abattage mais concerne l'ensemble des productions animales[8]. Comme Jocelyne Porcher l'a montré, la problématique du « bien-être animal » naît en France dans les années 1970-1980 en réponse à une critique sociale des systèmes industriels[9] portant aussi bien sur la santé des personnes au travail que sur la façon de traiter les animaux. Mais « ce qui, à l'origine, avait émergé comme question complexe : éthique, économique, sociale, éthologique, et concernait scientifiques et citoyens, s'est réduit à un objectif de production de normes propres à rendre socialement acceptables les systèmes industriels tout en préservant leur rentabilité et leur compétitivité au niveau international et en permettant la poursuite de l'intensification du travail (2004, 54).

Cela dit, la mise en adéquation des impératifs de production et de protection des animaux n'a pas levé les débats sur leur mise à mort, bien au contraire. D'une part ils se sont décuplés ces quinze dernières années, d'autre part ils se sont durcis. Il n'est pas rare aujourd'hui que les discussions tournent à la polémique, à l'invective et au conflit, qu'elles aient lieu sur les plateaux télé, les réseaux sociaux ou les bancs de l'université. En France, la médiatisation de la question de l'abattage et sa mise à l'agenda politique sont consécutifs à la diffusion sur Internet de vidéos filmées en caméra cachée par l'association L214. C'est à la suite de deux films successifs mettant respectivement en cause les abattoirs d'Alès et du Vigan qu'une commission d'enquête sur les conditions d'abattage dans les abattoirs français a été créée en 2016 par l'Assemblée Nationale[10]. Depuis, l'association multiplie les vidéos d'abattoirs (cinq en 2016, deux en 2017, deux en 2018, trois en 2020 et une en 2021), relayées régulièrement dans les médias et sur les réseaux sociaux. Cette publicisation de la mise à mort des animaux interpelle à plus d'un titre. D'abord parce qu'elle réintroduit dans l'espace public des images d'abattage qui s'en étaient totalement absentées, ensuite parce qu'elle met en lumière l'existence d'un mouvement pro-animaux devenu particulièrement actif et visible. On distingue généralement deux façons de se mobiliser en faveur des animaux : l'une – qualifiée

[7] Ce que souligne d'ailleurs Stépanoff, selon qui « c'est parce que le sentiment de compassion et l'intolérance au sang se sont répandus au XVIIIe siècle dans les élites sociales que la dissimulation des abattoirs, le grand enfermement des animaux et la mécanisation de la violence au XIXe siècle ont été à la fois nécessaires, possibles et rentables économiquement » (2021, 10).

[8] Sur la distinction radicale qu'opère Jocelyne Porcher entre élevage et productions animales, voir notamment (Porcher 2009; 2011).

[9] La sociologue définit les « systèmes industriels » comme l'« ensemble des activités fondées sur la division du travail et la spécialisation qui ont pour objet l'exploitation à grande échelle d'animaux domestiques en vue de leur transformation en biens de consommation avec le meilleur et le plus rapide rendement technique et financier possible » (2011, 70).

[10] https://www2.assemblee-nationale.fr/14/autres-commissions/commissions-d-enquete/conditions-d-abattage-des-animaux-de-boucherie-dans-les-abattoirs-francais/a-la-une/creation-de-la-commission-d-enquete. Consulté le 08/09/2022.

de « réformiste » ou « welfariste » – désigne des organisations qui se battent pour l'amélioration des conditions de vie des animaux dans leurs relations avec les humains ; l'autre – appelée « radicale » ou « abolitionniste » – renvoie à des organisations qui luttent pour mettre fin à toute forme d'utilisation des premiers par les seconds, envisagée systématiquement sous l'angle d'un injustifiable rapport de domination et d'exploitation (Celka 2012, 94)[11]. La première tendance correspond aux mouvements de protection animale qui se sont développés en France depuis le milieu du XIXe siècle, la seconde aux mouvements « antispécistes » qui sont apparus à partir des années 1970[12] et ont largement gagné en visibilité ces dernières années, notamment à travers l'activisme de l'association L214.

A l'intérieur de ces différentes tendances animalistes, dessinées ici à grands traits[13], la question de la mise à mort est cruciale. Comme l'écrit Vilmer, « l'éthique animale considère généralement la mort et la souffrance comme des maux, qu'elle cherche à éviter, ou au moins à minimiser » (2015, 16). Chez le philosophe Peter Singer, rendu célèbre par la publication de son ouvrage *Animal liberation*, elle repose sur un raisonnement utilitariste fondé sur « l'égalité de considération des intérêts » (2007, 19). Dans cette perspective, nous dit Marianne Celka, « ôter la vie à un être dont la capacité mentale est inférieure au niveau nécessaire à la conception d'un avenir et donc de projets, n'engendre pas les mêmes conséquences morales que la mise à mort d'un être qui en aurait les capacités. (…) Cette rhétorique implique que de manière générale nous devons privilégier la vie d'un être humain sur celle d'un animal, sauf en cas où l'animal aurait plus d'intérêt à vivre que l'être humain (notamment quand celui-là est un handicapé mental profond) » (2012, 96). La plupart des autres penseurs antispécistes considèrent toute forme d'abattage des animaux comme un mal en soi, à l'instar de Gary Francione et Tom Regan. Ce dernier déplace la question éthique depuis l'égalité de considération des intérêts vers celle des droits, fondés sur la commune capacité des animaux et des humains à être « sujets-d'une-vie » ; ce qui « implique l'obligation, le commandement, l'impératif catégorique de n'être jamais considéré comme les moyens d'une fin » (Vilmer 2015, 82). Toute mise à mort donnée volontairement par l'être humain doit nécessairement être abolie, quand bien même elle serait indolore, puisqu'elle s'oppose de facto au droit inaliénable des animaux (ou, plus exactement, de certains d'entre eux[14]) à être sujets-d'une-vie.

[11] Sur la distinction entre mouvements réformistes et abolitionnistes, se référer également, entre autres, aux travaux de Christophe Traïni (2011) et Fabien Carrié (2015).
[12] A l'embranchement de considérations affectives, morales et philosophiques, l'antispécisme défend l'idée que « le spécisme est à l'espèce ce que le racisme et le sexisme sont respectivement à la race et au sexe » (cité par Dubreuil 2009, 117).
[13] Sur les multiples courants de pensée internes à l'éthique animale, se référer notamment à l'ouvrage de Jean-Baptiste Jeangène Vilmer (2015).
[14] Comme le fait remarquer Vilmer, la définition que Regan donne des êtres « sujets-d'une-vie » est « assez restrictive, elle elle ne concerne à vrai dire que les mammifères âgés d'un an et plus, et l'auteur laisse ouverte la question de savoir ce qu'il en est des animaux moins évolués » (2015, 61-62).

On distingue ainsi dans la pensée animaliste contemporaine deux grandes manières d'appréhender la mise à mort des animaux destinés à l'alimentation humaine. L'une la proscrit absolument dans la mesure où « il n'est par définition pas respectueux de voler la vie à un être sensible pour le plaisir de manger ou de vendre son corps »[15]. Dans cette perspective, rien ne peut justifier de tuer un animal pour s'en nourrir, même pas le « don d'une vie bonne » (Porcher 2011, 141). L'autre l'accepte à la stricte condition que les procédés d'abattage épargnent aux animaux toute douleur évitable. Selon ce point de vue, l'indolorisation des procédés d'abattage apparaît comme un pré-requis à toute entreprise de moralisation de la mise à mort des animaux. Les différentes tendances animalistes se rejoignent donc sur un critère fondamental, celui de la souffrance. « Le point de départ, la raison d'être de l'éthique animale est l'existence d'une souffrance animale. Si les animaux ne souffraient pas, s'ils n'avaient pas la capacité de ressentir la douleur, la question de leur statut moral, celle de notre responsabilité à leur égard, ne se poserait pas davantage que pour les arbres, les légumes, les roches ou les rivières. Il existe donc un lien consubstantiel entre considération morale et souffrance animale, qui constitue précisément le terrain de l'éthique animale » (Vilmer 2010, 191). Ainsi, qu'ils soient de tendance welfariste ou abolitionniste, les mouvements pro-animaux rabattent les questions morales liées à la mort des animaux sur celle de la sensibilité (ou, selon les conceptions, de la « sentience »[16]).

Il me semble que cette centralité de la sensibilité dans les débats sur l'abattage révèle l'existence d'une « raison humanitaire » logée au cœur de notre rapport contemporain à la mort des animaux. L'expression est formulée par Didier Fassin (2010) pour rendre compte de la manière dont les « sentiments moraux »[17] pénètrent et alimentent les politiques contemporaines[18], consacrant le sentiment de compassion comme « principe moral supérieur » et faisant « de la préservation de la vie et du soulagement de la souffrance les valeurs suprêmes de l'action » (Fassin 2006b, 16). L'action humanitaire qui en résulte apparaît comme un allant-de-soi, comme une évidence morale incontestable compte-tenu de la noblesse du but qu'elle poursuit ; elle est « tellement puissante qu'elle s'impose à tous comme le bien par excellence » (2006b, 16). Si Fassin formule le concept pour étudier les actions humanitaires menées envers les humains, il me semble tout à fait judicieux de le mobiliser pour éclairer celles menées en faveur des animaux. Il est en effet pertinent pour rendre compte de l'essor de la « cause animale » (Traïni 2011) à partir du XIXe siècle et de

[15] https://www.l214.com/faq/est-ce-que-l214-agit-contre-abattage-rituel. Consulté le 08/09/2022.
[16] Le terme « sentience » est un néologisme issu du mot anglais éponyme. Il est utilisé par certains auteurs et militants antispécistes pour désigner chez les animaux la « faculté à la fois de sentir, d'éprouver des émotioons, d'avoir une vie mentale et de faire des expériences conscientes » (Giroux 2020, 35).
[17] Fassin définit les « sentiments moraux » comme des « émotions qui nous portent vers le malheur des autres et nous font souhaiter les corriger » (2010 : 7).
[18] L'auteur attire notamment l'attention sur le mouvement par lequel ces sentiments moraux tendent à remplacer « l'ancien lexique de la critique sociale » au profit d'un langage compassionnel : « les inégalités s'effacent au profit de l'exclusion, la domination se transforme en malheur, l'injustice se dit dans les mots de la souffrance, la violence s'exprime en termes de traumatisme » (Fassin 2010, 14).

l'intégration des « revendications animalitaires »[19] dans les politiques publiques à travers la question de la protection puis du bien-être animal. Appliqué au welfarisme auquel je m'intéresserai plus spécifiquement dans ce travail, le concept de raison humanitaire (qu'on pourrait aussi qualifier avec Jean-Pierre Digard de « raison animalitaire ») renvoie à la logique politique et morale qui fait de la réduction voire de la suppression de la souffrance le principe moral supérieur devant guider les modalités de mise à mort des animaux d'élevage, au nom de la compassion envers nos « frères inférieurs ».

Or s'il est des pratiques qui font vivement polémique en matière de souffrance animale (aux côtés de la corrida, de l'expérimentation animale ou de la chasse), ce sont bien les rites religieux juifs et musulmans. Depuis 1964, l'étourdissement[20] des animaux préalablement à leur saignée est une obligation légale, sauf en cas d'abattage rituel pour lesquels les autorités juives et musulmanes bénéficient d'une dérogation[21]. L'abrogation de cette exemption est un combat historique des associations welfaristes, à l'instar de l'OABA[22], créée par Jacqueline Gilardoni en 1961 « dans le but d'obtenir la fabrication d'appareils d'insensibilisation et une réglementation pour rendre leur emploi obligatoire »[23]. Pour l'OABA, l'abattage sans étourdissement est par définition inacceptable et de surcroît insupportable, en témoigne cette citation de feu son ancien président Jean-Pierre Kieffer :

> *« On ne peut nier la souffrance animale lorsqu'on ne pratique pas l'étourdissement. Assister à un abattage sans étourdissement, surtout lorsqu'il s'agit d'une vache laitière, qui mettra beaucoup plus de temps qu'un gros Charolais à mourir après un égorgement à vif provoque un choc à vie : la gorge tranchée – peau, muscles, œsophage, trachée entaillée –, donc à moitié décapité, l'animal tombe, se relève, retombe, se relève, pousse des cris cependant que l'air qui passe fait des bulles dans le sang. C'est une image atroce. L'abattage sans étourdissement, rituel ou pas, est pour nous inacceptable au XXIe siècle » (cité par Falorni et Caullet 2016a, 34).*

Pour les mouvements abolitionnistes en revanche, préférer l'abattage avec à sans étourdissement relève d'un choix cornélien, comme l'évoque l'association L214 :

> *« Il faut traiter la question de l'abattage sans étourdissement de façon honnête. Et il faut en parler, pour ne pas laisser toute la place à ceux qui se servent de cette*

[19] Jean-Pierre Digard définit le néologisme « animalitaire », qu'il emprunte à Ernest Hemingway, comme « la compassion active envers les animaux, par analogie avec "humanitaire" » (Digard 2009, 98).
[20] Le règlement européen CE n°1099/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort définit l'étourdissement comme « tout procédé appliqué intentionnellement qui provoque une perte de conscience et de sensibilité sans douleur, y compris tout procédé entraînant une mort immédiate », *Journal officiel de l'Union européenne*, p.8.
[21] Décret n° 64-334 du 16 avril 1964.
[22] Reconnue d'utilité publique en 1965, l'Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoir (OABA) se donne pour mission de « former, auditer, sensibiliser et défendre le respect des règles de protection animale en abattoirs, dénoncer les abattages sans étourdissement préalable », « agir en faveur d'une consommation durable et responsable qui intègre le bien-être animal », « lutter contre la maltraitance animale par des sauvetages d'animaux de ferme » et « assister, protéger et recueillir les animaux de ferme abandonnés ou maltraités » (https://oaba.fr/nos-missions/). Consulté le 08/09/2022.
[23] https://oaba.fr/victoires-historiques-oaba/. Consulté le 27/09/2022.

> *question simplement pour attiser la haine. Première précision : ce type d'abattage n'a pas le monopole de la cruauté. Les tenants de l'abattage sans étourdissement leur opposent à juste titre les méthodes d'étourdissement très violentes. Quand on voit les cochons s'asphyxier violemment dans le puits à CO2, on se dit qu'on est en train de pinailler entre la peste et le choléra. Cependant, l'avis de la Fédération des vétérinaires d'Europe est tout de même sans appel : "L'abattage des animaux sans étourdissement préalable est inacceptable en toutes circonstances". L'égorgement d'animaux conscients cause généralement plus de peur et de douleur que l'abattage avec étourdissement préalable. Mais il serait erroné de laisser entendre que les animaux abattus de façon conventionnelle meurent paisiblement dans les abattoirs »*[24].

Si l'association entend faire preuve d'une certaine impartialité à l'égard de l'abattage sans étourdissement, elle milite tout de même aux côtés de ses consoeurs welfaristes pour l'interdiction de la pratique[25]. L'abattage rituel pose donc un grave *problème moral* aux mouvements animalistes en général et aux associations réformistes en particulier. Il n'est pas étonnant de constater que la montée en puissance de la « question animale » (Engélibert et al. 2011) en Europe se soit accompagnée d'un ensemble de débats et d'évolutions juridiques sur la pratique. Bien que le règlement européen de protection animale n°1099/2009, actuellement en vigueur en abattoir, autorise la dérogation à l'étourdissement en cas de rite religieux, il laisse toutefois « un certain degré de subsidiarité à chaque Etat membre »[26]. Les arbitrages effectués par les gouvernements nationaux pour concilier les deux valeurs communautaires que sont la liberté religieuse et le bien-être animal sont divers[27]. Si plus des deux-tiers des pays européens autorisent sur leur territoire l'abattage sans étourdissement, certains ont opté pour des mesures plus restrictives, pouvant aller jusqu'à l'interdiction[28]. A titre d'exemple, le gouvernement polonais a interdit l'abattage sans étourdissement en 2012 puis est revenu deux ans plus tard sur sa décision[29], tant pour des raisons juridiques (l'interdiction étant considérée comme une entrave au libre exercice du culte) qu'économiques (la Pologne étant l'un des plus importants exportateurs de viande bovine et de volaille en Europe), avant d'adopter en 2020 une nouvelle loi de protection animale interdisant, entre autres, l'exportation des viandes casher et halal[30]. Les communautés juives et musulmanes polonaises conservent donc le droit d'abattre les animaux sans étourdissement à la stricte condition que la viande soit destinée au

[24] « Les animaux ? C'est une lutte politique », entretien avec l'association L214 pour la revue Ballast, 04 novembre 2015, https://www.revue-ballast.fr/l214-les-animaux-cest-une-lutte-politique/. Consulté le 08/09/2022.
[25] https://www.l214.com/faq/est-ce-que-l214-agit-contre-abattage-rituel. Consulté le 08/09/2022.
[26] Règlement (CE) n°1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, *Journal officiel de l'Union européenne*, p.3.
[27] « Legal Restrictions on Religious Slaughter in Europe », *The Law Library of Congress*, mars 2018, https://www.supremecourt.gov/opinions/URLs_Cited/OT2020/19-123/19-123-1.pdf. Consulté le 10/09/2022.
[28] C'est le cas au Danemark, en Finlande, en Grèce, en Suède ou encore en Belgique dans les régions wallonne et flamande.
[29] « La Pologne autorise à nouveau l'abattage rituel », *Le Figaro*, 10 décembre 2014, https://www.lefigaro.fr/flash-actu/2014/12/10/97001-20141210FILWWW00196-la-pologne-autorise-a-nouveau-l-abattage-rituel.php. Consulté le 10/09/2022.
[30] « Le Parlement polonais adopte une loi sur les droits des animaux », *Le Figaro*, 18 septembre 2020, https://amp.lefigaro.fr/flash-actu/le-parlement-polonais-adopte-une-loi-sur-les-droits-des-animaux-20200918. Consulté le 10/09/2022.

marché national. Par-delà les discussions d'ordre juridique qui découlent de ces multiples arbitrages entre liberté religieuse et bien-être animal (Gonzalez et Vial 2019; Curtit 2021; Gonzalez et Curtit 2021), je crois qu'ils témoignent de l'ascension, en Europe et plus largement en Occident, de la raison humanitaire dans nos rapports aux animaux domestiques et, plus spécifiquement, à leur mise à mort.

Aussi, à rebours de l'idée que l'abattage contemporain serait sécularisé parce qu'industriel, je pense à l'inverse qu'une raison humanitaire en constitue le fondement moral voire religieux. Elle est la part de sacré, nichée *dans* l'abattage industriel, qui donne à ce dernier son caractère vertueux. Si elle est mise en défaut, le modèle tout entier perd de sa légitimité. Si les aspects productifs et sanitaires ont prévalu depuis l'industrialisation des abattoirs, la montée en puissance du bien-être animal et du militantisme abolitionniste contraint désormais les professionnels d'abattage à se justifier sur la moralité de leurs pratiques. Cette recherche doctorale soutient la thèse que les pratiques rituelles islamiques, en sapant les fondements moraux de l'abattage humanitaire-industriel, entravent son processus de relégitimation ; raison pour laquelle elles doivent impérativement être arrimées à la raison humanitaire pour perdurer. On peut à ce titre parler d'« injonction à l'assimilation » (Hajjat 2012) ou, plus exactement, à l'humanitarisation ; l'abattage islamique étant déjà industriel.

Ainsi, c'est au regard du couple humanitaire-industriel qu'il m'a paru essentiel de rendre compte, dans ce travail doctoral, des raisons pour lesquelles l'abattage rituel sans étourdissement est en passe de se muer en « intolérable » (Bourdelais et Fassin 2005). Pour ce faire, je me suis principalement appuyé sur le cadre théorique des économies morales revisité par Didier Fassin (2009a)[31], et sur une enquête de terrain menée entre 2018 et 2021 dans 16 abattoirs de bovins et de volailles ainsi qu'auprès d'une centaine de personnes impliquées dans les activités d'abattage (services d'inspection vétérinaire, professionnels d'abattage, sacrificateurs, agences de certification halal, théologiens…). J'ai porté plus spécifiquement mon attention sur les effets produits par l'application du règlement européen n°1099/2009 sur les pratiques d'abattage, dans la mesure où ils permettent de saisir concrètement la manière dont les dimensions productives et morales s'articulent en abattoir.

Dans un premier chapitre, je dresserai un état de l'art de la manière dont les auteurs en sciences sociales ont analysé la question de l'abattage rituel musulman, en soulignant le fait que le caractère doublement sensible du sujet (lié d'un côté à la mise à mort des animaux, de l'autre à l'islam) a conduit à de vives disputes jusqu'au sein du monde académique. Je me livrerai dans un deuxième chapitre à une socio-histoire de l'abattage par laquelle je montrerai que l'abattage industriel repose tout autant sur des considérations technico-économiques que morales et religieuses, dont je rendrai compte en fin de partie à travers une synthèse idéaltypique des critères du « bien-tuer » contemporain. Partant de là, je théoriserai dans un

[31] Je remercie chaleureusement Sébastien Mouret de m'avoir fait connaître les travaux de D. Fassin et d'avoir souligné leur pertinence pour analyser le rapport contemporain à la mise à mort des animaux.

troisième chapitre l'existence d'une économie morale de type « humanitaire-industriel », dominante en France (et probablement en Occident), à laquelle se heurte une seconde économie morale de type « islamique-industriel ». C'est au prisme du « frottement » entre ces deux économies morales que je développerai mes hypothèses de recherche. Après avoir présenté mon approche méthodologique dans un quatrième chapitre, je proposerai dans un cinquième une description générale et simplifiée de l'organisation du travail, des procès d'abattage et des règles de protection animale en abattoir de bovins et de volailles. Les trois chapitres suivants seront consacrés à la présentation des résultats « bruts » de l'enquête de terrain. Il s'agira, dans le chapitre six, de décrire les différentes manières dont les exigences islamiques, humanitaires et industrielles s'articulent dans chaque abattoir de bovins visité. J'exposerai ensuite, dans le septième chapitre, le contenu des entretiens effectués avec les acteurs impliqués dans l'abattage des bovins, en présentant les résultats par catégories d'acteurs (agents de l'Etat, industriels, ONG de protection animale, sacrificateurs, théologiens, etc.). Le huitième chapitre sera consacré aux résultats de l'enquête sur l'abattage des volailles où je procèderai de la même manière que pour les bovins : je reviendrai dans un premier point sur l'enquête en abattoir puis détaillerai dans un second les données collectées grâce aux entretiens. Nous verrons notamment que l'application du règlement européen de protection animale conduit à des conflits récurrents entre industriels d'abattage et services d'inspection vétérinaire sur la question de l'abattage rituel. Alors qu'il est exigé côté humanitaire que les animaux soient strictement *inconscients* – quitte à ce qu'ils soient tués par le procédé d'étourdissement, il est exigé côté islamique qu'ils soient strictement *vivants* – quitte à ce qu'ils demeurent conscients durant leur agonie. Cette double injonction rend toute entreprise de normalisation des pratiques (côté abatteurs) et d'harmonisation des inspections (côté services de l'Etat) particulièrement complexe, menant à divers accommodements selon les négociations et les rapports de force entre les différentes parties prenantes. Enfin, je discuterai dans le neuvième et dernier chapitre des résultats de l'enquête de terrain, au regard de la construction de mon problème de recherche. En analysant d'abord les contraintes technico-productives qui découlent de l'application du règlement européen, je montrerai que l'ascension de la raison humanitaire fait de l'abattage rituel un *problème industriel*, ce qui n'était pas le cas jusqu'à présent. En m'intéressant ensuite aux problèmes moraux qui résultent de l'application du règlement, je montrerai que le « conflit d'intolérables » entre exigences humanitaires et islamiques masque un phénomène général d'ajustement à l'existant industriel, commun aux deux économies morales. En effet, que l'abattage soit avec ou sans étourdissement, humanitaire ou islamique, la spécialisation et l'industrialisation des activités provoquent un double réductionnisme biologique et moral par lequel la légitimité de la mise à mort des animaux ne repose in fine *que* sur le strict respect d'un geste technique sacralisé. Pour finir, après avoir constaté que, somme toute, les deux économies morales présentent dans leur manière d'appréhender la mort des animaux plus de similitudes qu'il n'y paraît, je substituerai dans un dernier point la dialectique humanitaire/islamique par une seconde

opposition, que l'on retrouve chez plusieurs personnes interrogées et dont je proposerai de rendre compte à travers la distinction « geste sacré » versus « vie juste », laquelle insiste sur l'importance de reconnecter les conditions de vie *et* de mort des animaux en se décentrant radicalement de l'abattoir industriel.

Chapitre 1. L'abattage rituel musulman, objet de disputes jusqu'au sein des sciences sociales

Historiquement, les mises à mort d'animaux qui ont le plus fréquemment retenu l'attention des chercheurs en sciences sociales et donné lieu à de nombreuses théorisations sont les sacrifices. La revue de littérature proposée par l'anthropologue Claude Rivière (2005) donne un aperçu de la diversité des manières dont les auteurs, en particulier les anthropologues, ont pensé ces pratiques : sacrifice-don chez Edward Tylor (le sacrifice est un hommage aux entités surnaturelles par lequel les hommes attendent en retour quelque chose), sacrifice-communion chez William Robertson Smith (le sacrifice permet l'union entre le divin et les fidèles via la mise à mort et le partage d'une victime), sacrifice-revivification chez James George Frazer (le sacrifice permet de régénérer la société), sacrifice-communication/échange chez Henri Hubert et Marcel Mauss (le sacrifice est un mode de communication avec le divin qui s'opère dans un mouvement d'aller-retour entre le profane et le sacré par l'intermédiaire d'une victime), etc.

Devant la récurrence historique et géographique des sacrifices, certains auteurs ont émis l'hypothèse d'une origine sacrificielle de la vie religieuse et sociale (Scubla 1998) et ont vu dans le sacrifice « l'éventualité d'une sorte de culpabilité originelle ou la catharsis de la violence fondatrice » (Fischler 2001, 139). La thèse de René Girard à ce sujet est bien connue. En se dirigeant vers les animaux, la violence contenue dans le sacrifice permettrait de substituer celle que les humains s'infligent entre eux : « c'est la communauté entière que le sacrifice protège de *sa* propre violence, c'est la communauté entière qu'il détourne vers des victimes qui lui sont extérieures » (1972, 22). Historiens et anthropologues rapportent également que dans nombre de sociétés, abattages alimentaires et pratiques sacrificielles se confondent, à l'instar – pour ne citer que ces deux exemples – des Grecs pour la période antique (Detienne et Vernant 1979) et des Nuer pour la période contemporaine (Evans-Pritchard 1968). Si dans d'autres cas ils se distinguent, la mise à mort n'en est pas pour autant dépourvue de dimensions rituelles. C'est le cas des pratiques juives où, outre les multiples formes de sacrifices observées durant la période antique (Soler 1996; Marx 2005b; Lemardelé 2013; 2014), la « simple » mise à mort à des fins alimentaires fait elle-aussi l'objet de prescriptions rituelles jusqu'à aujourd'hui (Nizard-Benchimol 1998). C'est aussi le cas des pratiques musulmanes où l'on trouve d'un côté des sacrifices effectués « à une date fixe du calendrier lunaire pendant le pèlerinage à La Mekke » ou « après la naissance d'un enfant » (Bonte, Brisebarre, et Gokalp 1998, 18-19), de l'autre des abattages rituels destinés à l'alimentation carnée[32].

[32] Cette distinction entre abattage rituel et sacrifice a toutefois fait l'objet de divergences entre les chercheurs. Certains auteurs comme Joseph Chelhod ou Emile Dermenghem ne distinguent pas entre les deux pratiques (Bonte 1999), d'autres comme Mohammed Hocine Benkheira le font. Selon Chelhod (1955), les classifications

Sachant que beaucoup d'anthropologues ont construit leurs analyses à partir de l'étude des sociétés dites traditionnelles (anciennes comme contemporaines), qu'en est-il des sociétés européennes dites modernes où les pratiques sacrificielles ont largement décliné pour laisser place à de vastes abattoirs industriels ? Si de nombreux travaux ont montré les difficultés posées par la permanence des pratiques sacrificielles islamiques en contexte urbain européen (Brisebarre 1998; Franck, Gardin, et Givre 2015), comment les auteurs en sciences sociales analysent-ils la présence des pratiques islamiques d'abattage à des fins alimentaires, en milieu industriel ? La principale difficulté posée par ces interrogations tient à la double caractéristique de l'objet « abattage islamique », qui articule la question de la mort des animaux à celle de l'islam. Cette double caractéristique fait que l'objet a été étudié selon des perspectives très différentes au croisement de diverses disciplines (anthropologie culturelle, sciences sociales des religions, histoire, sociologie, économie, etc.). Je reviendrai donc sur la littérature produite sur l'abattage islamique-industriel en abordant d'abord les questions liées à la partie « mise à mort », ensuite celles liées au volet « islam ».

1. Des querelles sur l'*abattage* des animaux

Pour rendre compte de ce premier type de controverses autour de l'abattage islamique-industriel, j'aimerais m'appuyer sur l'image de la Querelle des Anciens et des Modernes[33]. Il me semble en effet que l'évolution des travaux en sciences sociales sur la mise à mort des animaux donne à voir une sorte d'effet « générationnel » qui témoigne là-aussi d'une montée du zoocentrisme en général et des théories de l'éthique animale en particulier. Pour résumer les choses sommairement, la critique concerne chez les Anciens certaines formes de mise à mort tandis qu'elle porte chez les Modernes sur la mise à mort en elle-même. Généralement, les Anciens dénoncent l'insignifiance[34] de certains types d'abattage là où les Modernes

en termes de licite et d'illicite en matière d'alimentation carnée s'expliquent par une logique de distinction entre le pur et et l'impur. Ainsi, s'agissant de l'abattage alimentaire, les règles rituelles viseraient à purifier l'animal du sang impur. Cette explication ne convainc pas Benkheira dans la mesure où certains animaux ne peuvent pas être consommés quand bien même ils seraient saignés rituellement (c'est par exemple le cas de certains animaux interdits à la consommation comme le porc ou des abattages effectués au nom de quelqu'un ou de quelque chose d'autre que Dieu). Ainsi écrit-il, « la nourriture carnée permise en islâm est déterminée par trois oppositions principales : entre espèces interdites et espèces permises, entre mort rituelle et non rituelle et entre scripturaires et non scripturaires » (Benkheira 1996, 32). Dans cette perspective, la médiation rituelle s'explique moins par la nécessité de faire couler le sang que par celle « d'affronter le problème de la rencontre avec la mort » (Benkheira 1999, 18) : « Est mayta la bête morte sans la médiation du rite, c'est-à-dire de la Loi » (Benkheira 1996, 30). Pour cette raison, Benkheira considère que les pratiques rituelles et sacrificielles ne peuvent pas être assimilées parce qu'elles ne répondent pas aux mêmes finalités, invitant même à « abandonner jusqu'au terme "sacrifice" qui charrie avec lui toutes sortes de significations », notamment chrétiennes (Benkheira 1999, 17).

[33] Je remercie mon co-directeur de thèse Jean Gardin de m'avoir donné l'idée de me référer à cette querelle. Résumée brièvement, « l'expression "Anciens et Modernes" renvoie à une fameuse querelle littéraire, sous le règne de Louis XIV, entre partisans de la supériorité des Anciens, les auteurs de l'Antiquité, et leurs adversaires, convaincus d'un progrès dans les arts qui donne nécessairement au temps présent l'avantage sur le passé ». Voir Milovan Stanic et François Trémolières, « Anciens et Modernes », *Encyclopædia Universalis* [en ligne]. Consulté le 12 septembre 2022.

[34] L'insignifiance (ou le non-sens), entendu dans le sens de ce « dont la valeur est médiocre ou nulle ». https://www.cnrtl.fr/definition/insignifiant. Consulté le 20/09/2022.

déconstruisent les divers mécanismes de légitimation du « meurtre animal » pour mieux les dénoncer.

1.1. Le point de vue des Anciens

Pour le résumer grossièrement, les Anciens ont en commun de considérer qu'une longue dynamique entamée avec l'avènement du christianisme et achevée avec le processus d'industrialisation a conduit à une désacralisation de la mise à mort des animaux. Cette désacralisation est aussi à lire sous l'angle d'une *perte de sens* : en bout de chaîne, l'abattage industriel (qu'il soit rituel ou non) se limite à un ensemble d'opérations technico-productives à finalité économique, dépourvu de sens et de valeur. On en trouve une illustration avec les travaux d'Elisabeth de Fontenay. Dans son ouvrage *Le silence des bêtes* (1998), la philosophe défend la thèse selon laquelle « on anéantit les animaux en tant que tels (c'est-à-dire en tant qu'être animés, liés aux hommes et au divin dans une chaîne symbolique extrêmement forte) quand on cesse de les tuer en tant que consacrés ou pour les consacrer » (1998, 271). En l'insérant dans une triangularité symbolique qui le relie aux hommes et au divin, le sacrifice permettrait d'extraire l'animal du « monde des choses » et de lui attribuer, en somme, une ontologie autre que biologique et une valeur autre qu'économique, organoleptique ou nutritionnelle. Sans sacralisation, sans consécration, l'animal est ramené à sa seule réalité physique. Pour l'autrice, l'abrogation des sacrifices, consubstantiel à l'avènement du christianisme occidental, a donc brisé cette relation de dépendance symbolique qui unissait hommes, animaux et divinité(s) : plus de sacrifices, plus d'inscription des animaux dans une chaîne de sens unifiante. « Il faut donc risquer l'hypothèse selon laquelle l'abandon de la pratique sacrificielle, qui s'est très vite instauré dans l'Occident chrétien, a conduit peu à peu à l'appropriation sans foi ni loi de la nature et même de ceux qui, en elle, s'apparentent plus à l'humain qu'au végétal » (1998, 341). Mais toutes les mises à mort rituelles ne se valent pas. Si l'autrice considère que « les animaux ont eu un âge d'or qui coïncide avec le temps des sacrifices » (1998, 278), elle penche pour « une contemplation mélancolique du polythéisme » (1998, 279) plutôt que pour une apologie des rites juifs et musulmans contemporains. Car si ces derniers « savent encore, à l'encontre du christianisme, tisser d'une manière ou d'une autre, dans l'ordre symbolique, les bêtes avec les hommes, ils les laissent pour cette raison même souffrir d'agonies lentes » (1998, 279). Ce laisser-souffrir lui paraît d'autant plus intolérable que les connaissances scientifiques et les techniques d'abattage ont évolué et que, pour cette raison, les cultes devraient désormais reconnaître « qu'une telle manière d'administrer la mort [i.e. en égorgeant l'animal à vif], plus douce sans doute que d'autres en d'anciens temps, ne convient plus à l'état de nos mœurs et ne peut plus être justifiée par les égards qu'on a envers les animaux, mais seulement par la fidélité à la tradition » (1998, 317).

Fontenay situe ainsi à l'opposé de l'idéaltype sacrificiel – i.e. polythéiste antique – la mise à mort industrielle techno-scientifique qu'elle considère comme une sorte de

parachèvement du processus de désymbolisation. Cette dernière n'est pas sans conséquence concrète sur la condition animale puisqu'en expulsant les animaux de la sphère du sacré, elle autorise leur appropriation sans borne, de sorte que nous « mangeons n'importe quoi et n'importe comment, nous donnons la vie aux bêtes, nous les faisons vivre et mourir dans le processus d'une technicité "rationnelle" qui n'est pas sans rapport avec les techniques de concentration, sinon d'extermination, qui ont marqué le XXe siècle du sceau de l'irreprésentable. "Grande bouffe" et "grand massacre" sans foi ni loi : telle est la modernité d'un destin qui est commun, sans que les uns et la plupart des autres le sachent, aux hommes et aux animaux » (1998, 1003). Cette comparaison n'est pas fortuite ; elle vise à mettre en évidence la « parenté originaire » que l'autrice perçoit entre la mentalité techno-scientifique sous-jacente à la destruction d'une partie de la population humaine et celle qui orchestre rationnellement l'exploitation des animaux « plus impitoyablement que jamais dans la société industrielle » (1998, 1045). Quatorze ans après la parution du *Silence des bêtes*, Fontenay finit par nuancer son opposition sacrifice/industrie en butant sur le cas de l'abattage rituel musulman. Dans un billet publié en 2012 sur le site de France Inter elle écrit :

> *« J'ai longtemps pensé, pour ma part, que le sacrifice était radicalement différent de l'abattage industriel, le rapport sacrificiel à l'animal me semblait plus acceptable que l'incorporation de viande sans autre forme de procès. Mêler Dieu ou les régles liturgiques à la mise à mort implique un certain respect de la créature vivante. Dans le sacrifice, en effet, il y a trois éléments : l'animal offert, l'homme qui fait l'offrande et la divinité à laquelle on s'adresse. Dans le sacrifice, l'animal n'est pas une chose, on le respecte c'est en quelque sorte un partenaire. C'est donc ainsi que je tentais de penser les choses. Mais ce que j'ai pu lire sur cette mort sacrificielle infligée désormais dans les abattoirs m'a fait changer d'avis. La cruauté particulière de cette obligation de la saignée à vif, de ces vingt minutes parfois que l'animal met à mourir s'aggrave encore de l'emploi technique fait des blocs de contention rotatifs qui font basculer l'animal la tête en bas. Certaines vaches cherchent à se relever. Il y a beaucoup de mauvaise foi et beaucoup de profits douteux derrière ces rites et j'ai compris que le sacrifice finissait par ne plus se distinguer de l'abattage industriel, du fait notamment de la considérable production de viande hallal »*[35].

L'abattage rituel-industriel musulman semble ainsi avoir eu raison de l'idéaltype sacrificiel de Fontenay ou, plutôt, il a définitivement glissé à ses yeux dans la catégorie des abattages industriels insignifiants. Cette idée que la mise à mort des animaux se serait dégradée sur le plan symbolique se retrouve chez plusieurs auteurs de différentes façons : elle est tantôt liée à un facteur temporel (passage de la période antique à la période moderne), tantôt géographique (passage des sociétés traditionnelles aux sociétés industrielles), tantôt religieux (passage des sociétés polythéistes aux sociétés monothéistes), etc. L'anthropologue Pierre Bonte distingue par exemple le « beau sacrifice halal » de l'abattage rituel musulman, qu'il trouve « souvent réduit à une simple codification de l'acte d'égorgement sans impliquer

[35] Elisabeth de Fontenay, « Sacrifices d'animaux », *France Inter*, 17 janvier 2012, https://www.franceinter.fr/info/sacrifices-d-animaux. Consulté le 20/09/2022.

les temps, les espaces, ni les individus spécialisés qui composent habituellement la trame de l'acte sacrificiel » (1993, 549). Plus globalement pour Bonte, l'avènement de l'islam a transformé le rapport antéislamique à la pratique sacrificielle en opérant « un travail de sape des catégories symboliques exclusives à travers lesquelles se constituaient auparavant les relations entre les hommes et celles entre les hommes et le surnaturel ». Or ces catégories formaient à ses yeux un « système à visée cosmique (…) riche de significations que l'islam s'est attaché à travestir, réinterpréter et utiliser au service d'une nouvelle cosmologie monothéiste » (1993, 556-57). En d'autres termes, la religion musulmane a rationalisé le sacrifice et entamé sa réduction de sens, quand bien même elle conserverait un « modèle ibrâhimîen » symbolisant l'archétype de la soumission du musulman à Dieu (in Bonte, Brisebarre, et Gokalp 1998, 19-50). C'est pourquoi l'anthropologue considère qu'« avec les abattoirs rituels *halâl* nous assistons en quelque sorte à l'achèvement d'un processus de technicisation d'un acte rituel qui a toujours été aussi un acte technique. (…) Dans le monde musulman moderne, le sacrifice lui-même, le beau modèle ibrahimique, n'échappe pas à cette technicisation » (Bonte 1993, 554), laquelle conduit *in fine* à accorder une prééminence à « la stricte séparation du sang et du corps dans la fabrication de la carcasse » (1993, 555). Pour l'anthropologue, l'abattage rituel musulman ainsi désymbolisé n'a alors aucun mal à « répondre aux impératifs d'une logique de type industriel » (1993, 553) : la distinction licite/illicite qui régit l'abattage rituel musulman correspond terme à terme à celle du légal/illégal qui règle l'abattage « occidental ». Ainsi on trouve chez Bonte, comme chez Fontenay, une sorte de modèle sacrificiel signifiant qui se transforme, par une sorte de réduction symbolique progressive, en un abattage rituel-industriel dans lequel « la perte de significations de l'acte technique, des savoir-dire, entamée avec l'islam, trouve son achèvement » (1993, 558).

Dans un registre encore différent, Jocelyne Porcher considère également que « dans les sociétés occidentales, la déritualisation de l'abattage des animaux, la disparition du sacrifice, mais également la banalisation de la consommation de viande ont contribué à la perte du sens profond que peut avoir le fait de manger de la viande » (Porcher 2002a, 47). Pour la sociologue, le développement des productions animales est venu porter un coup fatal au rapport contemporain à la mort animale en faisant de cette étape particulière une procédure industrielle normalisée. Si l'essor des productions animales remonte à la seconde moitié du XXe siècle, c'est au XIXe que se développe leur substrat théorique avec la science zootechnique (Porcher 2010a) dont l'application industrielle « réduit les multiples rationalités du travail avec les animaux d'élevage à une seule : la rationalité technico-économique. Les autres rationalités du travail, notamment la rationalité relationnelle, ont été réprimées » (Porcher 2010b, 2). Que ce soit en élevage ou à l'abattoir, le rapport à la mort n'a alors de sens qu'au prisme de cette rationalité surplombante qui réduit ce moment singulier à une opération technique « nécessaire pour la transformation de la ressource en biens

alimentaires » (Porcher 2011, 102). La mise à mort devient une activité de destruction intensive qui répond par un jeu de miroir à la production massive d'animaux. Et comme « le sacré est absent des abattoirs » (Porcher 2011, 103), le maintien d'un rituel en industrie ne peut relever que de l'aporie : « penser que l'abattage d'un animal peut être ritualisé dans ce contexte est une erreur ou un mensonge » ; la pratique de l'abattage halal ou casher étant à ses yeux « dépourvue de sens religieux » (Porcher 2011, 107). C'est en dehors des productions animales – idéalement, dans le cadre d'un abattage à la ferme – que Porcher considère qu'il est possible de recréer les conditions d'une ritualisation de la mise à mort animale (Porcher et al. 2014, 89). Dans cette perspective, le « bon » rituel ne renvoie plus à la revivification d'anciens rites sacrificiels idéalisés mais procède de l'engagement affectif et moral des acteurs (ici des éleveurs) impliqués dans la mise à mort des animaux. En résumé, Porcher rejoint Fontenay et Bonte sur l'idée que l'abattoir moderne, devenu le lieu d'une mise à mort technique et désymbolisée rend impossible en son sein l'existence d'un rite digne de ce nom. En revanche, contrairement à Bonte et Fontenay, la sociologue ne dresse pas d'idéaltype sacrificiel ; ses critères de la bonne mort sont plutôt à chercher en aval, au plus près des éleveurs qui peuvent, en se réappropriant intimement l'abattage de leurs animaux, donner sens à leur mise à mort.

Il est important de noter que, chez les Anciens, la mise à mort des animaux n'est pas systématiquement analysée au prisme de la violence humaine ou, lorsque c'est le cas, elle n'est pas forcément considérée comme un mal en soi (ce qui est en revanche beaucoup plus fréquent chez les Modernes, comme nous le verrons dans le second point). A titre d'exemple, alors qu'il analyse les rapports entre sacrifices et domestication animale dans plusieurs sociétés, Pierre Bonte remarque que « les significations des pratiques sacrificielles, avant de relever des topiques qu'elles fondent entre les hommes et entre les hommes et le surnaturel, renvoient ultimement aux propriétés qu'ont accordées les sociétés qui les développent aux animaux qu'elles ont domestiqués » (1999, 85). Autrement dit, la médiation des pratiques rituelles et sacrificielles est d'autant plus fréquente que les animaux sont domestiques et proches biologiquement et affectivement des humains. Pour l'anthropologue, c'est en grande partie sur l'expérience sensible de cette « consubstantialité » (2007) que se fonde la relation entre les humains et les animaux domestiques, mais aussi le rapport des premiers à la mort des seconds. « Le sacrifice apparaît alors comme une série de *varia* sur les correspondances qui peuvent être posées entre le corps de la victime animale et le corps humain » (1999, 87). Il regrette à ce titre que de nombreuses théories anthropologiques modernes déplacent l'étude du sacrifice vers la question de la violence (notamment « primordiale »). A ses yeux, cette « obsession » de la violence éclaire « sur les représentations du lien social dans nos sociétés qui ne relèvent plus des significations holistes qui prévalaient dans les théories antisacrificielles anciennes, mais de relations individualistes dominées par la concurrence, la compétition et bien souvent hélas la violence et la force, faisant de ces relations un modèle

universel du social » (2007, 140). A l'inverse de Bonte, Charles Stépanoff situe la « violence anthropique » au fondement du rapport à la mort des animaux, sans toutefois porter sur elle de jugements de valeurs. Qu'il s'agisse des sociétés occidentales modernes ou des peuples autochtones nous dit-il, « il n'est pas de mode de vie humain qui ne déploie autour de lui un certain degré de violence et de destruction sur les milieux qui l'environnent et sur les êtres vivants qui les habitent ». Chaque société a, à sa manière, une façon « de concevoir, de distribuer et d'organiser la violence anthropique, celle que toute existence entraîne dans son sillage » (2021, 8). Cette violence anthropique est donc moins considérée par l'anthropologue comme un mal en soi que comme un invariant anthropologique, comme une attitude propre à l'être humain avec laquelle les sociétés doivent composer bon gré mal gré. Il analyse à ce titre les pratiques de chasses terrestres comme une résistance au dualisme exploitation/protection caractéristique de l'Occident moderne[36] : « La violence de la chasse doit en effet être considérée dans le contexte plus global des autres formes de violence anthropique produites par la modernité occidentale. Elle pose la question d'une résistance en Occident au processus millénaire de division du travail moral, grâce auquel la violence, toujours plus contaminante et crainte, a pu être en même temps camouflée et démultipliée de façon incontrôlée. Manger ce que l'on tue et tuer ce que l'on mange, c'est maintenir la violence à un niveau proche et social, c'est la garder sous contrôle et l'entourer des égards dus à ceux qui nous nourrissent, qui constituent notre chair de leur mort et qui survivent ainsi dans les palpitations de nos corps. Les chasses terrestres réaffirment une dépendance des humains à l'égard du vivant et une insertion de notre espèce, parmi les autres, dans le cycle infini des prédations » (2021, 376).

En résumé, on retrouve d'une manière ou d'une autre dans ce premier ensemble d'auteurs et d'autrices une tendance à accorder une valeur à certaines formes de ritualisation/sacralisation de la mise à mort des animaux mais aussi à considérer que l'abattage industriel constitue la forme la plus insignifiante et dégradante qu'il soit[37]. Ce qui revient finalement à dire que les rites religieux effectués en industrie sont porteurs d'une

[36] Se référer à l'introduction de la thèse pour une présentation de ce dualisme.

[37] Même les rares auteurs ayant posé l'hypothèse d'une permanence de la logique sacrificielle dans la société industrielle signalent un inquiétant déni de toute dimension symbolique dans les abattoirs contemporains. C'est le cas de Mondher Kilani qui s'appuie sur la crise de la « vache folle » pour montrer que la pensée utilitariste, par sa recherche systématique de valorisation économique du vivant, conduit à « un cycle infini de destruction et de recyclage généralisé qui transcende les espèces et les ordres, et qui ne se préoccupe pas du sens qui nous lie à toutes ces entités » (2002, 11). Pour l'auteur, les manipulations industrielles à l'origine de la crise de l'Encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) révèlent « le caractère autophagique de notre système actuel » et sa « tendance toujours plus profonde à l'autodestruction » (2002, 10). Alors que, dans la logique du sacrifice sanglant, le recours au sacré « neutralise et expulse la violence au-dehors » (2002, 7) de la société, dans la logique de l'abattage industriel – qui exècre par ailleurs toute manifestation sanglante – la violence est incorporée dans la société et refoulée, déniée, mais finit toujours par ressurgir. Le sacrifice moderne prend ainsi la forme d'une gigantesque mise à mort massive et anonyme, guidée uniquement par des impératifs productivistes, qui « rappelle plutôt la logique des génocides modernes planifiés par une raison bureaucratique froide et tatillonne, corsetée dans un appareillage juridico-politique rigide et légaliste, qu'elle n'a affaire avec l'holocauste antique » (2002, 9).

irréductible contradiction ou qu'ils ne sont plus que l'ombre de ce qu'ils prétendent être. Les travaux que je vais aborder dans le point suivant partagent la critique de l'abattage islamique-industriel avec les Anciens mais divergent radicalement avec l'idée qu'il existerait des pratiques d'abattage porteuses de sens ou respectueuses des animaux.

1.2. Le point de vue des Modernes

A la différence des auteurs précédents, les Modernes n'accordent aucun « supplément d'âme » à certaines formes d'abattage, et encore moins aux pratiques rituelles et sacrificielles. Au contraire, ils ont plutôt tendance à penser que les analyses des Anciens ont contribué à asservir les animaux et à justifier leur mise à mort. La montée de cette critique témoigne d'un changement de regard sur le sacrifice animal qui, comme le note Olivier Givre, « cesse d'être une pratique disons "exotique" (et un concept parfois relativement abstrait, témoin de grands systèmes religieux, symboliques et rituels), pour devenir une question très actuelle des sociétés occidentales » (2015, 192). Françoise Armengaud fait figure de précurseure en la matière. Dans un article paru en 1993, la philosophe aborde le sacrifice sous l'angle de l'exploitation idéologique, économique et symbolique des animaux. Elle déplore que l'attribution d'un sens à la mise à mort par les hommes se fasse la plupart du temps au prix de l'endurance d'un ensemble de souffrances pour les animaux. Que ce soit dans les sociétés « avec sacrifice explicite » qui confèrent clairement un sens à la mise à mort des animaux ou dans les sociétés « sans sacrifice explicite (les sociétés modernes) » (1998, 878) qui ne lui trouvent pas d'autre sens qu'économique et tendent à la nier et l'occulter, l'animal est réduit à n'être qu'un support, une « représentation projective, "maquette" de l'humain » (1998, 875). Or pour Armengaud, « le sens coûte cher. Ceux qui en paient le prix ne sont jamais ceux à qui le sens profite » (1998, 878). La philosophe invite à sacrifier la suprématie du sens et à abandonner, notamment, les théories anthropologiques soutenant que la souffrance infligée aux animaux serait salvatrice pour les hommes. Il n'y a donc pas lieu, pour la philosophe, de considérer qu'il y aurait (eu), quelque part, à un moment donné de l'histoire, une bonne façon de donner du sens à la mise à mort animale, qu'elle soit rituelle ou industrielle (ou les deux à la fois).

Dans le même registre et à rebours de l'idée selon laquelle « "quelque chose s'est perdu" avec la disparition de l'immolation rituelle », Hicham-Stéphane Afeissa soutient qu'il existe une « continuité fondamentale entre l'immolation des victimes sur un autel et leur mise à mort dans un abattoir » (2016, 87), à savoir la permanence d'un « *meurtre institutionnellement dénié* » (2016, 88). Le philosophe remarque dans la littérature produite par les historiens de la période antique que les pratiques sacrificielles s'accompagnent souvent de justifications théologiques qui euphémisent, minorent ou nient le caractère meurtrier de la mise à mort. La chose n'est pas différente s'agissant de l'abattage industriel où le déni repose

sur une élusion généralisée de la mort et de tout ce qui rappelle de trop l'animal vivant[38]. Point de différence fondamentale donc, si ce n'est de régime de justification, entre la période antique et industrielle ; tout système de mise à mort repose sur un double-mécanisme par lequel la mort de l'animal est simultanément reconnue et refusée. En conclusion de son article, Afeissa livre le fond de sa pensée sur la permanence de cette institutionnalisation du déni. Elle est bien un meurtre, non une simple mise à mort, reposant sur « la *décision* d'un rapport violent à l'animal ». Autrement dit, quel que soit le régime de justification et le mode de production par lequel la mort est administrée et la viande obtenue, les deux logiques semblent, en dernier recours, fondamentalement violentes et aveugles à la question qui semble décisive à l'auteur, à savoir « *pourquoi l'humanité est carnivore* » (2016, 93).

C'est justement à une déconstruction de cette question que s'attelle la philosophe Florence Burgat dans son ouvrage *L'humanité carnivore* (2017). Et comme chez Afeissa – outre l'appétence pour la viande – la violence humaine semble être l'une des clés de voute permettant d'expliquer comment tient et se maintient au fil du temps le régime carné. Elle consacre à ce titre un chapitre d'une cinquantaine de pages sur le « génie du sacrifice » dans lequel elle entend montrer i) que l'idée que le sacrifice possèderait une plus-value signifiante fonctionne comme un mythe auquel les chercheurs en sciences humaines et sociales ont largement contribué ; ii) que le sacrifice n'est en aucun cas plus respectueux des animaux que ne l'est la boucherie industrielle. Revenant sur les pratiques sacrificielles d'un certain nombre de grandes civilisations (monde gréco-romain, monde arabe préislamique et islamique, Chine ancienne, société aztèque) et sur les principales interprétations auxquelles elles ont donné lieu, la philosophe émet une critique radicale de ces divers rituels et des lectures qui en ont été proposées[39]. Pour Burgat, l'habillage théorico-théologique dont se pare le sacrifice produit un écran de fumée qui contribue à nier ce qu'il est véritablement, à savoir un meurtre, puisque ce sont les animaux qui subissent en bout de chaîne ces diverses élaborations mythologiques, toutes issues de l'imaginaire humain. Or pour la philosophe, « les victimes se moquent bien d'être rendues sacrées par les gestes ampoulés du sacrificateur ; ce qu'elles souhaiteraient, c'est échapper au coup qui va fatalement les frapper » (2017, 223). En bref, le sacrifice (et par extension toute forme de mise à mort des animaux) n'est rien d'autre qu'un « meurtre justifié par de la théorie » (Lempert, cité par Burgat 2017, 221). Il n'y a donc pas à ses yeux de contradiction entre les mises à mort sacrificielles, rituelles et industrielles (comme le pensent les Anciens), mais une continuité, dans la mesure où toutes résultent de la même capacité

[38] « L'invisibilité des processus d'élevage, d'abattage et de transformation de l'animal singulier en viande générique confère à l'ensemble une abstraction telle qu'il semble littéralement fonctionner tout seul, dans un monde parallèle, en devenant à lui-même sa propre fin en vertu d'une nécessité auto-référée » (Afeissa 2016, 92).

[39] La philosophe s'attaque en particulier aux historiens et anthropologues (parmi lesquels Vernant, Scubla, Girard, Bataille…) qui ont, d'une manière ou d'une autre, concourru à justifier les diverses formes de sacrifice en leur donnant une épaisseur symbolique et une fonction sociale ou religieuse primordiale.

humaine à s'octroyer le droit d'abattre les animaux et à se convaincre par la construction de prétextes *a posteriori* qu'il est motivé par autre chose que le goût pour la chair.

Dans un article issu d'un numéro thématique consacré à l'abattage rituel paru dans la Revue semestrielle de droit animalier (RSDA), Burgat s'attaque plus spécifiquement aux abattages rituels juifs et musulmans contemporains. Elle s'interroge sur la prévalence accordée dans le rite à l'acte d'égorgement et sur son caractère prétendument limitatif qui le rendrait par essence contradictoire avec toute systématisation industrielle. Ainsi écrit-elle, « si le sacrifice s'accommode *formellement* de toutes les dénaturations *effectives* qui l'affectent au point de le constituer en son envers » – comme semble le confirmer l'essor d'un marché de la viande halal pleinement intégré à l'agroindustrie – il y a fort à parier que, contrairement à ce qu'en disent ses défenseurs, le rite ne soit nullement un « rempart à la banalisation de la mort animale » (2010, 186). Au contraire pour la philosophe, « loin de constituer la mise à mort en un acte grave qui doit rester exceptionnel et étroitement codifié, le sacrifice fonde le droit de tuer, et ce absolument ; parce qu'elle est non criminelle, cette mise à mort est *ipso facto* autorisée et justifiée, et ses modalités importent peu : le sacrifice peut bien s'industrialiser et se pratiquer n'importe où, du moment qu'il continue à exhiber quelques-uns des signes qui le caractérisent » (2010, 187). Malgré les tentatives de spiritualisation et de justification entreprises par ses défenseurs, le rite se réduit selon Burgat à une défense corps et âme de l'égorgement à vif, renvoyant les autres exigences en deçà de ce critère supérieur. De sorte qu'un bon abattage rituel finit par être, avant tout, un bon égorgement. C'est pourquoi, comme le pensent également Fontenay, Bonte ou Porcher chacun à sa manière, Burgat considère que les pratiques juives et musulmanes sont tout à fait capables de s'associer à l'industrie d'abattage : « Le sacrifice est devenu de l'abattage industriel à la chaîne opéré, dans des lieux non consacrés, par des personnes agréées (par les autorités religieuses). Cet état de fait ne me semble pas contradictoire avec les intentions initiales du sacrifice. Que les animaux soient tués les uns à la suite des autres dans un temple ou dans un abattoir, est-ce si différent ? Si cela l'était, les sacrifices (…) auraient dû disparaître avec la destruction des autels sacrificiels ; et la disparition du sacrifice aurait dû entraîner celle du droit de tuer, à laquelle il était soi-disant subordonné » (2010, 187).

Dans un registre analogue, Françoise Armengaud signe dans le même numéro un article dans lequel elle regrette l'assimilation de l'abattage rituel à l'abattage sans étourdissement. S'appuyant sur l'analyse du juriste Sami Aldeeb selon qui rien n'empêche, d'un point de vue islamique, d'utiliser une technique d'étourdissement tant qu'elle n'entraîne pas la mort de l'animal, la philosophe déplore une double incompréhension à propos de l'abattage rituel. Sur le plan théologique d'abord : si, en leur temps, « aussi bien l'abattage rituel juif que l'abattage rituel musulman constituaient la mise à mort la plus rapide, la plus éprouvée, celle qui devrait faire le moins souffrir les animaux », Armengaud estime que « l'abattage avec étourdissement constitue une nouveauté à intégrer plutôt qu'à repousser, car

elle va dans le sens des principes compassionnels des deux religions en question. (…) C'est au nom des principes de compassion formulés dans les traditions religieuses elles-mêmes qu'on peut demander la modification de l'abattage rituel par l'intégration de l'étourdissement ». Sur le plan politico-juridique ensuite : pour elle, « l'erreur faite par les juristes non juifs et non musulmans a été d'imaginer que l'absence d'étourdissement faisait partie intégrante du rituel » (2010, 235). En résumé pour Armengaud, nul doute que l'égorgement à vif était contingent au contexte historique des sociétés arabes de l'époque. Nul doute également que les recommandations religieuses visaient à atténuer la souffrance animale. Mais ce qui n'était qu'une contingence a fini par faire force de loi sous l'effet i) de la codification des théologiens musulmans qui ont fait de l'égorgement une pratique religieuse à part entière et ii) de l'inscription de la pratique dans le droit positif par les autorités laïques occidentales, entérinant ce processus d'essentialisation du rite à l'égorgement amorcé par les théologiens[40].

Que peut-on retenir des travaux de ces deux ensembles d'auteurs ? On remarque tout d'abord une divergence fondamentale d'opinion entre les Anciens qui considèrent que certaines formes d'abattage peuvent faire sens et les Modernes pour qui toute mise à mort animale (religieuse ou non) n'est rien d'autre qu'un acte meurtrier. On voit d'ailleurs à quel point l'objet de recherche « abattage » semble presque toujours à la frontière des registres scientifiques et normatifs en ce que les théories des auteurs sont indissociables d'une certaine conception de ce qui constitue ou non un bon rapport à la mort animale[41]. Malgré ces

[40] On peut également citer parmi les Modernes deux auteurs qui se sont plus spécifiquement attaqués aux Anciens opposant des formes « alternatives » ou « traditionnelles » d'élevage/abattage aux productions animales industrielles. C'est le cas d'Enrique Utria et de Nicolas Delon qui dressent un sévère réquisitoire contre certaines de ces théories, au premier rang desquelles celles de Jocelyne Porcher. Pour les deux auteurs, la distinction entre élevages paysans et productions animales ne tient pas puisque le résultat obtenu à l'arrivée est le même, à savoir la mise à mort de l'animal. Dans cette perspective, tout effort de théorisation est « mort dans l'œuf » et n'est qu'une funeste entreprise de légitimation d'un meurtre par essence injustifiable et violent, fut-il l'aboutissement d'une vie bonne donnée aux animaux. Si Utria dénigre violemment la construction théorique maussienne du don qu'élabore Porcher – Utria qualifie le don pensé par la sociologue de « pervers, cupide ou inutile », parle de « supercherie », considère qu'« il y a comme une mesquinerie, une bassesse, ancrée dans le concept » (2014, 39-41) – Delon s'appuie sur une approche utilitariste pour tenter de réfuter l'argumentaire de la sociologue. Dans les deux cas, l'intolérable que transgresse Porcher – et plus largement, les auteurs conférant une certaine légitimité à un abattage non-industriel – réside en ce qu'elle ne condamne pas en tant que telle la mise à mort animale et, pire, considère que la qualité de la relation éleveur-animal peut la justifier. C'est là l'insoluble nœud du problème puisque toute mise à mort est, par définition pour ces auteurs et, plus généralement pour les tenants de l'éthique animale, un mal en soi (Vilmer 2015). Utria en vient à penser que derrière ces tentatives de justifications de « la peine de mort » animale, le droit de tuer n'est légitimé que « pour le plaisir gustatif et pour le plaisir de nourrir la croyance en notre supériorité ontologique. Ce plaisir, cet état mental, n'est pas si différent en genre du plaisir d'être reconnu sur internet après avoir torturé un animal » (2014, 42). Et Delon de soutenir que, finalement, l'industrie agroalimentaire n'a pas, elle au moins, l'indécence de feindre d'accorder une vie heureuse et respectueuse aux animaux (2014, 276). Pas de bon abattage rituel ni de mauvais abattage industriel donc, l'un et l'autre n'étant que les deux faces d'une même pièce, celle de la violence humaine qui cherche, par un moyen ou par un autre, à donner belle figure à la barbarie qu'il est en train de perpétrer.

[41] Le sociologue Jérôme Michalon montre dans le même sens que la constitution des « *Animal studies* » s'est opérée « par l'affirmation conjointe de la nécessité d'une posture zoocentrée et d'une indexation de la production de savoirs sur des ambitions normatives pro-animaux » (2017, 321). Voir également (Michalon 2018).

divergences, l'ensemble des auteurs se rejoint sur un point : la critique (si ce n'est la dénonciation) des abattages industriels et, en leur sein, des déclinaisons islamiques et juives.

2. Des débats sur l'abattage *islamique* des animaux

C'est cette fois moins la question de la mise à mort des animaux que celle de l'islam qui fait ici controverse, et qui m'amène à basculer dans le champ des sciences sociales des religions. Je m'attarderai dans cette partie sur la théorie développée par Florence Bergeaud-Blackler, dans la mesure où l'anthropologue a passé une vingtaine d'années à étudier le marché halal et l'abattage rituel musulman et s'est imposée « comme "la" spécialiste sur le sujet, toutes langues confondues » (Gauthier 2019, 154). Elle a publié depuis le début des années 2000 de nombreux articles et plusieurs ouvrages, dont son dernier intitulé *Le marché halal ou l'invention d'une tradition* (2017b), qui se veut une synthèse de l'ensemble de ses travaux. La thèse défendue par l'autrice est que le marché halal est le fruit de la rencontre non programmée entre des groupes religieux fondamentalistes et des intérêts industriels et marchands[42]. Je présenterai les grandes lignes de cette thèse dans une première partie puis en proposerai une discussion dans une seconde.

2.1. De l'invention d'un abattage islamique-industriel

S'appuyant notamment sur les travaux de l'historien Eric Hobsbawm (1983), l'autrice soutient que le marché halal et l'abattage « islamique » sont des « traditions inventées ». L'idée centrale de l'autrice est, comme le résume le professeur en sciences des religions François Gauthier, « que le marché halal ne résulte pas de la marchandisation de produits qui étaient déjà halal. Il n'y a pas eu d'abord une consommation halal avec ses normes de production, qui se serait ensuivie par sa mise en marché et son inscription dans les flux de la mondialisation et de la normalisation néolibérale » (2019, 155). Pour Bergeaud-Blackler, le marché halal, de même que l'exigence d'un abattage islamique, sont des constructions contemporaines *ex nihilo*. L'autrice part de deux postulats. Premièrement, elle oppose la production juridique médiévale de l'islam classique et la production normative de l'islam contemporain : alors que les doctes médiévaux n'auraient imposé « aucune technique particulière d'abattage » (2017b, 23) mais « proposé des interprétations, sans prétendre qu'il serait impossible de mettre à mort autrement » (2017b, 24), les acteurs économico-religieux impliqués de nos jours dans la régulation de l'abattage islamique chercheraient à l'inverse à fixer une norme d'abattage spécifique et à la faire reconnaître comme « authentique ». Deuxièmement, l'autrice distingue une période d'ouverture et de fermeture de l'espace alimentaire musulman. Durant la première (avant les années 1980), la plupart des autorités islamiques du monde musulman considèrent la viande issue des abattoirs occidentaux comme

[42] Pour une autre synthèse des travaux de Bergeaud-Blackler, on pourra aussi se référer à l'article de François Gauthier (2019).

licite à la consommation pour les populations musulmanes diasporiques (à l'exception des espèces spécifiquement proscrites comme le porc), dans la mesure où elle correspond à la nourriture des « Gens du Livre » permise dans le Coran (i.e. la viande consommée par les fidèles des religions juives et chrétiennes). La seconde période (après les années 1980) est marquée par la perte d'influence de cette opinion religieuse au profit de l'exigence d'un abattage et d'une consommation de viande spécifiquement islamiques (Bergeaud-Blackler 2015b).

Le passage d'un régime d'ouverture et de pluralité à un régime de clôture et d'uniformité résulte pour l'autrice de la convergence de trois grandes dynamiques d'ordre politique, marchande et religieuse. Il démarre à la fin des années 1920 en Grande-Bretagne avec la « codification d'un "abattage mahométan" » (2017b, 26) et à la fin des années 1970 en France sous l'effet des politiques d'importation en viande halal impulsées par Rouhollah Khomeiny. Dans ce dernier cas, l'Iran dépêche dans les abattoirs français des délégations technico-religieuses pour s'assurer de la mise en place d'un protocole islamique d'abattage, dont la principale exigence est l'absence d'étourdissement. Pour l'autrice, cette étape marque le point de départ d'un double-phénomène : la naissance d'une « supervision islamique » et « la fixation d'un mode opératoire d'abattage industriel halal, un *modus operandi* qui, en imposant une méthode d'abattage « conforme à l'islam » rompt avec la pluralité jurisprudentielle islamique classique » (2018, 6). Ces premières vagues de codification rituelle-industrielle vont s'amplifier à partir des années 1990, à la fois au niveau national et international.

Au niveau international tout d'abord, la Malaisie s'implique dans l'élaboration des « directives halal » du Codex Alimentarius[43], publiées en 1997, qui introduisent selon l'autrice « le principe de contamination du halal non seulement par le haram, mais plus largement par le non-halal (ce qui est susceptible d'être haram mais dont on n'a pas prouvé qu'il l'est). (…) Des directives du Codex, il découle que si tout peut être *haramisé,* tout peut être *halalisé* : les processus (l'abattage rituel), les produits, et les environnements qui doivent être purifiés » (2017b, 89). Cet « impératif de pureté industrielle a deux conséquences. D'une part il conduit à la séparation des moyens de production. D'autre part, il conduit à placer tout dispositif de contrôle sous supervision islamique » (2017b, 90). A partir des années 2000, le marketing malaisien lorgne sur la possibilité d'un « *world halal market* » et développe aux côtés de multinationales occidentales comme Nestlé ce que l'autrice nomme un « halal inclusif », c'est-à-dire un halal *pour les musulmans*. Ce modèle va être concurrencé par l'ascension d'un « halal ummique », c'est-à-dire un halal *par les musulmans,* promut par des

[43] Le Codex Alimentarius (ou codex alimentaire) est un programme commun de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) créé en 1962. Il consiste en un recueil de normes, codes d'usages, directives et autres recommandations relatifs à la production et à la transformation agroalimentaires, dans un double objectif de protection du consommateur et de levée des entraves aux échanges internationaux.

acteurs économico-religieux contestant la légitimité islamique du modèle inclusif. La Malaisie perd alors sa position de leader (en particulier en matière d'autorité religieuse) face à la montée en puissance d'un certain nombre de pays (Emirats Arabes Unis, Arabie Saoudite, Turquie…) et d'institutions islamiques internationales (l'OCI[44], la LIM[45]…), originaires pour la plupart du Moyen-Orient. Pour l'autrice, la différence entre les deux types de halal tient à ce « que le premier considère la certification comme une mise en conformité à des règles, quand le second prétend qu'un produit acquiert la qualité halal par surveillance islamique ». En d'autres termes, le second modèle exige une intermédiation islamique pour attester de la conformité des produits, procédures et environnements de travail, quand le premier se satisfaisait « d'une accréditation des agences de certification par des organismes non islamiques, puisque seule importe la mise en conformité à des règles déterminées une fois pour toutes » (2017b, 112). Pour autant, la différence entre les deux approches n'est pour l'anthropologue pas de nature mais de degré puisque le halal inclusif nourrit le halal ummique : le premier « dynamise le marché par innovation », le second « le légitime évitant sa dissolution dans les logiques purement économiques » (2018, 10). C'est ainsi que « l'objectif des firmes est en convergence avec celui des fondamentalistes légalistes qui rêvent d'une *Umma* mondialisée » (2018, 10), quand bien même les deux types d'acteurs ne viseraient ni le même type de halal (inclusif vs ummique) ni, plus largement, les mêmes objectifs (objectif mercantile du côté des firmes, objectif mercantile *et* prosélyte du côté des acteurs religieux).

Qu'en est-il au niveau national ? Pour Bergeaud-Blackler, nous l'avons vu, la première codification d'un abattage rituel musulman en France remonte aux années 1980 par le biais des contrats commerciaux que nouent les industriels français avec l'Iran. A cette époque, le marché de la viande halal est essentiellement un marché d'export. Avec le développement dans les années 1990 d'une demande de viande halal à l'échelle nationale[46], l'Etat français étend au culte musulman le droit dont bénéficiaient jusqu'alors les instances religieuses juives de déroger à l'étourdissement des animaux ; accordant aux mosquées de Paris, Lyon et Evry la prérogative d'habiliter des « sacrificateurs » à opérer « l'égorgement rituel » en abattoir. Pour Bergeaud-Blackler, c'est par la création de la figure du « sacrificateur musulman » et par l'extension aux trois mosquées de la prérogative juive que le gouvernement consacre l'absence d'étourdissement comme exigence islamique, contribue à la création d'une « nouvelle qualité alimentaire » (2006, 6) et « participe à l'édification de circuits rituels spécifiques destinés aux musulmans » (2012a, 72). Ainsi écrit-elle, « la mise en équivalence du halal et du casher (…) a été suffisante pour lever la barrière laïque, pour légitimer autant que pour inscrire dans la législation un "abattage musulman" alors même que les autorités

[44] Organisation de la Coopération Islamique.
[45] Ligue Islamique Mondiale.
[46] Voir le point 2.2 du chapitre 3 pour un retour sociohistorique sur l'encadrement de l'abattage rituel musulman en France.

religieuses musulmanes, y compris les plus radicales, étaient loin d'être unanimes sur sa nécessité et qu'elles en réfutaient le caractère canonique et sacré » (2018, 5-6). C'est donc l'Etat qui, paradoxalement, vient « consacrer » l'abattage musulman en concédant « un espace-temps hors du droit que le religieux a toute liberté d'habiter » (2017b, 72). C'est ainsi que, pour l'autrice, « l'Etat laïque a créé une "zone sacrée" » (2017b, 74) qui échappe de facto à son contrôle, laissant le soin de définir les modalités du rite à une diversité d'intermédiaires économico-religieux (les agences de certification halal) détachés d'autorités islamiques légitimes.

2.2. Discussions

S'il revient à Florence Bergeaud-Blackler d'avoir montré que « le marché halal est né industriel » et est à ce titre « *indissociablement* un phénomène religieux et capitaliste » (2017b, 14), une question reste toutefois en suspens. Si le marché halal est le fruit de la rencontre non programmée entre néolibéralisme économique et fondamentalisme religieux et que l'exigence d'un abattage rituel calqué sur le modèle juif en est la pierre de touche, cela signifie-t-il que tout abattage rituel-industriel est l'expression d'un fondamentalisme, soit de conviction, soit d'influence ? Dans la mesure où l'anthropologue interprète comme « une clôture de l'espace alimentaire » (2015b, 90) la désaffection des populations musulmanes européennes pour l'opinion religieuse selon laquelle la viande « classique » leur est licite (car correspondant à la nourriture des Gens du Livre), la question se pose de savoir si toute régulation de l'abattage au nom de la religion musulmane n'est pas le signe d'un islamisme latent. Une telle ambiguïté traverse en effet toute l'analyse de l'autrice. C'est par exemple le cas lorsqu'elle écrit que ce sont les « courants légalistes (éthicistes ou littéralistes), [qui] sont en capacité d'opérer une traduction des textes religieux en instructions techniques pour produire l'intrant religieux destiné à la machine industrielle » (2018, 8). Ce qui signifie en creux que les populations musulmanes européennes ne peuvent sortir du fondamentalisme (ou du légalisme) qu'en abandonnant tout particularisme religieux. Or, en quoi le fait d'estimer que la France n'est plus un pays chrétien (d'autant que l'autrice considère la société française en général et l'abattoir en particulier comme résolument sécularisés) et de tenir à un rite d'abattage spécifiquement islamique sont les signes d'un fondamentalisme religieux ?

Ces différents points ont donné lieu à une vive discussion par notes de lecture interposées entre Bergeaud-Blackler et Mohamed Hocine Benkheira. Pour ce dernier, le travail de Bergeaud-Blackler souffre d'une « méconnaissance de la doctrine islamique de la boucherie qui invalide l'analyse ainsi que les conclusions qui en sont tirées » (Benkheira 2017, 717). L'islamologue rejette par exemple l'idée que les juristes musulmans médiévaux n'auraient imposé aucun procédé d'abattage et n'auraient déterminé aucune manière spécifique de donner la mort. Il confirme l'existence de divergences entre les quatre grandes écoles juridico-théologiques (malikite, hanafite, shafiite et hanbalite) mais précise « qu'il y a

au sein de chaque "école" ou famille religieuse une manière déterminée de donner la mort » (2017, 722). Si aucun avis ne fait figure de vérité absolue au regard des textes fondateurs et se présente toujours sous la forme d'une présomption (Dieu seul détenant la vérité), la divergence n'équivaut pas à une absence de règle religieuse. Il relativise également l'idée que la pluralité religieuse de l'islam classique se serait éteinte sous l'effet de la rencontre du néolibéralisme et du fondamentalisme religieux. Pour lui, il faut plutôt imputer ce phénomène à « la volonté de l'Etat centralisé et centralisateur qui s'est implanté dans la plupart des pays musulmans » (2017, 718). Dans cette perspective, la normalisation des pratiques rituelles ne concerne pas spécifiquement la viande et l'abattage rituel mais l'ensemble des actes cultuels collectifs, à l'instar du jeûne du mois de Ramadan.

Benkheira rompt également avec l'idée selon laquelle l'espace rituel et alimentaire musulman se serait refermé suite à la montée de groupes et d'opinions fondamentalistes. S'il rapporte que les juristes médiévaux sont unanimes quant à la licéité de la viande des Gens du Livre eu égard à l'existence d'un verset explicite du Coran, il précise que les jurisconsultes ont toujours divergé sur les conditions d'application du verset. Pour certains cette permission dispense de s'enquérir de la manière dont les chrétiens et les juifs abattent leurs animaux ; pour d'autres la consommation de la viande des Gens du Livre est subordonnée au suivi du rite d'abattage prescrit dans lesdites traditions religieuses. Or poursuit l'islamologue, « depuis plusieurs années, de nombreux musulmans se demandent si cette règle est toujours valable, étant donné que l'irréligion s'est répandue dans le monde chrétien » (2017, 720) et qu'en somme, il ne semble plus subsister d'abattage rituel monothéiste à proprement parler. En outre, souligne Benkheira, quand bien même des jurisconsultes autorisent la consommation de la viande des Gens du Livre, cela ne revient pas à sortir des prescriptions religieuses ni à faire du rite un acte profane. « Pour les juristes-théologiens musulmans, il y a une "loi" chrétienne comme il y a une loi juive ou une loi islamique. Dans le cadre de cette "loi", un rituel de mise à mort a été prescrit. Aussi, même les victimes chrétiennes sont rituelles ! » (2017, 720).

La thèse de Bergeaud-Blackler s'accompagne en fait d'une tendance plus ou moins explicite à considérer factice l'idée même de rite musulman. L'anthropologue dit avoir commencé à se questionner sur l'abattage halal sur la base du double-constat suivant : primo, les acteurs lui paraissaient incapables d'expliciter et définir clairement et unanimement ce à quoi renvoie l'abattage rituel musulman ; deuxio, elle ne parvenait à identifier aucun « rituel religieux au sens anthropologique du terme : ni cérémonie, ni régularité, ni offrande, ni personnel consacré religieusement…A moins de considérer qu'un rituel peut être réduit à l'opération imaginaire d'un acteur, je n'avais aucun élément me permettant de décrire un "rituel religieux" » (2018, 3). Ce double constat peut à mon sens être discuté à deux titres. Concernant le premier point, Camille Tarot nous dit que « les acteurs n'ont pas besoin de connaître les raisons et encore moins les causes de ce qu'ils font rituellement pour le faire. Un discours en pointillé leur suffit. (…) Aussi, à partir de là, il est aisé de soupçonner les rites, les

religions et les théologiens de maintenir le peuple ou le commun dans l'ignorance. Ce thème a occupé et divisé les théologiens des Réformes depuis le XVIe siècle ; il a été repris par la philosophie au XVIIe siècle et les Lumières, parfois les sciences sociales, se revendiquant capables d'expliquer par les causes et de libérer les individus des pratiques sans raisons. Dans un contexte de pensée rationaliste, qui fait peu de place à l'implicite, les rites apparaissent en déficit de pensée réfléchie et individualisée » (2019, 44). Concernant le second point, les éléments de définition que Bergeaud-Blackler cite pour identifier un rituel correspondent plutôt à ceux d'un sacrifice, de surcroît empreint d'une imagerie chrétienne occidentale. Cette volonté de trouver en abattoir une cérémonie sacrificielle révèle en sus une recherche d'extra-ordinaire, au sens d'une scène religieuse qui sorte du commun et du quotidien des activités. Or, de la même manière que le chercheur « peut se trouver étonné de voir des prêtres accomplir simplement "une tâche sacrée et banale avec la conscience professionnelle ennuyée qui est celle des bons travailleurs" » (Piette 2000, 19), il peut conclure à l'absence de rituel religieux s'il constate que les acteurs demeurent dans l'ordinaire du travail, en l'occurrence industriel, avec ses contingences techniques, productives, matérielles. Après tout, s'il n'y a aucune cérémonie religieuse particulière, « quelle différence entre un rituel invisible et pas de rituel du tout ? » (Bergeaud-Blackler 2018, 3). L'hypothèse que pose Bergeaud-Blackler – qu'il y ait un rite ou non, il faut que ce rite existe pour des motifs idéologico-marchands – ne lève pas l'ambiguïté puisque, à ses yeux, « la même question se pose pour la vente des petites statuettes de Bernadette Soubirous à Lourdes, ou des petites bouteilles d'eau bénite. Les fabriquer ne relève pas d'un acte religieux, cela épuise-t-il le caractère indiscutablement religieux de leur consommation ? » (2012b, 291-92). Bergeaud-Blackler finit par mettre en cause « le quasi-invariant anthropologique selon lequel la mise à mort des animaux destinés à la consommation humaine ne doit pas être un crime, ce qui donne à ce geste une signification particulière qui permet d'admettre son caractère sacré sans recours à du religieux » (2018, 5). Ce faisant, l'anthropologue rejoint l'idée de Florence Burgat selon laquelle c'est parce *qu'il faut* que la mise à mort des animaux ait quelque chose de sacré qu'elle le devient. C'est notamment sur la base de cette justification anthropologique que sont fabriqués pour Burgat le régime carné, pour Bergeaud-Blackler le régime *islamique* carné.

3. Synthèse et éléments conclusifs

En premier lieu, cet état de l'art montre à quel point l'objet « abattage islamique » est traversé par de nombreux et vifs débats jusqu'au sein des milieux universitaires, qui tiennent autant à la question animale qu'à la question islamique. L'objet est à cet égard doublement sensible. Trois grandes analyses se dégagent des différents travaux parcourus. La première (c'est le point de vue des Anciens) oppose fondamentalement rite/sacrifice et industrie : les processus de ritualisation/sacralisation donnent sens à la mise à mort tant qu'ils se situent en dehors de l'industrie d'abattage puisque, par définition, celle-ci résulte d'un long mouvement

de déritualisation et de désacralisation de la mort animale. Les deux termes sont donc antagonistes ; il est impensable qu'un rite puisse être digne de ce nom en milieu industriel – lieu de désymbolisation par excellence – à moins de se réduire à une simple opération technique. La seconde (c'est le point de vue des Modernes) assimile rite et industrie : les diverses élaborations théoriques (qu'elles soient religieuses ou non) qui accompagnent les pratiques sacrificielles et rituelles ne sont pas fondamentalement différentes de celles qui justifient l'abattage industriel. Il n'y a pas d'antagonisme entre rite et industrie puisque les deux recourent, chacun à leur façon, à un ensemble de prétextes (anthropologiques, religieux, philosophiques…) pour légitimer le « meurtre » animal. La troisième (celle de F. Bergeaud-Blackler) fait converger rite et industrie : le normatif religieux-fondamentaliste rejoint le normatif industriel-marchand dans la constitution d'un marché halal qui ne cesse de grossir et d'inclure de plus en plus de produits et de procédés. Là non plus, l'association rite/industrie n'apparait pas antagonique ; au contraire, elle suppose l'existence d'affinités électives entre intérêts marchands et islamiques.

Deux éléments m'interpellent à la lecture de ces trois analyses ; l'un concerne l'abattage *islamique*, l'autre l'abattage *industriel*. Premièrement, l'abattage islamique apparaît dans ces travaux systématiquement déprécié. Si l'on synthétise l'ensemble des critiques qu'il cumule, il est i) aporétique parce qu'il s'adapte en milieu industriel alors que, logiquement, il ne devrait pas ; ii) cruel en ce qu'il inflige aux animaux une part de souffrance *évitable* ; iii) dangereux en ce qu'il est le socle à partir duquel s'élabore des normes religieuses favorisant un repli identitaire et communautaire. L'abattage islamique industriel incarne à ce titre le paroxysme de la « boucherie industrielle » : les acteurs abattent les animaux en série, prétendent le faire au nom de Dieu et n'ont même pas la décence de chercher à humaniser l'acte de mise à mort. Placé aux antipodes du bon rapport à la mort animale contemporain, il renvoie bien plus à un *massacre* – c'est-à-dire à l'action « de tuer avec sauvagerie et en grand nombre »[47] – qu'à un *sacrifice*. Or, pour qui le rite est-il un non-sens ? Est-ce pour les acteurs ou pour les analystes ? Il est flagrant de voir que les différentes théorisations dont il a été question jusqu'à présent laissent peu de place au point de vue des personnes impliquées quotidiennement dans la pratique rituelle. Comme si, devant l'évidence d'une telle aporie, leur opinion était de facto disqualifiée ou expliquée (plus ou moins) explicitement par de l'aliénation, de l'archaïsme ou de l'extrémisme religieux.

Deuxièmement, l'abattage industriel est toujours renvoyé du côté du technico-économique, ce qui amène à penser la mise à mort contemporaine sous l'angle d'une pratique profane, désymbolisée, désacralisée, amorale, car tournée vers la production de matière carnée. La mise à mort contemporaine serait-elle donc devenue un fait social purement et simplement technique délesté de toute dimension symbolique, de toute composante religieuse, de tout aspect moral ? Peut-on vraiment considérer, d'une part qu'il existerait des actes

[47] https://www.cnrtl.fr/definition/massacre. Consulté le 12/09/2022.

techniques « purs », d'autre part que la mise à mort d'un être vivant, qui-plus-est domestiqué par l'homme, puisse être *seulement* d'ordre technique au sens où, par exemple, Mauss l'entend, c'est-à-dire « senti par l'auteur [ici l'abatteur] comme un acte d'ordre mécanique, physique ou physico-chimique » et « poursuivi dans ce but » (1936, 10) ? Parce qu'elle se déroule en industrie, la mort donnée aux animaux n'aurait d'autre but que de stopper leurs fonctions biologiques de la façon la plus efficace possible, indépendamment « de toute croyance et de toute théorie » (Sigaut 2012, 5) ? Ne comporte-t-elle donc aucune dimension religieuse, rituelle ou morale ? A rebours de cette idée, je pense qu'il existe encore aujourd'hui et en milieu industriel des fondements moraux à la mise à mort des animaux d'élevage. Pour en rendre compte, il me semble nécessaire de procéder à un retour sociohistorique qui permette de comprendre i) comment se sont institués les critères de la bonne mise à mort en Europe occidentale et ii) comment l'abattage rituel musulman a progressivement incarné l'envers du « bien-tuer contemporain ».

Chapitre 2 : Socio-histoire de l'abattage des animaux en Europe occidentale

Je retiens des travaux historiques consultés sur la mise à mort des animaux domestiques quatre grandes transformations depuis la période antique : i) dérégulation chrétienne, ii) dépublicisation, iii) humanitarisation et iv) industrialisation. Je reviendrai sur ces grandes évolutions par thématique, en respectant le fil historique à l'intérieur de chacune d'entre elle et, quand cela sera possible, entre les thématiques. Ces différents points me permettront, en fin de partie, de dresser sous forme conclusive un tableau synthétisant les principaux déterminants de la « bonne » mise à mort contemporaine et de renoncer définitivement à l'idée que l'abattage actuel serait purement et seulement d'ordre technico-économique. N'étant pas historien, je sollicite l'indulgence du lecteur spécialiste qui relèvera certainement des approximations dans mon travail. Mon but n'est pas de réaliser un travail historique approfondi mais de tenter de tisser un fil, peut-être parfois grossièrement, pour rendre compte d'une dynamique générale.

1. Dérégulation chrétienne

Dans cette partie, je montrerai qu'une première grande transformation dans le rapport à la mise à mort animale s'est opérée entre la période antique et médiévale. Alors que les pratiques rituelles et sacrificielles sont omniprésentes dans les anciennes civilisations grecques, romaines et juives (pour ne citer que celles-ci), elles sont amenées à disparaître avec l'avènement de la religion chrétienne.

1.1. De l'omniprésence des rituels religieux de mise à mort…

Les historiens des religions ont montré que les mises à mort rituelles et sacrificielles d'animaux étaient incontournables dans la vie publique et privée de nombreuses civilisations antiques. En Grèce ancienne, Jean-Pierre Vernant et Marcel Detienne rapportent que le sacrifice constitue l'unique modalité d'accès à la chair animale, dont le fondement mythologique est relaté par Hésiode. Le poète « raconte la façon dont Prométhée, se posant en rival de Zeus, entreprend par la fraude, le mensonge, la tromperie, de réaliser ses propres desseins en contrecarrant ceux du souverain des dieux. Or le premier résultat de ce duel de ruse où s'affrontent Titan et Olympien, c'est la répartition rituelle des morceaux qui, dans la bête domestique sacrifiée (en l'occurrence un grand bœuf, amené, abattu, découpé par Prométhée), reviennent respectivement aux hommes (la viande et les entrailles lourdes de graisse : tout ce qui se mange) et aux dieux (les os nus consumés par le feu avec un peu de graisse et des parfums sur les autels sacrificiels) » (Vernant 1977, 905). Alors qu'hommes et dieux vivaient ensemble jusqu'alors, cet épisode du partage de Mékôné les sépare, conduisant

à « la réalisation d'un nouvel état de l'humanité » marqué par un « éloignement des mortels par rapport à ce qu'ils étaient et par rapport à la condition divine » (Sorel 1982, 25). Ainsi, en plus de déterminer les règles qui autorisent la mise à mort d'un animal, la découpe de sa viande et la distribution, le partage et la consommation de sa chair, l'institution sacrificielle « rédéfinit en permanence le statut de l'humanité » (Durand 1987), fonde l'ordre sociopolitique de la Cité et « évoque le souvenir de l'ancienne commensalité quand, mêlés les uns aux autres, hommes et dieux s'égayaient jour après jour dans des repas communs » (Vernant 1977, 911). Partant de ce modèle hésiodique, toute mise à mort animale en Grèce ancienne est sacrificielle et « toute viande consommée est une victime animale égorgée rituellement » (Detienne et Vernant 1979, 10). Rituels sacrificiels et boucherie sont donc, chez les grecs, indistincts. Des règlementations vont jusqu'à imposer « que la viande mise en vente dans les boutiques ne peut provenir ni de bêtes non sacrifiées, ni d'animaux non sacrifiables » (1979, 21).

S'agissant de la Rome antique, John Scheid note que, comme en Grèce ancienne, « la mise à mort de l'animal n'est prise en compte que dans le cadre religieux » (1998, 15). L'auteur rapporte des sources romaines plusieurs mythes sacrificiels, dont deux d'Ovide dans *Fastes* et *Métamorphoses*. Le poète fait état d'un âge d'or durant lequel les hommes vivaient en bons termes avec les dieux et où il n'existait « ni violence, ni meurtre d'animaux » (Prescendi Morresi 2004, 213). Cette période bénie fut brisée lorsqu'une truie porta atteinte à la récolte destinée aux offrandes. Elle fut pour cela châtiée, ce qui entraîna la satisfaction des dieux et l'instauration des sacrifices sanglants. La question se pose de savoir si, comme en Grèce ancienne, toute viande consommable doit nécessairement résulter d'un sacrifice. L'historienne des religions Francesca Prescendi Morresi rapporte à ce sujet l'opinion de sa consoeur Françoise Dupont qui répond par l'affirmative et fait du passage par le sacrifice rituel une règle commune à toutes les populations méditerranéennes de l'époque antique. Elle mentionne néanmoins l'avis de Michael MacKinnon qui soutient qu'il aurait existé à Rome « un abattage profane à finalité exclusivement alimentaire » (2004, 50), mais estime insuffisantes les preuves présentées par l'anthropologue pour étayer son point de vue. L'historienne Nicole Belayche invite aussi à la prudence s'agissant des « viandes de boucherie stricto sensu ou des viandes issues d'opérations bouchères domestiques [auxquelles elle ajoute les viandes issues des activités de chasse], pour lesquelles la question de la consécration de l'animal n'est qu'analogique, puisque le contexte n'était pas public » (2007, 29). En outre, le terme « profane » est ici à prendre avec précaution. A quoi renvoie-t-il précisément ? S'agit-il, comme l'étymologie du terme le laisse entendre, d'un abattage réalisé en dehors de toute forme de sacralisation ou, plutôt, d'une mise à mort ritualisée mais pas nécessairement sacrificielle ? « Retenons simplement qu'il existe, à Rome, des abattages qui diffèrent des sacrifices publics, sans qu'on ait la possibilité de savoir s'il s'agit d'abattages

complètement profanes ou d'une sorte de sacrifice qu'on pourrait définir comme "minimal" » (Prescendi Morresi 2004, 51).

Pour ce qui est du judaïsme antique, différents auteurs rapportent l'existence de nombreuses et diverses pratiques sacrificielles issues de la Bible hébraïque. Celles-ci peuvent être végétales ou animales mais sont toujours spécifiquement issues, pour les premières de l'élevage ovin, bovin ou caprin[48], pour les secondes de la culture céréalière, oléicole ou viticole. Il s'agit, par le sacrifice, d'honorer, de rendre hommage et d'appeler les bénédictions divines en consacrant certains des produits dont Dieu a fait largesse à l'être humain[49]. De manière générale, les pratiques sacrificielles issues de la Bible hébraïque s'inscrivent dans un système complexe de catégorisations, de finalités et de prescriptions (Lévy 2019). Au départ dispersées, elles sont exclusivement localisées dans le Temple de Jérusalem au VIIe siècle avant l'ère chrétienne sur ordre du roi Josias. Deux formes de sacrifices sont prédominantes : le sacrifice de communion et l'holocauste. Le premier consiste en la préparation d'un repas convivial où la nourriture est partagée entre les différentes parties impliquées – une place de choix étant toutefois accordée à Dieu en tant qu'hôte de marque – le second consiste aussi en l'élaboration d'un repas mais la nourriture est, cette fois, entièrement dédiée à Dieu[50]. On constate donc que la mise à mort dans l'antiquité juive est insérée dans un ensemble de séquences rituelles comme c'est le cas dans la Rome et la Grèce antiques. Si, à l'instar des sacrifices de communion, de nombreux sacrifices ont eu pour but la préparation d'un repas partagé, est-ce à dire que toute mise à mort selon le judaïsme antique est sacrificielle et que sacrifices et boucherie se confondent ?

Dans un article issu de l'ouvrage *La cuisine et l'autel*, l'historien des religions Francis Schmidt étudie l'espace sacrificiel dans le judaïsme du second Temple[51] et pose notamment la question de la distinction entre les sphères du sacré et du profane. Il part d'une ambiguïté entre les prescriptions du Lévitique 17 et celles du Deutéronome 12 : les premières opposent les viandes sacrificielles aux viandes issues d'animaux chassés ; les secondes ajoutent en plus la possibilité d'un abattage « ordinaire » des espèces sacrifiables, tandis que le Lévitique reste muet sur la question. L'auteur rapporte la façon dont plusieurs autorités juives ont interprété cette tension à partir de l'étude de trois législations : celle de la communauté de Qoumrân (IIe siècle avant l'ère chrétienne), celle de l'Edit d'Antiochos III (fin du IIIe siècle avant l'ère

[48] Une exception concerne les colombes qui peuvent être elles-aussi sacrifiées.

[49] « Le sacrifice, constitué des produits représentatifs de l'agriculture et de l'élevage apprêtés en un succulent repas, est comme une illustration de cette bénédiction. Il est l'expression même de la bénédiction divine grâce à laquelle ces produits ont pu être obtenus. Offert à Dieu, en réponse à sa bénédiction, il suscite, en retour, la bénédiction divine et réalise ainsi ce qu'il représente » (Marx 2005a, 169-70).

[50] Selon Marx, le sacrifice de communion est la forme la plus répandue « jusqu'à la centralisation radicale du culte sacrificiel au seul Temple de Jérusalem » (2005b, 9). Pour Christophe Lemardelé, ces deux principales formes de sacrifice sont caractéristiques « des textes relatant des faits pré-exiliques » (2014, 34) et laissent par la suite place au couple sacrifice d'expiation/holocauste et, plus généralement, à la prédominance des sacrifices d'expiation.

[51] La construction du second Temple de Jérusalem est achevée en 417 avant Jésus-Christ (elle fait suite à la destruction du premier en -586).

chrétienne) et celle des traditions rabbiniques (fin de la période du Second Temple, peu avant le début de l'ère chrétienne). Si Schmidt montre que ces différentes législations distinguent effectivement les mises à mort sacrificielles des abattages « ordinaires » ou « profanes », cela ne signifie pas que ces dernières sont dépourvues de toute ritualisation. La législation qoumrânienne utilise par exemple « un vocable cultuel à propos de l'abattage ordinaire ». Pour Schmidt, ce vocable « est une façon de souligner que pour être effectuée en-dehors du Temple, cette mise à mort n'en est pas moins ritualisée. En utilisant le verbe *zabah*, « immoler », pour désigner l'abattage sacrificiel (52, 13 et 15) et l'abattage ordinaire (53, 3), le *Rouleau du Temple* signifie que dans les deux cas il s'agit d'une mise à mort ritualisée. De ce point de vue il est impropre d'opposer à l'abattage sacré un abattage "profane" » (2005, 180).

C'est également ce qui ressort des travaux de la sociologue et anthropologue Sophie Nizard-Benchimol. Si sacrifices et abattages alimentaires sont dissociés dans le Deutéronome, les deux types de mise à mort sont effectués conformément aux lois de la Bible et du Talmud en matière d'alimentation, regroupées dans la cacherout. Outre les nombreuses prescriptions alimentaires présentes dans les sources religieuses (espèces comestibles et non comestibles, interdiction de la consommation de sang, de graisse, du nerf sciatique et du mélange lacté/carné), l'abattage rituel alimentaire occupe également une importante fonction symbolique : avec la destruction du second Temple de Jérusalem en 70 de l'ère chrétienne et la suppression définitive des sacrifices, le culte « se reporte d'une part sur le Livre (la *Torah*) et la prière, d'autre part sur le foyer, Temple en réduction, et sur la table. Ainsi, dans la tradition juive, la table est la métaphore de l'autel du Temple, elle en est la mémoire » (1998, 50). La ritualisation de la mise à mort animale fonctionne aussi comme un rappel de la période où les sacrifices se déroulaient encore dans le Temple. En définitive, s'il existe à côté des sacrifices des abattages ordinaires destinés à la consommation humaine, tous semblent rituels, c'est-à-dire réalisées au regard des lois de la Bible hébraïque en matière d'alimentation carnée et de l'interprétation qu'en ont fait, au fil des siècles, les diverses autorités juives. Elles ne dérogent donc pas, sur ce point, à la norme méditerranéenne pointée par Françoise Dupont selon laquelle, pour la période antique, toute mise à mort passe presque toujours, si ce n'est invariablement, par la médiation d'un rituel religieux.

1.2. …à leur déclin

Alors que les mises à mort rituelles sont omniprésentes durant toute la période antique, elles sont amenées à largement décliner. Côté grec et romain, les pratiques sacrificielles sont abandonnées à la fin de l'antiquité sous l'effet des législations adoptées par Constantin. Entre 315 et 324, l'empereur interdit progressivement les sacrifices honorifiques, domestiques, nocturnes et consultatoires. L'historien Roland Delmaire (2004) précise qu'il n'y a pas de mesure générale d'interdiction des sacrifices avant 391, et Nicole Belayche (2005) souligne

leur persistance durant tout le IVe siècle, alors même que des législations chrétiennes sont censées les interdire. L'historienne lève ce paradoxe en montrant que le début du siècle ne se caractérise pas par une politique antipaïenne où toute pratique romaine, dont le sacrifice, aurait été rigoureusement proscrite. Les sacrifices frappés d'interdiction sont, précisément, ceux qui relèvent « des actes jugés déviants – *superstitiosi* –, donc dangereux pour la *maiestas* impériale » (2005, 345). C'est donc une catégorie bien précise de sacrifices qui est, en tout cas au départ, visée par les législations chrétiennes[52]. L'interdiction des sacrifices par les autorités chrétiennes n'intervient qu'à la fin du IVe siècle, « en même temps que les mesures d'interdiction du paganisme (fermeture des temples et arrêt du financement public) » (2005, 345).

L'abandon des pratiques sacrificielles va participer de la disparition des paganismes grecs et romains. Comme « le paganisme reposait moins sur des croyances que sur des rites ; en banissant les rites, qui faisaient l'essence même des cultes, les empereurs du IVe siècle ont provoqué un rapide effondrement des cultes païens, incapables de développer une véritable spiritualité » (Delmaire 2004, 333). Si la religion juive n'a pas disparu avec l'interdiction des pratiques sacrificielles c'est, selon Guy Gedalyah Stroumsa, parce qu'elle a su en réinterpréter le caractère religieux et les remplacer par d'autres pratiques, au premier rang desquelles la prière. En fait nous dit l'historien, la destruction du Temple en 70 coïncide avec un changement de paradigme commun aux différentes religions. Que ce soit dans les pensées hellénique, chrétienne ou juive, la religiosité se tourne davantage vers l'intériorité, la réflexivité, le souci de soi, conduisant à une « transformation profonde de l'idée même de pratique religieuse avec la fin des sacrifices sanglants et publics (…) et la reconstitution des rituels religieux sur d'autres bases » (2005, 32). Pour Stroumsa, c'est grâce à ce renouvellement du rapport au sacrifice que, d'une part le judaïsme a su se maintenir, d'autre part le christianisme a pu asseoir sa domination sur le monde gréco-romain. « C'est avec des armes juives que le christianisme conquit l'Empire romain » (2005, 38) nous dit-il, puisque la religion chrétienne devient elle-aussi « centrée sur le sacrifice, même s'il s'agit du sacrifice réinterprété » (2005, 129)[53]. L'eucharistie marque en effet une « nouvelle mentalité sacrificielle » (Despland 2009, 1) qui abroge et dévalue les sacrifices sanglants. Au regard de cette nouvelle mentalité, les sacrifices animaux sont considérés comme particulièrement infames, non par dégoût pour l'acte en tant que tel mais parce qu'ils impliquent de faire de la mise à mort une pratique cultuelle à part entière. Or « c'est après la faute d'Adam et Eve que la mort est apparue sur la terre. Thanatos est un attribut du diable. Son pouvoir est l'une des

[52] Ainsi nous dit Belayche, « l'idée tenace selon laquelle tous les sacrifices auraient été interdits très tôt dans le IVe siècle vient-elle, à mon sens, du fait que la tradition chrétienne a assimilé les rites sacrificiels à des actions magiques » (2005, 359).

[53] C'est en ce sens que Christoph Auffarth soutient que « la fin du sacrifice provient des traditions religieuses elles-mêmes et n'est pas causée par une violence extérieure, d'une autre religion. En tout cas pas uniquement. Et inversement, la métaphore du sacrifice joue un rôle énorme, alors que le rite sacrificiel n'est plus pratiqué » (2012, 301).

principales conséquences de la première faute. Les pères de l'Eglise regarderont toujours la fascination de l'homme pour le meurtre et pour le sang comme une preuve irréfutable de sa malédiction » (Boucher 2001, 242). Sans entrer dans les discussions auxquelles la thèse de Stroumsa donne lieu – (voir par exemple Lemardelé 2013, 220) – le rapport à la mise à mort animale est indéniablement transformé avec l'avènement du christianisme.

En plus de proscrire les sacrifices, l'Eglise lève aussi progressivement les interdits alimentaires. Au début de l'ère chrétienne, une divergence prend forme entre ceux qui estiment que les lois vétérotestamentaires doivent être observées par les primo-chrétiens, ceux qui soutiennent qu'elles doivent être abandonnées – Saint-Paul – et ceux qui adoptent une position intermédiaire au gré des circonstances – Saint-Pierre (Bauer 2017). Il est connu que la théologie paulinienne finit par l'emporter. Si Saint-Paul encourage à délaisser les interdits alimentaires juifs « afin de pouvoir s'adresser aux Gentils » (Laurioux 2022, 3), il recommande aussi d'éviter de consommer la viande issue des sacrifices païens, « particulièrement pour ceux [parmi les nouveaux chrétiens] qui accorderaient encore un pouvoir aux idoles » (Bauer 2017, 5). A ce premier interdit s'ajoute un second qui perdure durant tout le Moyen Âge : celui des « viandes suffoquées ». Issue de l'Ancien testament, la prohibition des animaux non saignés est reprise dans le droit canonique chrétien. Elle est intégrée au début du VIe siècle dans plusieurs pénitentiels et étendue à de multiples cas de figure (viande issue d'animaux blessés, noyés, morts sans cause déterminée, etc.)[54]. Mais cet interdit est progressivement levé. Il fait d'ailleurs l'objet de débats polémiques lors du schisme de 1054 qui marque la séparation entre les Eglises occidentale et orientale ; seule la seconde restant fidèle à la prohibition des viandes suffoquées (Laurioux 2022, 11). Au fil des siècles, l'abandon des règles vétérotestamentaires se transforme en obligation religieuse. Selon l'historien Noël Coulet, l'interdiction de consommer la viande issue des abattages rituels juifs constitue « la prohibition la plus fréquemment formulée et répétée du XIIIe au XVe siècles » (1978, 122). Des règlements ecclésiastiques sont édictés pour opérer une stricte séparation entre les boucheries juives et chrétiennes et éloigner, voire bannir, les points de vente en viande casher dans le but de « supprimer toute possibilité de communion entre juifs et chrétiens » (1978, 123)[55].

En fin de compte, bien que l'injonction à abandonner les règles vétérotestamentaires s'accompagne de nouveaux interdits, le christianisme occidental renverse le rapport à la mise à mort des animaux. Dorénavant, nul besoin de la médiation de règles religieuses pour abattre le animaux, « les Chrétiens ne célèbrent plus qu'un sacrifice, celui du Christ sur la croix : et ils communient en mangeant son corps et son sang sous la forme de pain et de vin ». De ce

[54] Ainsi nous dit Laurioux, « la charogne n'y est pas seulement une bête morte, c'est un animal dont la mort n'est pas conforme » (2014, 10).

[55] Comme les juifs refusent de consommer la nourriture préparée par les chrétiens, si ces derniers « reconnaissent en les mangeant la pureté des viandes préparées par les juifs, ils s'avoueraient par là inférieurs à eux, ce qui serait à la fois indigne et blasphématoire » (Coulet 1978, 123).

fait, « la mise à mort des animaux est désormais considérée comme purement profane. Autrement dit, la vie des animaux est désacralisée » (Flandrin 2012, 1).

2. Dépublicisation

Il s'agit, dans cette partie, de revenir sur un deuxième grand processus qui a profondément transformé le rapport à la mort des animaux en Occident, à savoir la « dépublicisation » de l'abattage. J'entends par ce terme la sortie progressive de la mise à mort des animaux de l'espace public et sa relégation définitive dans les halls d'abattage[56].

2.1. De l'omniprésence des tueries médiévales…

Tout au long du Moyen Âge européen, c'est le boucher qui, en ville, après achat des animaux sur les marchés aux bestiaux, se charge de réaliser l'ensemble des opérations depuis l'abattage jusqu'à la vente de la viande. Durant le haut Moyen Âge, les « tueries » des bouchers sont mises à l'écart du centre-ville, possiblement en raison d'un tabou du sang (Ferrières 2001, 2)[57]. Rapidement, elles sont réintégrées en ville pour des raisons sanitaires : « c'est que toute viande qui arriverait déjà morte sous les murs de la ville est *a priori* suspecte : on soupçonne qu'elle soit morte de *morie*, c'est-à-dire d'une quelconque maladie épizootique » (Ferrières 2001, 3). Tandis que le même motif imposera plus tard d'expulser les tueries hors des villes, il est pour l'heure impératif d'être au plus proche de l'animal. Le consommateur veut la garantie que la viande qu'il achète au *mazel* (i.e. la boucherie) est saine ; la meilleure façon de s'en assurer étant d'avoir une vue directe sur l'animal avant et pendant sa mise à mort. Les tueries sont ainsi incontournables dans la société urbaine médiévale : jusqu'à la fin du XIVe siècle, on exige que l'abattage soit visible et s'effectue à l'intérieur de la cité.

Au XVe siècle en revanche, l'émergence d'un souci d'aménagement urbain et de lutte contre la pollution de l'air conduit les autorités à envisager de transférer l'abattage en périphérie de la capitale. C'est ce qui motive le roi Charles VI à demander la destruction de la grande boucherie de Paris en 1416[58]. Cette destruction n'a finalement pas lieu mais les justifications hygiéniques avancées par Charles VI signalent un changement de paradigme : « aux yeux du roi, la santé du public semble plus menacée par la pollution de l'air que par la

[56] J'emprunte ici la définition du concept de dépublicisation à Emmanuel Taïeb qui l'utilise pour sa part pour rendre compte de la fin des exécutions publiques des condamnés à mort (2006, 49). Il ne s'agit pas de dire que les deux types de dépublicisation sont comparables ou qu'ils répondent aux mêmes déterminants. Même si des parallèles pourraient probablement être discutés, ce n'est pas l'objet de cette partie.

[57] Benoit Descamps l'évoque pour le cas parisien, l'étymologie *bocheria porte parisiensis* « souligne le caractère initialement périphérique de l'emplacement » (2004, 109).

[58] Comme Benoît Descamps le souligne, plus que de mener une véritable politique sanitaire, il s'agit par cette mesure d'éradiquer la « double impureté (…) du sang et des ordures [et] celle de la sédition, de la discorde » (Descamps 2004, 118). Car au « tabou sur le sang et la mise à mort [qui] expliquent le dégoût que suscite la boucherie » s'ajoute le fait que les bouchers représentent à l'époque un dangereux contre-pouvoir (2004, 114-15).

mauvaise qualité des aliments » (Ferrières 2001, 4). C'est au carrefour des politiques d'urbanisation et des thèses « aéristes » qu'on songe désormais à déplacer les tueries en dehors des villes. De Charles IX à Louis XIV en passant par Henri III et Henri IV, les pouvoirs publics tentent successivement de délocaliser les « *escorcheries* » en périphérie des villes[59] mais en vain, l'application des législations se heurtant la plupart du temps à la résistance des bouchers.

Le bras de fer entre les pouvoirs publics et la profession bouchère s'intensifie à la fin de l'Ancien Régime, les désagréments provoqués par les tueries devenant peu à peu intolérables aux citadins. Les historiens Reynald Abad (1998) et Sylvain Leteux (2013) inventorient les multiples critiques dont elles font l'objet. Le passage des animaux dans les rues obstrue la circulation, génère des embouteillages à l'entrée de la ville et provoque des heurts avec les habitants[60], ce à quoi s'ajoutent la puanteur et la saleté des rues et les terrifiants mugissements des animaux, en particulier lors de leur mise à mort. Les dangers pour la santé publique inquiètent aussi les pouvoirs publics. Le déversement du sang et des déchets animaux imprègne les rues et la Seine, conduisant à une atmosphère pestilentielle qui fait craindre une corruption des viandes. Les autorités redoutent en plus la multiplication des incendies liée à la transformation des suifs que les bouchers réalisent eux-mêmes dans leurs ateliers. En outre, un nouveau type de critique apparaît à la fin du XVIIIe siècle. En plus d'être source des diverses nuisances évoquées, la tuerie est désormais considérée comme « un spectacle sanguinaire et cruel, que la prudence invite à éloigner des citoyens, et en particulier des enfants, de crainte que ceux-ci ne perdent tout sentiment de pitié » (Abad 1998, 663). L'exposition publique à la violence de l'abattage étant susceptible de se retourner *in fine* contre la société toute entière, il faut, par précaution morale et sociale, la bannir de l'espace public. Au début du siècle suivant, cette critique s'amplifie et, s'ajoutant aux autres, débouche sur une série de législations napoléoniennes imposant la fermeture des tueries urbaines particulières, la construction d'abattoirs en périphérie de la capitale et la stricte réglementation de la conduite du bétail à l'intérieur de la ville.

2.2. à l'exil-enfermement[61] des abattages

Outre la construction des premiers abattoirs parisiens sur ordre de Napoléon, le XIXe siècle est aussi marqué par la création des premières sociétés protectrices des animaux[62] (sur le modèle et l'impulsion britannique de la RSCPA[63]) et par l'adoption des premières législations de protection animale, à l'instar de la « loi Grammont » (1850) qui pénalise les

[59] Louis Villain et Vincent Bascou, *Manuel de l'inspecteur des viandes*, Georges Carré, Paris, 1890 p.18.
[60] Le syndrome du « bœuf manqué » est symptomatique : le boucher râte son coup, la bête s'enfuit dans les rues parisiennes et, « rendue ivre de colère par la douleur, bouscule tout sur son passage » (Abad 1998, 654).
[61] Expression formulée par Noélie Vialles (1987, 21).
[62] La Société Protectrice des Animaux (SPA) est fondée en 1845. Pour une analyse de son émergence, se référer à ce sujet à l'article d'Eric Pierre (1989).
[63] *Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals*, fondée en 1824.

mauvais traitements commis en public contre certains animaux domestiques. L'émergence de ces différentes mesures est à replacer dans le contexte politique et économique de l'époque, caractérisé d'un côté par les prolongements de la Révolution française, de l'autre par la première Révolution industrielle. Comme de nombreux auteurs l'ont souligné, la « pacification des mœurs de la protection animale » (Baldin 2014b, 177) s'explique d'abord par une répugnance des classes supérieures à l'égard du sang versé et du spectacle public de la violence, laquelle n'empêchait nullement que certains animaux soient intégrés à la sphère prolétarienne aux côtés des ouvriers, à l'instar des chevaux dans les mines (Agulhon 2009, 244). En outre, le souci humanitaire à l'égard des animaux qui se développe dans l'ancienne aristocratie et la nouvelle bourgeoisie est essentiellement dirigé contre les classes populaires. La sensibilité des élites à la souffrance animale – « mélange d'humanisme profond et de peur sociale » (Agulhon 1981, 85) – s'accompagne en effet d'une stigmatisation des classes laborieuses et de la construction d'un ensemble de lieux communs sur les charretiers, les bouchers, les garçons d'abattoir et les équarrisseurs. D'autre part, l'essor des mesures de protection animale et la dépublicisation de l'abattage sont également à resituer au regard des épisodes révolutionnaires et du « souvenir obsédant du régicide » (Corbin 1991, 218). En effet nous dit l'historien Alain Corbin, « de l'apaisement de la rue on attend celui de la société ; de la sérénité du comportement du charretier à l'égard de l'animal, l'assagissement du peuple. Il importe d'exorcicer la violence et que Paris ne soit désormais marqué par aucune flaque de sang » (1991, 219). La volonté de mettre à distance la mort des animaux est ainsi intimement liée à la crainte profonde d'une résurgence du désordre révolutionnaire et à un dégoût pour le sang versé, lesquels perdurent durant tout le XIXe siècle.

Eric Baratay nuance néanmoins l'idée que l'essor des sensibilités zoophiles au XIXe siècle constituerait seulement un prétexte à la moralisation des classes populaires. En ré-analysant les mémoires du concours de l'Institut national de France de 1802 (portant sur les « traitements barbares exercés sur les animaux ») et les débats parlementaires de 1850 relatifs à la loi Grammont, l'historien montre que la question de la souffrance y est centrale, bien qu'elle demeure souvent indicible et nécessite le recours à des arguments d'ordre économique pour être entendue (2011a). S'agissant plus spécifiquement de la question de l'abattage, Baratay souligne que, par-delà l'aversion provoquée par le spectacle de la mise à mort, « l'époque connaît aussi une forte augmentation de la consommation de viande en ville, alors qu'elle avait stagné, voire diminué aux XVIIe-XVIIIe siècles. Elle se traduit par la multiplication des tueries, ensuite nommées abattoirs, situées dans des cours aux portes ouvertes, débordant fréquemment sur la voie publique, dévoilant aux habitants les cris et les fuites des bêtes, leurs agonies à coups de maillet ou de couteau, le sang et les déchets répandus au sol. Cela s'accompagne d'acheminements toujours plus nombreux du bétail, avec leur cortège de coups pour faire avancer plus vite des animaux fatigués par le trajet, peu ou pas nourris ni abreuvés parce qu'ils vont mourir » (2011a, 229).

Quoi qu'il en soit, la présence des abattages en ville – et en particulier à Paris – devient progressivement intolérable. Etudiant les travaux des architectes en lice pour la construction des abattoirs napoléoniens, l'historienne Paula Young Lee montre que la plupart des projets déposés se rejoignent sur les caractéristiques essentielles que doit posséder un abattoir « moderne ». Dès le XIXe siècle, l'établissement modèle doit être mis à l'écart du centre-ville, séparé des autres activités sociales et dissimulé derrière des murs opaques et une dense végétation (2005, 247-48). Cette volonté d'invisibiliser l'abattage va jusqu'à imposer que l'architecture des abattoirs n'indique en aucune façon la nature de l'activité dont il est question. L'incongruité de tout symbolisme suggestif[64] indique la manière dont la mise à mort est désormais perçue : « comme un processus transitoire, où la production est le seul objectif » (2005, 264).

3. Humanitarisation

L'adjectif « humanitaire » est un néologisme qui dérive du mot « humanité ». Il apparaît dans les discours philanthropiques du XIXe siècle pour désigner « l'essence de la fraternité et de l'universalité » (Brodiez et Dumons 2009, 4). De manière générale, le terme renvoie à toute personne ou action « qui s'attache à soulager l'humanité souffrante, à venir en aide aux hommes dans le besoin, dans la détresse »[65]. Je mobiliserai le terme « humanitarisation » dans cette troisième sous-partie pour rendre compte du processus par lequel l'acte de mise à mort des animaux a progressivement été envisagé sous l'angle d'une action tournée vers le soulagement de « l'animalité souffrante ».

3.1. L'émergence de l'abattage humanitaire

Si le XIXe est le siècle de la création des premiers abattoirs parisiens, il est aussi celui de l'institutionnalisation et de la professionnalisation de la médecine vétérinaire avec, notamment, l'émergence des premiers services d'inspection sanitaire (Hubscher 1996)[66]. Si, à l'inverse de leurs confrères britanniques, les vétérinaires français sont à l'époque majoritairement indifférents, si ce n'est réticents, à la reconnaissance et la prise en

[64] L'historienne s'arrête sur un projet qui se distingue radicalement des autres. Il s'agit des plans de l'abattoir de Rochechouart proposés par l'architecte François-Joseph Bélanger. Alors que les quatre autres établissements sont pensés selon une esthétique absolument sobre et dépourvue d'ornementations particulières, Bélanger propose à l'inverse une architecture sophistiquée tant sur le plan technique que symbolique, mêlant univers sacrificiel et glorification de la figure de l'artisan-boucher. Il propose par exemple d'adjoindre aux murs entourant l'abattoir des colonnes de pierre ornées de têtes d'animaux (moutons, taureaux…) et de répéter sur plusieurs piliers la représentation d'une hâche sculptée, symbole de la puissance du boucher. Mal perçus par la commission d'abattage napoléonienne, les ornements de Bélenger sont finalement abandonnés au profit d'une architecture pragmatique, « sacrifiant le symbolisme pour une esthétique utilitaire » (Young Lee 2005, 263).

[65] https://www.cnrtl.fr/definition/humanitaire. Consulté le 20/09/2022.

[66] En 1878, un cours spécialisé sur le contrôle des viandes est mis sur pied par l'Ecole d'Alfort et, trois ans plus tard, une loi sur la police sanitaire des animaux « instaure le contrôle des foires, marchés, abattoirs, mais aussi des frontières. Et cette loi accorde une position centrale aux vétérinaires dans le dispositif » (Hubscher 1996, 705).

compte de la douleur animale dans le cadre de l'exercice de leur profession (Vallat 2013), certains se penchent sur les conditions d'abattage des animaux. De même que la profession gagne sa légitimité en se distinguant des maréchaux-ferrants et autres « empiriques » (Berdah 2012), elle disqualifie en abattoir les savoirs et savoir-faire des bouchers par la remise en cause de leurs pratiques sanitaires et de la moralité de leurs pratiques d'abattage. Ce phénomène se donne particulièrement à voir dans la littérature produite par certains médecins et vétérinaires de la seconde moitié du XIXe siècle, souvent investis aussi bien dans des sociétés savantes et philanthropiques que dans des comités d'hygiène et de salubrité publique (Carrié 2015).

A l'époque, deux principales techniques sont en usage pour abattre le gros bétail : l'assommage préalable à la saignée (couplé dans certans cas à l'énervation[67]) et l'égorgement à vif. La première méthode « consiste à renverser l'animal, dont la tête est maitenue attachée près du sol, par un coup de masse appliqué soit sur la nuque, soit sur le front, et à compléter le premier étourdissement produit, par d'autres coups du même genre, jusqu'à ce que l'œil du sujet ait perdu toute expression, et que les mouvements de la tête et des membres soient anéantis »[68]. L'assommage est réalisé soit avec une masse ordinaire, soit au merlin anglais. Une première innovation technique connue sous le nom de « masque Bruneau » (figure 1) apparaît en 1870 (Baldin 2014a, 59). Elle « consiste en un masque en cuir que l'on met devant les yeux du bœuf (…). Au milieu de ce masque, et sur l'emplacement du front, M. Bruneau a fait encadrer dans le cuir une plaque en fer, dont le dessous s'applique parfaitement sur le front (…). Au milieu de cette plaque est un trou cylindrique dans lequel on introduit un boulon (…). Aussitôt le bœuf arrivé à l'échaudoir, on lui met le masque, on introduit le boulon dans le trou de la plaque, puis on frappe avec un maillet en bois sur la tête du boulon, qui pénètre de 5 à 6 centimètres dans la cervelle de l'animal, lequel est tué presque instantanément »[69].

[67] Le procédé par énervation consistait à sectionner la moelle épinière au moyen d'un « stylet » (« jonc ») que le boucher introduisait dans la nuque de l'animal.
[68] Louis Baillet, *Traité de l'inspection des viandes de boucherie*, Asselin, Paris, 1894, p.126.
[69] *Ibidem* p.9.



(Fig. 35.) — Tête d'un bœuf recouverte du masque et de l'appareil d'abatage de M. Bruneau.

Figure 1 : Illustration du « masque Bruneau » en 1894[70]

Pour Louis Baillet, vétérinaire chargé de l'inspection générale du service des viandes de Gironde, le masque Bruneau est « infiniment préférable aux autres méthodes d'assommage connues »[71], mais aussi à l'abattage par égorgement à vif. En particulier, le procédé « israélite » lui apparaît particulièrement répugnant. Il écrit en ce sens que, s'il « n'est pas ici le lieu d'examiner les motifs religieux, à coup sûr très-respectables, en vertu desquels les juifs préfèrent l'*égorgement* à l'*assommage* ; seulement on peut dire que, eu égard à la souffrance, le premier de ces moyens est incontestablement plus barbare que le second »[72]. L'humanité de l'abattage juif est toutefois défendue par plusieurs médecins et vétérinaires. Auguste Chauveau, alors directeur de l'Ecole vétérinaire de Lyon, soutient que « l'animal ne saurait souffrir beaucoup plus que s'il recevait un violent coup de masse sur la tête » (cité par Lombardi 2015, 96). Dans un ouvrage publié en 1894, le médecin Isaak Aleksandrovich Dembo affirme que, lorsque la méthode d'abattage juive est correctement réalisée, l'animal perd conscience dans un délai de trois à cinq secondes[73]. La parution de l'ouvrage de Dembo suscite une vive discussion à l'Académie de Médecine française. On rétorque que, « malgré son habileté [le sacrificateur juif] ne peut faire que la bête à laquelle il vient de couper la gorge ne subisse, quelques secondes durant, cependant que le sang gicle à flots, les affres d'une terrible agonie ». Ce à quoi on ajoute que dans les abattoirs parisiens où « les ouvriers des assommoirs sont de véritables artistes qui ne manquent jamais leur animal », on y abat les animaux « d'un seul coup » grâce auquel « la sensibilité est éteinte aussitôt »[74].

De plus en plus, l'égorgement rituel juif est situé aux antipodes de l'abattage humanitaire. L'idée est même répandue que des « buveurs de sang » se donnent rendez-vous

[70] *Ibidem* p.130.
[71] Louis Baillet, *Traité de l'inspection des viandes de boucherie*, *op cit* p.131.
[72] *Ibidem* p.135.
[73] Isaak Aleksandrovich Dembo, *The Jewish Method of Slaughter Compared with Other Methods: From the Humanitarian, Hygienic, and Economic Points of View*, Kegan Paul, Trench, Trübner, 1894, p.4.
[74] La semaine vétérinaire, « Causerie », 9e année, Tome IX, 1894, pp.484-486.

aux abattoirs pour bénéficier des vertus thérapeutiques du breuvage (figure 2). Le journaliste Hugues Le Roux l'évoque à la fin du XIXe siècle dans un article du *Monde illustré* :

> *« L'effroyable souffrance de la bête dont l'agonie dure parfois plus d'un quart d'heure n'a pu déterminer les dévots israélites à l'abandon d'une coutume qui répugne à notre délicatesse. Il faut que le bœuf ait été saigné vivant pour qu'il soit "viande Kascher", c'est-à-dire pour qu'on lui imprime sur la cuisse un cachet qui porte le nom du rabbin et la date de l'exécution. Comme le sang est ici plus largement répandu que partout ailleurs, c'est de préférence à l'échaudoir de Blum et de Lévy-Meyer que les buveuses de sang se donnent rendez-vous. Rien n'est moins prouvé que l'efficacité médicale de ce traitement barbare. Il paraît que le sang de bœuf, voire tiède de vie, ne s'assimile point au nôtre. Il traverse l'estomac sans enrichir le buveur d'aucun principe vivifiant ; mais la superstition populaire est plus forte que les affirmations des médecins. Il y a des mères qui amènent des petits enfants nouveau-nés, et, tout nus, les plongent dans la "nivet", c'est-à-dire la cuvette vers lequel le sol de l'échaudoir descend en pente. Jamais vous ne ferez comprendre à ces bonnes femmes que leurs marmots retireraient tout autant de profit d'un bain tiède et salé »*[75].

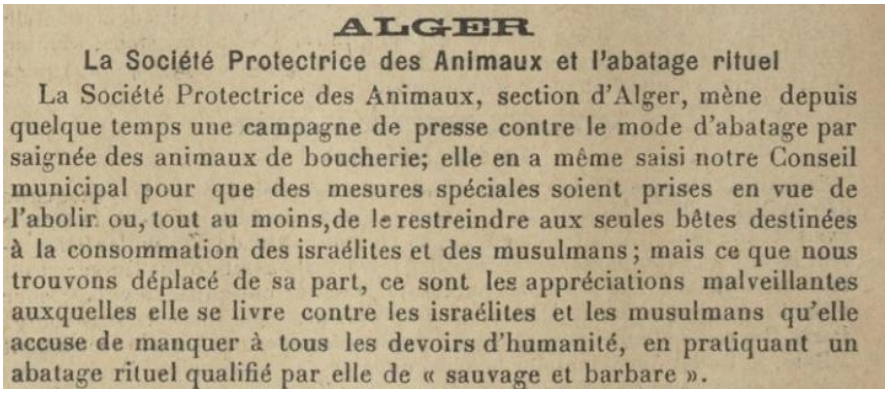


Figure 2 : Illustration des « buveurs de sang » aux abattoirs de la Villette en 1890[76]

Au début du XXe siècle, la recherche des techniques humanitaires d'abattage se poursuit. En plus des procédés par égorgement à vif et assommage préalable à la saignée, on examine les pistolets d'abattage, l'utilisation de l'électricité ou encore les anesthésiques. Les cercles de médecins et vétérinaires français accordent une attention particulière aux innovations britanniques, notamment introduites par « le capitaine Montgomery Campbell, propagateur de *méthodes humanitaires* »[77], dont certaines provoquent aux animaux une

[75] Hugues Le Roux, « Aux abattoirs », *Le Monde Illustré*, 34e année, n°1718, 1er mars 1890, p.134.
[76] *Ibidem*, p.133.
[77] Eugène Aureggio, « A propos de l'abatage des animaux de boucherie », *Société des sciences vétérinaires de Lyon*, 1910, p.127.

« perte de sensibilité (…) instantanée et complète »[78]. L'influence britannique s'opère aussi par l'entremise de la *Humane Slaughter Association,* fondée en 1911, dont la secrétaire Violet Wood arpente les abattoirs européens pour promouvoir l'utilisation du pistolet automatique « *Humane Killer* »[79]. En parallèle, les débats sur l'abattage juif se poursuivent dans des termes à peu près similaires au siècle précédent. La « section d'Alger » de la Société Protectrice des Animaux (SPA) lance en 1926 une campagne contre l'abattage rituel, ainsi rapportée dans la revue *L'Univers Israélite* (figure 3) :



ALGER

La Société Protectrice des Animaux et l'abatage rituel

La Société Protectrice des Animaux, section d'Alger, mène depuis quelque temps une campagne de presse contre le mode d'abatage par saignée des animaux de boucherie; elle en a même saisi notre Conseil municipal pour que des mesures spéciales soient prises en vue de l'abolir ou, tout au moins, de le restreindre aux seules bêtes destinées à la consommation des israélites et des musulmans; mais ce que nous trouvons déplacé de sa part, ce sont les appréciations malveillantes auxquelles elle se livre contre les israélites et les musulmans qu'elle accuse de manquer à tous les devoirs d'humanité, en pratiquant un abatage rituel qualifié par elle de « sauvage et barbare ».

Figure 3 : Extrait d'une revue rapportant la campagne de la SPA contre l'abattage rituel juif en 1926 [80]

Dans le prolongement, le docteur vétérinaire Philippe Tuxier-Hugou évoque une agonie d'une « durée de dix minutes pendant lesquelles l'animal se débat au milieu de souffrances atroces »[81], tandis que l'ancien directeur de l'école vétérinaire d'Alfort Gustave Barrier estime, après observation aux abattoirs de la Villette, que « les résultats de la jugulation sont parfaits » et que « les phénomènes réactionnels (…) sont exclusivement de nature réflexe et non perçues par la conscience »[82]. Deux ans plus tard, Emile Reveillon adopte une position intermédiaire. Pour lui, « le mode d'abattage le meilleur au point de vue humanitaire et pratique en même temps, est la méthode au pistolet automatique », ce à quoi il ajoute que la méthode juive est également « très humanitaire »[83]. Quelques années plus tard, Auguste Fourniés considère obsolètes les arguments avancés par Dembo et conclut que la méthode juive cause « une grande souffrance aux animaux »[84]. Ce à quoi Jacques Frey répond

[78] Eugène Aureggio, « Abatage des petits animaux de boucherie au moyen d'un appareil à ressort remplaçant les appareils à feu », *Bulletin et mémoires de la société des sciences vétérinaires de Lyon*, A. Rey, 1914, p.419.
[79] Simoni, Henri, « Pitié pour les animaux ! On peut, on doit éviter la souffrance aux bêtes menées à l'abattoir », *L'œuvre*, 1921, n°2269.
[80] « Alger. La Société Protectrice des Animaux et l'abatage rituel », *L'Univers israélite*, 3 septembre 1926, p.662.
[81] Philippe Texier-Hugou, *L'abatage rituel et l'examen interne chez les Juifs, d'après la Bible et le Talmud, en regard du contrôle actuel des viandes de boucherie. Etude historique et critique*, Bosc Frères & Riou, Lyon, 1929, pp.22-23.
[82] Barrier, Gustave, « A propos de l'abatage rituel », *Bulletin de l'Académie vétérinaire de France*, 1931, p.176.
[83] Emile Reveillon, « L'abattage des animaux au point de vue humanitaire », Thèse pour obtenir le grade de docteur vétérinaire, *Ecole nationale vétérinaire de Lyon,* 1933 p.38.
[84] Auguste Fourniés, « L'abattage moderne des animaux de boucherie et des animaux de basse-cour », Thèse pour le doctorat vétérinaire, *Ecole nationale vétérinaire de Toulouse*, 1942 p.31.

en 1945 que « 15 à 20 secondes après la section [de la gorge], la conscience de l'animal est abolie » et que « les contractions épileptiformes des muscles de la face et des membres (…) sont d'ordre mécanique et inconscient »[85].

Durant la seconde moitié du XXe siècle, les débats restent proches de ceux du début du siècle. Certains vétérinaires affirment, comme François Avril dans sa thèse de 1967, que la saignée rituelle induit « un instant de douleur physique certainement insupportable précédée par une angoisse très grande »[86]. D'autres s'inscrivent plutôt dans le prolongement des opinions de Chauveau et Barrier (auxquelles sont ajoutées des références à de nouvelles études comme celles de Homa et Simon, Dukes, Birkenhead, etc.) comme Hélène Barsky (1973), Sami Mzabi (1980) ou Stéphanie Pouillaude-Bardon (1992). Si l'abattage par égorgement à vif demeure l'objet de controverses, les méthodes d'étourdissement s'installent comme les plus à-mêmes de réduire voire d'abolir la souffrance des animaux. Le pistolet d'abattage incarne l'instrument humanitaire par excellence et s'impose comme norme technique et morale pour procéder à l'assommage des gros bovins. Son usage est rendu obligatoire à Paris en 1942 (bien que, dans les faits, il ne soit pas systématiquement utilisé) puis, une vingtaine d'années plus tard, sur l'ensemble du territoire (Baldin 2014a, 60). Sous l'impulsion de l'OABA, le décret de protection animale du 16 avril 1964 consacre l'abattage avec étourdissement comme modalité d'une mise à mort humanitaire des animaux de boucherie[87], qui s'étend en 1970 aux volailles. Si le décret institue l'obligation d'étourdissement des animaux, il autorise par la même occasion de s'y soustraire en cas d'« égorgement rituel » ; la pratique devenant officiellement dérogatoire.

Le processus d'humanitarisation de la mise à mort animale entre le XIXe et le milieu du XXe siècle s'effectue ainsi par un double mouvement de légitimation de l'abattage avec étourdissement et de vifs débats sur l'abattage, notamment religieux, sans étourdissement. Par-delà les discussions techniques et scientifiques, ces échanges signalent l'institution d'un « principe moral supérieur » en matière de mise à mort animale : est humanitaire toute méthode de mise à mort qui permet « d'entraîner instantanément la mort ou d'assurer au moins la perte immédiate et complète de la sensibilité consciente » (Jacob, cité par Baldin 2014a, 63).

[85] Jacques Frey, « Le procédé Juif d'abattage des animaux de boucherie. Etude et critique », Thèse pour le doctorat vétérinaire, *Ecole nationale vétérinaire d'Alfort*, 1945, pp.66-67.
[86] François Avril, « L'abattage humanitaire des animaux de boucherie », Thèse pour le doctorat vétérinaire, *Ecole nationale vétérinaire d'Alfort*, 1967 p.79.
[87] L'expression « animaux de boucherie » renvoie aux bovins, ovins, caprins, porcins et équins dont la viande est destinée à l'alimentation humaine.

3.2. La scientifisation du souci humanitaire

La notion d'*animal welfare* émerge au Royaume-Uni suite à une controverse sociétale. En 1964, Ruth Harrison publie l'ouvrage *Animal machines : the new factory farming industry* (1964) dans lequel elle décrit les conditions de vie et d'élevage des animaux dans les systèmes industriels du pays. Le livre entraîne de vives réactions et conduit le gouvernement à diligenter une enquête dans les productions animales britanniques. Publié un an plus tard, le rapport Brambell qui en découle suggère qu'« un animal devrait au moins disposer d'une liberté de mouvement suffisante pour pouvoir, sans difficultés, se retourner, se toiletter, se coucher et s'étirer les membres »[88]. Dans le prolongement du rapport, le gouvernement créé en 1967 le *Farm Animal Welfare Advisory Committee*, remplacé en 1979 par le *Farm Animal Welfare Council* (FAWC)[89]. Néanmoins, la notion d'*animal welfare* est à l'époque imprécise et critiquée par de nombreux scientifiques qui estiment qu'elle ne permet pas la construction de mesures objectives (Broom 2011). Plusieurs définitions sont alors formulées. L'*animal welfare* correspond, pour Hughes (1976) à un état d'harmonie entre l'animal et son environnement ; pour le FAWC[90] (1979) à cinq « libertés » fondamentales (« *five freedoms* ») dont tout animal doit pouvoir bénéficier (absence de faim et de soif, absence d'inconfort, absence de douleur, de blessures et de maladie, liberté d'expression d'un comportement normal, absence de peur et de détresse) ; pour Broom (1987) aux efforts fournis par l'animal pour « faire face » à son environnement et s'y adapter. Le paradigme de l'adaptation, prédominant à l'époque, est peu à peu complété par l'apport de différents chercheurs (Mason, Dantzer, Dawkins, Weiss, etc.) qui montrent que la perception qu'ont les animaux de leur environnement joue un rôle déterminant sur leur niveau de bien-être. Ainsi, tandis que les premières recherches consistaient à identifier les causes de « mal-être » en systèmes industriels, un nombre croissant de scientifiques ambitionne peu à peu d'explorer l'état mental des animaux. Alors que celui-ci était jusque-là « considéré comme une boite noire qu'il n'est pas possible d'étudier » (Veissier et Miele 2015, 400), ces chercheurs postulent que les connaissances scientifiques peuvent désormais s'élaborer à partir de l'investigation des ressentis des animaux.

A partir des années 1990, le nombre de publications scientifiques internationales sur le bien-être animal augmente massivement (Bourguet 2010, 12). Toutefois, la notion n'est pas reçue de la même manière selon les pays. Alors que le Royaume-Uni est précurseur en la matière, la situation est différente en France. Si quelques scientifiques comme Robert Dantzer encouragent à explorer le « point de vue » de « l'animal lui-même » (1983, 25) à partir de l'étude d'un ensemble de critères transdisciplinaires, le « bien-être animal » est très largement

[88] Traduit par mes soins : « An animal should at least have sufficient freedom of movement to be able without difficulty, to turn round, groom itself, get up, lie down and stretch its limbs » (Brambell 1965, 13).
[89] Le FAWC est renommé en 2019 *Animal Welfare Committee* (AWC).
[90] Le Farm Animal Welfare Council (FAWC) est un organe consultatif créé par le Royaume-Uni en 1979. Il est renommé en 2019 l'*Animal Welfare Committee* (AWC).

absent des thématiques de recherche de l'INRA et perçu de façon négative par certains chercheurs qui, à l'instar de Jean-Paul Signoret, le considèrent comme « largement subjectif » et incapable de permettre « une approche scientifique efficace pour répondre aux problèmes posés en élevage » (1994, 29). Signoret lui préfère le concept d'« adaptation », plus évident à objectiver et à mobiliser en contexte productif[91]. Comme Jean-Paul Bourdon le montre, l'émergence de la thématique du bien-être animal dans les recherches de l'INRA ne procède pas de la prise en compte par la science d'une demande sociale[92] mais est « introduite par le sommet » (2003, 235) : elle résulte de « la concurrence scientifique des autres pays » (2003, 228) et des répercussions sur la DGAL[93] de la pression à Bruxelles des organisations welfaristes de protection animale, en particulier britanniques.

L'*animal welfare science* se développe en effet en parallèle, d'une part, d'un intense lobbying des associations de protection animale, d'autre part de l'intégration croissante des nouvelles connaissances scientifiques dans les réglementations européennes entourant les productions animales. Comme le montre Agnès Fabre, les trois dynamiques scientifique, politique et militante sont étroitement liées. D'un côté le FAWC « émet régulièrement des recommandations et élabore des rapports à l'intention du ministre de l'agriculture britannique ainsi que des autres ministres de l'Union Européenne » (1999, 75) ; de l'autre l'*Eurogroup for animal welfare* (devenu *Eurogroup for animals*) – co-fondé en 1980 par l'association de protection animale britannique RSPCA[94] – réalise un important travail de lobbying auprès du parlement européen à Bruxelles. C'est par ce double canal que, peu à peu, les législations en matière de protection animale évoluent au niveau européen[95].

A partir des années 2000, l'*animal welfare science* se solidifie par agrégation et recoupement de différents concepts et approches. Un ensemble croissant de recherches se donne ainsi pour objet l'étude, dans divers environnements et pour de multiples espèces, des préférences, besoins comportementaux et signes de mal-être des animaux (Veissier et Miele 2015) à partir d'indicateurs comportementaux, physiologiques, zootechniques et sanitaires (Veissier, Beaumont, et Lévy 2007). La science du bien-être animal demeure hétéroclite en ce qu'elle croise des spécialités ayant chacune leurs propres ancrages théoriques et

[91] Ainsi écrit-il, « connaître les comportements fondamentaux et leurs mécanismes, leur plasticité, les déterminants génétiques, les processus d'acquisition et de dressage, la relation homme-animal, le phénomène du stress, ses mécanismes et ses conséquences, tout ceci doit permettre de dégager des propositions rationnelles pour entretenir les animaux dans des conditions telles que leur adaptation puisse se réaliser de manière efficace » (Signoret 1994, 31).

[92] Bourdon rappelle que les études produites par les agronomes ont accompagné l'industrialisation de l'élevage et « permis de traiter ces animaux comme des plantes sous serre et de cerner au plus près la manière de ne satisfaire que leurs besoins primordiaux, au moindre coût, réduisant leur vie à la survie, les condamnant à la claustration, la promiscuité, l'immobilité et l'ennui » (2003, 235).

[93] Direction générale de l'alimentation, rattachée au Ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

[94] *Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals*, fondée en 1824.

[95] Si en 1968 le terme de « bien-être animal » est présent dans une seule convention européenne (relative au transport international), on le trouve huit ans plus tard dans l'ensemble des conventions européennes relatives à la protection animale (Dubos et Marguénaud 2009, 120-21).

méthodologiques (physiologie, éthologie, psychologie, médecine vétérinaire, etc.). Cela dit, des démarches pluridisciplinaires émergent à l'instar du projet Welfare Quality dont les travaux conduisent à la construction d'un modèle d'évaluation multicritère applicable en élevage et à l'abattoir (Veissier, Botreau, et Perny 2010).

A l'étape de l'abattage *stricto sensu*, le terme de « bien-être » est évidemment incongru. Pour autant, le changement d'approche touche aussi cette étape singulière : il s'agit de faire parler l'animal sur la douleur qu'il ressent en s'appuyant sur un ensemble de critères d'ordre lésionnel (mesures post-mortem sur la carcasse : meurtrissures, fractures), physiologique (analyse des données d'électroencéphalogrammes, mesure de la pression artérielle) et comportemental (observation d'un ensemble d'indicateurs exprimant la présence/absence de conscience : posture de l'animal, respiration, réaction à un stimuli ou à un geste menaçant, suivi des yeux, réflexe cornéen, etc.) (Le Neindre et al. 2009; Terlouw, Bourguet, et Deiss 2015; Terlouw, Ducreux, et Bourguet 2021a ; 2021b). L'évolution des connaissances scientifiques s'accompagne là-aussi d'une évolution réglementaire. La directive européenne du 22 décembre 1993 « sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort » est traduite en 1997 dans le droit français[96]. En 2009, le règlement CE n°1099/2009 « sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort » est adopté et abroge la directive de 1993. A la différence des textes précédents, la notion de bien-être animal y est omniprésente[97]. Le règlement n°1099/2009 est caractéristique du changement d'approche scientifique et réglementaire lié à l'essor du bien-être animal. Il exige que les professionnels d'abattage développent des procédures de contrôle incluant des « indicateurs servant à déceler les signes d'inconscience et de conscience ou de sensibilité chez les animaux »[98]. Comme la mesure de « la perte de conscience et de sensibilité d'un animal est une opération complexe pour laquelle il est nécessaire de suivre une méthode scientifiquement approuvée »[99], l'EFSA[100] publie régulièrement des rapports dans lesquels elle passe en revue les différentes méthodes d'étourdissement et de mise à mort au regard de la littérature scientifique disponible et formule, pour chaque espèce, des recommandations

[96] Arrêté du 12 décembre 1997 « relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs ». Bien que le terme « bien-être animal » soit absent du texte (le législateur préfère parler uniquement de protection animale), l'essor de la thématique du bien-être animal outre-mer participe d'une densification réglementaire en abattoir : alors que les lois nationales se cantonnaient jusque-là à encadrer les conditions d'abattage *stricto sensu* (à l'instar du décret de 1964), l'arrêté de 1997 jalonne de prescriptions l'ensemble du parcours de l'animal depuis son déchargement jusqu'à sa mise à mort.

[97] Dans la terminologie réglementaire, la protection animale renvoie aux mesures mises en œuvre par l'homme pour protéger les animaux (Allmendinger 2008, 27) et le bien-être animal au résultat de l'application de ces mesures, à savoir, selon la définition qu'en donne l'ANSES, à « l'état mental et physique positif lié à la satisfaction de ses besoins physiologiques et comportementaux, ainsi que de ses attentes. Cet état varie en fonction de la perception de la situation par l'animal » (2018) .

[98] Règlement (CE) n°1099/2009, *op cit* p.13.

[99] *Ibidem* p.3.

[100] European Food Safety Authority (EFSA), créée en 2002.

permettant notamment d'évaluer l'état de conscience des animaux aux différentes étapes de leur mise à mort.

3.3. La disqualification scientifique de l'abattage sans étourdissement

Dans ce processus de scientifisation du souci humanitaire, l'abattage rituel demeure au cœur de vives discussions jusque dans les milieux scientifiques (Grandin et Regenstein 1994). Entre 2006 et 2010, l'Union Européenne finance le projet DIALREL[101] qui porte spécifiquement sur la question et réunit des experts de onze pays (Australie, Belgique, Allemagne, Espagne, France, Israël, Italie, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni et Turquie). Entre 2013 et 2015, un second projet européen est mené plus spécifiquement sur la question des systèmes de contention pour l'espèce bovine au regard des enjeux socioéconomiques et de protection animale (Mirabito 2015). Si, en Europe, la dérogation à l'étourdissement est maintenue par le règlement communautaire n°1099/2009, le législateur accorde « un certain degré de subsidiarité à chaque Etat membre »[102]. En France, la possibilité de se soustraire à l'étourdissement est conservée mais fait l'objet d'un encadrement plus strict depuis 2012. En pleine controverse publique sur l'abattage rituel et la viande halal à l'occasion de la campagne pour les élections présidentielles (Hochereau et Selmi 2015), le gouvernement décide d'adopter fin décembre 2011[103] un arrêté « fixant les conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux », précipitant l'application du règlement européen.

Chaque rapport d'expertise (EFSA, DIALREL, BOREST) s'accompagne d'une synthèse de la littérature scientifique disponible. Globalement, ces différentes synthèses pointent trois principaux « risques » de douleur s'agissant des abattages religieux sans étourdissement, en particulier (mais pas seulement) pour l'espèce bovine : un risque lié aux modalités de contention, un risque lié à l'acte d'égorgement en lui-même et un risque lié à l'état de conscience des animaux durant leur agonie. On lit ainsi dans le rapport DIALREL qu'« il est possible d'affirmer avec la plus grande probabilité que les animaux ressentent de la douleur pendant l'égorgement sans étourdissement préalable » et que, pour cette raison, « la question du délai de maintien de la conscience est très importante ». Le rapport souligne que, lors de ce type d'abattages, « la perte de conscience peut prendre un certain temps après égorgement. L'une des principales préoccupations concernant l'abattage sans étourdissement est liée au fait que les animaux percevront de la douleur ou seront exposés à des stimuli douloureux, par exemple lorsqu'ils sont relâchés de la contention ou accrochés alors qu'ils

[101] *Religious slaughter: improving knowledge and expertise through dialogue and debate on issues of welfare, legislation and socio-economic aspects.*
[102] Règlement (CE) n°1099/2009 *op cit* p.3.
[103] Arrêté du 28 décembre 2011 relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux.

sont encore conscients »[104]. En 2020, un rapport publié par l'EFSA affirme dans le même sens que « la présence de conscience durant l'abattage sans étourdissement entraîne de graves conséquences en termes de bien-être », d'une part parce que « l'incision pratiquée au niveau du cou et de la poitrine entraîne des dommages tissulaires importants dans des zones fortement pourvues en nocicepteurs », ensuite parce que « la mort donnée par la jugulation n'est pas immédiate, il existe une période durant laquelle l'animal reste conscient et ressent de la douleur, de la peur et de la détresse »[105].

Cette disqualification scientifique de l'abattage sans étourdissement a fait l'objet de critiques. Joe Regenstein, professeur émérite en « food science » de l'université américaine de Cornell, considère par exemple que le rapport européenn DIALREL s'apparente « davantage à un monologue [qu'à un dialogue] et n'a fait aucun effort pour comprendre les pratiques réelles des communautés religieuses »[106]. Il reproche notamment aux experts d'insister sur les mauvaises pratiques existantes et de procéder à des généralisations abusives sans détailler suffisamment les caractéristiques de chaque cas étudié ni chercher à mettre en lumière les situations dans lesquelles l'abattage religieux se déroule mieux. Ainsi à son sens, « l'objectif de la recherche semble être de remettre en question l'abattage religieux en général, même si les données proviennent de mauvaises opérations, plutôt que de déterminer ce qui ne fonctionne pas et de trouver comment l'améliorer »[107]. Regenstein s'appuie notamment sur les travaux de la zootechnicienne Temple Grandin qui a longuement œuvré à l'amélioration des abattages halal et casher en Amérique du Nord. Dans de nombreux articles disponibles en ligne sur son site internet[108], la scientifique insiste sur la nécessité de travailler rigoureusement sur la totalité des étapes de l'abattage pour obtenir des niveaux acceptables de bien-être animal[109].

[104] Traduit par mes soins. « In conclusion, it can be stated with the utmost probability that animals feel pain during the throat cut without prior stunning (…) the question of duration of consciousness is very important » ; « following the cut it may take some time to achieve unconsciousness. One of the main concers about slaughter without stunning is, that animals will perceive pain or will be further processed and exposed to painful stimuli, e.g. released from restraint or shackled during the period they are still conscious » (von Holleben et al. 2010, 33-35).

[105] Traduit par mes soins. « The presence of consciousness during slaughter without stunning causes severe welfare consequences. First, the incision made in the neck and chest sticking involves substantial tissue damage in areas well supplied with nociceptors (Kavaliers, 1988). The activation of the protective nociceptive system induces the animal to experience pain. Second, onset of death due to sticking is not immediate, and there is a period of time during which the animal remains conscious and experiences pain, fear and distress » (Nielsen et al. 2020, 72)

[106] Traduit par mes soins. « …was more of a monologue and made no effort to understand the actual practices of the religious communities » (Regenstein 2011, 7).

[107] Traduit par mes soins. « The goal of the research seems to be to question religious slaughter generally even if the data comes from bad operations, rather than to determine what is not working and figure out how to improve it » (Regenstein 2011, 5).

[108] Temple Grandin, « Recommanded Religious Slaughter Practices », en ligne, https://www.grandin.com/ritual/rec.ritual.slaughter.html. Consulté le 20/09/2022.

[109] Temple Grandin, « Maintaining acceptable animal welfare during Kosher or Halal slaughter », online, Updated October 2019, https://www.grandin.com/ritual/maintain.welfare.during.slaughter.html. Consulté le 20/09/2022.

En résumé, si le souci humanitaire s'est complexifié et scientifisé depuis le XIXe siècle, il vise toujours à trouver les modalités permettant « d'entraîner instantanément la mort ou d'assurer au moins la perte immédiate et complète de la sensibilité consciente » (Jacob, cité par Baldin 2014a, 63). De la même manière que les sciences vétérinaires au siècle passé, l'*animal welfare science* fournit aujourd'hui le substrat théorique et empirique sur la base duquel est déterminé le caractère humain ou inhumain d'une mise à mort. L'abattage welfariste emboite donc le pas à l'abattage humanitaire du siècle précédent tout en conservant le même principe moral supérieur, à savoir la réduction, si possible à néant, de la douleur animale lors de la mise à mort. Dans ce processus d'humanitarisation, les abattages religieux sans étourdissement apparaissent plus que jamais controversés.

4. Industrialisation

Il s'agit dans ce dernier point de revenir sur la quatrième grande transformation qui a touché la mise à mort des animaux d'élevage en Europe occidentale, à savoir le phénomène d'industrialisation. J'entends par industrialisation le processus par lequel les principes et méthodes industrielles ont progressivement été appliqués à la mise à mort des animaux, de sorte que l'abattage fut intégré à l'« ensemble des activités fondées sur la division du travail et la spécialisation qui ont pour objet l'exploitation à grande échelle d'animaux domestiques en vue de leur transformation en biens de consommation avec le meilleur et le plus rapide rendement technique et financier possible » (Porcher 2011, 70).

4.1. L'inégale trajectoire des abattoirs américains et français au XIXe siècle

« La chaîne de montage moderne doit le jour à l'industrie de la viande » (1983, 113) nous dit Siegfried Giedion ; plus exactement, à l'industrie américaine de la viande. Au début du XIXe siècle, alors que la colonisation européenne s'étend sur le sol américain, les éleveurs s'éloignent des centres urbains et s'installent dans de vastes plaines, idéales pour l'élevage extensif de grands troupeaux. La ville de Cincinnati se situant à proximité de ces grands espaces, au carrefour de plusieurs centres de consommation et au bord du fleuve Ohio, il est décidé d'y centraliser l'activité d'abattage. Alors que la ville développe la culture du maïs pour la fabrication du whisky et l'engraissement des porcs, elle se trouve rapidement confrontée à une surproduction de viande qui la conduit « à n'utiliser que les meilleurs morceaux et à jeter le reste dans les eaux de l'Ohio » (Giedion 1983, 238). Les abattoirs de Cincinnati ne fonctionnent qu'une fois la période estivale passée et font face à une importante quantité de porcs à abattre en un temps restreint. C'est pour répondre à ces impératifs qu'ils posent les bases d'une organisation industrielle de l'abattage. La division du travail étant déjà connue des entreprises anglaises (notamment de fabrication de biscuits pour la marine), elle est appliquée dans les abattoirs de Cincinnati et permet aux ouvriers d'atteindre, en 1850, une

cadence « de trois porcs à la minute, vingt secondes par poste de travail » (Peaucelle 2003, 84). Est installé dans un second temps un système de suspension des carcasses à un rail en pente douce que la gravité fait transiter d'un poste de travail et d'un étage à l'autre (l'abattoir étant construit sur quatre niveaux). Ces deux procédés (division du travail / système de suspension et de circulation des carcasses) sont repris dans les abattoirs chicagolais de l'*Union Stock Yards* qui ouvrent leurs portes en 1865.

Côté français, les cinq abattoirs parisiens créés au début du siècle sont remplacés par les abattoirs de La Villette, inaugurés en 1867. Ils font office de « prototype pour la France entière » (Giedion 1983, 232), si ce n'est pour l'Europe. D'abord en raison de leur architecture pensée « avant tout comme un problème de technique et d'organisation salubre, une façon de simplifier les précautions à prendre » (Muller 2008, 48) ; ensuite en raison du perfectionnement technique et esthétique des installations (qui fait la fierté du baron Haussmann), de leurs importantes capacités productives, de leurs entrepôts frigorifiques et de leurs réseaux d'approvisionnement (les marchés aux bestiaux) et de distribution. En revanche, l'organisation du travail reste artisanale. Les bouchers travaillent dans des échaudoirs – i.e. « série de petits locaux agencés d'une manière *uniforme* à l'usage du gros et du petit bétail pour la boucherie »[110] – qui hébergent l'abattage des animaux, la préparation des carcasses, mais aussi la vente de la viande une fois les opérations bouchères achevées. Le travail s'effectue sur la base des savoirs et savoir-faire bouchers transmis de génération en génération, sans chaîne de montage mécanisée ni parcellisation des tâches.

Au fil des années, l'écart se creuse entre les abattoirs parisiens et ceux de Chicago qui s'industrialisent massivement. En plus de la parcellisation des tâches et du rail aérien hérité des abattoirs de Cincinnati, l'*Union Stock Yards* bénéficie de l'essor d'un vaste réseau de chemins de fer, de l'évolution des techniques de réfrigération – dont le wagon frigorique, « clé de voute de la production de masse » (Giedion 1983, 250), de la mise au point de méthodes de conservation des viandes (dont la célèbre boîte de conserve « *corned beef* »), du perfectionnement des techniques de mécanisation, etc. On trouve sur un même site un gigantesque parc à bestiaux en amont, un vaste abattoir mécanisé au milieu, des unités de traitement et de conditionnement des viandes en aval et un solide réseau de transport permettant de fournir industries de transformation des viandes et marchés de consommation[111].

[110] Louis Villain et Vincent Bascou, *Manuel de l'inspecteur des viandes*, *op cit* p.24.

[111] L'essor des abattoirs de Chicago est aussi marqué par des grandes figures entrepreneuriales comme Gustavus Swift, Philip Armour, Neslon Morris et George Hammond, dont l'ingéniosité va de pair avec un esprit capitaliste particulièrement affuté, comme le rapporte l'agronome français Louis Grandeau : « Ce syndicat [les quatre entrepreneurs] commença à mettre la main sur tous les marchés qui en valaient la peine, détruisant la concurrence, en établissant à côté des bouchers rebelles des boucheries rivales à bas prix. Les débouchés ainsi monopolisés, les big four étaient maîtres du marché du bétail, les éleveurs ont dû passer par les conditions léonines que leur imposaient les "Quatre Géants". Le syndicat est parvenu de la sorte à payer à l'éleveur 11 dollars, l'animal qui se vendait 35 dollars en 1882. Il est inutile d'ajouter que le consommateur n'a nullement profité de la baisse des prix » (1891, 291).

Comment expliquer que les abattoirs parisiens ne se soient pas industrialisés de la même façon que leurs homologues américains ? La raison n'est pas à chercher dans une quelconque infériorité française ou supériorité américaine sur le plan technologique puisque, comme le note l'historien Chip Buchheit, « les complexes sur lesquels reposent les abattoirs de Chicago et de La Villette sont semblables du point de vue des moyens techniques disponibles » (1993, 20)[112]. Pour Buchheit, c'est « l'absence de toute amarre avec le passé » (1993, 15) qui rend possible l'application des nouvelles formes de mécanisation et d'organisation du travail en Amérique. En effet, tandis que les abattoirs français doivent composer avec l'existant, les colons européens ont toute liberté d'implémenter sur le sol américain les plus récentes innovations technico-organisationnelles[113], d'autant que les dimensions du pays et la quantité d'animaux à abattre s'y prêtent particulièrement. Avec des cadences estimées à 400 bœufs, 700 porcs et 250 moutons abattus à l'heure[114] (Peaucelle 2003, 84), les abattoirs de Chicago deviennent, à la fin du XIXe siècle, l'emblème de la production industrielle américaine. Ils inspirent notamment l'écriture du roman *The Jungle* d'Upton Sinclair (1906), dans lequel il décrit et dénonce les conditions de vie et de travail misérables des milliers d'immigrés employés par l'*Union Stock Yard*.

4.2. Du modèle moderne-allemand à industriel-américain durant la première moitié du XXe siècle

Alors que l'usine à viande américaine bat son plein, l'image des abattoirs de La Villette se dégrade, le travail artisanal des bouchers français devenant anachronique avec les projets d'abattoirs « modernes » qui se développent au début du XXe siècle. En témoigne ce récit d'un inspecteur sanitaire britannique après visite des abattoirs parisiens, rapporté dans la revue *The Lancet* en 1907 :

> « *...chaque boucher a son propre compartiment privé, avec une grande porte à deux battants et un petit grenier au-dessus qui lui sert d'entrepôt. Il faut avoir une connaissance pratique du travail pour se rendre compte qu'à l'intérieur de ces compartiments séparés, il y a moins de lumière, moins d'air frais et aucun des dispositifs mécaniques modernes qui facilitent non seulement le levage et le transport des carcasses, mais qui contribuent à préserver la viande de tout contact avec la saleté. Quelques chevrons de bois au plafond, une poulie et une corde à l'ancienne, voilà tout ce qui existe pour soulever les lourdes carcasses de bovins à*

[112] Pour Buchheit, quatre facteurs permettent d'expliquer la différence entre les deux établissements : i) « la contrainte exercée par les structures antérieures (urbaines, économiques et sociales) ; ii) la forme que prend le stockage des animaux vivants » (en parcs côté américain, en marchés côté français) ; iii) la taille des installations et le volume produit » (proportionnels à la taille respective des deux pays) » ; iv) « l'existence en Amérique d'éléments mécaniques (convoyeurs) que n'adopte pas La Villette » (1993, 20).

[113] On pourrait donc dire que la naissance de l'abattage industriel résulte des contingences américaines mais de la mentalité européenne.

[114] Les chiffres avancés par l'agronome Louis Grandeau sont autrement plus élevés. Rapportant l'adoption d'une loi visant à imposer dans les abattoirs de Chicago la présence de deux inspecteurs sanitaires, il estime qu'« il arrive aux abattoirs de Chicago plus de 10 000 bœufs et plus de 20 000 porcs par jour en moyenne ; c'est donc à raison d'un travail ininterrompu de dix heures par jour, 1000 bœufs et 2000 porcs, par heure, que les deux inspecteurs verront défiler devant eux. » (1891, 293).

> *cornes. Il n'y a pas moins de 216 de ces compartiments privés dans lesquels les animaux sont tués à La Villette, et il est naturellement impossible aux inspecteurs des viandes d'entrer et de sortir et de surveiller efficacement toutes ces différentes pagailles. Il en résulte un désordre extraordinaire. Les bouchers ouvrent leurs portes et font une grande partie de leur travail en plein air, montrant ainsi qu'après tout, il n'y a pas de raison si urgente de disposer d'une salle d'abattage commune* »[115].

La segmentation du travail en petites unités individuelles donne à l'observateur l'impression d'une « agglomération de tueries particulières » (Claflin 2005, 55), d'un ensemble de « tueries contiguës » (Young Lee 2005, 264) plus que d'un véritable abattoir centralisé. Comme s'il n'y avait eu, somme toute, aucune évolution significative depuis l'époque des tueries disséminées çà et là, si ce n'est leur regroupement en un lieu commun. Cette organisation « cellulaire » du travail s'oppose au principe de la halle d'abattage commune qu'on retrouve désormais dans de nombreux pays européens, dont l'Allemagne qui fait désormais figure de modèle à suivre. L'ingénieur Jean de Loverdo et le vétérinaire Arthur-Achille François Moreau en sont deux ardents promoteurs. Moreau écrit ainsi que les administrateurs allemands ont, à juste titre, « pensé que l'organisation des abattoirs ne devait pas échapper à la loi du progrès, qu'il y avait lieu de chercher à utiliser les avantages du travail en commun, à appliquer aux diverses manipulations les procédés nouveaux de la mécanique et surtout à assurer le contrôle sanitaire complet et efficace des animaux vivants et des viandes abattues »[116]. De son côté, le chef du service vétérinaire de la Seine, Maurice Piettre, est partagé quant à la configuration spatiale permettant le meilleur contrôle sanitaire mais note que d'un « point de vue rendement, la halle commune semble préférable ; en effet, le travail en commun permet l'installation d'une machinerie rendant les manipulations plus rapides, moins pénibles, d'où économie de la main d'œuvre »[117]. La halle commune et la mécanisation des opérations sont appelées à s'imposer comme deux caractéristiques centrales de l'abattoir moderne, dans un mouvement progressif de convergence entre impératifs productifs et sanitaires.

Au sortir de la première guerre mondiale, les typologies élaborées par les tenants de la modernisation des abattoirs s'affinent. Lors d'une séance du Conseil d'hygiène publique et de salubrité du département de la Seine (qui porte notamment sur la « reconstitution de l'abattoir général de la Villette »), l'inspecteur vétérinaire Henri Martel distingue trois catégories d'abattoirs. La première est « la tuerie privée », « type le plus primitif », qui comprend les tueries particulières et les « abattoirs du type cellulaire ou à échaudoirs ». Il n'y a pas lieu, nous dit Martel, de s'attarder sur ce type d'abattoir que « les hygiénistes, les économistes, les services vétérinaires (…) ont condamnés depuis longtemps ». La seconde catégorie est celle

[115] « The Paris abattoir at La Villette (from our special sanitary commissioner) », *The Lancet*, 12/01/1907, p.126.
[116] Arthur-Achille François Moreau, « Un abattoir moderne français : le futur abattoir d'Angers », *Bulletin de la Fédération des Sociétés et Syndicats vétérinaires de France*, 15 juillet 1904, p.2.
[117] Maurice Piettre, « Organisation technique des abattoirs », in F. Putzeys et E. Putzeys (eds), *Traité d'hygiène. XIV, Approvisionnement communal. Eaux potables – abattoirs – marchés*, Paris, 1908 pp.272-273.

de l'abattoir « dit moderne », lequel « constitue un progrès sur les abattoirs anciens en ce sens qu'il permet de faire respecter les lois de l'hygiène, les règlements d'inspection des viandes et toutes les mesures de police sanitaire du bétail », mais qui ne devient intéressant « au point de vue économique [que] lorsque les opérations peuvent s'y faire en série par des entreprises d'abatage[118] »[119]. Enfin, la troisième catégorie est celle de « l'abattoir industriel » américain à propos duquel Martel ne tarit pas d'éloges. Après avoir décrit avec minutie son fonctionnement, le vétérinaire conclut à sa supériorité sur les autres formes d'abattoir[120].

Si quelques établissements de type chicagolais sont construits en France au sortir de la première guerre mondiale pour alimenter le corps expéditionnaire américain (Moutet 1983), ce sont les projets d'abattoirs modernes qui se développent le plus, dont une réalisation est prototypale. Il s'agit des abattoirs lyonnais de La Mouche, conçus par l'architecte et urbaniste Tony Garnier. Inspiré de la technologie des abattoirs américains et allemands, Garnier ambitionne de faire de son industrie d'abattage un élément de sa Cité industrielle idéale qu'il espère pacifique, égalitaire et dépourvue de tout objectif mercantile. Socialiste utopique, l'architecte élabore les plans de ses abattoirs dans l'optique d'en faire une structure de service public permettant de couvrir les besoins en viande des populations environnantes, toutes catégories sociales confondues. Mûrie depuis la fin du XIXe siècle, la construction des abattoirs débute en 1908, s'arrête durant la première guerre mondiale (le site ayant été réquisitionné), reprend en 1924 et s'achève en 1928[121]. L'ensemble du complexe est pensé de

[118] Le terme « abatage » s'écrivait auparavant avec un seul t.

[119] Henri Martel, « Au sujet de la reconstitution de l'abattoir général de la Villette », Conseil d'hygiène publique et de salubrité du département de la Seine, compte-rendu sommaire de la séance du 31 janvier 1919, *Bulletin municipal officiel*, 14 mai 1919, pp.1802-1804.

[120] Pour Martel, cette supériorité tient d'abord à des raisons économiques : la disposition en étages permet une réduction des coûts fonciers et l'emploi d'une force motrice peu onéreuse ; l'abattage en série appelle à une spécialisation et une division du travail qui entraîne des économies de main d'œuvre ; le travail des sous-produits (cuirs, têtes, panses, intestins, boyaux, graisses, etc.) « transformés en denrées non susceptibles de s'altérer sont plus facilement vendables ». Aux raisons économiques s'ajoutent des raisons sanitaires : la disposition en étages induit une circulation des animaux, viandes et sous-produits du haut vers le bas sans retour en arrière possible qui réduit les risques de contamination ; la valorisation commerciale des sous-produits évite que les restes d'animaux ne s'entassent et n'altèrent les viandes dans les ateliers (comme c'est le cas à la Villette) ; l'usage systématique des frigorifiques permet le stockage et la bonne conservation des viandes ; enfin, la propreté exemplaire des installations et les facilités d'inspection qu'elles permettent contrastant « singulièrement avec la malpropreté des échaudoirs de la Villette ».

[121] Etabli sur 25 hectares, le vaste complexe de La Mouche est divisé en deux grandes parties. La première est composée d'un marché aux bestiaux couvert pouvant accueillir 2500 bœufs, 1500 veaux, 2500 moutons et 3000 porcs, de « grandes écuries » pouvant loger 2000 bœufs, 6000 moutons et 3000 porcs, d'une gare avec service de désinfection des wagons et quais d'embarquement et de débarquement et d'une zone annexe « comprenant des banques, des bureaux de commissionnaires, des bureaux d'administration, un restaurant et un garage couvert ». Les étables sont dotées d'abreuvoirs, de mangeoires et de fenils (greniers à foin) et les parcs sont conçus de façon à permettre « l'orientation semi-automatique des convois d'animaux » La seconde grande partie du complexe correspond aux abattoirs. Elle comprend un bâtiment pour la boucherie (avec deux salles d'abattage pour les petits ruminants et deux salles pour les gros ruminants), un pour la charcuterie (salle d'abattage des porcs), un pour la triperie et un entrepôt frigorifique relié aux différentes salles d'abattage. Chaque salle d'abattage « comprend des treuils électriques pour le levage des animaux abattus. Pendant la levée, on procède au dépeçage et à l'éviscération et au fendage suivant le plan sagittal de l'animal. Un tinet automatique permet, en fin de levée, le passage de l'animal par l'intermédiaire d'un crochet trident, suspendu à un chariot du tinet sur les voies aériennes ». On trouve enfin, à l'écart, un abattoir hippophagique et un abattoir sanitaire. Voir Christian

façon à faciliter la production et à préserver la sécurité sanitaire tout au long de ses diverses phases, incarnant pour son temps un modèle « au point de vue de l'économie et de l'hygiène ». Par-delà son haut degré de sophistication technologique et de rigueur logique, la singularité de l'œuvre provient de ce que « la composition de l'ensemble a été étudiée en fonction de la marche des opérations, depuis l'amenée des animaux jusqu'au départ de la viande de boucherie ». Garnier a en effet « recherché des circulations (hommes, animaux, produits) méthodiques et à sens unique. Les animaux pénètrent dans les salles d'abatage par le côté, les produits, viandes et triperie en sortent par les extrémités »[122]. Les abattoirs de La Mouche reposent ainsi sur un principe de flux continu couplé à une exigence sanitaire de marche en avant qui font de ce vaste complexe un « archétype de l'usine moderne » (Young Lee 2005, 274).

Pour autant, les abattoirs de La Mouche restent inaboutis. On reproche en effet à ce type d'établissement, malgré leur « très grand progrès sur les abattoirs anciens », d'être beaucoup trop coûteux. Alors que le modèle moderne-allemand était considéré comme un optimum auparavant, on insiste désormais sur les avantages du modèle industriel-américain, d'autant que la première guerre mondiale a eu des effets désastreux sur l'économie nationale. Les critiques faites aux abattoirs modernes portent en effet pour la plupart sur des questions de rentabilité. On reproche notamment aux bouchers d'y travailler « sans le moindre souci d'augmenter beaucoup le rendement en viande et sous-produits. Les conditions de travail y sont onéreuses, et ce type d'abattoir, préconisé par les Allemands, a pour effet d'accroître le prix de revient de la viande, car pour rémunérer et amortir ses frais d'installation, la municipalité est contrainte d'appliquer des taxes fort élevées »[123]. A l'instar de l'ingénieur des arts et manufactures Chessin, on plaide dorénavant pour un « abattoir municipal industrialisé » qui permettrait les améliorations suivantes : « 1° Réduire au minimum la main-d'œuvre, et pour cela diviser le travail en le spécialisant en parties bien distinctes : a) abatage proprement dits ; b) usinage des sous-produits. 2° Obtenir le maximum de rendement et de valeur en viande et sous-produits en abattant les animaux avant toute déperdition de poids ou de qualité, c'est-à-dire sur ses lieux d'élevage et en travaillant les sous-produits dans leur maximum de fraîcheur. 3° Travailler économiquement, par suite de l'installation même de l'abattoir, tous les sous-produits, suifs, os, peaux, sang, descendant directement dans les ateliers situés au-dessous pour y être traités immédiatement »[124].

Si l'abattoir industriel de type américain devient le modèle de référence pour ses aspects hygiéniques et économiques, il reste la plupart du temps un vœu pieux. Seuls quelques

Zervos, « Marché aux bestiaux et abattoirs de La Mouche à Lyon », *Cahiers d'art*, troisième année, 1928, pp.343-346.

[122] *Ibidem.*

[123] C. de Chessin, « L'abattoir municipal industrialisé », *La revue générale du froid et des industries frigorifiques*, première année, tome I, n°4, avril 1920, p.91.

[124] *Ibidem* p.92.

abattoirs construits à la fin de la première guerre mondiale présentent de tels attributs (c'est par exemple le cas de l'abattoir de Fenouillet[125]). En dehors de ces cas exceptionnels, le modèle américain ne prend globalement pas durant la première moitié du XXe siècle en raison de son manque d'adaptation aux modes de production et de commercialisation français (Moutet 1983, 72-73). On le constate en 1942 lorsqu'une enquête réalisée par le ministère de l'Agriculture recense 29 000 tueries particulières et 1364 abattoirs publics parmi lesquels « 402 du type moderne, dont 59 avec frigorifiques ; 832 du type ancien à échaudoirs, dont 26 avec frigorifiques ; 130 vétustes »[126]. Ce n'est que dans la seconde moitié du XXe siècle que l'industrialisation des abattoirs démarre véritablement.

4.3. L'industrialisation des abattoirs de la seconde moitié du XXe siècle

Au sortir de la seconde guerre mondiale, la France fait face à une pénurie alimentaire et à la destruction d'une « grande partie des réserves accumulées qui lui permettaient de jouir d'un niveau de vie supérieur à son activité et aux rendements de son travail »[127]. En 1946 paraît le premier plan de modernisation et d'équipement qui place au cœur du projet de reconstruction nationale l'accroissement de la productivité pour l'ensemble des secteurs productifs, y compris l'agriculture : « la France doit donc moderniser et reconstituer son appareil de production pour accroître la productivité de son travail, produire ainsi davantage et parvenir en conséquence au niveau de vie élevé nécessaire non seulement au bien-être de sa population, mais à son existence même »[128]. Le processus d'industrialisation des abattoirs apparaît comme une réponse au processus d'industrialisation de l'élevage qui se met alors en place. Comme le souligne Jocelyne Porcher, « dans le contexte de la production industrielle (par exemple, des porcs ou des volailles), il existe une cohérence entre la production en masse des animaux et leur abattage en masse à l'abattoir. Le système de production industriel est un ensemble qui inclut la production de la matière animale et sa transformation » (2020, 33). Autrement dit, l'industrialisation des abattoirs est une condition *sine qua none* de l'industrialisation de l'élevage.

Le processus de modernisation des abattoirs s'opère en trois principales phases, selon la chronologie proposée par le sociologue Séverin Muller (2008, 56-61). Durant la première (1948-1965), les autorités mènent une politique de « municipalisation » des abattages par laquelle ils encouragent la construction et la rénovation d'abattoirs publics (en généralisant le

[125] Andrée Homps, « L'abattoir industriel frigorifique de Fenouillet peut traiter 1.500 bêtes par jour », *Journal des débats politiques et littéraires,* n°922, 155e année, 13 janvier 1943.
[126] Michel Texier, « Conception moderne du centre d'abattage », Thèse de doctorat-vétérinaire, *Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse*, 1948, p.15.
[127] « Rapport général sur le premier plan de modernisation et d'équipement », *Commissariat général du plan de modernisation et d'équipement,* République Française, Présidence du gouvernement, novembre 1946 – janvier 1947, p.9.
[128] *Ibidem* p.14.

travail en halle d'abattage commune, par exemple) et la réduction du nombre de tueries particulières. Ainsi « jusqu'au début des années 1960, la planification vise à pourvoir le territoire en abattoirs publics suffisamment modernes pour garantir des conditions sanitaires de production satisfaisantes, sanctionnant ainsi la prédominance de la notion de service public au détriment d'une industrie économiquement rentable » (Muller 2008, 58). En 1963, un rapport de la Cour des comptes pointe d'importants surcoûts et incohérences en matière de conception et de gestion des établissements d'abattage. Affirmant que l'Etat a « suscité et encouragé la modernisation des abattoirs avant d'avoir pris les dispositions permettant de réaliser les nouveaux ouvrages dans les meilleures conditions économiques et techniques », le rapport conclut que « la législation en vigueur depuis plus d'un siècle, inspirée à peu près exclusivement par un souci de police sanitaire, n'est plus en harmonie avec l'état des techniques, ni avec les préoccupations nouvelles de caractère économique ; elle devra être adoptée sans retard pour que le programme en cours permette d'obtenir tous les résultats escomptés »[129]. Jusqu'à présent, les plans successifs d'équipement ont en effet conduit à augmenter la taille et le nombre d'abattoirs publics sans nécessairement accroître leur productivité ni leur volume de production. En conséquence, de nombreux grands abattoirs modernisés se retrouvent sous-utilisés, en proie à la concurrence des autres établissements (dont les tueries particulières qui représentent toujours une part significative des abattages) et particulièrement coûteux pour les municipalités. Les observateurs déplorent également des erreurs de conception, des modes d'organisation du travail artisanales peu rentables ou encore une tendance à la « sous-tarification systématique » (de Bourdonnaye 1970, 138). En 1963, le volume d'abattage est assuré aux trois quart par les établissements publics et à moins de 9% par des abattoirs industriels privés. L'activité des abattoirs industriels privés étant limitée, la plupart du temps, à la « préparation de viande de transformation ou d'expédition de viande fraîche réfrigérée ou congelée »[130].

En 1965, la loi de modernisation du marché de la viande est adoptée et fait entrer les abattoirs dans une seconde grande phase de transformation (1965-1992). La loi vise à accélérer le processus de modernisation en augmentant les exigences sanitaires et productives et en faisant évoluer les modalités de gestion et d'exploitation des abattoirs (avec, notamment, l'obligation d'un « exploitant unique »). « Bien souvent, les municipalités confient la gestion de leurs locaux à des exploitants privés afin de promouvoir une efficacité industrielle » (Muller 2008, 59). Côté volailles, le décret du 18 avril 1966 impose aussi, dans le cadre de l'application de la loi de 1965, « un cheminement continu des volailles avant, pendant et après abattage, sans retour en arrière, sans chevauchement ou croisement des axes de circulation réservés respectivement aux volailles vivantes, aux produits salubres et aux produits insalubres ou souillés, afin que l'établissement comprenne un secteur propre séparé du secteur

[129] « Rapport au Président de la République suivi des réponses des administrations », *Cour des comptes*, année 1963, pp.29-30.
[130] Techniques et Sciences Municipales, 62e année, n°1, janvier 1967, pp.6-14.

souillé »[131]. Couplées aux exigences économiques, les mesures sanitaires conduisent les abattoirs à se doter de chaînes industrielles. La parcellisation des tâches et la mécanisation du travail qui en résultent font qu'en l'espace de « 10 ans, de 1964 à 1974, pour un établissement de taille identique, la productivité de chaque ouvrier aurait presque doublé » (Diry 1985, 237).

Des instituts techniques sont spécialement créés par l'Etat pour appuyer et accompagner l'évolution d'un certain nombre de structures agricoles, dont les abattoirs, à l'instar du Centre technique du génie rural des eaux et des forêts (CTGREF). Le CTGREF engage une série d'études technico-économiques portant spécifiquement sur l'abattage des animaux. Il publie en 1976 une sorte de manuel de modernisation de l'abattage des gros animaux de boucherie, fondé sur l'optimisation des aspects sanitaires, technologiques et économiques. Ce manuel comprend un ensemble de recommandations en matière de gestion des coûts, de conception des lignes et d'organisation du travail en fonction du « nombre de gros bovins abattus par heure de travail productif »[132]. Le processus d'abattage type se caractérise par un travail à la chaîne en halle commune avec parcellisation des tâches, chronométrage du temps de travail et mécanisation de certaines opérations. A titre d'exemple, pour une cadence d'abattage de 25 gros bovins à l'heure sur une chaîne possédant un appareil de dépouille au treuil et un système de plateforme à passerelles escamotables, les calculs réalisés donnent les résultats suivants[133] :

- Temps de travail par poste : 2mn24
- Nombre de personnes travaillant sur la ligne : 14
- Tonnage abattu en t/h : 7,7
- Productivité :
  - En bovins/homme/heure : 1,8
  - En tonnes/hommes/heure : 0,55
- Surface bâtie :
  - totale en m² : 326
  - en m²/tonne/heure : 42
- Longueur totale de cheminement en m : 41
- Temps de passage : 32 mn.

L'organisation scientifique du travail se met ainsi progressivement en place dans les abattoirs au moment où y entrent les acteurs privés. Ceux-ci développent des stratégies commerciales qui contrastent avec ce qui était connu jusque-là. En effet, alors que les abattoirs publics fournissent aux bouchers détaillants la viande sous forme de carcasse entière ou de demi-carcasse, les abattoirs industriels « d'expédition » associent à leur activité d'abattage des ateliers de découpe et de transformation des viandes. Entre 1970 et 1985, les quantités traitées dans ces ateliers passent de 125 000 tonnes à 895 000 tonnes (Coquart 1987,

[131] Décret n°66-239 du 18 avril 1966 pris en ce qui concerne les abattoirs de volailles pour l'application des articles 1 et 2 de la loi n° 65-543 du 8 juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande.
[132] « Abattage des gros animaux de boucherie », *GTGREF, Centre Technique du Génie Rural des Eaux et des Forêts*, mars 1976, 2ème partie, p.3.
[133] *Ibidem* p.41.

49). A côté du circuit traditionnel caractérisé par un nombre élevé de petits intermédiaires (marchands de bestiaux, chevillards, grossistes…) impliqués dans l'utilisation des abattoirs municipaux, ces grandes entreprises privées investissent progressivement le secteur jusqu'à en devenir des acteurs majeurs[134]. Alors que les pouvoirs publics encouragent depuis 1946 la modernisation des abattoirs publics, ils s'en désengagent et soutiennent désormais, notamment sur le plan financier, le développement d'une industrie privée de la viande[135]. L'essor de la grande-distribution à partir des années 1980 entérine ces transformations structurelles et fait définitivement basculer les abattoirs dans l'ère du productivisme ; seuls les abattoirs privés au haut niveau de performance sanitaire et économique pouvant répondre aux exigences des distributeurs.

La troisième phase de modernisation des abattoirs mise en évidence par Muller commence au début des années 1990 avec la libéralisation du marché agro-alimentaire et l'harmonisation des règles sanitaires. Alors que, depuis les années 1960, l'agrément des abattoirs reposait sur un système dual (cachet oval pour l'exportation vers des pays de la zone européenne versus cachet rond pour la vente à l'échelle nationale), de nouvelles réglementations européennes imposent un système unique d'agrément. Plus fondamentalement, ces nouvelles réglementations européennes introduisent un profond changement dans la façon même de concevoir l'application des règles et leur contrôle. Suite aux crises de l'ESB[136], le règlement européen n°178/2002 est adopté en 2002 et promeut une « approche globale et intégrée de la sécurité sanitaire des aliments » (Federighi et Friant-Perrot 2009, 150). Il débouche quatre ans plus tard sur l'entrée en vigueur du « paquet hygiène », ensemble de textes communautaires qui entend simplifier et harmoniser les règles européennes, intégrer l'ensemble de la filière « de la fourche à la fourchette » et responsabiliser les professionnels (Delomez 2006, 228), dans l'idée que cette « co-régulation des secteurs privé et public garantira, au meilleur coût, le meilleur niveau possible de sécurité sanitaire » (Bonnaud et Coppalle 2010, 400). Jusqu'alors, le contrôle sanitaire reposait en effet sur un système de règles précises à respecter en matière d'hygiène, de suivi sanitaire et de gestion technico-organisationnelle de l'abattoir. Désormais, il n'est plus question de réagir après-coup mais d'anticiper la survenue de nouvelles maladies et, surtout, de détecter le plus rapidement possible l'origine d'un problème pour mieux le gérer. Pour ce faire, les abattoirs ont obligation de mettre en œuvre une traçabilité des produits et des opérations d'abattage sous la

[134] « La plupart de ces entreprises accompagnent leur croissance par des investissements matériels importants : construction d'ateliers industriels de découpe, prise de contrôle des abattoirs publics dans lesquels elles travaillaient jusque-là, ou même construction de nouveaux abattoirs. La progression des abattoirs privés, signe de l'engagement direct des opérateurs dans une activité fortement utilisatrice de capital technique, s'est faite progressivement. En 1986, les abattoirs privés traitaient 585 285 tonnes, soit 38,5% des gros bovins abattus contre 10% seulement en 1970 » (Coquart et Soufflet 1989, 16).

[135] Ce sont en effet « des financements publics et para-publics conséquents [qui] ont permis à ces firmes d'investir, de croître, et de se regrouper » (Coquart et Soufflet 1989, 19).

[136] Encéphalopathie Spongiforme Bovine.

forme d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) sur la base de la méthode HACCP[137]. Mais sa mise en application nécessite des compétences et des moyens conséquents pour monter de véritables services qualité, en particulier pour « les établissements les plus modestes [qui], malgré leur respect de la réglementation, envisagent leur fermeture dans un futur proche » (Merle 2005, 77). Ces exigences se révélant trop élevées pour une kyrielle de petits établissements, la politique sanitaire européenne amplifie le mouvement de fragilisation des abattoirs prestataires déjà bien amorcé et contribue au renforcement de la concentration des abattages par le secteur privé.

Trois séries de chiffres rendent compte du processus de concentration industrielle amorcé depuis les années 1990 et, plus largement, des mutations observées depuis la seconde moitié du XXe siècle. Entre 1980 et 2010, le volume d'abattage assuré par les abattoirs publics est passé de 62% à 8% (Ravaux 2011, 10) ; en 2009, 70 abattoirs industriels privés réalisaient 75% du volume d'abattage global (Ravaux 2011, 17) ; enfin, en 2015, le groupe Bigard (propriétaire des marques Charal et Socopa) a abattu 51% de gros bovins en France (Falorni et Caullet 2016b, 35).

5. Synthèse et éléments conclusifs

Résumons succinctement nos quatre grands processus et leurs principaux effets. Premièrement, l'étude de la dérégulation chrétienne indique un renversement des normes de mise à mort des animaux d'élevage. Alors que la médiation rituelle était omniprésente dans les différentes religions et civilisations antiques, le christianisme occidental a imposé un abandon des pratiques sacrificielles et des règles vétérotestamentaires en matière d'abattage et d'alimentation. En conséquence, l'activité d'abattage est devenue, en tout cas aux yeux de l'Eglise, une activité profane et désacralisée.

Deuxièmement, le retour sur le processus de dépublicisation (i.e. la sortie progressive de l'abattage de l'espace public et sa relégation définitive dans les halls d'abattoir) montre que, d'une pratique quotidienne inscrite au cœur de la cité urbaine médiévale, l'abattage a fait l'objet d'un exil-enfermement qui a entraîné, pour la période actuelle, une invisibilisation presque totale de la mort des animaux. L'abattoir s'est ainsi installé comme une incontournable institution du progrès sous toutes ses formes. La dépublicisation de l'abattage intervient au XIXe siècle à un moment de convergence entre des préoccupations hygiéniques, esthétiques, politiques et morales indémêlables. Mais toutes se rejoignent sur les mêmes impératifs : il est dorénavant inconcevable que la mise à mort animale soit i) urbaine, ii) dispersée et iii) publique. La sortie progressive de l'abattage de l'espace public et sa

[137] *Hazard Analysis and Critical Control Point* ou, en français, système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques. Cette méthode vise à identifier, évaluer et neutraliser les risques sanitaires tout au long du processus d'abattage dans une démarche d'amélioration continue des pratiques et d'augmentation constante des niveaux de performance.

relégation définitive dans les halls d'abattoir apparaît ainsi, en Europe, comme l'une des conditions d'un rapport *civilisé* à la mort des animaux d'élevage.

Troisièmement, l'étude du processus d'humanitarisation montre comment l'abattage s'est transformé en action compassionnelle par la généralisation des méthodes d'étourdissement des animaux. Bien que le souci humanitaire se soit lissé, sophistiqué et scientifisé durant la seconde moitié du XXe siècle, il n'en reste pas moins un important vecteur de moralisation : il s'agit de distinguer, par la science, entre les manières humaines et inhumaines d'abattre les animaux. L'humanitarisation de l'abattage a pour corollaire un idéal de mort indolore par lequel l'acte devient, lorsqu'il est correctement réalisé, une euthanasie. Il est d'ailleurs frappant de constater à quel point la définition de l'étourdissement donnée par le règlement européen de protection animale ressemble à celle de l'euthanasie formulée par l'OIE. La première désigne « tout procédé appliqué intentionnellement qui provoque une perte de conscience et de sensibilité sans douleur, y compris tout procédé entraînant une mort immédiate »[138], la seconde « un acte consistant à provoquer la mort au moyen d'une méthode provoquant une perte de conscience rapide et irréversible, avec un minimum de douleur et de détresse pour l'animal »[139]. Autrement dit, une mise à mort humanitaire est une euthanasie et, inversement, une euthanasie est une mise à mort humanitaire.

Quatrièmement, l'étude du processus d'industrialisation montre comment le secteur de l'abattage s'est progressivement transformé en activité tournée vers la recherche systématique d'amélioration de l'efficacité productive. Cette genèse peut se lire comme une grande marche séculaire vers le progrès dans la mesure où chaque évolution s'accompagne d'un ensemble de discours formulés par ses promoteurs en termes de modernité/archaïsme. Les cinq abattoirs parisiens construits au début du XIXe sont jugés insalubres une quarantaine d'années plus tard ; les abattoirs de la Villette, encensés à leur ouverture dans les années 1860 sont considérés obsolètes à la fin du XIXe siècle ; l'abattoir moderne de type allemand développé au début du XXe siècle est surclassé par le modèle industriel américain ; les abattoirs municipaux des années 1960 sont déclarés vétustes face aux usines privées qui émergent dans les années 1980, etc. A mesure que croissent les exigences réglementaires, les normes techniques et les procédés organisationnels et technologiques, les abattoirs sont sans cesse appelés à évoluer, à se transformer, à innover ; en bref, à *progresser*. Tout comme les processus de dépublicisation et d'humanitarisation s'accompagnent d'un jeu de distinction entre mises à mort civilisées et barbares, la modernisation technico-sanitaire des abattoirs participe aussi de la définition des critères du bien-tuer contemporain.

J'ai résumé ces quatre grands processus dans le tableau suivant :

[138] Règlement n°1099/2009, *op cit* p.8.
[139] https://www.oie.int/fileadmin/Home/fr/Health_standards/tahc/2011/fr_glossaire.htm. Consulté le 20/09/2022.

Tableau 1 : Synthèse des déterminants de la « bonne » mise à mort animale en Europe occidentale

Processus	Dérégulation chrétienne	Dépublicisation	Humanitarisation	Industrialisation
Caractéristiques	Abolition des règles vétérotestamentaires en matière d'abattage et d'alimentation	Sortie de l'abattage de l'espace public et relégation dans les halls d'abattoir	Indolorisation de la mise à mort des animaux	Application des méthodes et instruments de l'industrie à la mort des animaux
La « bonne » mise à mort est…	…profane	… invisible	… indolore	… efficace

Revenons, enfin, sur l'objectif que je m'étais fixé en préambule de ce deuxième chapitre. Premièrement, il est désormais manifeste que l'abattage contemporain n'est pas seulement de nature technico-industrielle puisqu'il n'est pas épuré de considérations morales ni religieuses, bien au contraire : la dérégulation chrétienne est un phénomène religieux, les processus de dépublicisation et d'humanitarisation sont sous-tendus, du moins en partie, par d'importantes dimensions morales et la modernisation des abattoirs s'accompagne d'un mythe du progrès particulièrement prégnant. Deuxièmement, ce détour sociohistorique met en évidence l'existence d'un ensemble de critères du « bien-tuer » contemporain que j'ai essayé de synthétiser dans le tableau ci-dessus. Il me semble que ces quatre principaux critères rejoignent ce que l'anthropologue Noëlie Vialles entendait par « morale hygiéniste » et dont elle propose la description suivante : « la logique de l'abattage industriel satisfait à la fois les exigences techno-économiques propres à cette industrie et celles de la sensibilité moderne ; elle rencontre et prend volontiers en compte les considérations humanitaires à l'égard des animaux, le souhait obscur d'une viande obtenue sans effusion de sang, d'abatteurs qui soient "des ouvriers comme d'autres", d'abattoirs qui soient "des usines comme d'autres" ; productivité, banalisation, asepsie et humanité font ici très bon ménage » (1987, 58).

Il est frappant de constater que l'instrument qui est au cœur de la morale hygiéniste et qui fait converger l'ensemble de ses déterminants est l'étourdissement : il permet d'infliger une mort moins douloureuse, plus esthétique car moins spectaculaire, moins dangereuse, plus rapide et donc, également, plus efficace. Il y a néanmoins un point à propos duquel je ne rejoins pas Vialles. Pour elle, l'adoption et la généralisation des méthodes d'étourdissement en abattoir résulte moins de connaissances scientifiques avérées que d'une croyance protectionniste transformée en dogme par sa consécration juridique, de sorte que « la croyance dicte la loi, et la loi renforce la croyance en la légalisant. Dès lors, le

sentimentalisme tient lieu de conscience et il devient plus important de se montrer sensible que de rechercher réellement les moyens d'amoindrir la souffrance » (1999, 213). En effet pour l'anthropologue, le sentimentalisme protectionniste ne passe pas l'épreuve scientifique puisque les conclusions des vétérinaires de l'époque, à l'instar de celles de Stéphanie Pouillaude-Bardon (1992) sur lesquelles elle s'appuie, ne sont pas nécessairement défavorables à l'absence d'étourdissement. Or quand Vialles écrit, l'*animal welfare science* n'est pas aussi développée et structurée qu'aujourd'hui. C'est à partir des années 2000 qu'un nombre croissant de publications scientifiques et de rapports d'expertise mettent en cause les pratiques religieuses d'abattage sans étourdissement. On peut donc difficilement la suivre lorsqu'elle réduit la dimension humanitaire à la simple expression d'une sensibilité exacerbée et scientifiquement infondée. Je pense au contraire que la force avec laquelle l'étourdissement s'est imposé comme *la* modalité de la bonne mort animale en Occident et le fait que tout un champ scientifique se soit constitué autour de la question indiquent un phénomène bien plus puissant qu'un simple sentimentalisme. On peut plutôt voir dans l'absence d'étourdissement le signe d'un intolérable (voire d'un sacrilège), comme je vais essayer de le montrer dans le chapitre suivant.

Chapitre 3. Rituels musulmans à l'épreuve de l'économie morale humanitaire-industrielle

Le chapitre précédent a permis de mettre en évidence que l'abattage contemporain ne peut être résumé à ses aspects techniques et sa finalité économique sans souligner que les transformations qui l'ont affecté sont tout autant imprégnées de normes, de valeurs et d'affects. Il me semble que le cadre théorique des économies morales revisité par Didier Fassin (2009) apparaît à ce stade pertinent pour problématiser mon sujet ; c'est en tout cas ce que je vais m'efforcer de montrer dans ce chapitre. Fassin définit l'économie morale « comme la production, la répartition, la circulation et l'utilisation des sentiments moraux, des émotions et des valeurs, des normes et des obligations dans l'espace social » (2009a, 1257). Le substantif « économie » renvoie à la première partie de la définition (« la production, la répartition, la circulation et l'utilisation »), l'adjectif « morale » à la seconde (« des sentiments moraux, des émotions et des valeurs, des normes et des obligations »). Pourquoi l'association de ces deux ensembles et comment la comprendre ? Un rapide retour sur l'émergence et l'évolution du concept à partir de la synthèse qu'en fait Fassin est utile pour répondre à cette interrogation.

La paternité de l'expression « économies morales » est attribuée à Edward Palmer Thompson (1968). Cherchant à rendre compte des soulèvements ouvriers dans la Grande-Bretagne du XVIIIe siècle, l'historien récuse l'idée que la survenue des émeutes s'expliquerait par le franchissement d'un seuil de précarité matérielle qui aurait rendu l'exploitation subitement intenable. S'il y a soulèvement, ce n'est pas seulement parce que « le marché impose sa dure loi » ou « parce que les ressources se raréfient, c'est aussi au nom de normes qui n'ont pas été respectées, de droits et d'obligations pour lesquels les engagements tacites n'ont pas été tenus ». L'économie morale renvoie ainsi chez Thompson d'un côté « à un système d'échanges de biens et de prestations » qui « caractérise les sociétés d'avant le marché », de l'autre « à un système de normes et d'obligations » qui « oriente les jugements et les actes, distingue ce qui se fait et ce qui ne se fait pas » (Fassin 2009a, 1242-43). C'est ensuite l'anthropologue James C. Scott qui se saisit du concept pour analyser les stratégies (notamment économiques) de résistance des paysans birmans et vietnamiens dans les années 1930. Chez Scott (1976), l'économie morale « correspond au système des valeurs qui sous-tendent l'expression des émotions ». C'est en investiguant la conception que les paysans se font du rapport de domination et de ce qui, en la matière, relève de l'acceptable et de l'inacceptable, que l'auteur éclaire d'une part les raisons pour lesquelles « un système d'exploitation peut tenir alors même que prévalent des principes locaux de justice », d'autre part le moment où « l'accord implicite sur le cadre de l'exploitation tolérable est rompu » (Fassin 2009a, 1247-48) et mène à des soulèvements. Le troisième auteur majeur qui a contribué à l'évolution du concept est l'historienne des sciences Lorraine Daston (1995). A la

différence des deux auteurs précédents, elle ne le mobilise pas pour rendre compte de révoltes ouvrières ou paysannes dans des sociétés traditionnelles mais pour étudier les implications morales de la production scientifique dans la société moderne. Daston définit l'économie morale comme « un tissu de valeurs saturées d'affects qui se tiennent et fonctionnent dans une relation bien définie ». Plus précisément, le terme d'économie chez elle « renvoie à un "système équilibré de forces émotionnelles" s'insinuant dans l'activité de collectifs de science (…) ; le mot "morale", lui, rappelle la normativité de ce système combinatoire d'affects et de valeurs ». Ainsi, à rebours d'une représentation de l'activité scientifique fondée sur une analyse strictement rationnelle des faits, Daston montre que les dimensions morales sont au cœur de la construction de la connaissance scientifique.

A l'aune des apports de ces trois auteurs, Fassin repense le concept en formulant plusieurs remarques. Premièrement, il insiste sur la dimension morale plus que sur l'aspect économique. Le mot même d'économie ne correspond pas à la création et la répartition des richesses mais désigne la production et la circulation des sentiments moraux dans l'espace social ; l'anthropologue nous invitant à comprendre le terme dans le « sens d'arrangement de régularités et de règles » (2009a, 1255). Deuxièmement, il associe dans un ensemble inextricable les dimensions morales et affectives. On a vu qu'entre Thompson et Daston, la partie « morale » du concept subit une triple évolution. D'abord limitée aux normes et aux obligations (Thompson), elle est étendue aux valeurs qui sous-tendent les émotions (Scott) puis, dans une sorte de renversement, aux affects sous-jacents aux valeurs (Daston). Le concept fusionne ainsi les faits moraux – définis en sociologie comme l'« ensemble des normes et des valeurs qui régissent les comportements des membres d'une société les uns à l'égard des autres »[140] – et les faits affectifs – correspondant en histoire des sensibilités aux « manières d'éprouver le monde sensible »[141].

Le concept d'économie morale revisité par Fassin me paraît éclairant pour penser le rapport contemporain à l'abattage des animaux. Il est en effet manifeste, lorsqu'on fait le bilan des quatre grandes transformations présentées dans le chapitre précédent, que les aspects moraux (en tant que systèmes de valeurs et de normes) et affectifs (en tant que systèmes perceptifs et émotionnels) sont totalement imbriqués. Fassin parle à ce titre de « valeurs (…) incorporées dans des sensibilités » (2005, 46). C'est cette conjonction du moral et de l'affectif qui est à la base de la construction de principes moraux supérieurs, de valeurs absolues et, dans leur versant négatif, d'intolérables. En outre, le concept permet d'articuler une étude des relations entre économie morale humanitaire-industrielle et économie morale islamique-industrielle, offrant un cadre d'analyse heuristique pour analyser les querelles contemporaines sur l'abattage rituel musulman.

[140] Gérôme Truc, « Morale (sociologie) », *Encyclopædia Universalis* [en ligne]. Consulté le 27 août 2019.
[141] Alain Corbin, « Histoire des sensibilités », *Encyclopædia Universalis* [en ligne]. Consulté le 10 novembre 2021.

Ce chapitre comporte trois parties. Les deux premières visent à mettre en évidence l'existence de deux économies morales d'abattage des animaux : l'une de type « humanitaire-industriel », dominante en Europe occidentale ; l'autre de type « islamique-industriel », qui émane de la première et la travaille. La troisième partie invite à envisager la question de l'abattage islamique au prisme d'une friction[142] entre ces deux économies morales ; je développerai à cette occasion mes principales hypothèses de recherche.

1. L'économie morale humanitaire-industrielle

Je propose de travailler dans ce premier point trois grandes idées. La première est que la mise à mort contemporaine des animaux d'élevage repose sur une « raison humanitaire » (Fassin 2010) qui fait de la présence de souffrance un intolérable et, du même coup, subordonne le droit de tuer les animaux d'élevage au caractère indolore de l'abattage. La deuxième est que la raison humanitaire, en tant qu'elle détermine le caractère humain/barbare de la mise à mort, *sacralise* la sensibilité. Par sensibilité, j'entends l'aptitude qu'ont les hommes à éprouver des sentiments d'humanité *et* la capacité commune aux humains et aux animaux à ressentir plaisir et douleur. Ces deux volets du terme sont indissociables dans la mesure où ils se nourrissent l'un l'autre. Je tenterai à cet égard d'examiner la pertinence de relier le cadre théorique des économies morales à certains travaux en sciences sociales des religions (notamment ceux d'Emile Durkheim) qui rapprochent les faits moraux des faits religieux, et identifient des formes de sacralisation dans un certain nombre de phénomènes sociaux contemporains. Attendu que la morale humanitaire sacralise la sensibilité et prescrit, à cet égard, un certain nombre de règles précises pour accéder à la chair animale (au premier rang desquelles l'obligation d'étourdissement), je ferai également l'hypothèse d'un « rite humanitaire » de mise à mort des animaux d'élevage. Enfin, la dernière proposition que je travaillerai dans cette partie est que la raison humanitaire, en tant qu'elle sacralise la sensibilité, constitue le fondement religieux de l'abattage industriel contemporain. J'analyserai dans un dernier point l'articulation entre les deux termes (humanitaire et industriel) à l'aide du concept d'acculturation.

[142] D'une manière générale, le terme friction renvoie à l'idée de « frottements rapides, énergiques et répétés » et de « résistances entre les surfaces » (https://www.cnrtl.fr/definition/friction. Consulté le 21/09/2022). L'anthropologue Anna Lowenhaupt Tsing conceptualise la notion de friction pour marquer « l'importance de l'interaction dans la définition du mouvement, des formes culturelles et de la puissance d'agir. La friction ne consiste pas seulement à ralentir les choses. La friction est requise pour garder le pouvoir global en mouvement. (…) Les routes sont une bonne image pour conceptualiser la manière dont œuvre la friction : elles créent des chemins qui facilitent et rendent plus efficace le mouvement mais, ce faisant, limitent les endroits où aller. La facilité des voyages est aussi une structure de confinement. La friction infléchit les trajectoires historiques, autorisant, excluant et particularisant. Les effets des rencontres au travers des différences peuvent être compromettants ou source de puissance » (2020, 33).

1.1. De la morale hygiéniste à la raison humanitaire

Reprenons l'expression « morale hygiéniste » forgée par Noélie Vialles avec laquelle j'ai clôturé le chapitre précédent, en partant du principe qu'elle est, comme elle le soutient, au cœur du bien-tuer contemporain. D'une manière générale, l'expression renvoie chez l'anthropologue à un « idéal aseptisé » (1987, 46), à une « logique de l'asepsie banalisante » (1987, 58), autrement dit à une recherche systématique et exacerbée de propreté par laquelle sont éliminées les souillures, aussi bien matériellement que symboliquement. Cet idéal de propreté passe par la conformité aux règles et normes de travail, en premier lieu sanitaires mais aussi en matière de protection animale. Ainsi écrit Vialles, « pour rationnelles que soient ces exigences, elles ne sont pas dépourvues de dimension symbolique. D'une façon générale, le "propre" n'est jamais une simple réalité objective, encore moins un donné objectif ; toujours pris dans une mise en ordre du monde, il engage plus, et autre chose, que des représentations strictement rationnelles, même et peut-être surtout lorsqu'il peut prétendre se fonder en elles » (1987, 32). Cette morale se donne par exemple à avoir dans le rapport au sang qui, nous dit Vialles, est notablement différent en industrie et dans le cadre d'un abattage à la ferme. Le caractère massif de l'abattage industriel fait en effet « que le sang répandu dans les abattoirs est plus lourdement connoté de mort que, par exemple, le sang du porc ou du mouton tué pour la consommation domestique. Entre "tuer le cochon" et saigner des cochons en série, la quantité ouvre un abîme : les deux mises à mort ne sont décidément pas de même nature » (1987, 67). Colette Méchin a aussi souligné dans le cas de la tuerie du cochon à la ferme la nécessité de faire couler le sang « abondamment et démonstrativement pour que ses chairs exsangues soient admises à la consommation » (1991, 64). La chose est donc différente en industrie où « la propreté visible, aisément contrôlable, des hommes, des outils et des locaux est le signe manifeste de la conformité aux normes, par où les hommes reconquièrent une dignité que la compétence leur donnait dans le passé. L'exigence d'"être présentable" ne concerne pas seulement l'apparence ; elle signifie la *normalité* dans tous les sens du terme » (Vialles 1987, 58). La morale hygiéniste commandant de tuer *proprement* les animaux, Vialles inclut aux côtés des prescriptions sanitaires les règles et méthodes d'étourdissement, considérant qu'elles participent de cette mise en ordre aseptisée par l'atténuation des manifestations les plus violentes et sanglantes de l'abattage. C'est aussi ce qu'écrit l'historien Damien Baldin pour qui, « plus que la mise à mort elle-même, c'est la *vision* de l'abattage sanglant – pourtant pratiqué quotidiennement des milliers de fois dans notre société – qui est devenue choquante. Cette distorsion entre acceptation sociale de la mise à mort des animaux domestiques et refus d'en *voir* la violence continue donc d'irriguer nos pratiques de consommation et nos préventions morales. Elle signifie également que derrière l'émotion ressentie par la mort d'un animal, ce qui nous anime reste un puissant réflexe d'hygiène *morale* qui refuse le *spectacle* du sang versé, qu'il soit celui d'un animal ou d'un homme » (2014b, 249-50).

Je me distinguerai de Vialles et Baldin sur ce point. Si les préoccupations hygiénistes et humanitaires sont effectivement imbriquées et se rejoignent, en particulier aux XVIIIe et XIXe siècles comme l'a souligné par exemple Alain Corbin (1991), il me semble que les questions humanitaires prennent aujourd'hui le pas sur les aspects hygiénistes, même si ces derniers restent évidemment incontournables en abattoir. Le processus d'humanitarisation évoqué dans le chapitre 2 met en effet nettement en évidence l'existence d'un principe moral supérieur tourné vers la réduction (si possible à néant) de la douleur animale, qu'on peut difficilement imputer – ou alors seulement partiellement – à une logique hygiéniste. Je rejoins plutôt Baldin quand il distingue le XIXe siècle où il importe de « rendre le sang invisible » (2014a, 54) – auquel cas on est dans l'hygiénisme – du XXe siècle où il s'agit d'« abattre les animaux sans souffrance » (2014a, 58) – où, pour le coup, on est plutôt sur un registre humanitaire. Il me semble que ce qui légitime de nos jours la mise à mort animale est à chercher du côté de cette absence de souffrance. Car, comme Vialles l'écrit d'ailleurs elle-même, « les mesures humanitaires ne font pas renoncer à la nourriture carnée, mais elles tentent de rendre sensible à une communauté de nature entre tous les vivants capables de souffrance et dans l'abattage, de légitimer la consommation de la chair des bêtes par la douceur des hommes à leur égard. (…) Il s'agit de fonder une sorte de contrat de non-violence (relative, puisqu'on ne renonce pas à la nourriture carnée) entre hommes et bêtes ; très concrètement, il s'agit d'éliminer la douleur, et donc les brutalités » (1987, 109-11). Toute la complexité tient certainement au fait que la mort animale heurte doublement l'homme contemporain occidental. D'une part dans ses *affects* lorsqu'elle le confronte directement à un spectacle de mort devenu absent de l'espace public et de la vie quotidienne (conséquence du processus de dépublicisation) ; d'autre part dans ses *valeurs* dans la mesure où l'idée même d'infliger aux animaux une douleur en les mettant à mort lui semble devenue difficilement supportable. On retrouve avec ces deux dimensions l'intrication des aspects moraux et affectifs évoquée en préambule, mais également deux traits caractéristiques des « intolérables » tels que définis par Didier Fassin. Selon l'auteur, un intolérable se donne à voir « comme ce qui n'est pas construit, comme ce qui va de soi – au nom de valeurs supposées universellement acquises *et* au nom de sensibilités censées être unanimement partagées » (2005, 19). L'intolérable relève par définition de l'évidence morale en ce qu'il est vécu par un groupe donné sous l'angle de la vérité absolue et universelle. Mais pour évident qu'il soit, l'intolérable est toujours rivé à un contexte donné et à un système de valeurs-sensibilités particulier. « Qu'à un moment donné de l'histoire ou qu'en quelque lieu de la planète, il en ait été autrement, qu'on ait pu trouver normal, et même souhaitable, tel acte dont l'inhumanité nous indigne, qu'on ait pu se réjouir collectivement, et aussi publiquement, de sa réalisation ébranlent les certitudes » (2005, 19-20). Il y a en effet un hiatus systématique entre le caractère toujours *universel* et *absolu* d'un intolérable – selon que l'on regarde depuis l'intérieur du groupe qui le produit – et son caractère toujours *singulier* et *relatif* – selon que l'on se situe à l'extérieur.

S'agissant plus spécifiquement des intolérables contemporains, Fassin et Bourdelais soulignent que ceux-ci « mettent au cœur de l'interdit moral qu'ils instaurent la question de l'intégrité corporelle » (2005, 9). Cette centralité du corps est indissociable de la référence à la catégorie nodale d'humanité par laquelle chaque homme est « lui-même incarnation de l'humanité en son entier – et à ce titre, sacré » (Fassin 2005, 47). L'invention de la catégorie d'humanité s'accompagne en effet d'un « déplacement du lieu du sacré, du divin à l'humain » (Fassin 2005, 47), faisant du corps « le lieu du sacré (…) en ce qu'il est le point de jonction entre ce qui fait l'homme et ce qu'est la vie » (Fassin et Bourdelais 2005, 11). Attenter au corps de l'homme c'est toucher à ce qu'il y a de plus sacré et, en fin de compte, mettre en cause « notre *sentiment d'humanité*, entendu à la fois comme principe de ce qui fait la dignité de l'homme et comme affect que réveille la souffrance humaine » (Fassin 2005, 19). S'il n'est question chez Fassin que de souffrance humaine, attenter à l'intégrité corporelle des animaux implique aussi ces deux dimensions : une réaction affective suscitée par le spectacle de l'animal mourant et, indissociablement, une réaction morale provoquée par l'idée d'en être à l'origine. Il me semble que le déplacement du sacré évoqué par Fassin peut s'étendre aux animaux parce qu'ils sont porteurs, comme les hommes, d'une *sensibilité*. Au risque de verser dans le truisme, le rapport à la douleur animale est avant tout une affaire humaine, quand bien même l'*animal welfare science* entendrait se désanthropocentrer en tenant compte du « point de vue » des animaux. Et au même titre que la douleur humaine ne se limite pas à « un stimulus sur un récepteur biologique, mais [implique] le ressenti d'un homme avec toute l'épaisseur de ses sentiments, de sa psychologie personnelle, de ses valeurs et de son expérience » (Breton 2006, 160), le rapport à la douleur animale n'est pas seulement une affaire de médecine vétérinaire, de biologie ou d'éthologie mais s'inscrit dans un « univers de valeurs (…) incorporées dans des sensibilités » (Fassin 2005, 46). Comme l'écrit d'ailleurs le professeur en *animal science* et pionnier du bien-être animal David Fraser, « notre compréhension du bien-être animal est fondée à la fois sur la science et sur des valeurs. A cet égard, le bien-être animal est comme beaucoup d'autres thèmes de science "engagée" – tels que la sécurité alimentaire et la durabilité de l'environnement – où les outils de la science sont utilisés dans un cadre de valeurs » (cité par Veissier et Miele 2015, 405). Le rapport au corps animal, à son intégrité, à sa douleur et, plus globalement, à ce qu'il est acceptable ou non de lui infliger est donc toujours à resituer. Jean Estebanez, Sophie Moreau et Jean Gardin rapportent à ce sujet un exemple éloquent. Comparant le rapport à l'euthanasie chez des vétérinaires indiens et français, les trois géographes montrent qu'abréger les souffrances des animaux en les mettant à mort est inenvisageable pour les premiers tandis que les laisser souffrir sans les euthanasier est insupportable aux seconds. Soit deux positions diamétralement opposées[143].

[143] Ce cas m'a été communiqué par les trois géographes lors de nos échanges dans le cadre du programme de recherche « Animort » (soutenu par l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne), auquel nous participons tous les quatre.

Partant de là, on remarque que ce qui était en germes au XIXe siècle et n'a cessé de croître jusqu'à aujourd'hui est l'instauration du *faire souffrir* comme intolérable. D'abord borné aux douleurs inutiles, il tend à devenir absolu : c'est l'idée même d'infliger une douleur lors de l'abattage qui semble « simultanément inacceptable et insupportable » (Fassin 2005, 19), précisément parce qu'on considère que les évolutions scientifiques et techniques permettent désormais d'atteindre cet idéal de mort indolore. Comme une concrétisation du principe posé en 1937 par le vétérinaire Jacob – selon lequel, rappelons-le, les procédés d'abattage doivent « répondre à une condition primordiale : celle d'entraîner simultanément la mort ou d'assurer au moins la perte immédiate et complète de la sensibilité consciente » – on peut lire dans une synthèse scientifique récente que « lorsque le tir est efficace, l'étourdissement des bovins à l'aide du pistolet à tige perforante provoque une inconscience immédiate, irréversible et indolore » (Bourguet et al. 2020, 18). La reconnaissance scientifique de l'abattage avec étourdissement, en même temps qu'elle valide sa prétention humanitaire, fait aussi de l'absence de souffrance une condition *sine qua none* du droit contemporain de tuer les animaux pour s'en nourrir. C'est bien ce qui ressort des deux options proposées par Jacob : si l'animal est immédiatement mort alors pas de souffrance, s'il est instantanément inconscient alors pas de souffrance non plus. Dans les deux cas, l'animal est *insensible*. Si cet idéal est mis quotidiennement à l'épreuve des conditions réelles de travail en abattoir (comme nous le verrons avec notre enquête de terrain), il n'en demeure pas moins considéré comme accessible. En cela, le rapport à la mise à mort des animaux, du point de vue de la raison humanitaire, se pose moins en termes de mort qu'en termes de souffrance. Il importe peu de savoir si les procédés d'étourdissement entraînent ou non la mort des animaux, ce qui compte est qu'ils ne souffrent pas lors de leur abattage. La position de l'association de protection animale CIWF sur la question du broyage des poussins en constitue une parfaite illustration :

> *« D'après Mellor and Diesch, 2007, il n'y a pas d'activité détectable à l'électroencéphalogramme dans l'œuf avant 13 ou 14 jours. Des pics d'activités intermittentes apparaissent au jour 15. Ils deviennent plus soutenus et augmentent en amplitude à partir du jour 17. Le principe de précaution nous impose de nous en tenir à cette certitude : un embryon non éclos reste inconscient au moins jusqu'à la fin du jour 14. Par conséquent la destruction d'embryons peut certes poser des problèmes éthiques pour certains, mais il est peu probable qu'avant 14 jours cela pose des problèmes de bien-être animal ».*[144]

Pour l'ONG, la « destruction » d'un être vivant ne devient problématique qu'à partir du moment où elle implique une sensibilité. Comme un écho à la célèbre citation de Jeremy Bentham en 1789, l'élément déterminant « n'est pas "peuvent-ils raisonner ?" ni "peuvent-ils parler ?" [à quoi on pourrait ajouter : "ni peuvent-ils mourir ?"] mais "peuvent-ils

[144] https://www.ciwf.fr/actualites/2016/04/broyage-des-poussins-bientot-une-solution. Consulté le 20/09/2022.

souffrir" ? »[145]. La plupart des approches animalistes, qu'elles soient de tendance réformiste ou abolitionniste[146], font reposer leur engagement sur la prise en compte de cette sensibilité (le nom de l'association L214 réfère par exemple à l'article L214-1 du Code rural qui reconnaît en 1976 les animaux comme des êtres sensibles). C'est sur la base de cette disposition, commune aux hommes et aux animaux qui les regroupe au sein d'une vaste « communauté d'êtres souffrants » (Gardin, Estebanez, et Moreau 2018, 3), que se justifie l'activisme en faveur des animaux et que se fondent de nombreuses théories de l'éthique animale. C'est d'ailleurs pour couper court à une éventuelle extension de la question de la souffrance aux plantes que la philosophe Florence Burgat a récemment publié un ouvrage sur la vie végétale (2020). Elle y défend une rupture ontologique entre les humains et les animaux d'un côté et les végétaux de l'autre, dans la mesure où les seconds, à la différence des premiers, ne sont pas dotés d'une sensibilité. Elle écrit ainsi dans un entretien de présentation de son livre :

> *« Parmi les chercheurs qui travaillent sur la vie végétale, quasiment personne ne défend la thèse selon laquelle les plantes pourraient faire l'expérience de la souffrance. Leur sensibilité est uniquement réactive, elle n'est pas ressentie et vécue à la première personne comme chez les hommes et les animaux. (…) Or, cette indistinction du vivant est problématique car on ne préserve pas les plantes pour les mêmes raisons qu'on protège les animaux. Il est indispensable de sauvegarder les plantes et les écosystèmes pour des raisons environnementales, et j'ajouterais pour défendre la beauté du monde. Les animaux aussi sont la beauté du monde. Mais la question animale se situe ailleurs, sur le plan moral. Je m'aligne avec Jean-Jacques Rousseau qui, dans la préface du* Discours sur l'origine et les fondements de l'inégalité parmi les hommes *fait de la sensibilité, c'est-à-dire la capacité d'un être à éprouver le plaisir et la souffrance, la disposition fondamentale qui confère des droits. Cela signifie que tous les animaux sensibles devraient être porteurs de droits, mais pas les plantes »*[147].

Mais alors que l'existence de cette sensibilité implique généralement pour la tendance abolitionniste d'abolir toute forme de mise à mort (Vilmer 2015), la tendance réformiste accepte l'abattage des animaux à la stricte condition qu'ils soient rendus insensibles.

Si la prise en compte de la sensibilité constitue une sorte de dénominateur commun à la plupart des mouvements animalistes, c'est aussi elle qui est logée au cœur des protocoles de l'*animal welfare science*. Puisque « l'animal inconscient est insensible aux stimulations

[145] Jeremy Bentham, *A Introduction to the Principles of Morals and Legislation*, XVII, §1, IV, note 1, Oxford, Clarendon Press, 1907, p. 311.

[146] Je dois à ce stade repréciser une chose : conformément à la définition qu'en donne Fassin, j'emploie le concept de raison humanitaire pour qualifier une tendance globale, un mouvement général large, celui « qui fait de la préservation de la vie et du soulagement de la souffrance les valeurs suprêmes de l'action » (2006b, 16). Si le concept pourrait être adapté à l'étude des mouvements animalistes abolitionnistes en ce qu'ils placent eux-aussi la sensibilité au centre de leurs engagements, je l'associe principalement dans ce travail au *welfarisme*, dans lequel j'inclus aussi bien les associations réformistes de protection animale que les organisations administratives, scientifiques ou professionnelles impliquées dans l'amélioration du bien-être animal, puisque toutes poursuivent le même principe supérieur.

[147] « Ethique du vivant : une plante vaut-elle un animal ? », entretien avec Florence Burgat, *iD4D*, en ligne, https://ideas4development.org/ethique-vivant-plante/. Consulté le 20/09/2022.

venant de son environnement » (Terlouw, Bourguet, et Deiss 2015a, 2), l'étourdissement préalable à la mise à mort est un point de passage obligé, précisément parce qu'il est l'instrument qui permet d'induire cette inconscience. Comme on le lit dans le règlement européen de protection animale n°1099/2009, « beaucoup de méthodes de mise à mort sont douloureuses pour les animaux. L'étourdissement est donc nécessaire pour provoquer un état d'inconscience et une perte de sensibilité avant la mise à mort ou au moment de celle-ci »[148]. C'est parce qu'il y a sensibilité que l'inconscience est recherchée et que l'étourdissement est obligatoire sur le plan légal et moral. Par conséquent, que ce soit du côté des revendications animalistes, des textes réglementaires ou des protocoles de recherche, c'est presque toujours au nom de cette sensibilité que les différentes actions s'élaborent et se justifient. En résumé, on pourrait dire que la raison humanitaire fait de la *sensibilité* une disposition sacrée, du *faire souffrir* un intolérable et de la *compassion* un principe moral supérieur. Triptyque dans lequel on retrouve bien la centralité de l'intégrité corporelle mise en évidence par Fassin et Bourdelais.

S'il me semble donc que la raison humanitaire constitue désormais le fondement moral de la mise à mort animale en Occident, elle est tout de même toujours intimement liée à la morale hygiéniste évoquée par Vialles et Baldin. L'invisibilisation des abattoirs et la recherche d'une mort aseptisée convergent avec la recherche d'un abattage indolore, dans une volonté générale de « pacification des mœurs de la protection animale » (pour reprendre les termes de Damien Baldin). En cela, dépublicisation et humanitarisation se renforcent mutuellement.

1.2. Une sacralisation de la sensibilité

Que faut-il mettre derrière le mot sacré que j'ai utilisé plus haut à propos de la sensibilité ? Nombre d'anthropologues et de sociologues ont en effet alerté sur son caractère fourre-tout et sur les débordements substantialistes auxquels il a pu conduire. Le sociologue François-André Isambert montre que, d'une analyse des usages divers et hétérogènes du sacré, beaucoup de théoriciens ont fini par verser, malgré des apports certains, dans une étude du sacré en tant que tel avec, de surcroît, une grille de lecture sous-jacente souvent imprégnée du christianisme occidental[149]. Il convient donc de s'arrêter un instant sur ce terme pour le manier avec prudence en évitant toute essentialisation et généralisation.

[148] Règlement n°1099/2009, *op cit* p.3.

[149] Ainsi écrit le sociologue, « l'idée de sacré, dans la mesure où elle s'est enrichie et systématisée, a donc pris son développement dans une direction bien particulière. Alors que sa vocation comparatiste pouvait l'amener à se prêter à une typologie pluraliste et à se centrer sur la subjectivité par excellence d'une relation de l'imaginaire et du sentiment, elle a tendu au contraire à se fixer un objet unique et à se garantir contre un relativisme psychologique ou culturel (…). La chose est parfaitement claire chez Rudolf Otto, pour qui la validité de l'expérience religieuse est inséparable de la conception selon laquelle Dieu se manifeste à l'homme (c'est l'objet principal de son ouvrage *Le sacré*). Il y a, de toute évidence, une théologie sous-jacente à l'œuvre de Mircea Eliade. Ne pourra-t-on dire aussi qu'il y a une théologie de Durkheim et une théologie de Caillois, dans la

1.2.1. La sacralisation comme attribution d'une « valeur incommensurable » à la sensibilité

En France, la notion de sacré a été développée et popularisée dans les sciences sociales des religions à partir des travaux d'Emile Durkheim et de ses plus proches collaborateurs comme Henri Hubert et Marcel Mauss. Dans ses écrits postérieurs à 1895, période à partir de laquelle il accorde une importance centrale à l'étude des phénomènes religieux, Durkheim rapproche explicitement le sacré de la morale. Dans *Sociologie et philosophie* par exemple, il souligne que les deux domaines présentent la même structure duale : tout comme le fait moral se caractérise d'un côté par l'obligation (le devoir) – « les règles morales sont investies d'une autorité spéciale en vertu de laquelle elles sont obéies parce qu'elles commandent » (1924, 50) – de l'autre par la désirabilité (le bien) – « nous trouvons un certain charme à accomplir l'acte moral qui nous est ordonné par la règle et par cela seul qu'il nous est commandé » (1924, 64) – le sacré est lui aussi biface : « l'être sacré, c'est, en un sens, l'être interdit, que l'on n'ose pas violer ; c'est aussi l'être bon, aimé, recherché » (1924, 51). De même lit-on dans *L'éducation morale* : « les sentiments qu'éveillent les infractions aux règles morales ne sont aucunement comparables aux sentiments que provoquent les manquements ordinaires aux préceptes de la sagesse pratique ou de la technique professionnelle. Ainsi le domaine de la morale est comme entouré d'une barrière mystérieuse qui en tient à l'écart les profanateurs, tout comme le domaine religieux est soustrait aux atteintes du profane. C'est un domaine *sacré*. Toutes les choses qu'il comprend sont investies d'une dignité particulière, qui les élève au-dessus de nos individualités empiriques, qui leur confère une sorte de réalité transcendante » (1925, 11).

Mais Durkheim va plus loin. S'il explique les correspondances entre morale et sacré par leur enchevêtrement historique, il ne considère pas que les deux domaines sont amenés à se dissocier et s'autonomiser avec l'avènement des sociétés modernes : « Du moment que le moral apparaît partout dans l'histoire comme empreint de religiosité, il est impossible qu'il se dépouille totalement de ce caractère ; autrement il cesserait d'être lui-même. Un fait ne peut perdre un de ses attributs essentiels sans changer de nature. La morale ne serait plus la morale si elle n'avait plus rien de religieux » (1924, 101). Chez Durkheim, le religieux apparaît ainsi « comme le domaine premier de la morale, celui où elle s'origine et où elle pourrait peut-être se ressourcer » (Robertson 2003, 134). « De par son double critère – attirance du Bien, contrainte du Devoir – la morale réédite pour son compte et à son niveau l'ambiguïté spécifique de la religion et, en ce sens, toute morale, y compris laïque, implique cette ambivalence du sacré » (Desroche 2011, 84). Les préoccupations de Durkheim à ce sujet sont d'ailleurs autant sociologiques que normatives puisqu'il « entend tirer de la science sociologique, d'une manière ou d'une autre, des réponses aux crises qu'affrontent ses

mesure où leurs édifices respectifs reposent sur des conceptions du sacré comme puissances réelles, puissance d'ordre chez le premier, puissance chaotique chez l'autre ? » (Isambert 1982, 263-64).

contemporains » (Robertson 2003, 126). Sur ce dernier point, « Durkheim pouvait voir, dans l'œuvre scolaire de la IIIe République et dans l'élaboration des idéaux de la laïcité, quelque chose de l'émergence de cette "religion" nouvelle qui récuserait "tout emprunt aux principes sur lesquels reposent les religions révélées". Il appelait de ses vœux une morale fondée sur la science, répondant aux aspirations nouvelles d'une communauté de citoyens » (Hervieu-Léger et Willaime 2001, 182). Pour Durkheim, le sacré est ainsi situé au fondement du religieux et de la morale, que ce soit dans les sociétés à solidarité mécanique ou à solidarité organique. Il y a sur ce point une continuité dans la mesure où « tout groupe humain est conduit à forger, à partir des expériences concrètes qu'il traverse et en fonction des ressources congnitives que sont les siennes, des hypothèses explicatives plus ou moins précaires, qui permettent aux individus de donner un sens aux situations qu'ils vivent et de partager entre eux ces significations » (Hervieu-Léger et Willaime 2001, 169). Ainsi, « la force à la fois contraignante et motivationnelle des normes dérive de leur origine dans le "sacré", et se maintient dans les sociétés laïcisées grâce à ce caractère sacral des fondements normatifs » (Piras 2004, 144). S'il existe bien des choses, des principes et des êtres auxquels une religion donnée accorde une valeur ultime et qui, pour cette raison, se trouvent au cœur de l'ordre social, alors « pourquoi n'y aurait-il pas des valeurs laïques incommensurables ? S'il y en a, elles sont sacrées. Voilà par où la morale peut avoir quelque chose de religieux » (Durkheim 1924, 103-4). C'est ainsi que Durkheim met « à jour des formes contemporaines de religiosité » détachées des institutions religieuses traditionnelles, dont la mise en évidence passe par « l'élucidation des idéaux contemporains » (Robertson 2003, 134-35).

A l'appui d'Emile Durkheim, j'entends par sacralisation le fait d'attribuer une « valeur incommensurable » à la sensibilité, faisant de la réduction de la souffrance la valeur suprême de l'action. En considérant que la sensibilité relève du sacré pour les tenants de la raison humanitaire, je récuse donc l'idée que l'abattage contemporain serait strictement placé sous la houlette du technique et du productif ou plutôt que, parce que placé sous leur houlette, il serait à ranger du côté du profane. Il faut là-aussi préciser une chose concernant ce dernier terme. La spécificité de la conception durkheimienne tient certainement à l'opposition absolue qu'il dresse entre le sacré et le profane[150]. Or cette stricte dichotomie a depuis été fortement relativisée. François-André Isambert souligne par exemple qu'elle ne possède aucun fondement empirique et relève de « l'expression d'une certitude théorique confirmée par une expérience cavalière » (1982, 237) ; Claude Rivière note qu'il arrive fréquemment que les

[150] On lit ainsi dans *Les formes* qu'« il n'existe pas dans l'histoire de la pensée humaine un autre exemple de deux catégories de choses aussi profondément différenciées, aussi radicalement opposées l'une à l'autre. L'opposition traditionnelle entre le bien et le mal n'est rien à côté de celle-là : car le bien et le mal sont deux espèces contraires d'un même genre, à savoir le moral, comme la santé et la maladie ne sont que deux aspects différents d'un même ordre de faits, la vie, tandis que le sacré et le profane ont toujours et partout été conçus par l'esprit humain comme des genres séparés, comme deux mondes entre lesquels il n'y a rien de commun » (Durkheim 1912, 53). S'il y a communication entre les sphères du sacré et du profane (il s'appuie sur ce point sur les travaux de Henri Hubert et Marcel Mauss sur le sacrifice), il n'en demeure pas moins que, chez Durkheim, le sacré est à saisir dans son opposition radicale avec le profane.

champs du sacré et du profane « se chevauchent et se recoupent » et qu'une telle séparation « n'a pas de caractère universel » (in Rivière et Piette 1990, 16). Une telle antinomie ne passe effectivement pas l'épreuve empirique puisqu'elle est inexistante dans de nombreuses sociétés et à diverses époques[151]. Plutôt que d'opposition fondamentale, Rivière parle de coexistence dialectique « en ce sens que la sacralisation d'un être ou d'une chose ne lui ôte pas son caractère concret, sa participation au milieu ambiant, profane et cosmique. Le profane est le support du sacré. Celui-ci s'historicise, se concrétise, se limite en se manifestant dans des supports. (…) Ce passage du sacré à l'historique, au concret, au limité, a pour envers le fait qu'une entité historique, temporelle, devient porteuse de transhistorique, de permanence et de ce que certains nomment un absolu » (1990, 17). Dans cette perspective, le profane n'est pas toujours strictement opposé au sacré mais peut plus simplement renvoyer à « l'ordre du permis » (1990, 18), c'est-à-dire au tolérable, à l'acceptable, au licite, autrement dit à ce qui n'a pas pour l'individu ou la collectivité d'incidence morale fondamentale[152].

1.2.2. La sacralisation de la sensibilité, fondement religieux de la raison humanitaire ?

Un point demande encore à être discuté. Dire que la raison humanitaire sacralise la sensibilité, est-ce faire de l'abattage humanitaire un abattage religieux ? Question épineuse qui pose en filigrane celle de la définition de la religion, laquelle a jalonné l'histoire des sciences sociales des religions (Lambert 1991). En proposant comme définition « un système solidaire de croyances et de pratiques relatives aux choses sacrées, c'est-à-dire séparées, interdites, croyances et pratiques qui unissent en une même communauté morale, appelée Eglise, tous ceux qui y adhèrent » (1912, 65), Durkheim situe le sacré au centre de sa théorie de la religion. Pour lui, il y a au départ un phénomène d'ordre religieux (une expérience collective du sacré) qui, une fois institutionnalisé (c'est-à-dire projeté dans des choses), se transforme en religion instituée. C'est par ce mécanisme que la société se crée et se recrée, puisque, selon lui, « il ne peut pas y avoir de société qui ne sente le besoin d'entretenir et de raffermir, à intervalles réguliers, les sentiments collectifs et les idées collectives qui font son unité et sa personnalité » (1912, 610)[153].

Mais les ambiguïtés liées à la substantification de la notion de sacré et à la volonté d'y voir le principe universel de toute religion ont lourdement discrédité son usage. Alors que les

[151] C'est le cas dans l'ensemble du monde antique où « la vie quotidienne est habitée par le religieux » à l'instar, par exemple, de la Mésopotamie où il n'existe pas d'espaces ou de moments véritablement profanes mais « des espaces "plus religieux" que d'autres » et des « temps plus "sacrés" que d'autres » (in Azria et Hervieu-Léger 2010, 1114) ou de la Grèce ancienne où pas moins de quatre termes « peuvent, selon les contextes, être traduits par "sacré" » (2010, 1115).

[152] Sans pousser plus loin ces discussions, on pourrait simplement dire avec Philippe Borgeaud que « rien n'est sacré en soi, il n'y a que des choses sacrées en relation à d'autres, qui ne le sont pas, ou moins » (in Azria et Hervieu-Léger 2010, 1116).

[153] La religion est ainsi chez Durkheim « un phénomène spécifique *transfigurant* les réalités auxquelles il se rapporte et donc créant des idéaux et des valeurs dans une opération d'idéation collective, à travers laquelle une société se constitue comme société en s'instituant comme sur-société » (Desroche 2011, 82).

durkheimiens voulaient en faire une « notion première, trans-historique et trans-culturelle » (Isambert 1982, 215), ils ont finalement « été piégés par le catholicisme de leur époque » (Tarot 2008, 108)[154]. En d'autres termes, la notion de sacré serait irréductiblement liée à sa construction théorique durkheimienne, elle-même embourbée dans une « sociologie implicite du catholicisme » (Isambert 1982, 274). Raison pour laquelle, selon la sociologue Danièle Hervieu-Léger, elle « est vouée, du fait même des conditions dans lesquelles elle a été élaborée, à réintroduire de façon subreptice ce qu'elle était précisément supposer désactiver : à savoir l'hégémonie du modèle chrétien sur la pensée du religieux, et l'hégémonie de ce modèle particulier de religieux sur l'analyse des univers modernes de significations » (1993, 78). La sociologue plaide donc pour la dissociation des notions de sacralité et de religiosité, sans toutefois inciter à l'abandon de la première puisque « la "sacralité" constitue toujours, dans les sociétés modernes, l'une des modalités possibles de l'organisation des significations collectives par rapport auxquelles les individus et les groupes humains donnent sens à leur propre existence. Elle s'exprime, pour l'essentiel, dans le caractère absolu ("sacré") conféré à des objets, symboles ou valeurs, qui cristallisent le sentiment de dépendance radicale éprouvée, individuellement et/ou collectivement, dans le contact émotionnel avec la puissance-autre » (1993, 155). Or d'une part c'est bien dans le second sens que j'emploie le terme sacralisation (c'est-à-dire comme attribution d'une valeur incommensurable ou absolue à la sensibilité), d'autre part il me semble possible de conserver son usage dans sa parenté avec le religieux, « à la condition de renoncer à lui demander de caractériser toute réalité religieuse, et en s'en servant seulement comme d'un type particulièrement prégnant de structure, dont la validité empirique ne sera mesurée que dans un second temps » (Isambert 1982, 266). Les phénomènes de sacralisation ne sont pas l'apanage des religions « officielles » et ne se fixent pas sur des objets et des phénomènes rattachés *a priori* à leur sphère[155]. Sacraliser est une permanence sociale qui s'investit dans une multitude d'objets et de phénomènes débordant le cadre des religions traditionnelles. Dire cela, c'est donc étendre la sacralité au-delà du religieux institutionnalisé sans pour autant tomber dans le « tout-sacré » ni le « tout-religieux ». Car, comme l'écrit François Gauthier, « tout *n'est pas* religieux à une époque donnée dans une société donnée. Chaque société tient certaines choses pour sacrées (interdites), et seulement elles. La religion n'a de consistance qu'en rapport avec ces "choses sacrées" qui la totalise et la fonde » (2017b, 177).

[154] Pour Danièle Hervieu-Léger, ces écueils sont consubstantiels à la tentative d'élaboration du concept : « la difficulté vient de ce que les chercheurs se trouvent pris, dès qu'ils manient la notion de sacré, et souvent à leur corps défendant, dans un cercle analogique auquel il leur est à peu près impossible de s'arracher. Pour dire les choses de façon un peu schématique, tout se passe comme si, après avoir postulé que la notion de sacré permet d'identifier le noyau essentiel d'une expérience qui transcende les formes contingentes des religions historiques, ils demeuraient invinciblement tentés d'étalonner les manifestations possibles de cette expérience à partir de ces mêmes religions historiques, toujours considérées comme l'inscription par excellence du sacré dans le social » (1993, 70).

[155] Comme l'écrit Rivière, le champ du sacré « ne saurait se réduire à celui des religions instituées, pas plus que l'analyse de ses manifestations à une sociographie des pratiques religieuses » (1983, 106).

A cet égard, il ne s'agit pas de dire que tout est religieux dans l'abattage contemporain puisque ce qui est sacralisé est un phénomène bien précis, à savoir la sensibilité. C'est à elle que la raison humanitaire confère une valeur absolue, incommensurable. En outre, chez Durkheim, les phénomènes de sacralisation comportent une certaine intensité émotionnelle qui contribue à donner aux règles morales une puissance particulière, laquelle n'est pas sans rappeler les « valeurs saturées d'affects » de Lorraine Daston ou les « valeurs (…) incorporées dans des sensibilités » de Didier Fassin. A ce titre, on peut faire le lien entre le cadre théorique des économies morales et les approches en sciences sociales des religions qui prolongent la perspective durkheimienne en identifiant des formes de sacralité dans une multitude de phénomènes contemporains[156]. Une précision toutefois : Fassin ajoute une intensité supplémentaire à l'intolérable par rapport à la prohibition morale. En effet écrit-il, l'intolérable « représente un seuil dans les catégories du mal » qui « met en jeu l'*éthique collective* – et pas simplement la norme collective » (2005, 22). Il y a chez l'auteur une graduation dans les processus de moralisation que la transgression d'un intolérable vient révéler. La violation du sacré-sensible me semble relever de cette intensité : attenter à la sensibilité animale, en tant qu'elle offense simultanément la sensibilité humaine, comporte un risque de cet acabit puisqu'il menace les personnes qui s'en rendent coupables d'être considérées au mieux comme indifférentes, au pire comme hostiles à la condition animale, s'approchant dangereusement, pour cette raison, des frontières de l'intolérable.

[156] Dans leur ouvrage *Le sacré hors religions*, Françoise Champion, Sophie Nizard et Paul Zawadzki distinguent trois périodes dans l'étude des « nouvelles productions de sacralité hors de la religion classique » (2008, 14). La première correspond au moment où certains auteurs s'interrogent sur les possibilités d'émergence de nouvelles formes religieuses sur lesquelles puisse (ou devrait) se fonder la cohésion sociale dans des sociétés occidentales en cours de déchristianisation. On peut citer parmi eux, outre Durkheim, Auguste Comte et sa religion positiviste ou Saint-Simon et sa religion industrielle. La seconde période comprend des auteurs qui mobilisent « le registre religieux pour décrire des phénomènes idéologiques qui semblaient ressaisir du sens ultime et de l'absolu dans l'ordre historique de l'ici bas » (2008, 15). C'est là qu'émergent les concepts de « religion politique » (Eric Voegelin), « religion séculière » (Raymond Aron), « religion civile » (Robert N. Bellah), etc. La troisième période, qui est aussi la plus récente, « a pour cadre l'individualisme démocratique des sociétés occidentales dans lesquelles l'institution religieuse a perdu sa capacité de structurer l'espace public. Loin des anciennes religions séculières, on voit surgir des compositions mêlant recours explicites et références revendiquées aux religions et ingrédients séculiers, dans différents domaines (…). Critiques à l'égard des visions évolutionnistes et des théories de la sécularisation par trop unilatérales, de nouvelles approches ont mis l'accent sur les productions religieuses de la modernité, sur la recomposition du croire, hors des institutions classiques, mais toujours à travers certaines mises en formes collectives, fut-ce par des petits groupes ou des courants de pensée et d'action peu structurés » (2008, 17). Si ce dernier ensemble d'auteurs semblent situer la sacralité à la périphérie du social sous la forme de réminiscences marginales dans une société résolument sécularisée, d'autres considèrent que le religieux est toujours et invariablement au fondement de l'ordre social. C'est par exemple le cas de François Gauthier et de Pierre Musso qui théorisent respectivement l'existence d'une « religion du marché » (2009; 2017a) et d'une « religion industrielle » (2017). Nulle sécularisation dans ce cas : le phénomène religieux se trouve toujours au cœur des sociétés contemporaines, quand bien même ses formes et modalités auraient changées.

1.3. Juguler la sensibilité : l'étourdissement, outil paradigmatique de l'abattage humanitaire

1.3.1. L'hypothèse d'un rite humanitaire

Comment saisir dans les rapports sociaux (ici dans le contexte de la mise à mort animale) cette sacralisation de la sensibilité ? Selon Isambert, la sacralité fait apparaître « la légitimation d'un ordre dans son ensemble, comprenant à la fois un ensemble de règles de conduites dont certaines très précises (rites) et l'organisation de pouvoirs ayant compétence jusque sur la vérité à attribuer aux croyances. (…) Cette sacralité comprend donc une composante d'autorité qui situe les êtres sacrés en position dominante, les obligations à leur égard étant censées émaner d'eux-mêmes » (1982, 270). D'une part le sacré-sensible comprend bien une composante d'autorité puisque, en tant que valeur absolue, il est situé par la raison humanitaire en position surplombante ; d'autre part c'est bien en son nom que l'utilisation des méthodes d'étourdissement est donnée comme une règle morale inviolable. Ne peut-on pas alors poser que le « gouvernement humanitaire » – entendu comme l'ensemble des dispositifs établis et des actions menées pour administrer les populations conformément au principe moral supérieur de la raison humanitaire (Fassin 2010, 8; 2006b, 16) – a aussi une fonction d'« administration du sacré » (pour reprendre la célèbre formule du sociologue Henri Hubert)[157] ? Comme cette administration passe nécessairement à l'étape de l'abattage par l'intermédiaire d'un système d'étourdissement – lequel permet de lever l'intolérable et d'accéder à la chair animale – ne peut-on pas également faire l'hypothèse qu'il y a bien un rite, humanitaire en l'occurrence, au cœur de l'industrie moderne d'abattage ?

Repartons de la perspective durkheimienne. Pour le sociologue, « les rites sont des règles de conduite qui prescrivent comment l'homme doit se comporter avec les choses sacrées » (1912, 56). Nous avons vu que le phénomène sacralisé est la sensibilité : elle est ce à partir de quoi s'établit la ligne du partage moral en matière de mise à mort animale : d'une part entre les êtres vivants dotés d'une capacité à éprouver de la souffrance et ceux qui en sont dépourvus ; d'autre part entre les populations qui l'annihilent préalablement à la mise à mort et celles qui s'en abstiennent. Comme ce qui fait obstacle à l'abattage est la présence de sensibilité, elle doit impérativement être mise hors jeu pour accéder à la chair animale. C'est là la fonction essentielle du rite humanitaire : court-circuiter l'intolérable *faire souffrir* pour permettre la consommation de produits animaux. Pour cette raison, le recours à une méthode d'étourdissement apparaît comme un acte indissociablement matériel *et* symbolique. Sur le plan matériel d'abord c'est, on l'a vu, l'emploi systématique des techniques d'étourdissement qui fait la spécificité de ce rite. Mais au-delà de l'obligation morale de les utiliser – ce qui constitue en quelque sorte un prérequis – ces méthodes doivent impérativement s'avérer

[157] Fassin écrit en ce sens que, « profondément ancrées dans l'histoire chrétienne du monde occidental, la sacralisation de la vie et la valorisation de la souffrance font du gouvernement humanitaire contemporaine une forme de théologie politique » (2010, 400).

efficaces sur le plan technique pour être à la hauteur de leurs prétentions. L'efficacité symbolique est ainsi tributaire de l'efficacité technique : c'est à condition que les méthodes d'étourdissement inhibent effectivement la sensibilité animale de façon instantanée et durable qu'elles peuvent répondre à la fin qu'elles visent, à savoir l'humanitarisation de l'abattage. Sur le plan symbolique[158] ensuite, en tant que médiation permettant de lever l'intolérable, le rite humanitaire ôte la tare qui pèse sur l'acte de mise à mort. Il purifie l'abattage de sa part de souffrance et le transforme en action compassionnelle. Premièrement, le rite *distingue* le meurtre injustifié de l'abattage légitime. Deuxièmement, il symbolise le souci de compassion ; par l'usage des techniques d'étourdissement, il matérialise la bienveillance humaine envers les animaux et la volonté de leur épargner toute source de douleur. Troisièmement, il unit au sein d'une même « communauté morale » l'ensemble des individus et des groupes qui acceptent, *nolens volens*, les valeurs et les normes humanitaires, *excluant* simultanément ceux qui s'en éloignent. Quatrièmement, il enjoint et prescrit, outre la compassion envers les animaux, le suivi d'un certain nombre de règles au premier rang desquelles l'usage systématique des techniques d'étourdissement. On voit ainsi que la symbolique humanitaire, comme tout symbolisme, a pour principal effet « de créer un lien et de marquer des limites » (Tarot, Martinez, et Denimal 2017, 4) ; limites qui sont aussi des frontières dont le franchissement risque à tout moment de faire basculer ceux qui s'en approchent en dehors de la zone du tolérable[159].

1.3.2. Dérégulation chrétienne et ritualisation humanitaire

Poser l'hypothèse d'un rite humanitaire, c'est donc dire que la dérégulation chrétienne n'a pas débouché sur une déritualisation de l'abattage mais sur une ritualisation de type humanitaire. Je terminerai en précisant ces deux points. Premièrement, s'il est manifeste que l'Eglise catholique occidentale a abandonné toute prescription religieuse concernant la mise à mort des animaux, elle l'a tout de même fait dans une perspective chrétienne, non profane. On est donc face à une ambiguïté : le christianisme peut-il avoir rendu l'abattage profane de façon religieuse ? L'historienne Madeleine Ferrières écrit par exemple que, « Jésus, congédiant la

[158] Selon Camille Tarot, le symbolisme désigne « un réseau de représentations associées à des réalités matérielles ». Le signe a toujours une « double nature » nous dit le sociologue : « un côté matériel et un autre côté abstrait, spirituel, intellectuel et invisible ». Symboliser quelque chose est « une façon de signifier voire figurer par des qualités sensibles qui peuvent être très différentes un complexe d'idées, de relations, d'obligations, une institution » (in Tarot, Martinez, et Denimal 2017, 4-8).

[159] C'est ainsi, nous dit Claude Rivière, que « les rites, dont les conséquences débordent leurs purs effets sociaux, font intervenir les notions d'autorité et de vérité qui permettent de transcender les conflits par référence à un intérêt supérieur. (…) Sacralité et autorité ne manquent pas de dimensions communes, à tel point que, dans la zone des pouvoirs religieux et politiques, l'indubitable et le postulé sont affaire de degré plutôt que d'espèce. Entre le rituel religieux et le laïque, la différence est plus idéologique que sociologique : le premier met en jeu un autre monde, le second simplement celui-ci. Mais tous les deux soulignent des relations fortes des hommes avec la puissance de certaines valeurs spirituelles, économiques ou politiques, indirectement perçues. Tous les deux incorporent dans le réel du vu et du senti (le groupe et les symboles) des idéaux d'unité, même si la dimension doctrinale s'affirme moins dans la cérémonie séculière. Tous les deux répondent à des questions de sens et d'efficacité, ne sont pas à mettre en question et portent une forte charge émotive » (1983, 106).

loi juive, institue le laisser-faire alimentaire : à l'homme pur, tout est pur. Dans la perspective chrétienne, la chair des animaux n'est pas ontologiquement impure, seulement elle peut, en certaines occasions, être malsaine. On est dans l'ordre profane de la santé, pas dans celui du salut » (2002, 20). Pour Ferrières, l'abrogation des sacrifices et des prescriptions juives conduit à transformer la nature des interdits alimentaires ; la ratification en 1303 de la charte de Mirepoix relative à l'hygiène des viandes de boucherie rendant compte de ce glissement de l'impur vers le malsain. Mais l'ambiguïté subsiste puisque, comme l'historienne le rapporte, ce glissement est religieusement consacré. Lorsque Jean Ier de Lévis rassemble les bouchers de Mirepoix pour leur faire approuver les 24 articles de la charte, « tous s'y engagent par un jurement ou serment promissoire, en prenant Dieu à témoin par l'intermédiaire des Evangiles » (2002, 20). Dire que toute alimentation est pure pour le chrétien n'est pas une invitation à rendre l'alimentation profane. Au contraire, il s'agit de la rendre davantage religieuse selon la vision chrétienne : ne vous chargez pas de prescriptions rituelles et de proscriptions alimentaires, mangez de tout sans restrictions si ce n'est pour votre santé, le salut est ailleurs. L'Eglise dérégule effectivement la mise à mort animale mais elle le fait *religieusement*. La révocation des règles religieuses antérieures au christianisme est donc bien, elle-aussi, une règle religieuse, laquelle stipule que la bonne mise à mort ne s'encombre désormais plus de rituels religieux, renvoyés *religieusement* du côté de l'altérité et de l'archaïsme.

Cela reviendrait-il à dire en fin de compte qu'il n'y a pas d'abattage véritablement profane mais un abattage chrétien qui ne dit pas son nom ? Il faut à mon avis distinguer entre ce qui relève du processus et du résultat. Un processus peut être religieux et aboutir à terme à du non-religieux. Comme le sociologue Danilo Martuccelli le souligne à propos de *l'Ethique protestante et l'esprit du capitalisme*, Max Weber fait le « constat de la dissipation de la racine religieuse » de l'ascétisme protestant dans « la froide vertu professionnelle » du capitaliste (1999, 198). Selon les mots de Weber, « seule l'éthique rationnelle du puritanisme, orientée vers un *au-delà* du monde, a mis en œuvre le rationalisme économique *intramondain* » (1992, 15). S'il y a bien, en début de processus, une attitude religieuse (le puritanisme protestant), il y a, à son terme, un comportement *a priori* non-religieux (le rationalisme économique). On peut donc considérer, de la même manière, que la dérégulation chrétienne est religieuse mais que son aboutissement est en revanche plus difficile à qualifier. A partir du moment où l'Eglise décide de ne se prononcer sur l'abattage des animaux que par la négative (i.e. il n'y a plus de rituels ni de règles alimentaires), la place est laissée libre à d'autres acteurs, d'autres institutions et d'autres registres normatifs.

Cela dit, il serait aussi maladroit d'affirmer que le christianisme n'a rien à voir avec l'abattage moderne dans la mesure où, nous dit Fassin, la raison humanitaire procède d'un renversement du dolorisme chrétien. En effet écrit-il, la valorisation de la souffrance « comme expérience humaine fondatrice est étroitement liée à la Passion du Christ rachetant la faute

originelle de l'homme et de la femme, une Passion réactualisée pendant plusieurs siècles dans le sacrifice des martyrs et la mortification des saints. La singularité du christianisme est à cet égard de faire de la souffrance une rédemption. Dans cette généalogie doloriste, la modernité introduit pourtant une rupture, par l'usage qui est fait de la souffrance dans la littérature comme dans la politique. La passion s'inverse en compassion, l'exaltation de sa propre souffrance en attention à la souffrance des autres. (…) Avec l'entrée de la souffrance en politique, si l'on peut dire, on n'est plus sauvé par la passion que l'on endure, mais par la compassion que l'on ressent. Ce sentiment moral devient à son tour source d'action puisqu'on veut corriger la situation qui provoque la malheur des autres » (2010, 399). Fassin va jusqu'à considérer que « le gouvernement humanitaire, parce qu'il institue dans l'espace politique ces deux fondements de la pensée chrétienne [« la vie comme bien suprême et la souffrance comme épreuve rédemptrice »], apparaît dès lors manifestement comme la part religieuse de l'ordre démocratique contemporain » (2010, 401). On peut donc dire que, dans une sorte de retournement des valeurs et des normes, la conception religieuse chrétienne s'est muée en conception religieuse humanitaire où la dérégulation au nom de la passion christique a cédé la place à une régulation au nom de la compassion humanitaire.

1.4. La formation de l'abattage humanitaire-industriel

1.4.1. Un processus d'acculturation

Le rite humanitaire n'est pas hors sol. Depuis son émergence au XIXe siècle, il s'est construit et transformé avec l'évolution des structures productives, des techniques, des connaissances scientifiques et des textes de loi. J'ai essayé de revenir dans le second chapitre sur cette double mutation par la mise en lumière des processus d'humanitarisation et d'industrialisation. Si j'ai traité séparément ces deux dimensions pour les besoins de l'analyse, elles sont évidemment imbriquées dans la réalité sociale : les premières formes d'étourdissement émergent au moment où les abattoirs de La Villette sont construits puis déclarés vétustes (milieu-fin du XIXe siècle) ; elles se développent et se complexifient tandis qu'on vante les avantages des abattoirs de type moderne-allemand puis industriel-américain (début-milieu du XXe) ; elles se sophistiquent et se généralisent alors que les abattoirs s'industrialisent (seconde moitié-fin du XXe siècle). Une progressive convergence entre les impératifs humanitaires et industriels s'opère ainsi en un peu plus d'un siècle. Mais par quel mécanisme des sentiments moraux, des affects, des normes, des valeurs et des obligations peuvent-ils se combiner aux impératifs d'une production industrielle ? Comment expliquer qu'un rite fondé sur une morale compassionnelle sacralisant la sensibilité puisse prendre corps dans une organisation rationnelle du travail où priment l'efficacité, la performance, la productivité ?

Je propose de rendre compte de ce rapprochement en m'appuyant sur le concept d'acculturation. Forgé par l'anthropologie américaine dans la première moitié du XXe siècle,

le concept est défini en 1936 par Robert Redfield, Ralph Linton et Melville Herskovits comme « l'ensemble des phénomènes qui résultent d'un contact continu et direct entre des groupes d'individus de cultures différentes et qui entraînent des changements dans les modèles (*patterns*) culturels initiaux de l'un ou des deux groupes » (cité par Cuche 2016, 59). Pour Roger Bastide, l'acculturation correspond aux « processus qui se produisent lorsque deux cultures se trouvent en contact et agissent et réagissent l'une sur l'autre »[160]. Si le concept a donc souvent été utilisé pour étudier les contacts entre des peuples de différentes cultures, certains auteurs l'ont aussi mobilisé pour analyser l'association de deux formes culturelles *à l'intérieur* d'une même culture ou d'une même société. C'est le cas de Luc Boltanski et Eve Chiapello dans *Le nouvel esprit du capitalisme* (1999) qui mobilisent le concept (qu'ils empruntent à Louis Dumont) pour rendre compte de la manière dont le capitalisme se renforce « en forgeant des compromis avec les cultures préexistantes. De la rencontre de deux ensembles d'idées-valeurs et de leur conflit, naissent des représentations nouvelles qui sont une "sorte de synthèse, […] plus ou moins radicale, quelque chose comme un alliage de deux sortes d'idées et de valeurs » (Boltanski et Chiapello 1999, 60-61). Les deux auteurs utilisent le terme pour montrer que l'« exigence d'accumulation illimitée du capital par des moyens formellement pacifiques » (1999, 37) ne tourne pas à vide mais nécessite toujours un substrat moral, un esprit, c'est-à-dire une « idéologie qui justifie l'engagement dans le capitalisme » (1999, 42). Selon les deux auteurs, ce substrat moral n'est pas inhérent à la logique capitaliste, qui est « sans doute la seule, ou au moins la principale, forme historique ordonnatrice de pratiques collectives à être parfaitement détachée de la sphère morale au sens où elle trouve sa finalité en elle-même (l'accumulation du capital comme but en soi) et non par référence, non seulement à un bien commun, mais même aux intérêts d'un être collectif tel que peuple, Etat, classe sociale. La justification du capitalisme suppose donc la référence à des constructions d'un autre ordre d'où dérivent des exigences tout à fait différentes de celles imposées par la recherche du profit » (1999, 59-60).

Cet usage du concept par Boltanski et Chiapello fait écho à la définition que Michael Lôwy donne des « affinités électives » wébériennes. Pour Löwy, le concept renvoie, chez le sociologue allemand, au « processus par lequel deux formes culturelles – religieuses, intellectuelles, politiques ou économiques – entrent, à partir de certaines analogies significatives, parentés intimes ou affinités de sens, dans un rapport d'attraction et influence réciproques, choix mutuel, convergence active et renforcement mutuel » (2004, 100). On remarque que Löwy regroupe sous le terme d'affinités électives à la fois le socle commun permettant le rapprochement entre deux formes culturelles et le rapprochement en lui-même. Le sociologue repère en fait chez Weber trois types ou degrés d'affinités. Le premier est « la parenté spirituelle » entre deux phénomènes sociaux, c'est-à-dire leur potentielle compatibilité ; le second est « l'attirance réciproque, le choix actif mutuel de deux

[160] Roger Bastide, « Acculturation », *Encyclopædia Universalis* [en ligne]. Consulté le 10 septembre 2021.

configurations socioculturelles, conduisant à certaines formes d'interaction, de stimulation réciproque et de convergence. A ce degré, les analogies et correspondances commencent à devenir dynamiques, mais les deux structures demeurent séparées » ; le troisième est la « combinaison ou union entre les partenaires, pouvant résulter dans une sorte de "symbiose culturelle", où les deux figures restent distinctes mais sont organiquement associées » (2004, 101). Le concept croise donc une dimension statique (l'existence d'éléments communs entre deux formes culturelles) et une dimension dynamique (l'attirance réciproque puis la combinaison ou l'union). On pourrait aussi bien séparer le concept en deux : d'un côté les éléments communs à partir desquels le rapprochement s'opère, de l'autre le processus par lequel ces éléments s'attirent, se rapprochent et se combinent. Dans le premier cas on parlerait d'affinités électives, dans le second d'acculturation.

Il me semble que la définition que Löwy donne des affinités électives gagnerait à être mise en relation avec le concept d'acculturation, pour au moins trois raisons. Premièrement, alors que le concept d'acculturation est mobilisé en anthropologie pour étudier les effets produits par la rencontre de groupes de différentes cultures, la conception wébérienne (et celle de Boltanski et Chiapello) présente l'avantage de l'élargir aux phénomènes de contacts entre les diverses composantes (religieuses, intellectuelles, politiques ou économiques) d'une même culture ou d'une même société. Deuxièmement, le concept wébérien d'affinités électives pose problème lorsqu'il postule que la rencontre entre deux formes culturelles aboutit forcément à une « "symbiose culturelle", où les deux figures restent distinctes mais sont organiquement associées ; c'est-à-dire, quand, pour citer Weber, "un développement d'une intime et inébranlable unité s'installe" » (Löwy 2004, 101). Or d'une part les processus d'acculturation débouchent sur la production de formes culturelles inédites, originales, nouvelles[161] ; d'autre part ils sont dynamiques et incessants, jamais définitifs[162]. Il n'y a donc ni symbiose culturelle, ni inébranlable unité, ni fixité culturelle. Troisièmement, tandis que le concept d'affinités électives désigne seulement les processus de convergence entre deux formes culturelles, celui d'acculturation inclut tout un ensemble de phénomènes auquel les contacts peuvent conduire : conflit, accommodation, réinterprétation, assimilation, contre-culture, etc.

[161] Par exemple nous dit Cuche, « l'anthropologie contemporaine voit dans le syncrétisme une construction culturelle originale, qui relève pleinement de la création, et pas seulement de l'emprunt plus ou moins contraint. La construction syncrétique, en effet, ne se réduit pas à un simple assemblage d'éléments issus de sources diverses ; elle consiste en la production d'un ensemble totalement nouveau, à la façon d'une réaction chimique qui produit un corps composé différent des corps constituants. Aujourd'hui, l'anthropologie rejette les notions de pureté et d'authenticité culturelles, qui supposent que les cultures ont pu à l'origine exister indépendamment les unes des autres, alors que ce qui est premier c'est l'échange. Le syncrétisme est désormais perçu comme un phénomène universel, toute culture étant plus ou moins le résultat d'un processus de "syncrétisation" » (2016, 72).

[162] A cet égard, Denys Cuche souligne que les concepts élaborés pour qualifier les résultats des processus d'acculturation (intégration, assimilation, contre-culture, etc.) ne sont eux-mêmes « jamais définitifs. Aussi est-il inapproprié de faire usage, comme cela est fréquent dans le langage commun, de l'adjectif "acculturé" et, plus encore, de sa forme substantivée (les "acculturés") qui sous-entendent l'aboutissement d'un processus qui, en réalité, n'en connaît pas, et la conversion à une culture jugée supérieure (par ceux qui utilisent ces termes) » (2016, 60).

Ainsi, je propose d'utiliser le concept d'acculturation pour qualifier le processus par lequel la raison humanitaire – en tant qu'ensemble de sentiments moraux, d'émotions et de valeurs, de normes et d'obligations –, s'associe à l'industrie d'abattage – en tant que mode de production caractérisé par la recherche d'amélioration systématique de l'efficacité productive et la mise en œuvre d'un ensemble de moyens technico-économiques pour y parvenir (travail à la chaîne, mécanisation, chronométrage du temps de travail, progrès technique, etc.). Cette acculturation n'est pas à lire sous l'angle d'une agrégation de deux formes initialement pures qui se seraient dans un second temps combinées, mais comme la création d'une nouvelle forme culturelle simultanément et indissociablement humanitaire *et* industrielle.

Prenons un exemple pour illustrer ce phénomène. Durant la seconde moitié du XXe siècle, la généralisation des techniques d'étourdissement s'opère conjointement à l'industrialisation des abattoirs. Ce double processus transforme le statut et la fonction des techniques d'étourdissement. Alors qu'elles ont aux yeux des militants protecteurs une fonction compassionnelle, elles acquièrent aussi une fonction productive dès l'instant où elles passent les portes de l'abattoir. L'étourdissement devient à la fois un outil de travail et un instrument de moralisation de la mort des animaux, dont l'utilisation doit impérativement être maitrisée pour que convergent efficacité humanitaire et efficacité productive ; les deux n'allant pas toujours de pair. Si, par exemple, un ouvrier d'abattoir manque l'étourdissement d'un bovin et que le tir paralyse l'animal au lieu de le rendre inconscient, celui-ci sera immobile mais restera sensible à la douleur (Lambooij, Spanjaard, et Eikelenboom 1981). L'acte d'étourdissement est ici inefficace sur le plan humanitaire mais efficace sur le plan productif puisque, l'animal étant immobile, il peut être suspendu au rail de manutention puis saigné sans que le flux productif ne soit perturbé. L'abatteur doit donc à la fois garantir que les animaux sont bien inconscients-insensibles et, en même temps, assurer le bon déroulement et la fluidité des opérations productives. Cette double-fonction des méthodes d'étourdissement fait apparaître l'élément commun, l'affinité élective entre protection animale et production industrielle : l'*efficacité technique*. Elle est indispensable côté humanitaire pour annihiler immédiatement et durablement la sensibilité des animaux et côté industriel pour assurer la continuité productive. On voit donc, par cet exemple, que l'acculturation humanitaire-industrielle ne correspond pas à la rencontre entre deux dimensions flottantes et isolées mais à la création d'une forme culturelle nouvelle, originale, inédite, simultanément humanitaire et industrielle.

1.4.2. L'étiolement de la compassion dans le processus d'acculturation

Que devient la compassion – principe moral supérieur de la raison humanitaire – dans ce processus d'acculturation ? On trouve chez les auteurs ayant étudié cette association humanitaire-industrielle deux grandes manières de répondre à la question.

Pour Noëlie Vialles, le caractère industriel de l'abattage semble aller pleinement dans le sens des sensibilités humanitaires. Elle considère que l'« émiettement » de l'abattage en une multitude d'opérations, la « planification technique », la « conformité aux normes » (1987, 68-71) ou encore l'euphémisation de toute forme de violence, y compris langagière, sont des puissants moyens d'oublier l'inquiétude provoquée par le caractère massif de l'abattage (1987, 62). Elle va même jusqu'à considérer que la segmentation des opérations en « série de disjonctions itératives » produit une « déconscientisation » des abatteurs par laquelle ils parviendraient à occulter la nature de leur activité. Ainsi écrit-elle, « chaque homme à sa tâche peut, réduit à quelques gestes, en oublier le sens. Souvent les abatteurs soulignent que "l'habitude" permet de "ne plus faire attention", de "faire comme ça comme on ferait autre chose" ; l'absence de pensée, d'identification à son travail, qui ailleurs est éprouvante, est au contraire ici une condition pour qu'"on s'habitue" » (1987, 46). Couplé aux exigences humanitaires, le procès industriel gagne encore en pacification grâce aux systèmes d'étourdissement qui rendent l'abattage moins spectaculaire et moins violent. La mort industrielle-humanitaire apparaît ainsi maîtrisée, régulière, propre, apaisée. C'est d'ailleurs par cette « parfaite neutralité » que l'historien Siegfried Giedion disait être le plus frappé : « on n'éprouve rien, on ne ressent rien, on observe seulement. Et pourtant, il se peut que, quelque part dans notre subconscient, notre sensibilité s'insurge car, plusieurs jours plus tard, voilà que, soudainement, monte dans notre estomac l'odeur de sang des abattoirs, dont pas une goutte pourtant n'a éclaboussé nos vêtements » (1983, 266).

Au lieu de considérer que l'acculturation humanitaire-industrielle s'opérait sans poser aux hommes de problèmes particuliers (comme Vialles semblait le penser), la sociologue Catherine Rémy pose à l'inverse l'hypothèse que l'abattoir contemporain est « une sorte de "comble" du processus d'industrialisation (…) [qui] fait peser sur ses membres une charge plus lourde qu'une usine "traditionnelle" » (2004, 234). Elle constate, comme Vialles, l'existence d'un ensemble de « disjonctions » mais n'en propose pas la même lecture. Selon Rémy, la première disjonction est manifeste et sépare le monde extérieur du monde de l'abattoir ; la seconde est implicite et sépare les « non-tueurs » des « tueurs » (eux-mêmes divisés entre les « vrais tueurs » et les « tueurs occasionnels »). Par la mise en évidence de cette série de disjonctions horizontales qui vise « à repousser toujours un peu plus loin le "stigmate" engendré par l'acte de mise à mort » (2004, 239), la sociologue montre que certains travailleurs bien identifiés assument et (sup)portent au quotidien la charge physique, psychologique et morale liée à l'acte de mise à mort des animaux. En conséquence, les tueurs sont à la fois « sujets de méfiance et de crainte » mais acquièrent aussi « le "statut" de

dominants dans la situation » (2004, 238), vraisemblablement lié, comme le font remarquer les sociologues Sylvie Guigon et Dominique Jacques-Jouvenot, au « courage de donner la mort, de voir l'animal passer du vif au mort » (2007, 186). Rémy diverge donc de l'analyse de Vialles : la division industrielle du travail n'a pas conduit à une déresponsabilisation de l'acte d'abattage mais, au contraire, à sa délégation sur les épaules d'une minorité d'ouvriers.

Plus fondamentalement pour Rémy, cette tension entre les visées humanitaires et industrielles est constitutive de l'abattage contemporain. Les premières reposent sur une « définition de l'animal en tant que créature sensible et innocente » (2003, 51), les secondes comme « être objectal : celui-ci n'est pas perçu comme sentant et doué d'intelligence, mais comme insensible et largement passif » (2003, 52). De cette ambivalence émerge une tension entre un « régime d'objectivation » par lequel le travailleur tend à mettre l'animal à distance et à s'en détacher émotionnellement – condition pour le travailler industriellement – et un régime de « subjectivation positive » par lequel le travailleur reconnaît l'animal comme un être « ressentant et doué d'intelligence » (2003, 52). En fin de compte, Rémy conclut à « l'impossible objectivation des animaux », mais également à leur impossible « subjectivation positive ». Elle observe en effet que la manière de considérer les animaux chez les travailleurs oscille entre une objectivation sur le mode de l'association animal-viande et une « subjectivation négative ». Par cette dernière expression, la sociologue souligne que l'irrémédiable « corps-à-corps » entre le tueur et l'animal empêche le premier de traiter complètement le second sur le mode de l'objet. L'animal est bien considéré comme un sujet, mais comme un sujet « menaçant qui nécessite le recours à la violence » (2003, 53) lorsqu'il devient dangereux ou qu'il refuse de s'aligner sur le dispositif productif. Si Rémy rejoint Vialles sur l'idée que le travail industriel conduit à une « déconscientisation par la parcellisation (2003, 57), elle montre néanmoins que les travailleurs ne sont pas froidement détachés de l'acte de mise à mort. Il leur est toutefois impossible de considérer les animaux sur le registre humanitaire (à l'instar des associations de protection animale par exemple) « car si l'on tue une créature sensible et innocente, on est un "bourreau", si l'on tue un objet, on ne tue pas, et si l'on tue un ennemi menaçant, on accomplit un acte "héroïque" ou en tout cas de bravoure » (2003, 73). En fin de compte, lorsque les animaux sont malléables et dociles, le travail se déroule sans incident majeur et sans nécessité d'une compassion particulière. En revanche lorsqu'ils manifestent de trop leur caractère sensible et agissant, alors des formes de violence peuvent surgir, mettant en évidence une injonction contradictoire entrer tuer les animaux en série et les traiter « avec respect et douceur au moment du passage à trépas » (2009, 701).

Comme Rémy, Jocelyne Porcher identifie une injonction contradictoire entre prétention humanitaire et fonctionnement industriel, qu'elle situe au fondement même des productions animales. Contrairement là-encore à l'idée de Vialles selon laquelle les travailleurs d'abattoirs parviendraient à occulter la nature de leur activité, la sociologue

montre qu'ils entretiennent un rapport affectif aux animaux, mais que celui-ci est contraint et réprimé par l'organisation industrielle du travail : « le travail en abattoir (…) crée des souffrances morales du fait du non-dit ou du mal dit qui entoure l'abattoir mais aussi des pratiques du travail en contradiction avec les valeurs des travailleurs. C'est le temps contraint du travail qui pose notamment problème. Comme l'a exprimé un saigneur de cochons dans un entretien : "le cochon, vite fait dans le camion, le transporter vite fait et le tuer vite fait, puis le bouffer vite fait quoi. C'est ça en fait." En ce sens, l'abattoir industriel constitue bien la suite logique des systèmes de production industriels. Il s'agit de produire et de tuer en masse le plus rapidement possible » (2011, 99-100). Le rapport affectif à l'animal est pris entre des exigences de rendement et de productivité d'un côté et des exigences « de "douceur" et de prise en compte du "bien-être animal" » de l'autre. Un cas typique illustre cette injonction contradictoire en abattoir : celui des animaux qui s'arrêtent dans un couloir de circulation de l'établissement. Débarqués dans un environnement inconnu et intrinsèquement stressant (en raison du bruit, des odeurs, des multiples allées et venues, etc.), les animaux hésitent, observent, reniflent, se couchent, accélèrent, ralentissent, etc. Il est fréquent que certains s'arrêtent totalement dans le couloir pendant un temps indéterminé, au point de perturber le flux productif et de mettre le travailleur sous pression. Car d'un côté il doit alimenter la chaîne d'abattage en temps et en heure (injonction de production), de l'autre il doit manipuler les animaux sans les brutaliser ni les brusquer (injonction de protection). Or, comme ces extraits d'entretien rapportés par Porcher l'expriment parfaitement, « quand on a une bête dans un couloir et qu'elle veut pas avancer, il faut bien faire quelque chose parce qu'on est là pour la faire, (…) s'il faut passer dix minutes à pousser un cochon, nous après on se fait engueuler sur la chaîne, parce qu'après il y a des trous » (2002b, 117-18). C'est la raison pour laquelle de nombreux travailleurs m'ont dit, lors de mes enquêtes en abattoir, ne pas pouvoir se passer de la pile électrique (appelé aussi « ASACE »[163] dans le jargon technico-réglementaire) dans ce genre de situation (Hochereau et Jourdan 2015). Le problématique du bien-être animal ne lève pas la contradiction car, nous dit Porcher, elle occulte la question nodale du travail au profit d'un regard centré exclusivement sur « *l'organisme animal* en tant que système biologique » (2005, 2). D'une part la charge morale inhérente au rapport des travailleurs à la mort est éludée, d'autre part l'application de normes de bien-être animal en systèmes industriels relève de l'aporie puisqu'elle impose aux ouvriers de « considérer les animaux comme des choses *et* les considérer comme des êtres sensibles. Euthanasier les porcelets chétifs parce qu'ils sont improductifs *et* les prendre en considération alors qu'on les assomme contre un mur. Prendre en compte la sensibilité des vaches en leur faisant produire plus de 10 000 kilogrammes de lait par lactation, en tuant leur veau à la naissance et en les envoyant à l'abattoir à cinq ans » (2020, 34). Porcher et Mouret ont montré à plusieurs reprises les conséquences de cette injonction contradictoire chez des éleveurs et des salariés

[163] ASACE signifie littéralement « appareil soumettant les animaux à des chocs électriques ».

des productions animales. Le sociologue Sébastien Mouret analyse par exemple les pratiques d'euthanasie en production porcine et montre que l'infliction de la mort s'opère chez les travailleurs au prix d'un « déni collectif de leur sensibilité » (2010, 87) et d'un préalable « endurcissement à la violence » (2010, 88). A l'instar de Guigon et Jacques-Jouvenot, Mouret observe que la capacité d'« assumer la pression de production et de faire le "sale boulot" » constitue une véritable compétence par laquelle les travailleurs parviennent à tenir au travail : « chacun cherche à montrer que le contact avec les organes et les cadavres d'animaux ne le rebute pas, que la violence ne lui fait pas peur. C'est par ces épreuves que se construit « l'habitude » du « sale boulot », qui implique notamment « de vaincre sa peur et de neutraliser sa compassion, son sentiment de dégoût lié au mal que l'on est contraint d'infliger à autrui » (2010, 82). D'une manière générale, et c'est là un trait majeur des conséquences du processus d'industrialisation de la mort animale pour ces deux auteurs, l'activité de destruction qu'elle suppose « s'accompagne d'une euphémisation de la violence et de la réalité de la mort », tout en la présentant comme un « travail ordinaire » (Mouret et Porcher 2007).

Les travaux de Porcher, Rémy et Mouret mettent en évidence l'existence d'une tension voire d'une contradiction consubstantielle à l'acculturation humanitaire-industrielle. Ils montrent aussi que l'implémentation industrielle de la raison humanitaire se traduit par une répression de la compassion alors même qu'elle est censée être à son fondement. Lors de son audition par la Commission Falorni en 2016, Catherine Rémy dit en ce sens ne pas avoir « repéré d'expression de compassion de la part des tueurs » durant ses enquêtes en abattoir. Elle insiste, de la même façon que le fait Porcher, « sur la difficulté de demander aux ouvriers de développer un sentiment de compassion pour les animaux alors qu'ils ont précisément pour tâche de mettre à mort en série des êtres interchangeables et anonymes. Faire respecter la réglementation humanitaire ne se traduira pas par la transformation des ouvriers des abattoirs en "bons euthanasistes pleins de compassion" (…). La compassion n'a pas sa place dans le dispositif tel qu'il existe (in Falorni et Caullet 2016, 304-5).

De ce fait, le processus d'acculturation ne conduit-il pas à l'évidement et l'effacement des dimensions religieuses de la raison humanitaire, de sorte que l'abattage ne devient qu'un acte *purement* technique ? On retombe là dans le paradigme sécularisé et techniciste[164] de l'abattage industriel que je me suis attaché à remettre en cause. La raison humanitaire ne disparaît pas, elle s'exprime selon les termes du milieu dans lequel elle se déploie. Elle est acculturée au milieu industriel. Elle doit pouvoir être objectivée, mesurée, normalisée, contrôlée, reproduite, en bref, *opérationnalisée*. Cette opérationnalisation s'opère à trois niveaux : i) scientifique, par la construction d'un ensemble d'outils de mesure et d'évaluation visant à objectiver les niveaux de douleur et de stress des animaux (c'est le rôle

[164] Entendu comme « tendance à accorder à la technique, à la technicisation une place prédominante dans l'ensemble des activités », https://www.cnrtl.fr/definition/technicisme. Consulté le 20/09/2022.

de l'*animal welfare science*) ; ii) réglementaire, par la traduction des données scientifiques en règles juridiques de protection animale et par le contrôle de leur mise en application sur le terrain (c'est le rôle des pouvoirs publics) ; iii) productif, par la transformation des règles juridiques et des données de l'*animal welfare science* en règles de travail (c'est le rôle des professionnels d'abattage).

1.4.3. Les trois périodes de l'acculturation : de l'adaptation des animaux aux machines à l'adaptation des machines aux animaux

L'acculturation humanitaire-industrielle s'opère par un aller-retour constant entre règles humanitaires (qu'elles prennent la forme de règles juridiques, de normes, d'accords commerciaux, etc.) et règles industrielles. Elle est donc dynamique et incessante, jamais figée ni complètement aboutie. Il y a toujours possibilité que surgissent des tensions, des incertitudes, des bouleversements plus ou moins forts, susceptibles de remettre en cause l'équilibre entre les deux termes. Comme le soulignent Fassin et Eideliman, les économies morales ne sont pas des blocs figés ni homogènes, « il existe des tensions et des fluctuations au sein d'une même économie morale » (2012, 14). Je propose de distinguer trois périodes dans ce phénomène d'acculturation humanitaire-industrielle. Une période de formation (1960-1980), une période de relative stabilité (1980-2000) et une période de déstabilisation-réajustement (2000 à aujourd'hui).

La première période correspond au moment où les abattoirs s'industrialisent et les méthodes humanitaires se généralisent. Durant cette phase, les acteurs privés pénètrent le secteur de l'abattage, substituent au caractère artisanal du travail une rationalisation des tâches (division du travail en opérations courtes et répétitives, généralisation du travail à la chaîne, mécanisation de certaines opérations, chronométrage du temps de travail, etc.) et captent la quasi-totalité du volume d'abattage au détriment des abattoirs municipaux. En même temps, les techniques d'étourdissement sont rendues obligatoires pour les animaux de boucherie (en 1964) puis pour les volailles (en 1970)[165]. Côté bovins, le pistolet à tige perforante se diffuse et devient l'outil de référence pour procéder à l'étourdissement. Corollaire de l'étourdissement, le décret n° 80-791 du 1er octobre 1980 exige que les animaux de boucherie soient contenus lors de leur assommage. Pour les bovins, les abattoirs se dotent de « pièges » de contention[166], équipement permettant de maintenir l'animal pour procéder à un étourdissement à moindre risque. Côté volailles, c'est le système d'étourdissement par bain d'eau électrifié qui est mis en place dans la plupart des abattoirs dépassant une certaine cadence[167]. L'étourdissement fonctionne par une électronarcose tête-corps : les volailles sont

[165] Décrets n° 64-334 du 16 avril 1964 et n° 70-886 du 23 septembre 1970.
[166] La contention est définie comme l' « application à un animal de tout procédé conçu pour entraver ses mouvements et lui épargner toute douleur, peur ou agitation évitable, en vue de faciliter un étourdissement et une mise à mort efficace » (Mirabito et al. 2013, 12-13).
[167] Généralement, les abattoirs dont la cadence dépasse les 100 à 200 volailles abattues à l'heure sont dotés d'un système d'étourdissement par bain d'eau. Dans les plus petits abattoirs qui fonctionnent sans ce système, les

suspendues par les pattes à des crochets métalliques puis sont plongées dans le bain d'eau ; le courant électrique se diffusant entre la tête et les pattes. Durant cette première phase d'acculturation, les techniques d'étourdissement et de contention deviennent partie intégrante du procès industriel d'abattage. Elles sont incorporées, par voie réglementaire, à l'organisation industrielle du travail.

Si ces dispositifs sont rendus obligatoires par les législations de protection animale, ils présentent aussi l'avantage de diminuer le « risque pour l'homme dans le face-à-face avec l'animal » (Rémy 2003, 62) et de fluidifier la production en limitant les réactions dangereuses et aléatoires des animaux. L'abattoir possède en effet la particularité d'être « le type même de l'industrie de série » (Saunier 2019, 3) et, en même temps, de traiter une « matière » vivante dont les caractéristiques et les comportements ne sont jamais complètement prévisibles ni contrôlables. Il y a, pour reprendre l'expression de Catherine Rémy, un risque permanent de « non-alignement » (2003, 52) des animaux sur le dispositif d'abattage. C'est le cas lorsqu'un bovin reste bloqué dans un couloir de circulation, refuse d'entrer dans le piège, s'y affale, ou que ses caractéristiques corporelles et/ou comportementales ne permettent pas de le contenir ni de l'étourdir correctement. C'est aussi le cas lorsque certaines volailles sont trop agitées une fois suspendues à la chaîne au point de ne pas être immergées correctement dans le bain d'eau. Mais, durant cette première phase d'acculturation, ces problèmes sont gérés en interne de façon informelle. La protection animale ne fait l'objet d'aucune inspection spécifique. Les vétérinaires contrôlent l'état de santé général des animaux, notamment lors des inspections ante-mortem, et interviennent lorsqu'ils constatent des cas de souffrance manifeste. En outre, bien que les législations européennes de protection animale évoluent dans les années 1980-1990, notamment sous l'effet du lobbying à Bruxelles des organisations protectrices britanniques, l'administration et les professionnels d'abattage français sont à l'époque préoccupés par la gestion des crises sanitaires, reléguant au second plan les questions de protection animale. C'est la raison pour laquelle on observe une période de relative stabilité du couple humanitaire-industriel entre les années 1980 et 2000.

Les choses changent à partir du début des années 2000 où s'ouvre une période de déstabilisation-réajustement. D'un côté, le lobbying au long cours des associations de protection animale welfaristes conduit à une évolution des réglementations et à la prise en compte de la question du bien-être animal à l'échelle européenne et internationale. En 2001, le bien-être animal compte pour la première fois parmi les domaines d'action prioritaire des plans stratégiques de l'OIE[168] (Saalburg 2016). L'organisation internationale travaille avec la direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission européenne (DG SANCO) à la mise en place d'inspections régulières dans différents pays pour contrôler la

volailles sont saisies puis étourdies manuellement au moyen d'un système d'électrodes crâniennes. Dans quelques grands abattoirs, le système par bain d'eau a été remplacé par un système d'étourdissement gazeux ; j'y reviendrai ultérieurement.

[168] L'OIE est l'Office international des épizooties, devenue l'Organisation mondiale de la santé animale en 2003.

sécurité alimentaire, la santé et le bien-être animal. Suite à l'adoption du règlement européen n°1099/2009, certaines inspections réalisées par la DG SANCO font état d'un certain nombre de dysfonctionnements en abattoir. En parallèle, l'activisme des mouvements de défense des animaux dits abolitionnistes, gagne en visibilité dans l'espace public. L'association L214 diffuse ses premières vidéos d'abattoir en 2007 puis réitère à plusieurs reprises jusqu'à ce que trois d'entre elles (Alès, Le Vigan et Mauléon-Licharre) fassent scandale et conduisent l'Assemblée nationale à mettre en place en 2016 une commission d'enquête sur les conditions d'abattage dans les établissements français (Falorni et Caullet 2016a). Si les professionnels sont accusés de maltraitance, les services de l'État sont aussi pointés du doigt pour des défaillances en matière de contrôle. L'équilibre humanitaire-industriel est clairement secoué. Il faut revoir les modalités du processus d'acculturation et trouver un nouvel ajustement à l'intérieur de l'économie morale humanitaire-industrielle.

À l'abattoir, c'est le règlement de protection animale CE n° 1099/2009, entré en vigueur en 2013, qui cadre les pratiques de mise à mort des animaux. Dans le prolongement de la méthodologie adoptée depuis le Paquet Hygiène (Jourdan et Hochereau 2019), le règlement européen insiste « sur la responsabilité qui incombe aux exploitants »[169] de garantir la protection animale tout au long des procédures d'abattage. Suivant les principes de l'assurance qualité, le professionnel doit « définir des modes opératoires normalisés fondés sur les risques pour toutes les étapes du cycle de production » et garantir en bout de chaîne « un étourdissement approprié de tous les animaux auxquels le processus est appliqué »[170]. Les abattoirs doivent ainsi prouver aux services de l'État i) qu'ils disposent d'équipements de contention et d'étourdissement adaptés à *tous* les types d'animaux qu'ils abattent (obligation de moyens) et ii) que ces équipements permettent effectivement de garantir l'inconscience de *tous* les animaux jusqu'à leur mort (obligation de résultat). L'ascension du bien-être animal chamboule l'acculturation humanitaire-industrielle. Avant le règlement, il suffisait que les abattoirs possèdent des équipements de contention et d'étourdissement agréés par l'État pour respecter la réglementation. Pour chaque espèce, les professionnels ont investi dans du matériel d'abattage standard, globalement adapté à un type d'animaux. Certains abattoirs de bovins se sont équipés d'un piège pour les veaux et d'un piège pour les gros bovins, mais d'autres ne possèdent qu'un seul équipement pour contenir les différents gabarits (taureaux, vaches, bœufs, veaux, etc.). Si, en volaille, les lignes sont également spécialisées par type d'animaux (poulet, dinde, canards, etc.), le système d'électronarcose par bain d'eau est conçu pour délivrer une même tension électrique à des lots d'animaux plus ou moins homogènes. Or, à rebours de cette gestion des animaux « par catégories », le bien-être animal repose à l'inverse sur une certaine prise en compte de leurs individualités (Mormede et al. 2018, 155), impliquant d'accorder de l'importance aux variations « entre les espèces et même entre les

[169] Règlement (CE) n° 1099/2009 *op cit* p. 2.
[170] *Ibidem* p.4.

individus d'une même espèce ou même d'une population » (2018, 156). Ainsi, depuis l'entrée en vigueur du règlement n°1099/2009, les abattoirs doivent garantir par un dispositif de preuves que leur matériel d'abattage s'adapte correctement à l'ensemble des animaux qu'ils abattent. Le règlement fait donc de l'adéquation entre les animaux et les techniques d'abattage un des leviers de sa mise en application (Jourdan 2021). En quelque sorte, tandis que l'acculturation humanitaire-industrielle reposait depuis sa période de formation sur une certaine adaptation des animaux aux machines, elle doit désormais reposer sur une certaine adaptation des machines aux animaux. L'enjeu est donc de trouver un nouvel équilibre à l'intérieur du processus d'acculturation. De la même manière qu'il a été exigé que l'industrie d'abattage garantisse la salubrité de ses produits et ses procès de production à la suite des crises de l'ESB[171], elle doit aujourd'hui prouver qu'elle tient compte du bien-être de tous les animaux qu'elle abat depuis leur arrivée à l'abattoir jusqu'à leur mort. En cela, on voit que le phénomène d'acculturation n'est jamais complètement stable, qu'il nécessite des « réglages » périodiques et que l'industrie d'abattage ne manie pas à sa guise la raison humanitaire. Elle doit incorporer les critiques qui lui sont faites et travailler sans cesse à un équilibre, toujours relatif.

2. L'économie morale islamique-industrielle

Parler d'économie morale humanitaire-industrielle, c'est dire d'une part que l'abattage contemporain contient toujours des aspects moraux et religieux, d'autre part que ces derniers s'associent à des exigences productives. J'ai fait l'hypothèse que cet alliage humanitaire-industriel repose sur un processus d'acculturation par lequel se crée et se recrée un équilibre toujours relatif entre un ensemble complexe et imbriqué de règles morales (sentiments moraux, émotions et valeurs, normes et obligations) et de règles productives (règlements, lois, dispositifs sociotechniques, accords sur les façons de faire, modes d'organisation du travail, etc.). Qu'en est-il de l'abattage rituel musulman ? Comment s'articule-t-il d'un côté avec les exigences humanitaires, de l'autre avec les impératifs industriels ? Que disent les textes religieux au sujet de la mise à mort des animaux ? Comment ces textes ont-ils été interprétés par les autorités religieuses et comment le sont-ils aujourd'hui au regard du contexte européen et, notamment, de la question nodale de l'étourdissement ? Comment et par qui les textes religieux et leurs interprétations sont-ils mobilisés, compris, réinterprétés et appliqués en abattoir ?

Tout comme on trouve une économie morale humanitaire-industrielle, je vais tenter de montrer dans cette partie qu'il existe aussi une économie morale islamique-industrielle. Comme Fassin et Eideliman l'écrivent, il est tout à fait possible qu'existent « des économies morales variées et concomitantes dans un même espace et à un même moment » (2012, 14). C'est le cas pour l'abattage des animaux. Bien que les deux économies morales soient

[171] Encéphalopathie Spongiforme Bovine.

industrielles, il me semble qu'elles répondent chacune à leurs propres logiques et modalités de production, répartition, circulation et utilisation des émotions et des valeurs, des normes et des obligations. Il est important de préciser une chose : si j'ai commencé par réaliser une socio-histoire de l'abattage à partir de laquelle j'ai théorisé l'existence de l'économie morale humanitaire-industrielle, c'est parce que je considère qu'elle constitue le modèle dominant en France, et plus largement en Occident. L'économie morale islamique-industrielle ne s'est pas construite en parallèle mais à l'intérieur de et par rapport à l'économie morale humanitaire. Elle en est en quelque sorte une émanation.

Pour présenter les caractéristiques de l'économie morale islamique-industrielle, je reviendrai dans une première partie sur la manière dont l'abattage des animaux a été pensé et codifié par les doctes musulmans dans la période dite de « l'islam classique »[172]. Sans outrepasser mes compétences en entrant dans des considérations trop poussées, je ne peux toutefois me dispenser de faire un crochet par les sources islamiques et la manière dont elles ont été interprétées et mises en système, dans la mesure où ces corpus continuent d'être mobilisés par les acteurs à l'heure actuelle. Bien qu'il sera très certainement élémentaire et lacunaire, cet exercice est, me semble-t-il, un point de passage nécessaire car, comme l'écrit l'historienne Sabrina Mervin, « on ne peut faire l'économie d'une mise en perspective de l'islam d'aujourd'hui avec celui d'hier » (2016, 11) si l'on veut comprendre dans toute leur complexité les débats actuels autour de l'abattage islamique. Après avoir présenté dans une deuxième partie la manière dont le rite musulman s'est progressivement institué en France au cours de la seconde moitié du XXe siècle entre logiques religieuses, politiques, industrielles et marchandes, je reviendrai dans une dernière partie sur la façon dont les liens entre ces différents termes sont pensés à la fois par certains acteurs impliqués dans l'activité d'abattage et par les chercheurs en sciences humaines et sociales.

2.1. L'abattage des animaux dans la littérature théologique de l'islam classique

2.1.1. Prolégomènes : textes fondateurs et normativité islamique classique

Commençons par quelques généralités. La religion musulmane naît à La Mecque, dans l'ouest de l'Arabie (actuellement Saoudite), au VIIe siècle de l'ère chrétienne. C'est en 610 que la tradition situe le début de la révélation du Coran au Prophète Muhammad. La religion

[172] « Selon la périodisation en usage dans l'historiographie, nous dit Sabrina Mervin, une époque dite "classique", allant du milieu du VIIIe siècle aux XIIe-XIIIe siècles, succéda à la période de formation ; elle fut traitée comme telle. A partir du milieu du XIIIe siècle, l'histoire de l'islam fut envisagée comme celle d'un déclin culturel et d'une "ankylose" de la pensée, et les savants musulmans qui se distinguèrent parmi les autres furent tenus pour des exceptions. Selon ce schéma, une "renaissance" de l'islam se produisit au XIXe siècle avec les mouvements réformistes modernes. Or, non seulement il est admis, aujourd'hui, que des foyers réformistes apparurent au XVIIIe siècle, notamment en Inde et en Asie centrale, mais les recherches se développent sur cette époque. Gageons que si des travaux systématiques sur la période qui va du XIIIe au XVIIIe siècle étaient entrepris, ils montreraient que l'activité doctrinale n'était pas si sclérosée qu'on l'a cru » (2016, 10-11).

musulmane se structure ainsi autour de ces deux grandes sources que sont le Coran et la tradition prophétique, appelée Sunna en arabe et désignant « l'ensemble des faits et gestes, des paroles et des prises de position, même tacites, imputés au Prophète » (Mervin 2016, 60). En matière d'alimentation nous dit l'historien et sociologue Maxime Rodinson, le Coran « insiste surtout sur le caractère bénéfique en général de l'alimentation », considérée comme « un des principaux bienfaits divins (…) dont il convient seulement d'user avec modération (…) et qu'il ne faut rejeter que dans des cas limités ». Il va jusqu'à réprimander « les gens qui privent arbitrairement ceux qui les écoutent de certaines nourritures » et ceux qui s'imposent « des restrictions excessives »[173]. A cet égard, les interdits alimentaires juifs, « qui sont présentés comme une punition divine, et qui parfois seront présentés comme une innovation juive, c'est-à-dire le résultat d'une altération de la Torah » (Benkheira 2000, 56) sont particulièrement visées, à l'instar de « l'interdiction [vétérotestamentaire] de la consommation du nerf sciatique après la lutte de Jacob et de l'ange »[174]. Alors que le Coran dérégule d'un côté, il pose de l'autre un certain nombre d'interdits qui concernent cette fois les « victimes païennes »[175]. D'une manière générale, l'islam naissant maintient seulement « un nombre restreint d'interdictions : le sang (par conséquent les viandes "étouffées"), la *mayta*, c'est-à-dire la chair d'un animal mort ou tué sans que ce soit spécialement pour la boucherie, le porc, les animaux consacrés à une divinité païenne (…) tandis que le poisson est permis (…). Il faut seulement proférer (*dhakara*) le nom d'Allah sur les nourritures licites »[176]. Ces prohibitions alimentaires installent une ligne de démarcation entre la communauté musulmane et les autres groupes religieux tout en maintenant une filiation avec « la grande famille des Détenteurs de l'Ecriture, puisqu'il est permis de manger de la nourriture des *Ahl al-Kitâb* [i.e., s'agissant de la nourriture carnée, de la viande issue des abattages juifs et chrétiens] »[177].

Si l'apostolat du Prophète s'étend sur 22 ans jusqu'à sa mort en 632 (période appelée aussi « islam primitif » par les orientalistes), la traduction des recommandations coraniques et prophétiques en règles théologico-juridiques intervient entre le milieu du VIIIe et le XIIe-XIIIe siècle, période communément qualifiée de « classique » dans l'historiographie musulmane (Mervin 2016, 10). Car bien que le Coran contienne un certain nombre de versets prescriptifs, il « se présente non comme un code juridique mais plutôt comme un ensemble de recommandations morales pouvant avoir des conséquences juridiques. On ne peut pas parler véritablement de législation coranique. La législation qui sera appelée *shari'a* sera le résultat

[173] Maxime Rodinson, « *Ghidhâ'* », *Encyclopédie de l'Islam*, en ligne. Consulté le 20/09/2022.
[174] *Ibidem* p.9.
[175] *Ibidem*. Selon Benkheira, « la notion de victimes païennes recouvre ici trois situations différentes : la victime offerte au dieu païen ; celle mise à mort en invoquant un autre nom que celui de Dieu, que ce soit celui d'une divinité païenne ou d'une quelconque autre puissance (djinn, saint…) ; et celle immolée dans le cadre d'un rituel magique (la victime immolée sur des pierres selon le verset 5, 3). On doit noter que plusieurs versets coraniques insistent sur l'invocation du nom de Dieu comme condition de licéité de la nourriture carnée (6, 118, 119, 121, 138 ; 22, 36) » (Benkheira 2000, 54).
[176] Maxime Rodinson, « *Ghidhâ'* », *op cit* p.9
[177] *Ibidem* p.10.

d'une élaboration qui se fit durant les siècles suivants et dont on peut dire qu'elle n'est pas vraiment achevée » (Sourdel 1997, 34). Parmi les disciplines qui se constituent durant cette période de formation et d'institutionnalisation se trouve le *fiqh*, terme arabe qui « signifiait à l'origine "compréhension, savoir, intelligence" et qui s'appliquait à toutes les branches du savoir » puis « est devenu le terme technique servant à désigner la jurisprudence, la science du droit religieux de l'Islam »[178]. A partir du VIIIe siècle, plusieurs écoles de droit musulman émergent mais seulement quatre – les écoles hanafite, malikite, shafi'ite et hanbalite[179] – finissent par s'installer durablement dans le paysage islamique ; chacune d'elles représentant dès lors l'« un des systèmes juridiques reconnus orthodoxes par les sunnites »[180]. Chaque école produit alors, avec une méthodologie de traitement des sources islamiques qui lui est propre, des traités juridiques (souvent rédigés sous forme de poèmes) contenant « des systèmes de normes (*hukm*), regroupés par thèmes et agencés, pour la plupart, selon le même modèle. Ils se divisent en deux grandes parties. D'abord viennent les *'ibâdât*, ou obligations du croyant envers Dieu, c'est-à-dire les pratiques cultuelles : la pureté rituelle, les ablutions, la prière, les pratiques funéraires, le jeûne, l'aumône, le pèlerinage. Ensuite, ce sont les *mu'âmalât*, ou obligations qui lient les croyants entre eux » (Mervin 2016, 90).

Les questions alimentaires sont partie prenante de cet élan général de systématisation juridique. Un certain nombre d'avis religieux en la matière « sont canonisés par attribution à des autorités de plus en plus anciennes, en dernier lieu le Prophète, en même temps qu'on essayait d'en tirer des règles générales, de les systématiser et aussi de les mettre en accord avec les prescriptions peu nombreuses contenues dans le Kur'ân [Coran], elles-aussi systématisées et surtout précisées »[181].

2.1.2. Les règles d'abattage chez les jurisconsultes médiévaux

D'un point de vue sémantique tout d'abord, l'abattage rituel prend différents noms selon les ouvrages et les cas étudiés : *dhakât*, *dhabḥ* et *naḥr*. Pour autant écrit Benkheira, « toutes ces notions s'opposent à *qatl*, qui est le fait de donner la mort de manière non rituelle » (1999, 5). Selon le juriste et islamologue Georges-Henri Bousquet, le mot *dhakât* est générique et comprend les deux autres termes qui désignent deux modes opératoires distincts : « il faut, selon les cas, user du *dhabḥ* ou du *naḥr* ; sinon la bête morte sera considérée comme charogne (*mayta*) et donc rituellement inconsommable, sauf dans l'hypothèse d'absolue nécessité. Au moment de l'abattage, il est obligatoire d'en formuler l'intention et d'invoquer

[178] Ignaz Goldziher et Joseph Schacht, « *Fikh* », *Encyclopédie de l'Islam*, en ligne. Consulté le 30 décembre 2021.
[179] L'école hanafite se diffuse depuis les Turcs Seldjoukides puis l'Empire ottoman jusqu'en Asie centrale, l'école malikite en Andalousie, au Maghreb et en Afrique occidentale et centrale, l'école shafi'ite en Basse-Egypte, au Proche et Moyen-Orient, en Afrique orientale et en Indonésie et l'école hanbalite principalement dans les pays du Golfe et en Inde (Mervin 2016, 86-87).
[180] Rédaction, « *Madhhab* », *Encyclopédie de l'Islam*, en ligne. Consulté le 30 décembre 2021.
[181] Maxime Rodinson, « *Ghidhâ'* », *op cit* pp.22-23.

le nom de Dieu. Le *dhabḥ* est le mode normal d'abattage, car le *naḥr* n'est applicable qu'aux seuls chameaux (il y a, selon les rites [i.e. les écoles de droit], quelques variantes quant au caractère obligatoire, ou simplement recommandé, de ces prescriptions). Le *dhabḥ* consiste à trancher la gorge, y compris la trachée-artère et l'œsophage (quant aux deux veines jugulaires, il y a divergence entre les rites) ; on ne tranche pas la tête. La victime est, de préférence, couchée sur le côté gauche, et en direction de la *ḳībla* [la Mecque]. Quant au *naḥr*, il consiste à enfoncer le couteau près de la gorge, sans qu'il soit besoin de trancher ce qui a été dit ci-dessus, le chameau étant debout, mais également tourné vers la *ḳībla*. Il existe des discussions casuistiques sur la nature de l'instrument à employer. Plus important est le fait que nombre de recommandations du *fiḳh* témoignent du souci d'épargner les souffrances inutiles aux victimes. En particulier, le couteau doit être bien aiguisé ; on blâme le fait de procéder à un abattage collectif, ainsi que celui de couper une partie d'un animal (sauf s'agissant de poissons), ou de lui arracher de la peau, avant qu'il soit mort »[182].

Cette description des principales règles codifiées par les juristes classiques a aussi été longuement traitée par Benkheira dans plusieurs de ses contributions. Sans entrer dans le détail des divergences entre écoles ni des différences de statut entre les règles[183], je propose d'en faire une synthèse générale dans le tableau suivant :

Tableau 2 : Synthèse des principales règles d'abattage des animaux dans les traités juridico-théologiques de l'islam classique

	Règles
L'animal	Doit appartenir à une espèce licite à la consommation. Doit être vivant lors de la mise à mort.
L'instrument	Doit être tranchant et bien affûté.
Le sacrificateur	Doit être adulte/majeur, doué de raison/en pleine possession de ses facultés mentales. Peut être un homme ou une femme. Doit être musulman, ou sous certaines conditions juif ou chrétien.
Le mode opératoire (*dhabḥ*)	Coucher l'animal sur son flanc gauche et l'orienter vers La Mecque. Emettre l'intention (*niyya*) d'abattre en vue de Dieu. « Nommer Dieu » (*tasmiya*). Sectionner rapidement les jugulaires, la trachée artère et l'œsophage. Attendre la mort de l'animal avant d'intervenir sur la carcasse.

[182] Georges-Henri Bousquet, « *Dhabiha* », *Encyclopédie de l'Islam*, en ligne. Consulté le 5 janvier 2022.
[183] Les juristes classent les différentes règles selon cinq statuts principaux : l'interdit, le déconseillé, le permis, le conseillé et le recommandé.

Selon Benkheira, bien que l'on trouve « plusieurs procédés canoniques de mise à mort [dans le droit islamique classique], l'égorgement (*dabh*) – c'est-à-dire la section de la trachée artère, de l'œsophage et des deux jugulaires – est paradigmatique » parce qu'il « est présenté comme le moins douloureux et le plus rapide. Par là même, il apparaît que la souffrance de l'animal est prise en compte et détermine en partie le type de l'immolation » (1998, 67). Cette centralité du *dhabḥ* est aussi relevée par l'historienne Marianne Brisville dans ses travaux de thèse sur l'alimentation carnée dans l'Occident islamique médiéval. L'historienne note que, « dans les sources textuelles médiévales, la modalité la plus fréquente est le *ḏabḥ*, particulier au petit bétail et appliqué, par analogie, aux oiseaux et aux petits mammifères. Ainsi, une cinquantaine de recettes de cuisines commencent en prescrivant – simplement – d'égorger (*ḏaḥaba*) un animal, qui est presque exclusivement un oiseau et beaucoup plus ponctuellement un ovin. En revanche, l'ensemble du procédé est renseigné dans les manuels de *ḥisba* à propos de la surveillance des bouchers (*ǧazzār*), en particulier dans celui d'Ibn ʿAbd al-Raʾūf (Xe siècle). Il convient ainsi que l'égorgement (*ḏabḥ*) se fasse en direction de la qibla, en invoquant le nom de Dieu (*ḏikr ism Allāh*). L'animal est couché sur le flanc gauche sans brutalité, et il ne doit pas voir le couteau (*sikkīn*) ou coutelas (*šufra*) nécessairement tranchant, de même que la bête ne doit pas être vue par ses autres congénères. Le geste en lui-même doit sectionner en une seule fois la gorge (*ḥalq* ou *ḥulqūm*) et les veines (*awdāǧ*) – donc la trachée-artère, l'oesophage et les deux jugulaires – d'où la précision de porter le coup sous le larynx (*ġalsama*) "qui est la jointure à l'extrémité de la gorge" » (2018a, 37-38).

En examinant dans les moindres détails l'acte et les conditions de la mise à mort, les théologiens de l'époque classique semblent ainsi avoir élaboré un modèle d'abattage dont le *dhabḥ* constitue le pivot, faisant de l'égorgement une pratique centrale et un geste indissociablement normatif et symbolique. Normatif tout d'abord, en raison du foisonnement de détails casuistiques quant à ce qui relève, selon les cas de figure abordés (type d'instrument à utiliser, parties du cou à trancher, etc.), de l'interdit, du déconseillé, du permis, du conseillé et du recommandé[184]. Le *dhabḥ* constitue en cela une sorte de mode opératoire technico-rituel fondé sur un corpus de règles précises élaborées par les juristes à partir de leur compréhension des textes fondateurs. Symbolique ensuite, puisque le *dhabḥ* est le procédé traditionnel « paradigmatique » permettant d'ôter le « souffle vital (*rūḥ*) » (Benkheira 2000, 168) présent dans l'animal. « Le rituel est interprété en ce sens comme une permission restreinte donnée à l'homme de tuer les animaux, dans le but de s'en nourrir uniquement et en prenant garde à ne pas les faire souffrir » (Benkheira 1999, 5).

[184] Voir par exemple (Benkheira 1999, 12-14).

2.1.3. La question de la souffrance des animaux

L'épineuse question de la souffrance ressurgit ainsi au cœur de la codification juridique de l'islam classique. Le problème moral et théologique qu'elle soulève est le suivant : « si les animaux sont des créatures de Dieu et si Dieu est compatissant envers Ses créatures, comment peut-Il permettre qu'on les mette à mort ? » (Benkheira 1998, 69). Question d'autant plus délicate que, nous dit la philosophe Marion Weisslinger, les animaux sont « appréhendés [par les théologiens], à côté des enfants, à travers leur appartenance à la même catégorie juridique, celle de l'innocence » (2021, 47). Deux types de réponses ont été apportées par deux grandes écoles théologiques. Selon la doctrine mu'tazilite, les animaux à qui ont été infligés souffrances et cruautés dans cette vie feront l'objet d'une réparation dans l'autre monde (Benkheira 1998, 70). De leur côté, les tenants de la doctrine ash'arite conçoivent « toute action divine et tout événement, y compris *a priori* incompréhensible et injuste, comme relevant d'une connaissance inatteignable pour l'être humain ». Autrement dit, « Dieu étant seul à désigner ce que l'Homme est en devoir de considérer comme juste » (Weisslinger 2021, 50), l'existence d'une souffrance n'est pas un mal en soi puisqu'elle relève d'une règle naturelle décrétée par Dieu. Cela revient-il à dire que, hormis au sein de la doctrine mu'tazilite, les théologiens musulmans font peu de cas de la souffrance animale ? Non puisque, d'une part ils « reconnaissent en majorité l'existence d'une souffrance animale, tout comme ils acceptent le caractère proprement innocent de l'animal en tant qu'être cognitivement inapte à être soumis à des devoirs » (Weisslinger 2021, 51) ; d'autre part ils rapportent des textes fondateurs une multitude de récits condamnant les actes de cruauté et encourageant à réduire la souffrance animale. Bousquet mentionne à cet égard deux traditions prophétiques, l'une rapportant qu'une femme « va en Enfer parce qu'elle a laissé mourir de faim une chatte », l'autre qu'« une personne, rencontrant un chien mourant de soif, descend dans un puits et, à très grand'peine, en remonte de l'eau pour abreuver l'animal : "Dieu lui sut gré de son acte et lui accorda le pardon de ses fautes" » (1958, 40). L'islamologue poursuit en citant un ensemble de textes supplémentaires : « Lorsqu'un musulman plante, ou sème, quelque chose et qu'une bête s'en nourrit, c'est une aumône aux yeux de Dieu » ; le Prophète a « défendu d'attacher une bête pour servir de cible » et « de couper les jarrets d'un animal vivant et de le laisser mourir attaché. Maudissant quiconque mutile un animal, il réprouvait les marques faites sur le visage des animaux et avait interdit de les frapper (au visage) ». De même, « il ne faut pas séparer une bête (en l'espèce un passereau) de ses petits, ni mettre le feu sans raison à un nid de fourmis » ; « il est dit qu'il est défendu de tuer les oiseaux sans raison, en particulier pour s'amuser » (1958, 41-42), etc. Bousquet rapporte également que 'Omar, l'un des célèbres compagnons du Prophète qui fut aussi le second calife après son décès, « frappait les gens qui faisaient porter de trop lourdes charges aux bêtes de somme ; il se cachait pour surprendre ceux qui maltraitaient les bêtes, pour les punir ; il passait la main

sur la plaie du chameau blessé, pour le soigner, et disait : "Je crains que Dieu ne me demande des comptes au sujet du mal dont tu souffres" » (1958, 45).

A ces textes généraux s'ajoutent des dispositions particulières concernant la mise à mort des animaux. En la matière nous dit Benkheira, « la règle générale est qu'il faut éviter toute douleur superflue, assimilée presque toujours à de la torture. Quant au procédé islamique d'abattage, il est présenté comme le plus civilisé parce que le plus compatissant, donc le plus humain. On peut citer un hadith célèbre, rapporté par la plupart des grands traditionnistes sunnites : "Dieu a commandé le bien (*ihsân*) en toute chose. Si vous tuez, faites-le avec bonté, et si vous égorgez, faites-le [également] avec bonté. Aiguisez votre lame et accordez le repos à la victime" (…). Dans le même registre, un autre hadith peut être signalé : "Dieu aime la douceur (*rifq*) : si quelqu'un veut égorger, qu'il se serve d'une lame [bien] affutée » (1998, 72). L'islamologue poursuit en listant un ensemble de règles établies par les doctes des différentes écoles juridiques : « le couteau doit être aiguisé à l'abri du regard de la victime. On ne doit pas non plus égorger une bête devant ses congénères (…). En quelque sorte, il faut cacher l'arme ; l'animal ne doit pas savoir qu'il va mourir. Cela implique qu'on lui prête la faculté de se représenter la souffrance et la mort. La victime doit être traitée avec mansuétude. On ne doit pas la cogner contre le sol, ni l'immobiliser en mettant les pieds sur son cou, ni encore la traîner par les pattes (…). On ne doit pas écorcher la victime, ni sectionner son épine dorsale ou une autre partie alors qu'elle est encore en vie (…). Selon le hanbalite Ibn Qudâma, écorcher la victime avant son refroidissement est blâmable car cela constitue une torture » (1998, 72-73), etc.

A la lecture de ces différentes recommandations, on pourrait tout à fait considérer qu'elles s'inscrivent pleinement dans une démarche *welfariste*, voire même qu'elles vont au-delà. Des textes fondateurs affirment ainsi qu'« au même titre que les anges, les animaux se prosternent devant Dieu » (Bousquet 1958, 39), « qu'ils vivent en communauté, sont dotés non seulement d'un langage spécifique mais aussi de capacités de cognition qui font défaut à l'être humain » (Marongiu-Perria 2021, 31-32). Le sociologue Omero Marongiu-Perria rapporte notamment à ce propos le passage d'un texte du théologien andalou Al-Qurtubi (XIIIe siècle) dans lequel on lit que, « du point de vue de leur possibilité d'accès au monde, et du fond de leur capacité à percevoir, [les bêtes] possèdent une faculté de cognition et (…) sont parfaitement intelligentes » (2021a, 35). Dès lors, ne peut-on pas soutenir que la raison humanitaire est incluse dans la raison islamique, tant du point de vue des textes fondateurs que des traités classiques de *fiqh* ? Comment alors expliquer que l'étourdissement constitue de nos jours un point d'achoppement ? Ces questions comportent en fait deux biais. Premièrement, elles sous-entendent que les normes issues des traités de l'époque classique pourraient ou devraient faire l'objet d'une transposition quasi-mécanique à l'époque actuelle, comme si elles étaient transculturelles et atemporelles et que les individus les appliquaient invariablement à travers les siècles. Or « l'autorité du texte, de la norme, ne fait sens que

dans, et en tant qu'elle est perçue, utilisée, travaillée, mise en branle dans des situations particulières » (Gaborieau et Zeghal 2004, 19). Je me garderai donc d'une telle lecture déterministe et anachronique[185] car, comme l'écrivent Baudoin Dupret et Léon Buskens « dire d'une règle qu'elle est islamique et, partant, lui reconnaître une autorité spécifique, c'est observer que, dans un contexte particulier, des gens lui attribuent cette qualité et fondent dessus son autorité. La question de savoir si ce que les gens considèrent comme du droit islamique correspond ou non au modèle idéalisé de cette normativité n'est simplement pas pertinente, parce qu'elle est totalement désincarnée. Il ne s'agit pas de savoir ce qu'"est" le droit islamique, mais ce que "font" les gens quand ils se réfèrent à quelque chose qu'ils appellent droit islamique » (2012, 16). Deuxièmement, ces questions postulent que la religiosité des individus détermine de fond en comble leur comportement et constitue, à ce titre, le principal facteur d'explication des phénomènes entourant la question de l'abattage rituel. Ce qui reviendrait à accorder une place prépondérante à la dimension théologique en faisant fi des variables sociologiques. Pour éviter ces deux écueils, il est impératif de resituer les questions relatives à l'abattage rituel musulman au regard du contexte qui nous intéresse, à savoir le cas français pour la période actuelle.

2.2. L'encadrement de l'abattage rituel musulman en France pour la période contemporaine

2.2.1. Des tentatives étatiques de structuration de l'abattage rituel musulman…

En France, la question de l'abattage rituel des animaux concerne d'abord, historiquement, la production de viande casher, organisée depuis le XIXe siècle autour du Consistoire central israélite. Depuis, la définition et le contrôle des normes et pratiques d'abattage, de transformation et de distribution des viandes casher demeure sous la houlette de l'institution (Forey 2007). D'un côté, le Consistoire bénéficie du droit exclusif de délivrer des cartes de sacrificateurs aux sacrificateurs juifs chargés de réaliser l'abattage rituel dans les abattoirs ; de l'autre, il supervise l'ensemble du système d'accréditation et de contrôle des produits cacher aux différents niveaux de la chaine alimentaire (Boyer 1998). La situation est différente s'agissant de la viande halal puisque, jusqu'à aujourd'hui, aucune institution centrale ne joue de rôle équivalent au Consistoire pour les communautés musulmanes, bien que l'Etat ait tenté de mettre sur pied une « cacherout islamique » (Bergeaud-Blackler 2006) dans les années 1990. Revenons sur la manière dont l'abattage rituel musulman a été progressivement encadré en France pour en saisir les spécificités.

[185] Mohammed Hocine Benkheira a par exemple fait les frais d'une telle critique. Baudoin Dupret lui reproche de défendre une conception de « la religion comme une entité extérieure aux pratiques, non déterminée historiquement, sociologiquement, politiquement et culturellement, bref, un système indépendant des sociétés et des individus qui les composent » (2004, 190-91).

A la fin des années 1930, l'Etat accorde à la mosquée de Paris, inaugurée quatre ans plus tôt, la possibilité d'effectuer l'abattage rituel musulman dans un échaudoir des abattoirs de la Villette (Blanchard 2018, 41). L'octroit de cet espace s'inscrit dans une relation privilégiée que nouent les pouvoirs publics avec la grande mosquée. Cherchant « à définir les contours souhaitables d'un islam français » (Davidson 2009, 200), l'Etat ambitionne de faire de la mosquée le centre gestionnaire de la religion musulmane sur le sol français. « Par cette démarche, les pouvoirs publics entendaient autant conforter l'image d'une France coloniale officiellement respectueuse des besoins religieux des musulmans, que poser les jalons d'une politique de contrôle et de surveillance des colonisés musulmans par le biais du religieux en métropole » (Frégosi 2018, 37). C'est donc dans ce contexte particulier que les pouvoirs publics attribuent l'échaudoir n°48 des établissements de la Villette à la mosquée de Paris. En revanche, aucune disposition juridique n'encadre alors la pratique. Il faut attendre les années 1970 pour qu'un premier texte soit promulgué. En complément du décret de 1964 qui rend l'étourdissement des animaux obligatoire et accorde en même temps la possibilité d'y déroger en cas d'« égorgement rituel », le décret du 23 septembre 1970 stipule que « l'abattage rituel ne peut être effectué que par des sacrificateurs habilités par les organismes religieux agréés, sur proposition du ministre de l'intérieur, par le ministre chargé de l'agriculture »[186]. S'agissant de la religion juive, la Commission rabbinique intercommunautaire, « en tant qu'émanation du consistoire central qui administre depuis 200 ans le culte israélite en France » (Forey 2007, 23), est désignée par les pouvoirs publics pour jouer ce rôle. Comme aucune institution équivalente au Consistoire n'existe côté musulman malgré la place privilégiée qu'occupe la mosquée de Paris, les sacrificateurs souhaitant pratiquer l'abattage rituel sont renvoyés vers les préfectures qui leur délivrent des autorisations individuelles.

Outre l'absence d'institution musulmane centralisée, la demande en viande halal est à cette époque marginale. Bien que des abattoirs répondent à des commandes locales et qu'un commerce de détail en viande halal émerge à la fin des années 1970, le marché est embryonnaire et, « étant considéré par la profession du négoce (non musulmane) comme particulièrement incertain et imprévisible, il est traité avec un mépris affiché, et ses potentialités inconnues sont volontairement minimisées » (Bergeaud-Blackler 2005, 7). De plus, comme de nombreuses autorités religieuses du monde musulman considèrent à cette époque la viande issue des abattoirs occidentaux comme licite à la consommation pour les populations musulmanes diasporiques[187], la demande est donc surtout sacrificielle (liée à la fête de l'Aïd el Kébir) et, lorsqu'elle est rituelle, est satisfaite localement en abattoir ou directement à la ferme dans des élevages environnants. Les volumes sont en revanche plus conséquents à l'export. A l'instar de Socopa International, quelques abattoirs industriels répondent à des appels d'offre publics émanant de pays-tiers tels que l'Iran et l'Irak. Ils

[186] Décret n° 70-886 du 23 septembre 1970 complétant les dispositions du décret n° 64-334 du 16 avril 1964 relatif à la protection de certains animaux domestiques et aux conditions d'abattage.
[187] Voir sur la question la synthèse des travaux de F. Bergeaud-Blackler dans le chapitre 1.

effectuent des aménagements techniques pour pouvoir procéder à l'abattage rituel (en l'occurrence, pour les bovins, l'installation d'un piège de contention) et reçoivent des délégations étrangères venant s'assurer sur place de la conformité des pratiques aux exigences religieuses.

En 1982, l'Etat confirme le « privilège d'exclusivité » (Forey 2007, 22) dont jouit la Commission rabbinique intercommunautaire. Elle est en effet désignée par arrêté comme l'unique organisme juif agréé à habiliter des « sacrificateurs rituels »[188] sur le territoire. La situation reste inchangée côté musulman. Des polémiques émergent au début des années 1980 et conduisent à des tentatives de régulations du marché par des acteurs issus du monde associatif musulman, à l'instar du projet Tayibat porté par Daniel-Youssof Leclercq (Kepel 1991, 358-59; Bergeaud-Blackler 2015a, 94-96). Mais historiquement liés à la mosquée de Paris, les pouvoirs publics rejettent la proposition de Leclercq et tentent de prendre directement les choses en main dans les années 1990. Alors ministre de l'Intérieur, Charles Pasqua ambitionne de créer une « cacherout islamique » (Bergeaud-Blackler 2006, 5) calquée sur le modèle juif. Tout comme la gestion de l'abattage casher est centralisée autour du Consistoire israélite, celle de l'abattage rituel musulman le serait autour de la grande mosquée de Paris qui prendrait en charge les diverses activités des communautés musulmanes, y compris celles afférentes à la production et à la commercialisation de viande halal. En 1994, l'Etat agrée ainsi la mosquée de Paris comme institution unique habilitée à délivrer des cartes de sacrificateurs musulmans. Mais ce monopole est rapidement contesté et provoque un mécontentement général ; tant du côté des professionnels qui s'inquiètent de la volonté de la mosquée de prélever une taxe au poids sur les kilos de viande halal que du côté des acteurs musulmans qui souhaitent prendre part à la représentation musulmane nationale (Bergeaud-Blackler 2017b, 65-67). En 1996, l'agrément est étendu aux mosquées de Lyon et d'Evry[189]. L'Etat fait ainsi bénéficier aux trois mosquées des mêmes prérogatives que celles accordées au Consistoire israélite. Les sacrificateurs musulmans ont dès lors officiellement droit, comme c'est le cas pour les sacrificateurs juifs, de déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux.

2.2.2. …à l'essor d'un marché dérégulé de la certification halal

A la différence du cas juif, l'absence d'institution centrale officielle conduit à l'éclosion d'un marché de la certification halal particulièrement dérégulé. Des associations de contrôle de la viande halal sont créées par des citoyens de confession musulmane (à l'instar d'AVS, fondée en 1991), d'autres par les trois mosquées habilitées à délivrer des cartes de

[188] Arrêté du 1 er juillet 1982 portant agrément d 'un organisme religieux habilitant des sacrificateurs rituels.
[189] Arrêtés du 27 juin 1996 relatifs à l'agrément d'organismes religieux habilitant des sacrificateurs rituels.

sacrificateurs : la SFCVH[190] pour la mosquée de Paris, l'ACMIF[191] pour la mosquée d'Evry et l'ARGML[192] pour la mosquée de Lyon. Le marché français de la viande halal se développe véritablement au tournant des années 1990-2000. La demande est en plein essor de même que le nombre de bouchers-détaillants musulmans, tandis que les contrats d'export vers les pays-tiers prennent fin et que la consommation globale de viande rouge connait depuis dix ans une baisse tendancielle, renforcée par les crises sanitaires des années 1996-2001 (Sans et Fontguyon 2003). Le marché de la viande halal devient alors un débouché incontournable pour les abattoirs. Dès lors, le nombre d'organismes nationaux de certification halal explose et la libre-circulation des marchandises conduit à la présence sur le sol français de produits halal certifiés par des organismes étrangers. Plusieurs processus de normalisation sont enclenchés aux niveaux européen et français mais aucun accord n'est trouvé entre les différentes parties prenantes (Bergeaud-Blackler et Kokoszka 2017)[193]. Cette absence de norme et de certification officielles permet à quiconque le souhaite de se lancer dans l'activité de contrôle des produits halal, ce qui explique le foisonnement d'organismes possédant chacun leurs propres critères de certification. Malgré la création du CFCM[194] en 2003 avec, en son sein, une « commission halal », l'institution n'a quasiment aucun impact sur la régulation de l'abattage rituel et de la certification halal. Le marché a donc aujourd'hui encore deux principales caractéristiques : il n'existe aucun cahier des charges unanimement appliqué par les différentes agences de certification halal[195] et l'Etat n'en reconnait ni n'en accrédite aucune (Tadiello 2017). L'incapacité du CFCM à jouer un rôle significatif dans l'organisation de l'abattage rituel à l'échelle nationale est à resituer, là-encore, au regard des modes de gouvernance de l'islam en France. En effet nous dit le sociologue Franck Frégosi, « le processus d'élaboration du CFCM comme unique instance représentative du culte musulman en France se révèle être en fait un processus de sélection des interlocuteurs musulmans réputés légitimes avec lesquels les pouvoirs publics sont supposés dialoguer, négocier, avoir des contacts réguliers. Depuis lors le CFCM a vu sa légitimité communautaire régulièrement et sérieusement s'affaiblir » (2018, 39). Par ailleurs, des évolutions sont à noter du point de vue des modalités d'accréditation et de contrôle des agences de certification halal. Alors que les premières formes de contrôle sont rudimentaires et concernent uniquement l'abattage,

[190] Société Française de Contrôle de Viande Halal. La mosquée de Paris a annoncé par communiqué en juin 2022 la rupture du partenariat historique qui la liait à la SFCVH. Pour l'heure, la grande mosquée n'est donc plus reliée à aucune agence halal et, inversement, la SFCVH n'est plus adossée à aucune mosquée.

[191] Association Culturelle des Musulmans d'Ile de France.

[192] Association Rituelle de la Grande Mosquée de Lyon.

[193] La dernière en date fut publiée par l'AFNOR en 2017 sous le numéro XP-V06-001 et annulée en mai 2018.

[194] Conseil Français du Culte Musulman, fondé en 2003 par Nicolas Sarkozy.

[195] Il faut toutefois noter la charte halal a été signée par le CFCM en 2016 et par plusieurs agences de certification halal. Voir par exemple Hanan Ben Rhouma, « Charte halal : l'unanimité actée, des associations musulmanes pressent le CFCM », *SaphirNews*, 25 novembre 2016, https://www.saphirnews.com/Charte-halal-l-unanimite-actee-des-associations-musulmanes-pressent-le-CFCM_a23178.html. Consulté le 20/09/2022. Cela dit, la ratification de cette charte n'a fait l'objet d'aucun communiqué officiel et chaque agence halal continue d'appliquer sur le terrain ses propres critères de certification.

certains organismes (à l'instar de AVS, Achahada ou Halal Services) ont depuis accru leurs exigences et développé un système de traçabilité complexe incluant abattoirs et usines de transformation des viandes, voire boucheries et restaurants.

Ce retour historique montre que la régulation de l'abattage rituel par les pouvoirs publics prime celle par les autorités religieuses. En effet, l'élaboration de règles spécifiques à la pratique de l'abattage rituel musulman résulte *d'abord* d'une volonté politique de gestion des cultes d'un côté et d'encadrement de la protection animale de l'autre. Le projet d'une cacherout islamique autour de la mosquée de Paris à partir de l'expérience du Consistoire israélite est typique des « tentatives ministérielles successives d'organisation de l'islam par le haut » (Frégosi 2004, 132)[196]. Il révèle aussi le penchant « plus ou moins avoué, de structurer le culte musulman sur le "modèle consistorial juif et protestant" afin de faire émerger un interlocuteur musulman "officiel", suffisamment loyal pour que l'Etat puisse sereinement lui déléguer la mission de créer un islam doté d'un fonctionnement institutionnel plus ajusté à la rationalité étatique française » (Jouanneau 2017, 254). Au final, l'interventionnisme étatique a produit l'exact opposé de ce qu'il visait puisqu'il a contribué à la création d'un marché de la viande et de la certification halal opaque et hyper-segmenté (Cheriet, Jourdan, et Merdji 2021). On note d'ailleurs que, hormis ce qui concerne les organismes rattachés à des mosquées, le marché est largement déconnecté des autorités religieuses musulmanes. La plupart du temps, ces dernières ne sont mobilisées par les acteurs du marché – lorsqu'elles le sont – que sur des points précis de jurisprudence islamique. Ce faisant, elles viennent « non pas supporter, mais valider [ou invalider] *a posteriori* les méthodes de fabrication du halal prônées par les industriels » (Bergeaud-Blackler et Bernard 2010, 17). En l'absence d'institution, les principaux acteurs fournissant de la légitimité religieuse aux industriels d'abattage sont les agences de certification halal. Ce sont elles qui traduisent les règles religieuses en règles industrielles sans que rien ne les oblige « à être elles-mêmes contrôlées par des autorités religieuses légitimes » (Bergeaud-Blackler 2006, 6).

[196] Au lieu de prendre pour interlocuteur des organisations que les communautés musulmanes auraient elles-mêmes désigné comme légitimes, l'Etat français préfère généralement solliciter « la naissance et l'unification de l'autorité religieuse, et marque même sa préférence pour certaines de celles qui ont émergé de l'initiative des croyants ». Comme le font remarquer Gaborieau et Zeghal, « on parle souvent de la difficulté de l'islam français à se doter de représentants en lui cherchant des causes internes à la communauté religieuse : la diversité des courants théologiques ou idéologiques, celle des origines nationales, ou encore les liens forts entre certaines communautés et les Etats d'origine. Mais ces faits sont aussi présents ailleurs, comme aux Etats-Unis ou en Grande-Bretagne. Ce qui rend pénible la constitution d'autorités "reconnues" en France, c'est justement le fait qu'elles doivent être reconnues par l'Etat lui-même » (2004, 11).

2.3. Le halal de la discorde

2.3.1. L'étourdissement, objet de divergences chez les acteurs de l'abattage islamique

En tant qu'instrument à partir duquel se distinguent les abattages acceptables et inacceptables, l'étourdissement est, nous l'avons vu, l'objet paradigmatique de la raison humanitaire. Nous avons également constaté qu'il s'est institué durant la seconde moitié du XIXe siècle et la première moitié du XXe contre la pratique de l'égorgement à vif, en particulier « israélite ». Si la situation est différente côté musulman puisque le marché de la viande halal s'est développé en France alors que l'étourdissement était déjà une obligation légale, la question a tout de même été très rapidement au cœur des discussions. Ainsi, le référentiel halal élaboré dans les années 1980 par Daniel-Youssof Leclercq, ratifié par le théologien indien Muhammad Hamidullah et validé par la Ligue Islamique Mondiale (LIM) comportait déjà l'exigence d'un abattage sans étourdissement[197]. Selon Florence Bergeaud-Blackler, les années 1990 coïncident avec un changement de tendance au sein des autorités religieuses du monde musulman. Si, jusqu'alors, « la majorité des muftis consultés ne manifeste pas d'hostilité particulière à l'égard des méthodes d'abattage "occidentales" qu'ils attribuent aux "chrétiens", et notamment à l'égard de l'insensibilisation des bêtes d'abattoirs », un nombre croissant d'imams, d'acteurs de la certification halal et d'associations de consommateurs musulmans disqualifient cette opinion et « déclarent l'assommage "anti-islamique" » (2012a, 72-74). Le refus des méthodes d'étourdissement, gage de sérieux et d'authenticité, devient la marque de fabrique d'un certain nombre d'agences de certification halal, au premier rang desquelles AVS. Dans l'ouvrage *Le marché du halal* (Brahami et Otmani 2010), co-édité par l'association, les auteurs justifient le rejet des méthodes d'étourdissement par plusieurs arguments. Le premier tient aux effets qu'elles provoquent sur les animaux. Pour les deux auteurs, « il est impératif de s'assurer que la bête soit bien vivante avant d'être abattue rituellement », ce que les techniques utilisées en abattoir ne permettent pas de garantir puisqu'« il arrive souvent que les bêtes succombent des suites du choc avant même l'abattage » (2010, 125). Deuxièmement, d'une part les auteurs affirment, études scientifiques à l'appui, qu'un abattage sans étourdissement correctement effectué n'est pas nécessairement générateur de douleur, d'autre part ils avancent que « de nombreux scientifiques contestent le caractère bénéfique de l'assommage » (2010, 140), eu égard à la souffrance que certains procédés provoquent aux animaux, à l'instar de l'électronarcose des volailles au bain d'eau. Enfin, les deux auteurs rapportent une série d'opinions de jurisconsultes du monde musulman proscrivant l'utilisation des méthodes d'étourdissement, qu'ils classent en deux catégories. Dans la première, l'utilisation est interdite « car elle provoque la mort », dans la seconde elle l'est « par principe ». Dans ce dernier cas, les jurisconsultes cités considèrent que « l'assommage apporte une souffrance

[197] https://integritydyl.files.wordpress.com/2012/08/dc3a9finition-officielle-du-halal.pdf. Consulté le 19/09/2022.

supplémentaire à l'animal » alors que les règles du *dhabḥ* sont déjà compatissantes en elles-mêmes (2010, 150-53).

A rebours de cette position anti-étourdissement, le théologien indien Al-Hafiz Basheer Ahmad Masri est célèbre pour avoir défendu et approfondi le point de vue inverse. Dans son ouvrage *Les animaux en islam* (paru en 1989 en anglais et en 2015 en français), il s'emploie à montrer que l'utilisation des méthodes d'étourdissement – lorsqu'elles sont fonctionnelles et correctement appliquées – va pleinement dans le sens des prescriptions de la loi islamique. Tout d'abord, Masri considère que la plupart de ces méthodes n'entraînent pas la mort des animaux. En effet écrit-il, le Coran « permet la viande des animaux mourants (…) à la condition qu'il leur reste suffisamment d'étincelles de vie pour être saignés (*Illa ma Dhakkaitum*) » (2015, 251). Contrairement à la plupart de ses confrères, le théologien soutient que l'étourdissement mécanique par pistolet à tige perforante est tout à fait acceptable puisque, même s'il détruit le système nerveux, l'activité cardiaque se poursuit pendant un certain laps de temps. Il y a donc toujours des « étincelles de vie » présentes dans l'animal après étourdissement et avant égorgement. Et « puisque la loi islamique ne considère pas une blessure avant l'abattage comme une "imperfection", comme le fait la loi judaïque, il n'y aucune raison pour que les Musulmans rejettent les pistolets à projectile captif de type pénétrant pour cette raison » (2015, 221). Masri soutient donc que « l'étourdissement avant l'abattage n'entrave pas avec la méthode islamique d'abattage prescrite (*Dhabh*), il n'a pas d'incidence sur l'écoulement du sang (*Tazkiya*) ; et est assurément la façon la plus humaine connue à ce jour de rendre l'animal inconscient avant de lui trancher la gorge » (2015, 251). A ce titre, il défend l'idée que la recommandation prophétique à aiguiser correctement son couteau et à abattre l'animal de la meilleure manière possible possède une portée générale et « n'exclut pas l'utilisation d'autres instruments tels que les moyens d'étourdissement » (2015, 250). En conclusion de son ouvrage, Masri déplore les positions anti-étourdissement des musulmans et vante les efforts entrepris par les associations de protection animale dans leur souci de compassion envers les animaux. Ainsi écrit-il, « ce genre de sentiment humanitaire aurait dû être la prérogative de ceux qui croient que chaque mot concernant le bien-être des animaux dans le Coran *Majeed* est la parole révélée de Dieu et que chacune des maximes et des actions de Son Messager était d'inspiration divine. Les Musulmans d'Occident auraient dû être la première des communautés immigrées à rejoindre de telles organisations, et y jouer un rôle actif » (2015, 261). Il termine son ouvrage en écrivant que « l'utilisation de ces outils et de ces techniques [d'étourdissement] n'est pas simplement une question de choix et de préférence ; il s'agit pour les Musulmans d'un impératif moral et d'une obligation religieuse. Le refus de les utiliser et de ne pas épargner aux animaux des souffrances inutiles est, sans aucun doute, un péché d'omission » (2015, 261-62).

En fin de compte, on voit se dessiner une divergence radicale de point de vue entre les acteurs qui considèrent que les méthodes d'étourdissement vont dans le sens d'une réduction

de la souffrance animale et ceux qui pensent à l'inverse qu'elles ne font que l'accentuer et comportent, de surcroît, un risque d'altération du rite. La question de la licéité des méthodes d'étourdissement est ainsi tributaire de la perception que s'en font les acteurs. En l'occurrence, comme nous allons le voir dans la partie suivante, plusieurs d'entre eux rattachent ces méthodes au monde industriel bien plus qu'à un quelconque sentiment de commisération envers les animaux.

2.3.2. De l'industrialisation du rite islamique….

En effet, chez plusieurs personnalités et organisations impliquées dans la défense de l'abattage rituel, le rejet de l'étourdissement est indissociable d'une critique de la logique productiviste et industrielle. A ce titre, le maintien de l'égorgement à vif fait figure de résistance à l'industrialisation du rite et à la main-mise des opérateurs économiques sur le marché halal. Cette posture est emblématique d'AVS pour qui le refus systématique des méthodes d'étourdissement va de pair avec une « utopie écologique du "halal" » (Rodier 2014, 25) conspuant la marchandisation du religieux et les méfaits matériels et spirituels d'un consumérisme débridé. Dans leur ouvrage, Brahami et Otmani s'appuient notamment sur le cas des volailles pour exposer les « réelles motivations des industriels et de ceux qui prônent l'assommage préalable dans le cadre de l'abattage rituel » (2010, 239), à savoir « maintenir des cadences d'abattages des volailles très élevées et donc à forte rentabilité » (2010, 240).

De son côté, l'ancien responsable de l'association Tayibat Daniel-Youssof Leclercq développe le même type d'argumentaire dans la préface de l'ouvrage *La République et le Halal* (Rezgui Pizette 2015), publié par l'association de consommateurs musulmans ASIDCOM :

> *« Dans les pays industrialisés, la démographie galopante et l'organisation des marchés ont quasiment mis un terme à la production artisanale de viandes de boucherie, laquelle était potentiellement plus respectueuse du bien-être animal et de la qualité alimentaire. Alors que l'abattage rituel doit être effectué consciemment et convenablement, avec la permission de DIEU, l'industrialisation et la recherche de rentabilité l'ont au contraire réduit à un acte machinal dépourvu de toute signification religieuse. Afin de préserver la spiritualité de cet acte grave et comme le leur recommande instamment leur religion, les musulmans doivent considérer chaque bête individuellement de sorte à la traiter dignement (humainement). Et occire un animal ne devrait être admis qu'à cette condition. Dans beaucoup de domaines, l'Islam n'a pas innové mais s'est contenté d'entériner et de reconduire les bons usages et les bonnes traditions. En matière de rituel, l'immolation des bêtes par égorgement à vif fait partie de ces pratiques millénaires demeurées en vigueur jusqu'à nos jours du fait de leur efficacité et de leur innocuité. Les Juifs y recourent toujours par ce qu'ils appellent la "shehita" (l'abattage religieux juif), refusant résolument toute insensibilisation préalable ou postérieure, et personne ne s'avise de contester leurs choix ou de les contraindre à accepter des méthodes contraires à leurs préceptes. Il n'en va pas de même pour les adeptes de l'Islam que l'Etat et ses complices voudraient bien exclure de l'exception cultuelle prévue par la loi en leur opposant le droit commun et un bien-être animal plus que contestable » (in Rezgui Pizette 2015, 14).*

Chez Leclercq, industrialisation et humanitarisation de l'abattage sont les deux faces d'une même pièce, lesquelles s'opposent fondamentalement et frontalement non seulement à une production artisanale « potentiellement plus respectueuse du bien-être animal » mais aussi aux « pratiques millénaires demeurées en vigueur jusqu'à nos jours du fait de leur efficacité et de leur innocuité ».

Même son de cloche du côté de Yamin Makri. Ancien compagnon de route de Tariq Ramadan et militant associatif de longue date, Makri[198] est notamment à l'origine de l'« Union des Jeunes Musulmans » (UJM) en 1988, des éditions « Tawhid » en 1989, de « Présence Musulmane » en 1996 aux côtés de Ramadan et plus récemment, de l'« Union Française des Consommateurs Musulmans » (UFCM) en 2011. Employé d'AVS depuis quelques années, il fustige la production industrielle et, en son sein, les méthodes d'étourdissement, prétendument utilisées pour réduire la douleur des animaux :

> *« Les conditions industrielles et leurs cadences effrénées rendent très difficile d'autres alternatives à l'électrocution des volailles avant l'abattage rituel. La plupart des acteurs musulmans du Halal préfèrent s'adapter à ces contraintes et ils se limitent à demander aux industriels de diminuer le voltage en espérant qu'aucune bête ne soit morte électrocutée avant qu'elle ne soit égorgée. (...) [Mais] même en abaissant les paramètres, il existe toujours un risque important de mort des volailles suite à l'électronarcose, du fait de leur grande fragilité et des conditions très stressantes auxquelles elles sont soumises. Dans ces conditions, la quasi totalité des conseils de savants musulmans ont déclaré que l'électronarcose avant l'abattage rituel ne pouvait pas être acceptée. (...) La production et la commercialisation des viandes resteront toujours quelque chose de très particulier pour les musulmans car il s'agit d'êtres vivants. Et on ne peut pas traiter une créature sensible comme une simple marchandise même si on en fait commerce. C'est pourquoi le culte musulman réglemente l'abattage et la consommation des viandes de manière très pointilleuse. Et il n'est évidemment pas question pour un musulman de soumettre son cadre juridique (fiqh) et éthique (akhlâq) aux impératifs industriels et commerciaux. Les musulmans, au nom de leur foi, ne peuvent que dénoncer les conditions d'élevage, la maltraitance animale généralisée dans les abattoirs comme la surconsommation des viandes et son impact écologique. Mais il faut aussi dénoncer ceux qui, en Occident, s'emploient à mettre à l'index l'abattage rituel sous le prétexte fallacieux que saigner un animal le ferait plus souffrir que l'électrocuter ou lui défoncer la boite crânienne (comme ils le font pour "assommer" les bovins) »*[199].

Ainsi pour Makri, refuser les techniques d'étourdissement revient à faire preuve d'authenticité et de résistance face aux pressions industrielles (qui font prévaloir la productivité sur les règles religieuses), marchandes (qui assimilent le halal à un produit de consommation comme un autre) et politiques (qui cherchent à interdire l'abattage rituel dans le sillon « de toutes ces autres lois discriminatoires, spécifiquement orientées contre la communauté musulmane »). Que ce soit chez Leclercq, Makri ou AVS, la question de

[198] https://www.cilecenter.org/fr/about-us/our-team/yamin-makri. Consulté le 20/09/2022.
[199] Yamin Makri, « Logiques industrielles et production de viande "halal" : du fiqh à l'éthique… », *Centre de Recherche sur la Législation Islamique et l'Ethique,* en ligne, https://www.cilecenter.org/fr/resources/articles-essays/logiques-industrielles-et-production-de-viande-halal-du-fiqh-lethique. Consulté le 20/09/2022.

l'étourdissement est ainsi dissoute dans une critique générale de l'industrie qui, par ailleurs, n'épargne pas les pouvoirs publics soupçonnés de vouloir abolir la dérogation dont bénéficient les musulmans ou d'en rendre l'application de plus en plus contraignante.

La critique du halal-marchandise se retrouve aussi chez Tariq Ramadan, mais d'une façon légèrement différente :

> *« De même que l'on se satisfait du simple aspect technique et "islamique" de l'abattage des animaux sans se soucier outre mesure de la façon dont ceux-ci ont été traités de leur vivant, on se préoccupe peu de la façon dont les travailleurs sont exploités, dans tous les secteurs de l'activité économique, pour nous offrir les nouveaux produits "islamiques" (…). Non seulement on minimise ces graves aspects, mais, en sus, on entretient le même esprit, la même logique de la rentabilité à outrance, de la productivité et du bénéfice aveugles. (…) Posons ici, par exemple (et à la lumière des différents avis juridiques sur la question de la viande), une question intéressante : qu'est-ce qui, éthiquement, est plus "islamique", plus "halâl" ? Une volaille maltraitée de son vivant, qui n'a peut-être jamais vu la lumière du jour et que l'on a gavée avant de l'abattre selon les normes islamiques en prononçant la formule rituelle, ou bien un animal maintenu dans un environnement sain et respectueux de son développement, selon les normes des labels "bio", mais sur lequel aucune formule rituelle n'a été prononcée ? De nombreux fuqahâ' [jurisconsultes musulmans], obnubilés par le caractère technique de l'application des normes, ne comprendraient même pas que l'on posât la question et pourtant, dans le fond, à la lumière des finalités, devant l'Unique et la conscience humaine, elle a un sens et l'on a raison de la poser au nom du refus des formalismes trop souvent hypocrites. L'idéal serait bien sûr de marier les deux, mais les projets de cette nature, comme nous l'avons vu avec les expériences à travers le monde, restent marginaux » (2008, 424-26).*

Si le théologien suisse dénonce lui aussi l'industrialisation du rite et la marchandisation du halal, il soumet en plus le lecteur à une casuistique en comparant le « degré d'islamité » d'une volaille élevée en systèmes intensifs mais abattue rituellement et une volaille élevée en systèmes biologiques mais abattue sans la médiation du rite. Si le modèle idéal consiste pour lui à « marier les deux », il s'oppose à ceux parmi ses coreligionnaires qui, « obnubilés par le caractère technique de l'application des normes », se focalisent sur la seule modalité de mise à mort au détriment de toute autre considération.

Cette critique du modèle productiviste et consumériste aboutit, pour les différentes personnalités citées, à la promotion d'une consommation de qualité (produits biologiques et fermiers) et de proximité (circuits-courts, artisanat, etc.) qui appelle à faire passer le marché halal « de l'ethnique à l'éthique » (Franck et Gardin 2019). C'est ce que la sociologue Christine Rodier qualifie d'« utopie écologique du halal ». S'appuyant sur le cas d'AVS qu'elle juge emblématique de cette tendance, la sociologue estime que l'idéal alimentaire défendu par l'association rejoint les valeurs « véhiculées par d'autres types d'associations de mangeurs ou de consommateurs, notamment en ce qui concerne l'alimentation bio » (2014, 28). Dans cette reformulation du halal en termes écologiques, la rigueur normative et morale de l'agence de certification est, nous dit Rodier, mise au service d'« une éthique qui se veut à

la fois islamique et universaliste. (…) Certaines justifications du choix halal engagent l'environnement et mettent en place des enjeux politiques et éthiques. Dénoncer la surconsommation, c'est dénoncer également l'Occident et ses méfaits sanitaires. Manger devient pour certains mangeurs halal intransigeants un acte politique, en refusant de cautionner telle ou telle marque ou filière jugée non conforme à leurs attentes spirituelles. Le halal incorpore et s'approprie des schèmes culturels de l'Autre et mobilise à la fois le registre de la foi et celui de l'alimentation saine. (…) Si l'association dénonce l'aliénation des musulmans par l'Occident à travers les pratiques de consommation, elle n'exclut pas pour autant de son champ d'action une valeur qui se veut universelle et perméable à une sensibilité islamique, telle que celle d'une éthique alimentaire et écologique partagée par un certain nombre de non-musulmans » (2014, 26-28).

Ce glissement vers l'écologique montre la grande plasticité de la notion de « halal » et ses multiples usages. Ainsi peut-on, en son nom, réclamer l'observance des règles rituelles d'abattage comme l'élargissement de l'offre de biens et services à une diversité de produits (cosmétique, tourisme, etc.) ou encore la transition vers des modèles de production et de consommation plus équitables et respectueux des animaux et de l'environnement. Pour la sociologue Nilüfer Göle, « cette extension du halal exprime l'attrait des musulmans d'Europe pour des styles de vie qui ne sont pas strictement islamiques. Les activités qu'ils désignent comme halal ne concernent guère en effet la stricte observance du culte musulman, ce qui signale l'affaiblissement du principe de maîtrise des appétits exigée par la foi. Le croyant devient ainsi l'usager et le consommateur de ces marchés halal. Il multiplie les exigences éthiques et associe le *halal* au biologique, à l'écologique et à l'équitable. De ce fait, le *halal* islamique converge avec les tendances culturelles contemporaines les plus en vogue, croisant en chemin le *New Age* et la génération "bobo" (bourgeois bohème) des pays européens » (2015, 220-21). De la même manière nous dit le sociologue Rachid Id Yassine, le recours tous azimuts à l'appellation halal témoigne moins d'une « sacralisation généralisée de la vie sociale et la preuve concrète du caractère englobant et conquérant de l'islam » que d'une « désacralisation paradoxale de la vie quotidienne » (2014, 181) et d'une « acculturation occidentale de l'identité musulmane » (2012b, 264). D'un côté, en élargissant le cercle du halal à une multitude de biens et services, les entrepreneurs l'arrachent « de sa matrice religieuse initiale [pour] lui imposer un virage économique » (2014, 176) par lequel « les habitudes alimentaires et culinaires des musulmans des sociétés occidentales deviennent celles de ceux que nous appelons leurs coculturonaires[200] » (2012b, 252). D'un autre côté, en redéfinissant le halal en termes hygiénistes, biologiques, équitables, environnementaux, etc., les tenants d'une approche écologique réfèrent à des principes de justice universels qui dépassent le seul cadre islamique. « Cet impératif de justice est à la fois énoncé par l'éthique

[200] Rachid Id Yassine établit ce néologisme à partir du terme « coreligionnaire » pour désigner les individus avec lesquels les musulmans « partagent une même culture socialisante » (2012b, 252).

islamique (*'adâla*) et par les sociétés occidentales. L'éthique est une source de légitimité qui affronte volontiers les attitudes réactionnaires de part et d'autre de la frontière Islam/Occident. L'islam occidental s'appuie donc sur son recours systématique pour justifier et son occidentalité et son islamité » (2012a, 93).

On peut citer à cet égard l'exemple de Green Halal, association belge promouvant une éthique islamique en matière de production et de consommation alimentaire. L'association propose une « viande halal durable en alliant la qualité au respect de l'environnement et au respect du bien-être animal. Afin de répondre au mieux à tous ces critères, Green Halal a pour objectif l'acquisition de sa propre ferme/abattoir et dès que la législation le permettra l'acquisition d'un abattoir mobile »[201]. S'appuyant sur un argumentaire écologico-religieux enjoignant à « la restriction et la modération, le maintien de l'équilibre de la création et la recherche du juste milieu dans les comportements, y compris alimentaires », les fondateurs de Green Halal s'opposent ouvertement « au halal comme "esprit de consommation", comme marché gigantesque et comme industrie désastreuse pour l'environnement » (Istasse 2015, 126). Concernant l'étape de la mise à mort, ils « préfèrent l'idée de sacrifice à celle d'abattage » (2015, 128) et s'appuient aussi bien sur les recommandations de la zootechnicienne Temple Grandin que sur celles de Sam Kouka, éleveur américain de confession musulmane promouvant un « abattage miséricordieux » des animaux à la ferme. S'agissant de l'acte d'abattage *stricto sensu*, Green Halal refuse l'utilisation de toute forme d'étourdissement ; d'abord parce que « Dieu et le Prophète Mohammed préconisent un sacrifice sans étourdissement », ensuite parce que « l'étourdissement est une technique de mise à mort et non une technique de réduction de la souffrance », enfin parce que « l'industriel, plus que le rituel, est source de souffrance. Si l'animal est respecté et que la cadence d'abattage n'est pas industrielle, il n'y a pas besoin d'étourdissement » (2015, 130-31). Ainsi, de la même manière que Leclercq et AVS, l'association assimile l'étourdissement au milieu industriel et à son besoin d'accroître la productivité du travail.

2.3.3. …à l'islamisation de l'abattage industriel

Mais cette analyse de l'extension du halal à l'éthique est loin d'être univoque. Dans *Quatre-vingt-treize*, Gilles Kepel distingue deux tendances dans le marché de la viande halal. La première suit le « modèle kasher » et, à ce titre, « enjoint de vivre dans l'obédience à un principe sacrosaint, marqueur par excellence de l'identité communautaire » (2012, 75). Ce modèle, poursuit Kepel, « recherche des affinités, sur le plan doctrinal, avec la démarche salafiste, qui veut promouvoir une communauté des purs et des vertueux animés d'un fort sentiment de supériorité, destinés à inciter par leur exemplarité, leur vêture, leur mode de vie et de socialisation, un islam "authentique" » (2012, 83). La seconde suit le « modèle bio » et « revendique sa banalisation parmi la multiplicité des demandes qui peuvent s'exprimer sur

[201] https://www.linkedin.com/in/green-halal-cooperative/?originalSubdomain=be. Consulté le 20/09/2022.

un marché, économique, mais aussi politique, culturel, religieux, etc. – et il se veut inclusif » (2012, 75). Il « se réfère à l'appartenance religieuse telle qu'elle est (et non telle qu'elle devrait être, à la différence des salafistes ou des lobyistes islamiques) pour faire reconnaître des droits individuels dans le sein d'une société pluraliste dont les fondements et la légitimité sont acceptés » (2012, 83). Tandis que pour Christine Rodier AVS est emblématique de la seconde tendance, Kepel soutient à l'inverse que l'association s'inscrit dans la première, promouvant une « vision impérative de l'islam, qui puise ses références chez les Frères musulmans et le wahhabisme saoudien » (2012, 64). AVS incarne pour le politologue l'essor d'une démarche de « clôture identitaire autour du halal » (2012, 95) qui conduit, à terme, à « disqualifier comme des musulmans trop tièdes ou mondains, voire hypocrites ou malhonnêtes, ceux qui ne satisfont pas à ses critères draconiens – et à exercer un leadership moral et religieux incontestable destiné à se transformer en hégémonie économique et politique » (2012, 97).

Dans le prolongement des travaux de Kepel, Florence Bergeaud-Blackler considère que les reformulations du halal en termes éthico-écologiques masquent la diffusion de normes et valeurs rigoristes anti-démocratiques[202]. « C'est ainsi que le halal se fait accepter en se présentant comme une variante musulmane du bio, même si en réalité le contrôle, les structures sont différentes, les acteurs, les motivations des pratiques et les financements aussi. L'"éthique islamique", naturellement acceptable à toute une partie de la gauche qui en définitive l'a inspirée, nourrit la dynamique de haramisation/halalisation » (2018, 13). Dans cette perspective, l'extension du halal à l'éthique n'est en rien le marqueur d'une « éthicisation » mais, à l'inverse, le signe de la montée en puissance d'un islamisme intransigeant qui utilise la rhétorique altermondialiste pour diffuser ses normes rétrogrades. Ainsi, tandis que la production et la consommation halal sur le mode du bio et de l'éthique participent chez Rodier « d'une intégration des descendants de migrants à un marché légal et d'une protestation contre la "modernité" » (2014, 21), elles mènent pour Bergeaud-Blackler vers « une séparation des lieux de commensalité et de convivialité, vers une société de suspicion et de méfiance, et finalement, vers une séparation des moyens de production » (2017a, 61).

En définitive, c'est l'existence même d'une « qualité halal », quelle qu'elle soit[203], qui semble faire problème chez Bergeaud-Blackler. Alors que chez les défenseurs de l'abattage

[202] Se référer au chapitre 1 pour un résumé de la thèse de Bergeaud-Blackler.

[203] Discutant le dernier ouvrage de Bergeaud-Blackler, le sociologue Joan Stavo-Debauge écrit que la labellisation halal est intrinsèquement ségrégative parce qu'elle sous-tend l'établissement de frontières hermétiques entre musulmans et non-musulmans. Ainsi écrit-il, « sous ce rapport, surtout avec son extension grandissante, le "marché halal" ne concerne donc jamais uniquement celles et ceux auxquels il prétend spécifiquement s'adresser, en tirant profit d'une pesante incitation à honorer une "rigide prescription religieuse" pour mieux leur vendre une illusoire promesse de salut. On a trop souvent tendance à l'oublier, mais cette "prescription religieuse" ne tient pas seulement en otage les "musulmans", rendus captifs d'un marché ségrégué et ségréguant. En effet, biface, cette même "prescription religieuse" se répercute aussi sur les "non-musulmans" ;

rituel, l'intégrité et l'authenticité du rite sont menacées par les forces marchandes, industrielles et étatiques, ce sont ici les valeurs républicaines qui sont mises en péril par la congruence des trois mêmes dynamiques. Comme le remarque François Gauthier, l'analyse de Bergeaud-Blackler l'amène à s'inscrire dans le giron des « défenseurs de la laïcité de type républicaine [qui] se préoccupent surtout de l'unité de la communauté nationale contre la menace de fragmentation que représenterait tout autre registre d'identité. Leur peur principale est donc celle du "communautarisme", perçu comme menant à l'érosion du contrat social républicain et donc à l'anomie. Dans cette perspective, les appartenances religieuses qu'actualisent des pratiques telles que le respect du jeûne du Ramadan et la consommation halal signifieraient une résistance *de facto* aux exigences du contrat social et du devoir d'intégration » (2019, 163). Auditionnée en 2020 par le Sénat dans le cadre de la commission d'enquête « Combattre la radicalisation islamiste », Bergeaud-Blackler affirme en ce sens que « le halal est incompatible avec les valeurs de nos sociétés démocratiques et intolérable pour le modèle républicain d'assimilation ». Elle estime également qu'« il faudrait non pas interdire l'abattage rituel, mais obliger à le faire précéder d'un étourdissement, pour respecter les règles de bien-être animal, auxquelles les religions pourraient parfaitement se conformer. On nous dit que l'abattage rituel est moins douloureux que l'autre. C'est faux, comme le démontrent les études vétérinaires. Il faut donc interdire les abattages sans étourdissement, et supprimer cet agrément donné aux mosquées : l'État ne doit pas s'occuper de cela. Il doit former les entrepreneurs, en revanche, sur les risques qu'ils prennent. La norme halal n'est pas une norme éthique comme les autres ! »[204] En d'autres termes, l'autrice plaide pour une assimilation complète de l'abattage islamique au modèle humanitaire-industriel. Etant déjà industriel, il doit désormais s'humanitariser en intégrant dans le rite les méthodes d'étourdissement des animaux.

2.4. La formation de l'abattage islamique-industriel

Comme de nombreux sujets relatifs à l'islam et aux musulmans, les questions touchant à l'abattage rituel et à la viande halal font l'objet de vives controverses (jusque dans les milieux universitaires, on l'a vu), « contribuant à déclencher des paniques sociales et à polariser la société » Göle 2015, 225). En effet, la plupart des débats ont finalement conduit à deux grandes oppositions : bien-être animal versus liberté religieuse d'un côté, islam versus République de l'autre. Au final, comme le souligne Nilüfer Göle, « la remise en question de l'industrie agroalimentaire a été mise en sourdine, alors même que nombre de travaux rigoureusement documentés dénonçaient ses pratiques de monétisation cynique de la souffrance animale – ne devant évidemment rien à l'islam » (2015, 225). L'une des raisons de

des "non-musulmans" qui pourraient bien finir par s'inquiéter d'être si souvent renvoyés à leur "mécréance" et à l'implicite promesse de damnation dont ce non-statut s'accompagne » (2018, 11).

[204] « Comptes rendus de la CE Combattre la radicalisation islamiste », audition du 21 janvier 2020, https://www.senat.fr/compte-rendu-commissions/20200120/ce_radicalisation.html#toc3. Consulté le 20/09/2022.

cette mise en sourdine tient à mon avis au fait que, comme l'a montré Florence Bergeaud-Blackler, le marché de la viande halal et l'abattage rituel musulman sont nés industriels, en tout cas en Europe et pour la période contemporaine. Il y a donc bien eu convergence entre les deux termes. Mais de quelle manière ?

2.4.1. Un processus d'acculturation

Tout comme le concept d'acculturation m'a paru pertinent à mobiliser pour rendre compte du mécanisme par lequel la raison humanitaire s'associe à l'industrie d'abattage, il me semble tout aussi approprié pour qualifier celui par lequel les exigences islamiques et industrielles s'enchevêtrent. En effet, c'est en s'appuyant sur les sentiments moraux, les émotions et les valeurs, les normes et les obligations associés à l'islam que l'industrie d'abattage se légitime et inversement, c'est conformément aux principes et aux procédés industriels (fondés sur une recherche d'amélioration systématique de l'efficacité productive) que l'abattage islamique se déploie. Par le rite, on ne tue plus seulement industriellement, on tue islamiquement (comme on tue humanitairement). Et par l'industrie, on ne tue plus seulement islamiquement (ou humanitairement), on tue aussi efficacement. Il y a donc industrialisation du rite et, réciproquement, ritualisation de l'industrie. Ce double mouvement est synchronique ; l'acculturation islamique-industrielle n'est pas le fruit de la rencontre entre un esprit islamique désincarné et transculturel qui se serait inséré dans un corps industriel autonome. Il y a création d'une forme culturelle inédite, simultanément et indissociablement islamique *et* industrielle, qui est à lire comme une « interpénétration » (Göle 2005) entre religion musulmane et culture européenne. C'est toute la différence, nous dit Göle, entre l'idée de collage et celle de tissage. La première renvoie à la juxtaposition de réalités sociales concurrentes (culturelles, religieuses, ethniques, politiques…), la seconde à leur entremêlement, débouchant sur « une composition européenne » à part entière. En effet nous dit la sociologue, « à la différence du "collage", l'Europe s'est dessinée sous nos yeux comme un tapis tissé par les multiples fils des citoyens, musulmans et non-musulmans, un produit collectif, presque anonyme, mais avec des motifs distincts indiquant les nouvelles manières de faire » (2015, 24-25). L'abattage islamique-industriel est un de ces nouveaux tissages dont il faut observer les motifs pour essayer d'en saisir les particularités.

En premier lieu, l'acculturation islamique-industrielle s'explique par des facteurs structurels. Comme le Code rural « interdit à toute personne de procéder ou de faire procéder à un abattage rituel en dehors d'un abattoir »[205] et que, nous l'avons vu, la quasi totalité des établissements d'abattage sont industrialisés depuis les années 1980-1990, les abattages religieux sont de facto industriels[206]. La plupart des abattages islamiques sont d'ailleurs effectués dans les mêmes abattoirs que les abattages humanitaires et les opérateurs

[205] Article R214-73 du Code rural et de la pêche maritime : paragraphe 2 : abattage rituel.
[206] On peut citer à titre d'exception le cas des petits abattoirs de volaille dans lesquels l'abattage rituel est effectué manuellement et individuellement.

économiques qui se positionnent sur le segment halal sont ceux qui interviennent sur les autres marchés. Il n'existe donc pas de filière islamique ou de filière halal à proprement parler. L'abattage se « distribue » dans un certain nombre d'abattoirs publics et privés avec des pratiques et des systèmes de garantie halal hétéroclites (voir annexe n°1). Les seuls éléments de distinction entre pratiques islamiques et humanitaires d'un côté et entre agences de certification halal de l'autre se limitent donc à une série d'oppositions de type acceptation/refus de l'étourdissement, présence/absence de contrôleurs sur site, égorgement manuel/mécanique, etc. L'acculturation islamique-industrielle s'explique donc, au moins en partie, par ce double mouvement de centralisation-industrialisation[207] qui définit le cadre à l'intérieur duquel tout abattage doit s'effectuer. De ce fait, l'abattage islamique ne peut que s'exprimer conformément aux méthodes et principes industriels, à savoir « l'efficacité des êtres, leur performance, leur productivité, leur capacité à assurer une fonction normale, à répondre utilement aux besoins » (Boltanski et Thévenot 1991, 254). Si Bergeaud-Blackler considère que la traduction du religieux en termes industriels ne peut être effectuée que par des groupes fondamentalistes, je pense qu'une telle opération est consubstantielle à toute entreprise de régulation de la mise à mort des animaux en abattoir. Peu importe la sensibilité et l'approche religieuse, le rite doit nécessairement être inséré à l'organisation industrielle du travail et ses procédures, ses méthodes et machines, ses outils d'évaluation et de mesure, son rythme de production, ses dispositifs d'audit et de contrôle, etc. Par conséquent, si les acteurs musulmans les plus légalistes sont certainement ceux qui parviennent le mieux à faire correspondre raison islamique et *ethos* industriel, la prévalence des dimensions normatives et techniques n'épargne pas les acteurs qui ambitionnent de marier *praxis*, éthique et spiritualité.

Par exemple, les tenants d'une approche écologique du halal, mise en évidence par Christine Rodier, s'appuient sur la notion de « scrupule » pour appeler les consommateurs à faire preuve de vigilance non seulement vis-à-vis de l'application du « cadre juridico-religieux » mais aussi à l'égard des « conséquences néfastes de la surproduction de viande, pour les animaux, l'environnement et les humains » ou encore de « la question des cadences industrielles d'abattage qui sont inhumaines, incompatibles avec la notion de rappel de Dieu "*dhikr*", de justice et de respect du droit des animaux » (Brahami et Otmani 2010, 262-263). Malgré cette critique qui entend faire converger le normatif, l'éthique et le spirituel, le scrupule devient en milieu industriel essentiellement – si ce n'est exclusivement – une question de rigueur dans l'application des normes juridico-théologiques. C'est l'une des raisons pour lesquelles la conception écologique du halal est traversée par d'importantes contradictions, puisque ceux qui la défendent contribuent en même temps activement à ce qu'ils condamnent. C'est le cas d'AVS qui, « née dans un système agroalimentaire de masse, (…) dénonce l'industrie en s'inscrivant dans ses flux (à l'abattoir, à l'atelier, chez les

[207] Stéphane Beaud et Gérard Noiriel mentionnent les travaux de l'anthropologue Marcel Maget pour qui la question de l'assimilation sociale (comme culturelle) dans les sociétés modernes doit nécessairement se penser, d'abord, à partir des phénomènes de nationalisation et d'industrialisation (2015, 73).

détaillants) et en utilisant ses outils (de traçabilité). C'est là une dynamique dont les membres d'AVS sont parfaitement conscients puisqu'elle fait débat à l'intérieur même de l'association et à laquelle ils tentent d'apporter des réponses mesurées, pour concilier en interne et vis-à-vis de leurs clients, "*le service de la communauté*" et "*le recul de plusieurs pas dans l'industrialisation*" » (Franck et Gardin 2019, 11).

En outre, si c'est effectivement sur la base du « légalisme » (Fortier 2003) ou du « juridisme » (Yassine 2012a) des acteurs musulmans que s'opère la convergence entre pratiques islamiques et industrielles, ce phénomène n'est pas l'apanage des groupes fondamentalistes. En effet, toutes les agences de certification halal, même celles réputées pour être les plus « ouvertes » (c'est-à-dire acceptant les procédés d'étourdissement), élaborent dans leurs cahiers des charges des normes juridico-théologiques conçues pour s'appliquer en milieu industriel. Cette mise en procédures du rite est la condition *sine qua none* de son acculturation. Comme les dimensions spirituelles du rite sont « intraductibles industriellement, les industriels et les certificateurs islamiques s'appliquent alors à différencier techniquement des modes d'abattage : assez pour créer une qualité spécifique, pas trop cependant pour pouvoir utiliser les mêmes technologies et process d'abattage » (Bergeaud-Blackler 2012a, 70). Tout ce qui, dans le rite, sort de « l'ordonnance du monde industriel » relève du *dysfonctionnement* voire de l'aporie, en particulier « ce qui se soustrait à la maîtrise et, particulièrement, ce qui échappe à la mesure » (Boltanski et Thévenot 1991, 200-201). La méditation, le recueillement, la contemplation, etc., en bref tout ce qui appartient au domaine du spirituel, de l'indicible et de l'éthéré rompt de facto avec la « rationalité calculatrice » et la stricte « quantification du temps » caractéristiques de la pratique et de l'imaginaire industriels (Musso 2014, 17-18).

L'acculturation ne conduit-elle donc pas à l'évidement des dimensions religieuses de l'abattage islamique pour n'en conserver que l'apparence, à l'image « d'un squelette à l'intérieur d'un corps, et qui survit longtemps après que la mort a tout rongé de ce qui le recouvrait » (Cazeneuve 1957, 44) ? De la même manière que pour la raison humanitaire, le religieux ne s'efface pas dans sa rencontre avec l'industriel, il s'exprime simplement selon ses principes et procédés. Le religieux doit être objectivé, mesuré, normalisé, contrôlé, reproduit, en bref, *opérationnalisé*. Cette opérationnalisation emprunte là-aussi trois voies, spécifiques à l'économie morale islamique : i) juridico-théologique, par la traduction d'avis religieux en normes productives (c'est le rôle des agences de certification halal) ; ii) réglementaire, par l'octroi de la dérogation à l'étourdissement au culte musulman et par le contrôle de ses conditions d'application (c'est le rôle des pouvoirs publics) ; iii) productive, par l'implémentation des normes religieuses et des règles juridiques en procédures industrielles (c'est le rôle des professionnels d'abattage).

2.4.2. Du bon et du mauvais légalisme

Cette tendance que l'on retrouve chez de nombreux auteurs en sciences sociales à nier le caractère religieux de l'abattage islamique (comme humanitaire d'ailleurs) en raison de son légalisme ou de son technico-ritualisme n'est pas anodine. On peut se demander si elle ne révèle pas l'existence d'une « anthropologie théologique » (Albert 2019, 30) sous-jacente : le vrai religieux serait dans l'esprit de la lettre, le spirituel, le symbolique, tandis que le faux religieux serait dans la *praxis*, le prescriptif, le légalisme ; dichotomie qui, *in fine*, « implique la séparation de la croyance des pratiques, le retrait de la religion du domaine culturel, de l'organisation de la vie de tous les jours » (Göle 2015, 256). Comme l'écrit l'anthropologue Corinne Fortier, « traiter de la question de la spiritualité en islam constitue un véritable défi pour un occidental habitué pour penser, et en particulier pour penser l'objet religieux, à transposer certaines grilles analytiques, telles que la distinction de ce qui relève du corps et de l'esprit. Ainsi, certains Occidentaux perçoivent-ils l'islam comme une religion dénuée de spiritualité dans la mesure où ils ne trouvent pas dans les textes musulmans fondateurs ce qu'ils ont l'habitude de concevoir comme de l'ordre du spirituel. Un tel jugement trahit une vision du religieux inspirée de la séparation platonicienne de l'âme et du corps au niveau de l'individu, comme du spirituel et du temporel au niveau de la société. (…) C'est donc parce que l'islam, comme le judaïsme, et nombre d'autres pensées socio-religieuses, a une vision unitaire de l'homme, pensant dans le même mouvement le corps et l'esprit, la pureté physique et la pureté religieuse, la transgression et la faute, qu'une vision dualiste occidentale a des difficultés à l'appréhender comme une religion spirituelle » (2003, 149). Or conclut Fortier à propos de la conception islamique, « on doit admettre que le religieux contient le spirituel, comme le droit intègre la mystique et la lettre précède l'esprit » (2003, 167).

En outre, cette anthropologie théologique sous-jacente semble fortement empreinte d'une pensée chrétienne. Comme Shai Joshua Lavi le rappelle, « le Nouveau Testament a révoqué les lois de la cacherout, qui étaient associées à l'Ancien Testament "légaliste". Le Nouveau Testament promet le salut complet au croyant chrétien grâce à la souffrance de Jésus, qui a racheté l'humanité d'un état de péché, sans qu'il soit nécessaire de se conformer aux lois de l'Ancien Testament. Une critique courante dans le discours chrétien, qui remonte à la lettre de Paul aux Romains, consistait à dire que les Juifs s'attachaient à la lettre de la loi et étaient aveugles à l'esprit de la loi ; ils lisaient la Torah littéralement et refusaient de reconnaître le sens allégorique de l'Écriture ; ils s'accrochaient aux coutumes de l'abattage rituel juif et du sacrifice animal et ne comprenaient pas que le véritable et unique sacrifice était l'Agnus Dei, l'agneau de Dieu, sous la forme de Jésus, le fils de Dieu »[208]. Lavi montre

[208] Traduit par mes soins: "the New Testament revoked the laws of kashrut, which were identified with the "legalistic" Old Testament. The New Testament promised full salvation to the Christian believer through Jesus's suffering, which redeemed mankind from a state of sin, without any need to abide by the laws of the Old Testament. A common criticism in Christian discourse, which dates back to Paul's Letter to the Romans, held that the Jews cling to the letter of the law and are blind to the spirit of the law; they read the Torah literally and

que depuis la période médiévale, le légalisme juif est régulièrement critiqué pour sa rigidité et son attachement excessif à la loi et l'abattage rituel pour sa cruauté (2018, 43). Il est frappant de voir que ces critiques sont passées sans ambages du registre théologique au registre « scientifique », mais aussi que les critiques dirigées hier contre l'abattage juif sont aujourd'hui adressées à l'abattage musulman : barbarie, légalisme et défaut d'intégration sont les trois principaux reproches faits aux tenants d'un abattage islamique sans étourdissement. A une différence près : l'incitation à abandonner ou à réformer les règles islamiques (ou juives) ne se fait plus au nom du christianisme mais au nom de la raison humanitaire. L'abattage est donc appelé à délaisser un légalisme pour un autre, jugé plus civilisé et plus humain.

3. Analyser l'abattage islamique-industriel au prisme d'une friction entre deux économies morales

Résumons la manière dont j'ai élaboré mon problème de recherche. La mise en lumière des grandes évolutions de la mise à mort animale en Europe occidentale donne à voir la construction d'un modèle humanitaire-industriel d'abattage qui croise d'un côté des règles morales (abattre les animaux avec étourdissement pour réduire au maximum leur douleur), de l'autre des règles productives (abattre les animaux en série le plus efficacement possible). L'économie morale humanitaire-industrielle constitue ainsi un modèle hégémonique de mise à mort des animaux, auquel les abattages rituels (musulmans et juifs) sont appelés à se conformer. Quand bien même ce modèle serait traversé par des tensions et des contradictions (on l'a vu avec les travaux de Porcher, Rémy et Mouret), il incarne malgré tout, comme l'écrit Norbert Elias, « l'expression de la conscience occidentale, on pourrait dire le sentiment national occidental. En effet, le terme résume l'avance que la société occidentale des deux ou trois derniers siècles croit avoir prise sur les siècles précédents et les sociétés contemporaines plus "primitives". C'est par ce même terme que la société occidentale tente de caractériser ce qui la singularise, ce dont elle est fière : le développement de *sa* technique, *ses* règles du savoir-vivre, l'évolution de *sa* connaissance scientifique et de *sa* vision du monde, et beaucoup d'autres choses de ce genre » (2003, 11-12). Parmi les autres choses de ce genre, *sa* raison humanitaire occupe une place centrale. C'est elle qui donne à l'abattage industriel son caractère vertueux, son fondement moral, son « esprit ».

Par conséquent, si l'industrie d'abattage s'associe à la fois à l'économie morale humanitaire et à l'écononomie morale islamique, les deux ne se situent pas sur un même pied d'égalité. Bien que le décret de protection animale de 1964 ait accordé aux cultes juifs et musulmans le droit de conserver la pratique de « l'égorgement rituel », il a en même temps

refuse to recognize the allegorical meaning of Scripture; they hold fast to customs of Jewish ritual slaughter and animal sacrifice and do not understand that the true and only sacrifice is the Agnus Dei, the lamb of God, in the form of Jesus, the son of God" (Lavi 2018, 39).

officialisé l'existence et la prévalence de la raison humanitaire en rendant obligatoire l'étourdissement des animaux. Le retour sur le processus d'humanitarisation nous a permis de voir que la catégorie d'abattage humanitaire ne s'est pas construite à côté mais *contre* l'abattage sans étourdissement. Pour légale que soit la dérogation à l'étourdissement, elle n'en demeure pas moins une exception à la règle de droit commun. Il y a donc une asymétrie fondamentale entre les deux pratiques, tant sur le plan légal que moral. En quelque sorte, l'abattage humanitaire constitue le « rite officiel » de l'abattage industriel contemporain quand les pratiques juives et islamiques ne sont que des exceptions circonstanciées ; lesquelles sont de plus en plus contestées dans la plupart des pays européens, voire occidentaux. Cette contestation n'est pas soudaine. Les pratiques rituelles juives faisaient déjà l'objet de vives réprobations dans la seconde moitié du XIXe siècle et tout au long du XXe siècle (Birnbaum 2013). Ce qui change la donne aujourd'hui est la montée en puissance de la raison humanitaire, problématisée à travers celle du « bien-être animal ». Autrefois souterraine et subordonnée aux impératifs sanitaires et économiques, elle constitue désormais une préoccupation sociétale et politique majeure qui contraint les professionnels d'abattage à rendre des comptes sur la moralité de leurs pratiques.

En abattoir, l'ascension de la raison humanitaire s'est traduite par l'adoption et la mise en œuvre du règlement CE n°1099/2009, dont l'objectif est de renforcer et normaliser les mesures de protection animale tout au long de la production. A l'étape de la mise à mort, le règlement impose l'élaboration et l'application de modes opératoires normalisés prouvant, côté abattage avec étourdissement, que les animaux sont effectivement inconscients depuis leur étourdissement jusqu'à leur mort et, côté abattage sans étourdissement, que la perte de conscience des animaux est maîtrisée et adaptée aux cadences de travail des abattoirs. Ainsi, *l'étude des effets produits par l'application du règlement européen sur les pratiques d'abattage constitue un angle d'approche privilégié pour saisir l'évolution des relations entre les deux économies morales.*

Partant de là, je propose de poser deux principales hypothèses de recherche, l'une plutôt anthropologique, l'autre plutôt sociologique (que je vais développer dans les deux sous-parties suivantes) :

La première est que *l'application du règlement européen conduit à un « conflit d'intolérables » entre économie morale humanitaire et économie morale islamique qui signale l'existence de deux manières de socialiser la mise à mort des animaux.*

La seconde est que *l'application du règlement européen s'accompagne de résistances à l'étourdissement qui traduisent moins un désintérêt pour la condition animale qu'un rejet de la prétention à la supériorité morale et à l'universalité que charrie l'économie morale humanitaire.*

3.1. L'hypothèse d'un conflit d'intolérables entre économies morales humanitaire et islamique

A rebours de l'idée selon laquelle la régulation islamique de l'abattage serait nécessairement le fait d'acteurs porteurs ou influencés par une idéologie fondamentaliste, je pense à l'inverse que toute mise à mort des animaux suppose la construction de règles, qu'elles soient religieuses ou non. Comme nombre d'anthropologues l'ont montré, tuer pour se nourrir n'est anodin dans aucune société et requiert toujours de mettre à bonne distance la mort de l'animal et la manducation de sa chair, généralement au moyen de systèmes complexes et rigoureux de classifications et d'interdits (Bonte 2007). Le sociologue Claude Fischler souligne dans le même sens que, si la viande est l'un des aliments les plus convoités, elle est aussi l'un des plus abhorrés et fait très souvent l'objet de règles restrictives, à tel point « qu'on pourrait se demander si la prohibition n'est pas la règle plutôt que l'exception » (2001, 124). Par conséquent, si le légalisme désigne le « respect absolu de la loi »[209], alors l'obligation morale d'étourdir les animaux constitue un légalisme au même titre que l'obligation morale de s'en abstenir. Il me semble donc que cette focalisation sur les méthodes d'étourdissement (qu'on exige de les utiliser ou de s'en abstenir) exprime moins l'existence d'un fondamentalisme religieux qu'un « conflit d'intolérables » (Wahnich 2005) entre deux manières de socialiser la mort des animaux.

J'ai posé plus haut l'hypothèse que la raison humanitaire sacralise la sensibilité et, au nom de la compassion qu'elle commande, impose de supprimer aux animaux toute forme de douleur pour s'arroger le droit de les tuer et d'en consommer la chair. En quoi y aurait-il un conflit d'intolérables si les défenseurs de l'abattage musulman sont eux-aussi unanimes à reconnaître que la réduction de la souffrance est une recommandation religieuse ? En fait, ce qui est récurrent dans l'argumentaire des différents théologiens et agences de certifications halal, indépendamment du fait qu'ils acceptent ou non l'utilisation de l'étourdissement, est l'impératif de « l'animal vivant ». En effet, les différents acteurs précédemment cités (Brahami et Otmani, Makri, Leclercq, Green Halal…) invoquent tous cette raison, bien qu'elle ne soit pas la seule, pour justifier leur rejet des méthodes d'étourdissement. Même le théologien Masri qui plaide pour l'intégration dans le rite de l'étourdissement s'appuie dans son argumentaire sur le fait que, pour lui, la plupart des méthodes utilisées en abattoir n'entraînent pas la mort des animaux. Cette exigence de « l'animal vivant » se retrouve aussi dans les cahiers des charges des différentes agences de certification halal. Ainsi pour l'ACMIF (rattaché à la mosquée d'Evry), « le calme des sujets à égorger, provoqué par l'électronarcose est toléré, du moment que ce procédé ne provoque pas la mort »[210]. L'ARGML (rattachée à la mosquée de Lyon) affirme pour sa part avoir « développé ses

[209] https://www.cnrtl.fr/definition/l%C3%A9galisme. Consulté le 26/09/2022.
[210] http://www.mosquee-evry.fr/docs/www.mosquee-evry.fr_Cahier_des_charges_HALAL.pdf. Consulté le 20/09/2022.

propres procédures de contrôle (…) permettant de garantir que chaque volaille est bien vivante au moment du sacrifice rituel »[211].

Ainsi, l'*animal mort* ou considéré comme tel apparaît manifestement comme la ligne rouge à ne pas franchir, laquelle fait définitivement perdre à l'abattage son caractère islamique. On voit donc en filigrane se dessiner deux manières de sacraliser la vie animale. Tandis qu'elle est sacrée car sensible du côté humanitaire, elle est sacrée car divine du côté islamique. Si la présence de sensibilité nécessite la médiation du rite dans le premier cas, c'est la présence de « *rūḥ* » – i.e. principe vital insufflé par Dieu – qui l'impose dans le second. Comme ce principe est d'origine divine et que « seul Dieu – qui a donné la vie à toute créature – peut donner la mort, c'est-à-dire retirer ce qu'Il a donné » (Benkheira 1998, 66), alors le droit de mettre à mort les animaux pour s'en nourrir ne peut provenir que d'une autorisation divine circonstanciée, sans quoi l'abattage tombe sous le coup de l'intolérable, c'est-à-dire du meurtre injustifié. Aussi, bien que les acteurs de l'abattage islamique reconnaissent l'animal comme un être sensible et recommandent à cet égard de réduire sa souffrance, ce n'est pas la sensibilité qui détermine le droit ou non de lui ôter la vie mais la permission divine. Comme l'écrit l'islamologue Eric Geoffroy, la mise à mort d'un animal « ne peut se justifier qu'en raison d'une dispense accordée par Dieu à l'homme » (2021, 13) ; ce qui signifie, nous dit Benkheira, que « si on ne fait pas intervenir Dieu, on ne peut légitimer le régime carné en tant que tel » (1998, 71). Tout comme l'acte d'abattage transgresse l'interdit de faire souffrir d'un point de vue humanitaire, il « transgresse l'interdit de tuer » – dans le sens d'ôter le « souffle insufflé » par Dieu dans l'animal – du point de vue islamique. Dans les deux cas, il faut « ritualiser cette mise à mort afin de procurer à tous – tueurs et mangeurs – l'innocence et la paix de l'âme. La ritualisation, c'est-à-dire la soumission à un protocole recouvrant des prescriptions positives et négatives, vise à dénier le meurtre » (1998, 77).

Je propose de synthétiser ces deux manières de ritualiser la mort des animaux dans le tableau suivant :

Tableau 3 : Idéaltype des économies morales humanitaire et islamique

Economie morale	**Humanitaire**	**Islamique**
Disposition sacrée	Sensibilité	Souffle vital divin
Intolérable	Animal souffrant	Animal mort hors rituel
Principe moral supérieur	Compassion	Permission divine
Procédé paradigmatique	Etourdissement	Egorgement rituel
Opposition structurante	Conscience/inconscience	Vie/mort

[211] https://argml.com/wp-content/uploads/2019/08/procedure-de-controle-argml-abattoir-de-volailles.pdf. Consulté le 20/09/2022.

Cette double construction est idéaltypique et n'a aucune visée essentialisante ou normative : je ne cherche pas à déterminer ce qu'est ou n'est pas, ce que devrait être ou ne devrait pas être l'abattage islamique ou humanitaire. Ce double idéaltype a uniquement une portée heuristique ; il permet de dégager de la littérature consultée des « tableaux de pensée » dans le but de mettre en évidence « ce qui est le propre d'un phénomène spécifique, en forçant délibérément les contrastes ». En tant qu'il « est un produit de l'imagination théorique, [l'idéaltype] n'a la valeur que d'un possible. Il permet de formuler des hypothèses, mais il revient toujours à l'investigation empirique de décider de sa pertinence pour l'explication d'un phénomène historique donné »[212]. Il est par exemple évident que l'idéaltype islamique est à relativiser puisque, comme je viens de le dire, plusieurs agences de certification halal utilisent les méthodes d'étourdissement, procédé paradigmatique du type humanitaire. Les frontières entre ces deux idéaltypes sont donc mouvantes et doivent être mises à l'épreuve de l'empirique pour confirmer ou infirmer cette hypothèse d'un conflit d'intolérables entre économies morales humanitaires et islamiques.

3.2. L'hypothèse de résistances à la prétention à la supériorité morale de la raison humanitaire

Je l'ai évoqué, la raison humanitaire bute dans son ascension sur l'abattage sans étourdissement. Ce qui offense profondément ses défenseurs réside dans le fait que des personnes puissent encore exiger, *de nos jours*, de s'abstenir d'utiliser des méthodes d'étourdissement alors même que les sciences et les techniques ont *progressé* (de surcroît au nom d'une croyance religieuse, qui-plus-est islamique). L'humanitarisation de la mort animale repose en effet sur le raisonnement suivant : 1) être digne d'humanité c'est traiter les animaux avec compassion ; 2) traiter les animaux avec compassion c'est (chercher à) rendre l'abattage indolore ; 3) rendre l'abattage indolore c'est recourir aux méthodes d'étourdissement. En bout de chaîne, il n'y a de mise à mort compassionnelle qu'avec étourdissement, ce qui revient à dire que toute personne ou société qui abat sans étourdissement ne peut pas vraiment faire preuve de compassion envers les animaux ou, du moins, pas complètement. L'abattage humanitaire et son prolongement welfariste reposent ainsi sur une conception foncièrement évolutionniste de la mise à mort animale : la mauvaise mort se situe dans l'hier et l'ailleurs, c'est-à-dire dans des sociétés ou au sein de populations « retardées » sur le plan technique, scientifique et/ou moral. Car comme l'écrit Norbert Elias, « le processus de civilisation apparaît, aux yeux des nations, comme achevé à l'intérieur de leur propre société ; les peuples se sentent essentiellement comme des apôtres chargés de transmettre aux autres, en leurs qualités de porte-bannière, une civilisation existante et achevée. Du processus antérieur la conscience ne garde qu'un souvenir très vague. On accepte le résultat comme l'expression de ses propres talents, que l'on considère comme supérieurs à

[212] Catherine Colliot-Thélène, « Idéaltype, Idéal type ou Type idéal », *Encyclopædia Universalis* [en ligne]. Consulté le 27 juin 2022.

ceux des autres ; personne ne semble plus s'intéresser au problème de la "civilisation" conçu comme un processus : la conviction de leur supériorité, de la supériorité de la civilisation nationale sert de justification aux nations conquérantes et civilisatrices qui se hissent ainsi au rang de "couche supérieure" » (2003, 107-8).

Puisque l'étourdissement est l'outil technique et symbolique du rite humanitaire, alors l'abattage par égorgement à vif tombe de facto sous le coup de l'inacceptable, puisqu'il est inconcevable à la raison humanitaire de pouvoir faire preuve de compassion envers les animaux sans les insensibiliser au préalable. C'est pourquoi l'abattage sans étourdissement ne peut qu'être renvoyé à une barbarie d'un autre âge. Et effectivement, nous dit Fassin, un intolérable se repère à la présence de deux indicateurs supplémentaires : l'existence d'un avant/après et d'un ici/ailleurs, soit « un double régime d'historicisation et d'ethnologisation » (2005, 18). Deux séries de distinctions que l'on retrouve avec l'abattage humanitaire : il y a bien un avant qui correspond à la période (pré-humanitaire, voire barbare) où les procédés d'étourdissement étaient inexistants ou rudimentaires, et un après qui renvoie à celle (humanitaire) où ils furent obligatoires et généralisés. Il y a aussi un ici qui désigne les populations (humanitaires) qui ont adopté de tels procédés, et un ailleurs qui caractérise celles (extra-humanitaires, voire barbares) qui n'en utilisent pas. Comme le souligne Nilüfer Göle, « ce n'est pas un échange "libre" qui commande l'action de la modernité, mais une aspiration universelle à se distinguer comme civilisé. Le récit de la modernité se fonde sur le postulat d'une histoire universelle, sur la promesse d'un progrès partagé par l'ensemble de l'humanité, et nourrit donc l'ambition d'interpréter la totalité de l'expérience humaine. On ne peut comprendre l'impact de la modernité sur les autres cultures sans souligner sa vocation universelle. Mais cet universalisme est aussi porté par un trait de civilisation, par une prétention à un mode de vie supérieur qui place l'homme occidental (comme la femme) au rang de personne plus "civilisée" que les autres, c'est-à-dire les "barbares". Cette notion, qui fonctionne en couple, hiérarchise les différences entre les valeurs et les pratiques, tout en les liant les unes aux autres. (…) Le contraste entre ces notions, nécessairement imbriquées, du civilisé et du "barbare" reprend, sous une forme dérivée, l'opposition entre Occident et islam » (2005, 90-91). Toute la complexité réside dans le fait que, s'agissant de l'abattage islamique sans étourdissement, l'ailleurs et le barbare ne se trouvent pas seulement dans des sociétés anciennes ou éloignées mais ici et maintenant, dans les mêmes abattoirs, au plus près de l'abattage humanitaire. C'est pourquoi l'ascension de la raison humanitaire ne peut *que* s'accompagner d'une injonction à l'assimilation qui, elle-même, ne peut *que* faire l'objet de résistances compte-tenu de la prétention à la supériorité morale et à l'universalité qu'elle véhicule.

Avant de mettre à l'épreuve du terrain mes principales hypothèses de travail, je dois préciser une chose concernant la notion de « rite », que j'utilise indistinctement pour qualifier les abattages humanitaires et islamiques. S'appuyant notamment sur les travaux de Lavi et de

l'anthropologue Talal Asad, Nilüfer Göle fait remarquer que l'emploi du terme « rituel » n'a aucun équivalent dans les religions juives et musulmanes. Tandis que le rite est souvent compris dans une acception moderne comme « un moment transcendant de la vie mondaine » (2015, 255), les prescriptions juives et islamiques entourant l'abattage des animaux relèvent plutôt, de façon somme toute assez banale, des règles quotidiennes de conformité à la loi. Ainsi nous dit Lavi, « considérer la pratique juive comme un "rituel" n'aurait eu que peu de sens pour les juifs traditionnalistes car, pour eux, ces pratiques n'avaient rien de particulier. Elles étaient simplement la façon dont les juifs menaient leur vie quotidienne et appartenaient au monde créé par la Loi juive. (…) Son "sens" n'était pas symbolique ou caché de quelque manière que ce soit, mais résidait plutôt dans les détails de la pratique et dans le respect scrupuleux de son exécution précise »[213]. En m'appuyant sur la définition durkheimienne, j'entends par rites humanitaires les règles de conduite qui prescrivent comment se comporter vis-à-vis du sacré-sensible (on peut parler de rite selon la raison humanitaire) et par rites islamiques celles qui prescrivent comment se comporter vis-à-vis du sacré-divin (on peut parler de rite selon la religion musulmane).

[213] Traduit par mes soins: "Thinking of Jewish practice as "ritual" would have made little sense to traditionalist Jews, since for them there was nothing conspicuous about these practices. They were simply the way Jews led their daily lives and belonged to the world created by Jewish law. (…) Its "meaning" was not symbolic or otherwise hidden, but lay rather in the details of the practice and careful adherence to its precise performance" (Lavi 2011, 826-27).

Chapitre 4. Approche méthodologique

1. Genèse de la thèse

1.1. De l'idée au projet

L'idée de mener une thèse de doctorat sur la question de l'abattage rituel a mûri sur plusieurs années. Elle émerge suite à un premier mémoire de Master en sociologie (2013), effectué durant l'année universitaire 2012-2013 à l'Université Toulouse 2 Jean-Jaurès. Quelques mois auparavant, une polémique éclatait dans l'espace politico-médiatique à propos de la viande halal. Comme le Master que je suivais comportait des unités d'enseignement en sociologie des controverses et que le sujet m'intéressait, j'ai proposé à Sandrine Barrey, maîtresse de conférence en sociologie et chargée d'enseignements au sein du Master, d'encadrer mon travail. Le Master étant professionnel, un ami m'a mis en relation avec une association locale de consommateurs nommée « Nature Halal », qui visait à « sensibiliser les membres de la communauté musulmane à améliorer leurs habitudes de consommation, faire savoir les droits des musulmans liés à la consommation de biens et de services respectant les principes de l'Islam, accompagner les professionnels commercialisant les produits dit "Halal" pour en garantir l'authenticité et soutenir les projets visant à obtenir une meilleure réglementation du "Halal" » (Jourdan 2013, 6). Comme l'association s'intéressait plus spécifiquement aux questions de traçabilité de la viande halal (l'idée de l'association étant de muer en agence de certification halal), j'ai abordé dans mon travail d'un côté les controverses liées à la pratique de l'abattage rituel-industriel (notamment en termes de protection animale), de l'autre les multiples façons dont les professionnels de la viande garantissent le caractère halal des viandes en l'absence de réglementation officielle du terme. Si la rencontre inédite entre pratique religieuse de mise à mort et production industrielle m'interpellait déjà à l'époque, ce premier travail reste assez superficiel, par manque de temps, et ne me permet pas d'approfondir mes interrogations.

N'ayant pas l'opportunité d'engager une thèse de doctorat à ce moment-là, j'ai décidé de réaliser une seconde année de Master 2 durant l'année universitaire 2012-2013, toujours en sociologie. Cette réinscription fit suite à la rencontre avec le sociologue François Hochereau lors d'un colloque. Chargé de recherche à l'INRAE, Hochereau était aussi membre du groupe de travail « Bien-Être Animal » (GT BEA) de l'ANSES, chargé à ce moment-là d'évaluer des guides de bonnes pratiques « Maîtrise de la protection animale en abattoir » (notamment pour l'espèce bovine), élaborés par les professionnels de la filière dans le cadre de l'entrée en vigueur du règlement européen n°1099/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort. Le GT BEA a alors convenu d'une convention de recherche et développement (CRD) avec l'INRAE afin de comprendre les conditions réelles d'appropriation par les professionnels des guides de bonnes pratiques et, plus largement, de la réglementation

européenne. Recruté en tant que stagiaire puis en tant qu'ingénieur d'études (pour une durée totale de huit mois et demi), j'ai conduit aux côtés du sociologue François Hochereau une enquête qualitative qui nous a amené à observer le travail d'abattage dans 21 abattoirs, à conduire 97 entretiens (auprès d'ouvriers, de responsables et de directeurs d'abattoirs d'un côté et d'agents des services d'inspection vétérinaire de l'autre) et à produire un rapport d'expertise remis à l'ANSES (Hochereau et Jourdan 2015).

Ces deux travaux de recherche m'ont permis d'acquérir une connaissance fine des questions sociologiques liées d'un côté à l'abattage rituel musulman et à la certification de viande halal, de l'autre au fonctionnement des abattoirs et à l'articulation entre impératifs de production et réglementations de protection animale. J'ai alors souhaité relier les deux sujets dans le cadre d'une thèse de doctorat. Mais ne trouvant ni financement pour travailler sur la question ni contrat doctoral pour mener une recherche sur un autre sujet, j'ai finalement tenté le concours d'enseignant en sciences économiques et sociales dans le secondaire. Réussissant les épreuves (écrites) d'admissibilité mais échouant aux épreuves (orales) d'admission et, surtout, n'ayant pas d'appétence particulière pour l'enseignement dans le secondaire, j'ai décidé d'abandonner l'idée de passer le concours. C'est alors qu'en fin d'année 2016, l'association AVS – que j'avais rencontrée durant mon premier travail de Master – a repris contact avec moi pour me signaler qu'elle cherchait à soutenir un travail de recherche sur la question de l'abattage rituel musulman. C'est ainsi que le projet de mener une thèse sur le sujet s'est concrétisé.

1.2. Présentation de l'association AVS et de la commande

Créée en 1991, A Votre Service (AVS) est une association à but non lucratif qui a pour objet le contrôle et la certification de produits à base de viande halal. La structure emploie environ deux cent salariés, intervient dans une soixantaine d'abattoirs et de centres d'élaboration des viandes ainsi que dans plus de deux cent boucheries et restaurants. Les fondateurs d'AVS disent avoir créé leur structure à une époque où l'emploi du terme « halal » ne faisait l'objet d'aucun contrôle et où les fraudes en la matière étaient monnaie-courante. L'association est ainsi née avec l'objectif de garantir la conformité des produits et procédés agroalimentaires aux règles de la religion musulmane, en s'inspirant notamment du modèle juif de la certification casher. Avec le temps et les années d'expérience en milieu industriel, les membres fondateurs de l'association en sont venus à se questionner sur le sens de la pratique de l'abattage rituel dans un contexte qu'ils estiment caractérisé par un ensemble de contraintes technico-économiques laissant peu de place à des considérations d'ordre éthique et spirituel. L'association met ainsi un point d'honneur à résister à la pression industrielle en assurant que les exigences productives ne prennent pas le pas sur les principes religieux. On lit par exemple sur leur site internet que « les impératifs de rentabilité qui dictent les fortes cadences d'une production industrielle de masse ne peuvent en aucun cas s'imposer aux

dépends des règles religieuses précises qui définissent un abattage dit "Halal". C'est au milieu industriel de tenir compte et de s'adapter aux exigences du rite religieux (et jamais l'inverse). AVS a ainsi recours à l'abattage manuel et refuse tout assommage préalable avant et après la saignée pour que le respect du rite soit total et réel. Enfin, le caractère Halal d'un produit ne peut pas se limiter à une somme de règles techniques lors de l'abattage. AVS veille aussi, et autant que possible dans un cadre industriel difficile, à ce que les animaux ne soient pas maltraités »[214].

L'association se trouve donc prise dans une situation paradoxale puisqu'elle fait la critique d'un système industriel dans lequel elle est pleinement intégrée et qui lui permet même d'exister. Alors qu'elle se donne d'un côté pour mission de « préserver le halal en milieu industriel », elle encourage de l'autre « une alimentation halal saine (sans nitrite ajouté, sans VSM[215], fermier, labellisée) mais aussi des process de production (de l'élevage à l'abattage) qui respectent les salariés dans leurs droits (musulmans ou non) et qui respectent l'animal en tant qu'être sensible. Pour cela, AVS a une attention particulière pour tous projets alternatifs ou éthiques qui visent à la fois le halal authentique et la qualité »[216]. C'est notamment pour essayer de sortir de ces contradictions qu'AVS a créé en 2017 l'Institut d'Etudes et de Recherches sur le Halal (IERH) « en vue de transformer la réalité actuelle du halal vers plus de transparence et de bienveillance en matière biologique, écologique, économique et sociale »[217], et qu'elle soutient des projets agricoles et alimentaires « alternatifs » (à l'instar de l'Îlot des Combes – membre du mouvement Colibris – dont le projet combine aussi bien des références à l'islam qu'à l'agroécologie[218]). C'est dans cette même dynamique qu'AVS a souhaité soutenir mon travail doctoral en sociologie.

Après que l'association m'ait contacté fin 2016, j'ai écrit dans la foulée à Jocelyne Porcher pour lui proposer d'encadrer ma recherche. Ce choix s'est fait assez « naturellement » étant donné que J. Porcher était à mes yeux (et est encore aujourd'hui) la sociologue ayant produit la critique la plus approfondie et aboutie des productions animales. Experte des questions de bien-être animal, d'élevage et d'abattage des animaux, elle me semblait être la directrice de recherche idéale. Je fus donc très honoré qu'elle acceptât d'encadrer mon travail et de m'accueillir au sein de l'UMR Innovation à l'INRAE de Montpellier. Elle posa toutefois pour condition que la thèse soit co-dirigée par Jean Gardin, enseignant-chercheur et maître de conférences en géographie à l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, dans la mesure où celui-ci avait participé, aux côtés de chercheurs en anthropologie, sociologie et géographie, à des travaux sur les sacrifices et l'abattage rituel en islam (Franck, Gardin, et Givre 2015). Une

[214] https://avs.fr/about. Consulté le 18/09/2022.
[215] Viande séparée mécaniquement.
[216] https://avs.fr/. Consulté le 18/09/2022.
[217] https://ierhalal.org/ierh. Consulté le 18/09/2022.
[218] http://www.lilotdescombes.fr/. Consulté le 18/09/2022.

fois réglée la question de la direction de thèse, j'entrepris les démarches administratives pour constituer le dossier CIFRE[219].

A ce moment-là, le projet de recherche tel que je l'avais rédigé comportait deux grands volets : une analyse des enjeux liés à l'abattage rituel musulman en milieu industriel et une analyse des pratiques d'abattage dites « alternatives ». Nous avions même envisagé de mener une étude comparative entre la France et des pays du Maghreb et/ou d'Afrique Subsaharienne, pensant que les différences socioéconomiques, religieuses et culturelles pouvaient révéler des manières contrastées d'appréhender la mise à mort des animaux et la consommation de viande halal. Devant l'ampleur du travail à mener et la crainte que je me disperse, il a finalement été convenu que je me concentre sur le premier volet, à savoir une analyse des enjeux posés par la pratique de l'abattage rituel-industriel. Ce choix a fait l'unanimité car il nous semblait à tous (AVS, mes directeurs et moi-même) que des recherches de type socio-anthropologique intégrant une analyse conjointe des dimensions humanitaires, industrielles et islamiques étaient à ce jour relativement rares. La comparaison internationale et l'investigation des pratiques d'abattage dites alternatives ont donc été abandonnées.

2. Prémices épistémologiques

2.1. Une socio-anthropologie de la mise à mort des animaux…

J'ai choisi d'employer l'expression « socio-anthropologie » pour plusieurs raisons, certaines sont d'ordre général, d'autres tiennent plus spécifiquement au sujet traité. S'agissant des considérations d'ordre général, Jean-Claude Passeron a montré que l'histoire, l'anthropologie et la sociologie proviennent d'une même matrice épistémologique et possèdent un même régime de scientificité qui les distingue des sciences formelles (ou logico-formelles) d'un côté et des sciences expérimentales de l'autre ; raisons pour lesquelles il qualifie les trois disciplines de « sciences historiques » ou de « sciences sociales » (Passeron 1991). Par ailleurs, il est établi que la sociologie et l'anthropologie « ont très largement en commun leurs objets, leurs postures et leurs problématiques » ainsi qu'un « double héritage *méthodologique* convergent : celui de l'ethnologie (à partir de Franz Boas et Bronislaw Malinowski), aujourd'hui appelée anthropologie, et celui de l'école de Chicago (à partir de Robert Park), laquelle a développé de son côté une sociologie de terrain très proche des méthodes ethnographiques, dites parfois sociologie "qualitative", au cœur même de la société américaine moderne » (Olivier de Sardan 2008, 37)[220].

[219] Convention industrielle de formation par la recherche.

[220] Ces points de convergence sont tels que certains considèrent la sociologie et l'anthropologie (en particulier sociale) comme des « disciplines jumelles » : « Toutes deux s'intéressent à la diversité des formations sociales et à leurs transformations, plus particulièrement à l'articulation entre la subjectivité ou l'expérience individuelle et l'univers social. Elles partagent sensiblement les mêmes méthodes (observation, entrevues, recensements, analyse de textes, etc.), elles puisent toutes les deux dans les mêmes disciplines avoisinantes (histoire,

Cela dit, les deux disciplines ont aussi été pendant longtemps cantonnées à des objets distincts : « à l'anthropologie les sociétés communautaires "exotiques" marquées par la solidarité mécanique et la simplicité des institutions ; à la sociologie la société industrielle moderne marquée par la solidarité organique et la complexité des institutions » (Kilani 2012, 84). Historiquement, l'anthropologie (en particulier culturelle) s'intéresse en effet à la diversité des sociétés humaines en procédant à des comparaisons afin de dégager des constantes (voire des invariants) et d'identifier des variations, tandis que la sociologie étudie les sociétés modernes en s'interrogeant plus spécifiquement sur la manière dont elles se transforment et évoluent. « La première fait une comparaison dans l'espace entre des sociétés très différentes, l'autre fait une comparaison dans le temps, entre deux moments d'une même société » (Gagnon 2016). Si cette distinction n'est aujourd'hui plus aussi marquée qu'avant, les deux disciplines conservent tout de même certaines spécificités, notamment dans l'approche que chacune privilégie. Globalement, le sociologue se limite à étudier sa seule société et à investiguer « ses propres catégories logiques, ses propres perspectives historiques » (Lévi-Strauss 1958, 396), dont il se décentre néanmoins « par la mise en perspective historique de l'objet sociologique, multipliant de la sorte les approches sur l'objet et introduisant l'extériorité nécessaire à une évaluation comparative » (Kilani 2012, 87). Surtout, tout un pan de la sociologie française d'après-guerre a conquis ses lettres de noblesse grâce aux méthodes d'enquête statistiques, considérées pendant longtemps « comme l'outil principal de rupture avec le sens commun. Dans ce contexte de développement de la sociologie française et de multiplication de contrats de recherche, les entretiens ou l'observation directe ont un statut réduit et fort délimité dans l'enquête : les premiers au service d'une enquête exploratoire et de l'affinement d'un questionnaire, la seconde comme adjuvant démonstratif de résultats établis statistiquement » (Beaud et Weber 2012, 229-30). Cette prévalence de la statistique s'est depuis considérablement réduite mais demeure l'un des traits caractéristiques de la sociologie. De leur côté, les anthropologues considèrent que la démarche ethnographique constitue le socle méthodologique de leur discipline. L'anthropologue a ainsi plutôt tendance à étudier « des unités restreintes, plus ou moins en retrait par rapport à la société globale » et à « adopter le point de vue de l'observé » pour en saisir et en restituer les singularités. « En tentant de décrypter le sens du particulier, l'anthropologue est donc inévitablement amené à rencontrer, à formuler et à discuter l'universel » en comparant ses recherches avec celles menées dans d'autres groupes culturels

philosophie, psychanalyse, études littéraires), et surtout, elles pratiquent entre elles de nombreux échanges (concepts, cadres théoriques, analyses). Nombreuses sont les personnes qui circulent entre les deux par l'enseignement, les colloques et les revues. L'anthropologie et la sociologie partagent également les mêmes doutes: elles sont promptes à se remettre en cause et à interroger leurs fondement en raison du rapport complexe qu'elles entretiennent avec leur "objet" ; elles sont tiraillées entre une revendication de scientificité et d'objectivité, et un désir d'engagement dans les débats sociaux, entre un rattachement à la science et un rattachement aux humanités, entre l'usage d'un langage neutre et technique et un langage plus personnel et littéraire; elles demeurent également toutes les deux tentées par une forme d'impérialisme : le désir de rassembler sous son aile théorique les autres sciences sociales » (Gagnon 2016).

et d'autres contextes (Kilani 2012, 84-87). Cela dit, dès lors que le sociologue choisit d'étudier un objet cher aux anthropologues, mobilise leurs travaux pour construire son problème de recherche et s'appuie pour le traiter sur des méthodes dites « qualitatives », les frontières entre les deux disciplines deviennent assez relatives.

C'est le cas du sujet que je traite. Historiquement, la mise à mort des animaux est un objet privilégié de l'anthropologie ; en témoignent les nombreux travaux sur les pratiques sacrificielles conduits d'abord dans des sociétés traditionnelles puis dans des sociétés industrielles. Et même lorsqu'il s'est agi d'étudier l'abattage alimentaire « moderne », pourtant souvent situé aux antipodes des pratiques sacrificielles, la démarche anthropologique a occupé là-encore une place de choix, à l'instar, pour la littérature francophone, de l'œuvre fondatrice de Noëlie Vialles. La pensée sociologique sur l'abattage se nourrit donc des travaux, approches et concepts développés par les anthropologues, qu'il s'agisse de les prolonger ou de s'en démarquer. Ainsi de Catherine Rémy qui, préalablement à l'investigation des frontières entre humanité et animalité à partir de l'analyse de la mise à mort des animaux, commence par examiner des œuvres classiques d'anthropologues et d'ethnologues (telles que celles d'Evans-Pritchard, de Mary Douglas, de Colette Méchin, de Clifford Geertz, de Noëlie Vialles, etc.), se tourne ensuite vers la sociologie interactionniste d'Arnold Arluke et Clinton R. Sanders, pour finalement adopter une perspective ethnométhodologique notamment inspirée du sociologue américain Michael Lynch. Parcours théorique qui, comme l'autrice le résume, « vise à poser une question "anthropologique" grâce à une démarche de "sociologie de l'action" inspirée de l'ethnométhodologie » (Rémy 2005, 59). Cette proximité disciplinaire se retrouve aussi du point de vue des méthodes employées : l'anthropologue Noëlie Vialles a conduit une vaste enquête ethnographique mêlant observations et conversations *in situ* dans une trentaine d'abattoirs[221] et la sociologue Catherine Rémy une « ethnographie situationnelle » dans un abattoir de petite taille (Rémy 2005, 16) ; ce à quoi on peut ajouter, côté anglophone, l'enquête, là-encore ethnographique, menée par le politiste Timothy Pachirat dans un abattoir d'Ohama aux Etats-Unis (Pachirat 2011).

C'est pour ces quelques raisons (non exhaustives) que je préfère employer l'expression socio-anthropologie ; que Jean-Pierre Olivier de Sardan définit comme « l'étude empirique multi-dimensionnelle de groupes sociaux contemporains et de leurs interactions, dans une perspective diachronique, et combinant l'analyse des pratiques et celle des représentations. La socio-anthropologie ainsi conçue se distingue de la sociologie quantitativiste à base d'enquêtes lourdes par questionnaires comme de l'ethnologie patrimonialiste focalisée sur l'informateur privilégié (de préférence grand initié). Elle s'oppose à la sociologie et à l'anthropologie essayistes et spéculatives. La socio-anthropologie

[221] Vialles a en effet enquêté dans 32 abattoirs répartis dans quatre départements, et dont les volumes d'activité varient de 100 à plus de 12 000 tonnes anuelles (1987, 12).

fusionne les traditions de la sociologie de terrain (Ecole de Chicago) et de l'anthropologie de terrain (ethnographie) pour tenter une analyse intensive et *in situ* des dynamiques de reproduction/transformation d'ensembles sociaux de nature diverses, prenant en compte les comportements des acteurs, comme les significations qu'ils accordent à leurs comportements » (Olivier de Sardan 1995, 10). Cette définition me paraît correspondre à l'approche que je tente d'adopter. Primo, c'est notamment à partir d'une relecture des travaux anthropologiques de Noëlie Vialles, à l'aune de ceux de Didier Fassin sur la raison humanitaire, les intolérables et, plus largement, les économies morales, que j'ai construit mon problème de recherche. Deuxio, je m'appuie pour le traiter sur une enquête de type qualitative menée dans plusieurs abattoirs et auprès de divers acteurs impliqués dans l'abattage des animaux d'élevage (« étude empirique multi-dimensionnelle de groupes sociaux contemporains et de leurs interactions »). Tertio, c'est après une sociohistoire de la mise à mort des animaux en Europe occidentale (« dans une perspective diachronique ») que j'analyse la manière dont l'économie morale humanitaire-industrielle travaille l'économie morale islamique. Enfin, comme je le présenterai plus en détail ultérieurement, mon enquête de terrain mêle observations en abattoirs et entretiens, dans le but de combiner « l'analyse des pratiques et celle des représentations ».

2.2. …au seuil de l'abattoir : questions épistémologiques et axiologiques

Quelle posture un jeune chercheur doit-il adopter pour faire preuve de scientificité et d'esprit critique dans un travail de type socio-anthropologique ? Les deux attitudes sont-elles forcément imbriquées ou, à l'inverse, doivent-elles nécessairement être distinguées pour des raisons d'objectivité ? Dit autrement, la critique est-elle une condition de toute entreprise de production de connaissances ou peut-elle à l'inverse induire des biais dans l'analyse du chercheur ? Loin d'avoir la prétention d'alimenter des réflexions qui se trouvent être au cœur de débats épistémologiques séculaires au sein des sciences sociales, je me contenterai de rapporter ici quelques éléments réflexifs auxquels mon travail m'a conduit. Comme tout apprenti chercheur l'expérimente, la recherche doctorale n'a absolument rien de linéaire ; elle est faite d'aller-retour incessants entre de multiples interrogations d'ordre épistémologique, théorique, méthodologique, etc., d'ailleurs parfois déroutantes. Parmi elles se trouve la question du rapport intime à l'objet : pourquoi mener ce travail et pourquoi de cette manière ? Il me semble que toute investigation du monde social passe aussi bien (voire davantage) par une tentative d'objectivation de ce que l'on fait et de ce que l'on pense en tant que (pré)chercheur, que de ce que font et de ce que pensent les gens dont on ambitionne de saisir les pratiques et les représentations. Je me demande d'ailleurs si cette volonté de se ménager une place parmi les « penseurs » ne révèle pas au fond une certaine suffisance. Je crois que c'est le cas lorsque le chercheur se donne pour mission de dévoiler une sorte de réalité cachée que seul lui serait capable de percevoir et de mettre en lumière. Cette prétention comporte en

fait déjà un biais puisqu'elle établit une distinction entre l'enquêteur et l'enquête, entre l'analyste et l'analyse, comme si le chercheur se situait en retrait – à l'écart – ou en surplomb – au-dessus – des phénomènes sociaux. Or le sociologue n'a généralement rien de la figure de l'ermite : il fait partie intégrante du monde qu'il étudie et en partage les normes, les valeurs et les affects. Certes il produit des « connaissances », mais il le fait d'une part à l'appui de *certaines* méthodes et de *certaines* théories, d'autre part à partir de *certains* phénomènes dans lesquels il est lui-même impliqué (de façon plus ou moins forte) et vis-à-vis desquels il pense nécessairement quelque chose (de façon plus ou moins marquée).

Ces remarques liminaires renvoient en fait à ce qu'est, ou ce que devrait être, un « vrai » ou un « bon » chercheur – ou une « vraie » ou une « bonne » recherche – en sciences sociales ; questions inévitablement traversées par des considérations normatives. On trouve à cet égard certaines typologies, dont l'une des plus célèbres est l'œuvre du sociologue américain Michael Burawoy (2005). Ce dernier distingue quatre sortes de sociologie (académique, experte, critique et publique) en combinant deux formes de savoir – instrumental et réflexif – et deux types de publics – universitaire et extra-universitaire. Dans cette perspective, la critique est une forme spécifique de sociologie et se distingue de la forme académique ; laquelle incarne en quelque sorte la sociologie dans sa forme la plus « pure ». Toute la question est donc de savoir ce que l'on met derrière le mot « critique » : désigne-t-il une attitude spécifiquement scientifique par laquelle le chercheur fait preuve, tant que possible, de discernement et d'objectivité ou un cadre de pensée (épistémologique, théorique, méthodologique, etc.) sur lequel repose l'analyse, lui-même fondé sur une certaine conception normative du monde ? Comme le sociologue Jean de Munck (2011) le fait remarquer, toute sociologie intègre nécessairement deux formes de critique : l'une tournée vers l'extérieur par laquelle elle entreprend de déconstruire les « préjugés, versions fausses et multiples méconnaissances du social » ; l'autre tournée vers l'intérieur par laquelle elle « double sa recherche d'une méta-recherche sur ses propres principes ». Partant de là, la sociologie peut-elle se limiter à produire une connaissance descriptive et explicative/compréhensive sans qu'interviennent des considérations d'ordre normatif ? A la réponse positive (incarnée par la position de David Hume) s'oppose celle négative (incarnée par celle de Charles Taylor) selon laquelle « il est impossible de donner une explication en sciences sociales qui ne soit pas herméneutiquement connectée à des jugements de valeur ». C'est cette position que je trouve pertinente à titre personnel. Cela ne signifie pas que le sociologue a forcément une position d'évaluateur ou de prescripteur vis-à-vis des phénomènes qu'il étudie. Il n'est pas question de de verser dans un relativisme débridé qui autoriserait l'immixtion de toute partialité dans la démarche socio-anthropologique. L'idée est simplement de dire « qu'une science qui se prétend réflexive ne peut faire l'impasse sur les jugements de valeur sécrétés par son explication du monde. Sans doute faut-il ajouter qu'une chose est de dire qu'un cadre conceptuel d'explication sécrète du devoir-être, au chose est de dire que les valeurs ainsi

sécrétées sont validées en tant que valeurs » (Munck 2011, 5-8)[222]. Comme le souligne De Munck, les bases normatives des théories sociologiques deviennent problématiques lorsqu'elles ne sont pas explicitées et finissent par entrer dans un rapport d'instrumentalisation avec la critique sociale (soit le sociologue « indique une direction normative » à suivre, soit il se met « "au service" des acteurs »). L'alternative à cette indifférenciation de la critique sociologique et de la critique sociale consiste, poursuit l'auteur, à prolonger « des interrogations qui sont *déjà* à l'œuvre dans une forme de vie et qui sont engagées dans un processus de transformation passant (ou non) par des conflits importants ». La plus-value du sociologue critique tient alors à deux spécificités : premièrement, il « dispose, par rapport à des discours et des pratiques *locaux,* de possibilités de connexion avec d'autres réalités sociales externes, éloignées, apparemment lointaines, qui jettent un jour nouveau et informé sur les contenus normatifs et explicatifs étudiés ». Ce faisant, « le sociologue critique délocalise la critique sociale, cherche à la dépouiller de ses idiosyncrasies et monte en généralité. Il dispose d'informations multiples dont ne disposent pas les acteurs. Il est capable de proposer des comparaisons instructives, dans le temps et l'espace, tant sur le plan normatif que sur le plan explicatif. Il est capable d'établir des connexions de moyenne et longue portée entre des pratiques locales et des pratiques sociales invisibles pour les acteurs locaux. Il donne à la critique sociale une portée plus générale qu'elle n'en aurait par ses propres forces ». Deuxièmement, la valeur scientifique du travail du sociologue tient au fait que son discours « ne relève pas uniquement des acteurs mais aussi des autres sociologues. Un sociologue est membre d'une communauté de recherche qui partage, comme le montrait Thomas Kuhn, des paradigmes et des programmes de recherche. Les régimes de la preuve, les principes d'explication légitimes, les discussions normatives se déploient dans cette communication scientifique » (Munck 2011, 12-13). En fin de compte, l'enjeu de toute socio-anthropologie critique – et, il me semble, de toute socio-anthropologie tout court – réside dans l'identification et la prise en charge de ces paradigmes sous-jacents et des soubassements normatifs qu'ils peuvent véhiculer. C'est en ce sens que je comprends la question de la « neutralité axiologique » wébérienne ou des « prénotions » durkheimiennes. Le chercheur ne peut pas devenir « neutre » ; par contre il peut faire preuve d'une certaine réflexivité par rapport à sa recherche.

[222] C'est par exemple la remarque que Danilo Martuccelli adresse à Nathalie Heinich. Alors que la seconde soutient que « seul le registre descriptif – ou, à un stade plus sophistiqué, analytico-descriptif – est spécifiquement celui du chercheur, alors que les registres évaluatif et prescriptif relèvent d'une normativité qui est du ressort soit de l'expert, soit du penseur » (2002, 119), le premier souligne que « derrière la vision particulière que Nathalie Heinich donne de la neutralité axiologique se loge une vision axiologique (et non seulement épistémologique) : celle d'une vérité-travail, issue de preuves et de controverses, capables de réflexivité et de distanciation envers les enjeux pratiques du monde tels qu'ils sont définis par les acteurs. Tout ceci n'est pas "neutre" ; pour y parvenir il est indispensable d'adhérer – y compris implicitement – à une formulation épistémologique particulière, elle-même dépendante, qu'on le reconnaisse ou non, d'un contexte historique (…) : la capacité de "suspendre" l'engagement dans les valeurs exige un rapport particulier aux valeurs que tous les acteurs, loin s'en faut, ne sont pas prêts à accepter. Cette attitude est en elle-même une position épistémologique et axiologique » (2017, 225).

Je suis donc la proposition de Didier Fassin qui invite à dépasser le clivage entre sociologie critique et sociologie de la critique – et entre anthropologie critique et anthropologie culturaliste – ou, de façon générale, entre logique du dévoilement et logique de la traduction. L'image que Fassin mobilise pour appuyer son propos est celle de la caverne, issue de *La République* de Platon. En général, soit l'analyste se situe à l'extérieur de la caverne et éclaire ceux qui sont dedans sur « l'illusion des ombres qu'ils prennent pour la réalité » (Fassin 2010, 390) ; soit il se situe à l'intérieur et « partage les vicissitudes et les incertitudes de ses congénères, produit des vérités relatives et contingentes. (…) Ces deux manières d'être dans le monde ont pour corollaire politique de céder à une radicalité hautaine, pour la première, et de se résoudre à une compréhension complaisante, pour la seconde – du moins est-ce la critique que s'adressent volontiers les uns aux autres » (Fassin 2009b, 200-201). Pour sortir de ce dualisme, Fassin propose une « troisième voie », d'inspiration eliasienne, qui situe le chercheur à mi-chemin entre engagement et distanciation (Elias 1993) : « il fait partie de ce monde qu'il étudie et y est donc engagé, tout en travaillant à le constituer en objet, par conséquent en s'en distanciant. La plus haute exigence de la pensée critique est de se situer sur cette ligne de crête : au confort – relatif – de l'alternative entre dénonciation et description, l'exercice critique des sciences sociales consiste en ces allers et retours où, lorsqu'on est proche des sujets avec lesquels on travaille, on est attentif à leurs discours et leurs pratiques au point de vouloir non seulement entendre leurs justifications mais de tendre soi-même à les justifier, et lorsqu'on s'éloigne d'eux pour saisir une scène sociale plus vaste, on devient plus sensible aux jeux de pouvoir dans lesquels ils acceptent de se laisser prendre au point de porter sur eux un regard sans concession. C'est cette tension entre implication et détachement qui caractérise la posture critique et peut-être même plus largement la politique de la recherche » (Fassin 2009b, 202).

C'est la posture que j'essayerai d'adopter dans ce travail. Or, trouver l'équilibre entre engagement et distanciation suppose d'identifier les potentiels biais épistémologiques auxquels je pense m'exposer. J'en dénombre trois, en lien avec mon objet de recherche : « islamique », « humanitaire » et « industriel ». Pour mieux les repérer et les prendre en charge, je propose de partir du double régime d'engagement-distanciation que Fassin développe dans le prolongement d'Elias (Fassin 1998; 2009b). Selon Fassin, la tension entre les deux termes concerne d'une part l'analyse (dimension épistémologique, rapport à l'objet), d'autre part l'action (dimension « politique », rapport à la scène sociale). Ainsi, le chercheur oscille dans le premier cas entre une relative neutralité axiologique[223] (distanciation) et un

[223] Comme Fassin le souligne, la neutralité axiologique est un idéal « non atteignable » dans la mesure où le chercheur ne peut pas faire preuve d'une complète objectivité dans son travail. En effet écrit-il, « c'est parce que les hommes appartiennent au monde sur lequel ils tentent de produire un discours scientifique, qu'ils ne parviennent ni à objectiver complètement les relations sociales, ni à éviter tout jugement de valeur sur les faits sociaux » (1998, 43). Danilo Martuccelli souligne par ailleurs que « la capacité de "suspendre" l'engagement dans les valeurs » ne constitue pas une attitude « neutre » mais est « en elle-même une position épistémologique et axiologique » (2017, 225).

certain jugement de valeur (engagement), dans le second entre une implication dans le monde social qu'il étudie (engagement) et un éloignement vis-à-vis de celui-ci (distanciation). Les deux axes conservent une relative autonomie[224]. Je propose de synthétiser l'articulation entre ces deux niveaux d'engagement-distanciation par le schéma suivant (figure 4), inspiré des travaux de Fassin (1998; 2009b) :

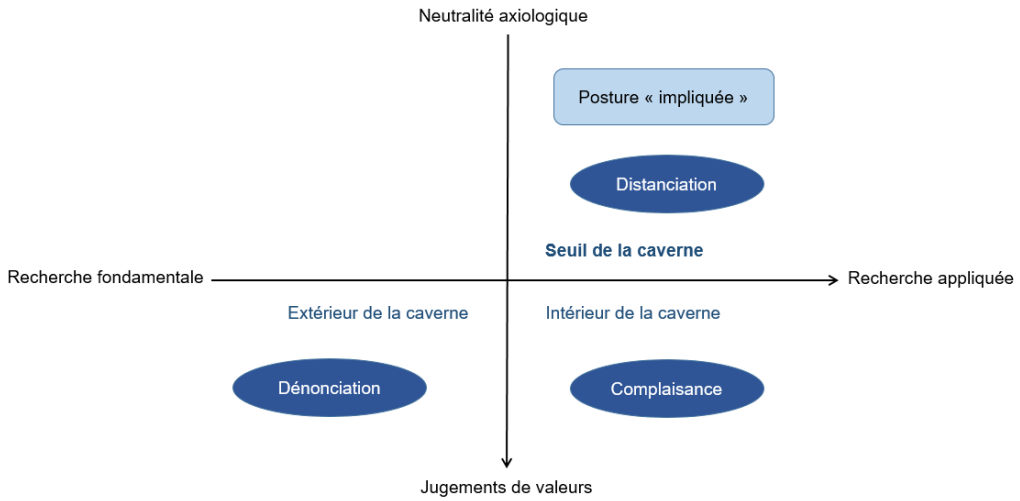


Figure 4 : Représentation schématisée de la posture épistémologique « impliquée »

La posture « impliquée », au seuil de la caverne, suppose de prendre acte de la proximité avec l'objet et le monde social étudiés tout en recourant à certaines précautions pour les mettre à distance. Elle requiert d'un côté d'observer finement les phénomènes sociaux et d'écouter attentivement le discours des personnes, de l'autre de porter sur eux un regard critique, aiguisé tant par l'exercice de théorisation que par la confrontation au terrain. Pour être heuristique, le schéma proposé doit être adapté à chaque situation, dans mon cas aux trois risques épistémologiques que j'ai identifiés. Prenons le cas du risque « islamique », que je pense être le plus saillant, pour au moins deux raisons principales. La première tient à mon affinité personnelle avec le sujet. Etant moi-même musulman, je pourrais, explicitement ou implicitement, me livrer dans mon travail à une défense de ce qui me semble être la forme la plus islamique d'abattage : islamique-industrielle (sans étourdissement en abattoir industriel) ; islamique-artisanale (sans étourdissement en dehors de l'abattoir industriel) ; islamique-humanitaire-industrielle (avec étourdissement en abattoir industriel) ; islamique-humanitaire-artisanale (avec étourdissement en dehors de l'abattoir industriel). La seconde tient à mon mode de financement et au lien que j'ai tissé avec mes commanditaires. Ayant effectué ma thèse dans le cadre d'un dispositif CIFRE, j'ai entretenu pendant plusieurs années une relation

[224] Comme le remarque par ailleurs Danilo Martuccelli, « la "bonne" sociologie n'est certes pas le monopole des conseilleurs du Prince, ni des confidents de la Providence, mais elle ne l'est pas davantage des gardiens de l'orthodoxie de la neutralité. Antonio Gramsci était plus qu'"engagé", il voulait explicitement participer aux enjeux de son époque : cela n'enlève rien à la profondeur des analyses qu'il a fournies sur la société italienne – dont le rayonnement actuel, y compris politiquement tant à gauche qu'à droite, mais aussi dans les études les plus académiques de la sociologie politique, atteste » (2017, 222).

professionnelle (mais aussi amicale) avec l'association AVS (ou, plus exactement, avec certains de ses membres). Le risque inhérent à cette relation est de devenir la « caution scientifique » et le porte-parole de l'association. Une telle posture consisterait soit à faire preuve d'une certaine complaisance vis-à-vis des discours et des pratiques des membres de l'association (atténuation de la critique), soit à les justifier scientifiquement en recourant à certains concepts et paradigmes de façon (plus ou moins avouée) à désamorcer les critiques et/ou à (re)légitimer les positions d'AVS. A rebours de cette posture se trouve une autre attitude, diamétralement opposée mais tout aussi problématique, qui consisterait à prendre le contre-pied complet de l'association en dénonçant vigoureusement ses pratiques et ses justifications, dans l'idée qu'une telle attitude serait gage d'une plus grande neutralité axiologique. Or, dans les deux cas, le travail est sapé soit par un *a priori* positif (adhésion complaisante ou argumentation défensive à visée légitimante), soit par un *a priori* négatif (dénonciation virulente à visée disqualifiante). Des risques équivalents existent pour les deux autres dimensions (humanitaires et industrielles), mais il me semble qu'ils sont moins prégnants dans la mesure où mon travail n'est financé ni par une organisation oeuvrant à l'amélioration du bien-être animal, ni par des industriels du secteur désireux de trouver le meilleur compromis possible entre les marchés sur lesquels ils se positionnent et les contraintes technico-économiques qui en découlent. Si les risques ne se situent donc pas au niveau de l'action, ils peuvent en revanche interférer dans l'analyse. Cela se traduirait par exemple par une attitude particulièrement compréhensive vis-à-vis des argumentaires industriels et/ou humanitaires (atténuation de la critique) ou, à l'inverse, par une dénonciation tous azimuts de la raison humanitaire ou de l'industrie d'abattage.

C'est là où je trouve le cadre théorique des économies morales particulièrement fécond. Il permet en effet de rendre compte d'un côté des rapports de force entre raison humanitaire et raison islamique, de l'autre de la relation mi-subie mi-consentie que chaque économie morale entretient avec l'industrie d'abattage. Ce que je trouve critiquable – j'en discuterai dans le chapitre 9 – est l'intransigeance dont les partisans des deux économies morales font preuve dans le différend qui les oppose et la relative complaisance dont ils témoignent vis-à-vis de l'industrie d'abattage. S'il y a donc une base normative à mon raisonnement, elle tient sûrement au fait de penser qu'il y a derrière le conflit humanitaire-islamique une incapacité à envisager un mode d'abattage en dehors de l'industrie. C'est certainement là où mon analyse peut « sécréter » des valeurs, pour reprendre les termes de Jean De Munck. Cela dit, je pense avoir mis en place des garde-fous tout au long de ma recherche pour contenir ce biais. Je ne me suis pas rendu en abattoir avec la conviction que je pénétrais dans un lieu d'horreur ou de barbarie, pas plus que je n'ai mené les entretiens avec les industriels en les considérant aliénés par la recherche aveugle du profit. A mon avis, une des conditions du détachement, caractéristique de la posture impliquée, est de faire preuve d'empathie envers les gens que l'on rencontre et de considération pour ce qu'ils sont,

indépendamment de savoir si on y souscrit ou non à ce qu'ils disent et ce qu'ils font. Comme l'écrit le sociologue Jean-Claude Kaufmann, la posture « compréhensive », notamment en situation d'entretien, suppose de faire preuve d'empathie voire de sympathie envers les personnes rencontrées : « C'est ainsi que peu à peu [le chercheur] découvre un nouveau monde, celui de la personne interrogée, avec son système de valeurs, ses catégories opératoires, ses particularités étonnantes, ses grandeurs et ses faiblesses. Qu'il le découvre et qu'il le comprend, dans le double sens wébérien : qu'il entre en sympathie avec lui tout en saisissant ses structures intellectuelles. (…) Pour parvenir à s'introduire ainsi dans l'intimité affective et conceptuelle de son interlocuteur, l'enquêteur doit totalement oublier ses propres opinions et catégories de pensée. Ne penser qu'à une chose : il a un monde à découvrir, plein de richesses inconnues. Chaque univers personnel a ses richesses, qui ont immensément à nous apprendre. Mais pour cela toute attitude de refus ou d'hostilité doit être évitée, quels que soient les idées et comportements de celui qui parle. Il faut simplement chercher à comprendre, avec amour et considération, avec aussi une intense soif de savoir » (Kaufmann 2016, 50-51). Cette immersion sympathique dans l'intimité de la personne interrogée ne signifie pas que le chercheur adhère à ses positions mais qu'il en comprend la logique. C'est lors des phases d'analyse et de discussion qu'il pourra (et devra) prendre du recul afin de porter « un regard sans concession » (pour reprendre l'expression de Fassin) sur ce qu'il observe.

Finalement, il me semble que le bon « réglage » entre engagement et distanciation ne dépend pas tellement du fait d'entretenir ou non des affinités (politiques, religieuses, philosophiques, etc.) avec le sujet traité. Ce n'est pas l'absence d'intérêt pour l'étude menée qui garantit une plus grande objectivité ou un plus grand détachement. Martuccelli le note, la « passion pour les enjeux du monde » n'est pas problématique en soi ; au contraire elle est « constitutive et même nécessaire à la production de la connaissance sociologique ». Ce qui importe en revanche est « la plausibilité des analyses à distance des *pronunciamientos* épistémologiques » (2017, 221-22). Celle-ci réside dans la capacité du chercheur à œuvrer, « dans la mesure du possible, à écarter les risques d'imposition cachée d'options personnelles non revendiquées comme telles »[225]. Qu'il s'agisse de tendre vers la neutralité axiologique de Weber, de s'écarter des prénotions de Durkheim ou de trouver l'équilibre entre engagement et distanciation avec Elias, il est toujours question « de l'effort et de l'honnêteté, avec lesquels chaque sociologue ou scientiste social, contrôle (ou vise à contrôler) les biais que ses passions et/ou ses intérêts pourraient introduire dans son travail de production de connaissance » (Martuccelli 2017, 220). Mais contrôler ne veut pas dire évacuer. Contrairement à ce que l'expression neutralité axiologique suggère, elle ne désigne pas chez Weber l'abandon de toute forme de subjectivité ou de conviction, idéal non-atteignable. Comme Weber l'écrivait

[225] Isabelle Kalinowski, « Neutralité axiologique », *Encyclopædia Universalis* [en ligne]. Consulté le 18 août 2022.

lui-même, « il n'existe pas d'analyse scientifique "objective" de la vie culturelle ou (…) des phénomènes sociaux. (…) [Ces phénomènes] sont sélectionnés, analysés et exposés selon un certain plan d'après des points de vue spécifiques et "partiaux" – explicitement ou implicitement, consciemment ou inconsciemment »[226]. Inévitablement, « le chercheur est engagé par rapport au monde qu'il étudie à la fois comme sujet connaissant et comme sujet citoyen. L'effort de distanciation sur lequel il construit son discours scientifique l'implique de même dans cette double définition de sa position » (Fassin 1998, 43). L'enjeu pour le chercheur est, me semble-t-il, d'être conscient des potentiels biais susceptibles de jouer sur son rapport à l'analyse et/ou à l'action, de les expliciter et de tenter d'en minorer les effets parasites tout au long de son travail. C'est ce que j'espère avoir commencé à faire ici.

3. Enquêter sur un sujet sensible

3.1. Choix méthodologiques

Si le chapitre précédent a permis de rendre compte de la manière dont « un ensemble de valeurs, de sentiments et d'émotions s'est constitué comme dominant, légitime et évident dans un cadre historique, politique et social donné », il s'agit de voir, grâce à l'enquête de terrain, « comment cette économie morale est subie, utilisée, combattue, réappropriée, relayée, concurrencée par différents groupes sociaux et par les individus qui les composent ». D'où l'articulation, pour le cas qui me concerne, entre une sociohistoire (ou « sociogenèse ») de l'économie morale humanitaire-industrielle et une « ethnographie des manières individuelles et collectives d'agir et de réagir par rapport à ces processus » (Fassin et Eideliman 2012, 17). Comme Olivier de Sardan le précise dans sa définition susmentionnée, l'enquête socio-anthropologique associe les apports méthodologiques de la tradition sociologique de l'Ecole de Chicago et de l'anthropologie, les deux ayant en commun de chercher à se trouver « au plus près des "situations naturelles" des sujets – vie quotidienne, conversations, routines –, dans une situation d'interaction prolongée entre le chercheur en personne et les populations locales, afin de produire des connaissances *in situ*, contextualisées, transversales, visant à rendre compte du "point de vue de l'acteur", des représentations ordinaires, des pratiques usuelles et de leurs significations autochtones » (2008, 41). J'ai donc choisi de combiner une observation du travail en abattoir et la conduite d'entretiens auprès des acteurs impliqués dans la régulation des activités d'abattage pour étudier les effets produits par l'application du règlement n°1099/2009 sur les rapports entre les économies morales humanitaires et islamiques.

L'observation a généralement en socio-anthropologie quatre grandes caractéristiques : elle est i) directe, ii) participante ou non, iii) effectuée à découvert ou incognito et iv) plutôt de longue durée. S'agissant de l'observation du travail d'abattage, certains chercheurs ont

[226] *Ibidem*.

opté pour une observation participante (c'est le cas de Séverin Muller et de Timothy Pachirat qui ont mené leur enquête en étant tous deux employés d'abattoir), d'autres pour une observation non participante (c'est le cas de Noëlie Vialles et de Catherine Rémy). Si Muller et Pachirat ont expérimenté intimement et longuement le travail d'abattage, ce qui donne une incontestable richesse à leur travail, ils n'ont en revanche pu le faire que dans un seul abattoir. A l'inverse, si Vialles n'a pas mené d'observation participante, elle a enquêté dans une trentaine d'abattoirs aux caractéristiques variées, lui permettant de recueillir une grande diversité de données ethnographiques et d'observer de nombreuses situations de travail. Enfin, Rémy s'est concentrée sur un seul abattoir de petite taille en fractionnant ses observations en trois périodes d'un mois environ (2005, 120).

Pour ma part, les observations que j'ai menées sont plutôt non participantes (je m'expliquerai plus bas sur la raison du « plutôt »), tantôt à découvert tantôt incognito, et sur des durées relativement courtes. Le choix de cette configuration s'explique par deux raisons principales. Premièrement, je souhaitais visiter plusieurs types d'abattoirs afin de pouvoir comparer les différentes manières d'articuler les trois dimensions humanitaires, islamiques et industrielles ; raison pour laquelle je n'ai pas cherché à mener d'observations prolongées dans un seul abattoir. La contrepartie de cette volonté d'obtenir un minimum d'exhaustivité fut la durée restreinte des observations. Comme la multiplication de vidéos filmées en caméra cachée a contribué à créer un climat de méfiance autour des abattoirs, l'accès aux établissements d'abattage s'est restreint (les conditions d'entrée sur le terrain entre l'époque de Vialles et aujourd'hui sont incomparablement plus difficiles) et limite fortement la possibilité de mener des enquêtes approfondies. Dans ce contexte, deux choix s'offraient à moi : soit trouver un ou deux abattoirs qui acceptaient ma présence pendant une durée prolongée (au prix d'un renoncement à la comparaison), soit trouver plusieurs abattoirs qui acceptaient ma présence pendant une courte durée. J'ai opté pour la seconde option.

Le couplage des observations à des entretiens m'est apparu fondamental pour soumettre la parole des personnes à leurs actes, et réciproquement. Les discours n'ont en effet de sens qu'au regard des situations dans lesquelles ils prennent corps et, inversement, les situations observées gagnent en intelligibilité dès lors que les personnes impliquées éclairent le chercheur de leur point de vue. Sans la mise en perspective des observations et des entretiens, il est tout à fait possible de multiplier les mésententes et de faire fausse route, comme Stéphane Beaud et Florence Weber le font remarquer : « vous risquez de "voir" de travers, d'"entendre" de travers, de vous méprendre sur le "sens" de ce que vous percevez. Mais vous ne vous en rendrez pas compte. Le contresens n'est pas un crime contre la politesse ou le savoir-vivre (comme la bien-nommée "faute" d'orthographe ou de grammaire), mais un crime contre la connaissance, comme le contresens des traductions. (…) C'est pourquoi nous déconseillons l'observation "pure", son usage exclusif, et nous recommandons un mixte d'entretiens et d'observations » (2010, 126). Les entretiens ne permettent pas seulement de

saisir les représentations des acteurs, ils sont aussi des moments privilégiés pour recueillir et recouper des informations. Comme le milieu des abattoirs est un microcosme hermétique, un moyen de contourner les difficultés d'accès au terrain est de multiplier les sources d'informations de façon à confirmer, infirmer ou préciser certaines d'entre elles.

3.2. Délimitation du périmètre d'enquête

Comme je l'ai déjà indiqué, je me suis interrogé en début de thèse sur la pertinence d'effectuer une comparaison des pratiques d'abattage rituel entre la France et un ou plusieurs pays d'Afrique Subsaharienne et/ou du Maghreb. Sachant les difficultés d'accès aux abattoirs et craignant de m'éparpiller, j'ai finalement choisi de me concentrer sur le cas français. La seconde question qui s'est posée au démarrage de la recherche fut celle des espèces à considérer. Ayant déjà travaillé sur l'abattage des bovins, je pensais initialement conserver ce focus mono-espèce, mais l'association AVS souhaitait que le cas des volailles soit également intégré à l'étude. Et effectivement, les différences de technologie d'abattage, de structuration de filière mais aussi de rapport anthropozoologique m'ont convaincu d'introduire dans ma thèse une comparaison bovin/volaille.

Une fois ces deux premières délimitations opérées, quels types d'abattoirs privilégier et comment accéder à ce milieu particulièrement fermé ? L'avantage dont j'ai bénéficié sur ce point tient à l'antériorité de mes recherches. Ayant mené un premier travail d'enquête en 2012-2013 sur la viande halal (2013) et un second en 2013-2014 sur la mise en application du règlement de protection animale n°1099/2009 en abattoir de bovins (2014; Hochereau et Jourdan 2015a), je disposais déjà de plusieurs contacts et d'une cartographie des abattoirs d'animaux de boucherie. Le travail effectué avec François Hochereau m'a en quelque sorte servi de modèle s'agissant de la marche à suivre. A l'époque, nous avions commencé par prendre contact avec les trois fédérations d'abattoirs d'animaux de boucherie qu'étaient la FNEAP[227], la FNICGV[228] (devenue FEDEV) et le SNIV[229] (devenu Culture Viande) – la FEDEV et Culture Viande ayant fusionné en 2021 –, afin qu'ils transmettent à leurs adhérents notre souhait de nous rendre en abattoir observer le travail et échanger avec les travailleurs. Comme les retours avaient été très variables (la FNEAP avait été la fédération la plus réactive), nous avions décidé de construire notre propre cartographie des abattoirs en nous appuyant sur plusieurs études et rapports techniques et réglementaires, puis de les contacter directement. Nous avions ainsi distingué trois catégories d'abattoirs (Hochereau et Jourdan 2015, 66-68) ; typologie que je réutilise pour la thèse :

- Les abattoirs « industriels » de grande taille d'un volume supérieur à 30.000 tec/an. Ils alimentent les salles de découpe et les usines de transformation des

[227] Fédération nationale des exploitants d'abattoirs prestataires de service.
[228] Fédération nationale de l'industrie et du commerce en gros des viandes.
[229] Syndicat national des industries de la viande.

groupes agroalimentaires, regroupées généralement sur un même site. L'abattoir est un moyen d'approvisionner la filière viande et de faciliter l'implantation du groupe dans des milieux ruraux souvent demandeurs d'emplois. Ces établissements ne possèdent pas d'ancrage territorial avec les acteurs de la filière alimentaire locale ; ils produisent à destination du marché national et international. Ils sectorisent à l'extrême les postes sur chaîne de façon à ce que le travail résulte davantage de la répétition d'une tâche précise que de la maîtrise d'un poste à part entière. De nombreux sites sont à la pointe de la technologie de manière à ce que le rythme d'abattage soit le plus élevé et fluide possible et que chaque partie de l'animal soit valorisée. Plus la structure est grande et plus l'abattoir possède différents cadres intermédiaires à qui le directeur délègue les responsabilités. Cette hiérarchie établit une frontière très marquée entre le monde de la chaîne et celui de la direction.

- Les abattoirs « intermédiaires » dont le volume est compris entre 10.000 et 20.000 tec/an. Ces établissements possèdent un fonctionnement industriel proche des plus grands sites et sont généralement entièrement privés, mais sont souvent d'anciens outils municipaux rénovés. Les locaux et les équipements sont modernisés et récents, les ouvriers sont en charge d'un poste précis, mais la division des tâches est moins marquée que dans les abattoirs de la première catégorie. Ils révèlent le changement de logique des années 1960-1970 où les abattoirs sont passés du statut de municipal-public à industriel-privé. On trouve des responsables à chaque étape de production mais la taille des structures relativise la séparation entre les différents secteurs, bien qu'elle soit d'une manière générale toujours marquée. Ces abattoirs alimentent le marché national, l'export, mais aussi quelques clients locaux.

- Les abattoirs « prestataires » dont le volume d'abattage est compris entre 2000 et 10.000 tonnes équivalent-carcasse (tec) annuelles. Ces établissements peuvent avoir un statut public ou privé (le plus souvent ils sont municipaux) et, dans les deux cas, ils assurent un service d'abattage pour les clients locaux. Généralement, les actionnaires sont les usagers de l'abattoir (groupements d'éleveurs, marchands de bestiaux, grossistes en viande, etc.). A la différence des abattoirs privés, ces abattoirs n'ont pas de service commercial et n'achètent pas d'animaux ; ils font payer une taxe de prestatation à chaque abattage. La logique est alors totalement différente des abattoirs privés puisqu'ils sont des « outils » à disposition des clients locaux, nécessaires au développement et à la valorisation du territoire dans lequel ils s'inscrivent. Ils sont cependant soumis aux mêmes réglementations sanitaires européennes et doivent donc afficher un certain niveau de rentabilité pour que l'outil puisse subsister. Les situations socioéconomiques de ces établissements sont

alors très variables ; leur survie dépend essentiellement d'une volonté politique et du besoin en abattage des usagers locaux.

A la différence des bovins, je partais de zéro dans le cas des volailles. N'ayant mené aucune enquête et ne possédant aucun carnet d'adresses, j'ai tenté de suivre la même démarche qu'en bovins. J'ai donc contacté les deux plus importantes fédérations d'abattoirs que sont la FIA[230] et le CNADEV[231], et un peu plus tard le CNADA[232] (qui représente les plus petits abattoirs agréés et non agréés). J'ai obtenu un entretien avec un membre de la FIA mais aucun contact d'abattoirs. Je n'ai eu aucune réponse du CNADEV malgré plusieurs relances. J'ai eu un entretien avec le responsable du CNADA, mais celui-ci m'a redirigé vers le CNADEV s'agissant de la question plus spécifique de l'abattage halal. J'ai donc choisi de procéder comme en bovin, c'est-à-dire de construire ma propre typologie d'abattoirs et de les contacter directement. Après consultation de différents rapports et documents techniques et réglementaires, j'ai commencé par noter que l'on trouve, en France, deux grandes catégories d'abattoirs de volailles :

- Ceux qui ne sont pas soumis à un agrément européen. On compte en 2020 environ 3500 abattoirs de ce type[233]. Ils correspondent à des petits ateliers d'abattage privés situés sur une exploitation agricole. Le responsable de l'exploitation doit être éleveur et seul lui ou un membre de l'exploitation peut assurer l'abattage des animaux. Le nombre de volailles abattues ne doit pas dépasser les 500 équivalents poulets/semaine ou les 25.000/an. La zone de chalandise des produits issus de l'abattage ne doit pas dépasser les 200km[234]. L'abattage rituel (sans étourdissement) est interdit dans ce type d'établissements.
- Ceux qui sont soumis à un agrément européen. On compte actuellement près de 950 abattoirs de ce type[235]. Cette catégorie comporte une extrême diversité d'établissements. Certains sont des petits ateliers d'abattage dont la taille est équivalente à ceux de la première catégorie mais qui ont choisi d'être agréés pour des raisons commerciales. C'est par exemple le cas d'éleveurs qui abattent en rituel sur leur exploitation (ou font intervenir un tiers pour le faire) et vendent leurs produits en circuit-court ou directement à la ferme. En revanche, d'autres abattoirs sont des grandes usines industrielles et d'autres encore sont de taille moyenne. Pour affiner la typologie, je propose de subdiviser cette catégorie en suivant la proposition du CNEAB (2019, 25) qui distingue :

[230] Fédération des Industries Avicoles.
[231] Comité National des Abattoirs et Ateliers de Découpe de Volailles, Lapins et Chevreaux.
[232] Comité National d'Action et de Défense des Aviculteurs.
[233] https://www.senat.fr/questions/base/2020/qSEQ200415745.html. Consulté le 20/09/2022.
[234] https://landes.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Nouvelle-Aquitaine/101_Inst-Landes/Documents/gestion_entreprise/conforter_son_entreprise/abattage_volailles.pdf. Consulté le 20/09/2022.
[235] https://catalogue.datara.gouv.fr/geosource/panierDownloadFrontalParametrage?LAYERIDTS=23047023. Consulté le 20/09/2022.

- Les abattoirs qui produisent plus de 10.000 tec/an. « En 2016, 56 abattoirs dépassent ce seuil et représentent 82 % de la production française de volailles ». Je les qualifierai d'« industriels ».
- Les abattoirs qui produisent entre 1000 et 10.000 tec/an. « En 2016, 75 abattoirs entrent dans cette catégorie »[236]. Je les qualifierai d'« intermédiaires ».
- Enfin, les abattoirs qui abattent moins de 1000 tec/an. Je les qualifierai « de proximité ».

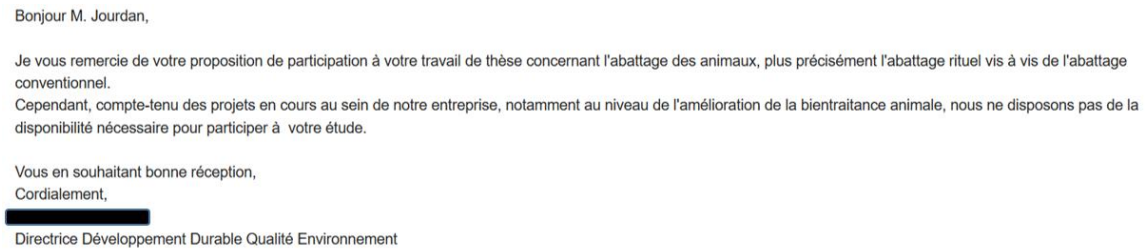
3.3. Sélection des abattoirs, identification des personnes à interviewer et prise de contact

3.3.1. Sélection des abattoirs et prise de contact

La prise de contact avec les fédérations d'abattoirs ayant été peu productive (au final, seul un des responsables contactés qui est aussi à la tête d'un abattoir prestataire d'animaux de boucherie a accepté de me recevoir et de me faire visiter son établissement), je me suis résolu à contacter directement les abattoirs en leur présentant mon étude, avec pour objectif d'obtenir un nombre équivalent d'établissements pour les trois catégories identifiées. J'ai d'abord recontacté certains directeurs rencontrés durant mes enquêtes précédentes et obtenu de cette façon une entrée dans un abattoir prestataire. Puis j'ai multiplié les mails et appels téléphoniques en contactant soit la direction des abattoirs, soit celle des services vétérinaires en charge de l'inspection officielle des abattoirs. J'ai ainsi envoyé d'innombrables courriels à des chefs de service de DD(CS)PP[237] de différents départements ou directement à des vétérinaires officiels en poste en abattoir. La première stratégie m'a permis d'obtenir l'entrée dans deux abattoirs prestataires supplémentaires et la seconde dans un abattoir intermédiaire, un abattoir industriel et un abattoir prestataire. Par ailleurs, un ami m'a mis en relation avec son boucher en viande halal actionnaire d'un abattoir prestataire, qui m'a permis de l'accompagner sur le terrain. En fin de compte, comme nous l'avions déjà expérimenté avec François Hochereau en 2014, ce sont les abattoirs industriels qui ont été les plus difficiles à approcher. Certains n'ont pas du tout répondu à mes sollicitations (ni par mail ni par téléphone), d'autres ont accepté de me recevoir en entretien mais pas de me faire entrer en abattoir, d'autres encore ont refusé toute participation (figures 5 et 6) :

[236] La FIA considère pour sa part que 76 abattoirs qui abattent plus de 200 000 volailles par mois contribuent à la quasi-totalité des abattages de volaille en France (soit 1,64 tec/an). Source : https://www.fia.fr/la-fia/#chiffres_cles. Consulté le 20/09/2022.

[237] Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) ou direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP).

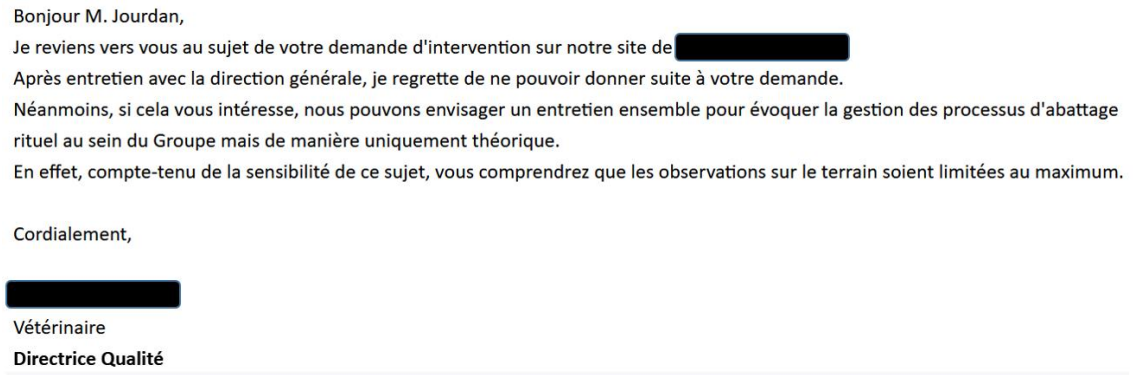


Bonjour M. Jourdan,

Je vous remercie de votre proposition de participation à votre travail de thèse concernant l'abattage des animaux, plus précisément l'abattage rituel vis à vis de l'abattage conventionnel.
Cependant, compte-tenu des projets en cours au sein de notre entreprise, notamment au niveau de l'amélioration de la bientraitance animale, nous ne disposons pas de la disponibilité nécessaire pour participer à votre étude.

Vous en souhaitant bonne réception,
Cordialement,
[redacted]
Directrice Développement Durable Qualité Environnement

Figure 5 : Mail de refus d'un abattoir industriel de bovins (1)



Bonjour M. Jourdan,
Je reviens vers vous au sujet de votre demande d'intervention sur notre site de [redacted]
Après entretien avec la direction générale, je regrette de ne pouvoir donner suite à votre demande.
Néanmoins, si cela vous intéresse, nous pouvons envisager un entretien ensemble pour évoquer la gestion des processus d'abattage rituel au sein du Groupe mais de manière uniquement théorique.
En effet, compte-tenu de la sensibilité de ce sujet, vous comprendrez que les observations sur le terrain soient limitées au maximum.

Cordialement,

[redacted]
Vétérinaire
Directrice Qualité

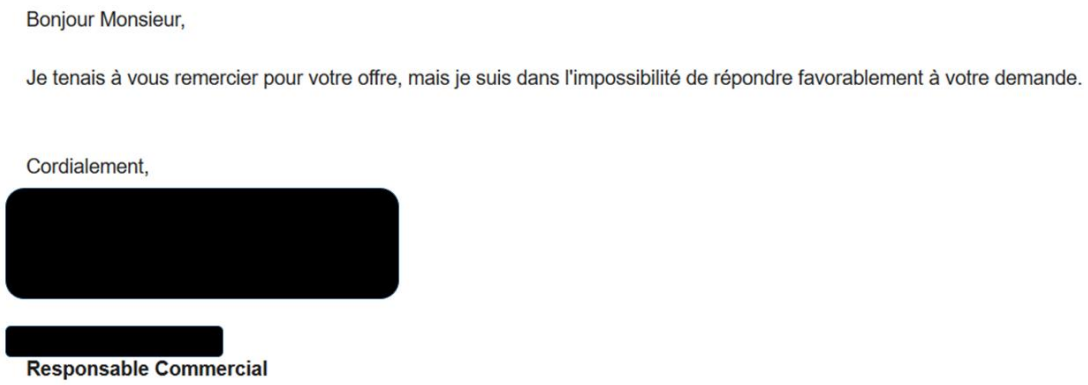
Figure 6 : Mail de refus d'un abattoir industriel de bovins (2)

Pour accéder aux plus grandes structures, j'ai suivi une agence de certification halal qui a accepté que j'accompagne ses équipes de contrôleurs dans quatre abattoirs de bovins. Pour un de ces abattoirs, l'agence a averti la direction de ma présence et de l'objet de mon travail, laquelle a accepté que je me rende sur place. Pour les trois autres abattoirs, je me suis rendu sur le terrain incognito en me faisant passer pour un contrôleur de l'agence (d'où une observation que je qualifiais plus haut de « plutôt » participante, dans la mesure où j'endossais certes le rôle de contrôleur mais celui-ci consistait simplement à rester posté en zone d'abattage). J'ai choisi de procéder de cette façon car, ayant contacté en amont les directions de ces abattoirs qui avaient refusé de m'ouvrir leurs portes, la seule possibilité d'entrer sur les lieux était de profiter de l'opportunité offerte par l'agence halal. Au final, j'ai pu me rendre dans 12 abattoirs, dont les principales caractéristiques sont synthétisées dans le tableau suivant (tableau 4) :

Tableau 4 : Récapitulatif des abattoirs de bovin visités

N° site	Type d'abattoir	Niveau de spécialisation inter-espèce	Niveau de spécialisation intra-espèce	Tonnage (tec/an)	Mode d'accès au terrain	Type d'observation
1	Prestataire	Multi-espèces	Gros bovins et veaux	4500	Direction abattoir	A découvert
2	Prestataire	Multi-espèces	Gros bovins et veaux	7000	Direction abattoir	A découvert
3	Prestataire	Multi-espèces	Gros bovins et veaux	9500	Service vétérinaire	A découvert
4	Prestataire	Multi-espèces	Gros bovins et veaux	5000	Boucher halal	A découvert
5	Prestataire	Multi-espèces	Gros bovins et veaux	4200	Direction abattoir	A découvert
6	Prestataire	Multi-espèces	Gros bovins et veaux	2000	Fédération d'abattoir	A découvert
7	Intermédiaire	Bi-espèces	Gros bovins et veaux	9000	Service vétérinaire	A découvert
8	Intermédiaire	Mono-espèce	Gros bovins et veaux	15.000	Agence halal	A découvert
9	Intermédiaire	Mono-espèce	Gros bovins	15.000	Agence halal	Incognito
10	Industriel	Mono-espèce	Veaux	30.000	Agence halal	Incognito
11	Industriel	Mono-espèce	Gros bovins	50.000	Agence halal	Incognito
12	Industriel	Bi-espèces	Gros bovins et veaux	40.000	Service vétérinaire	A découvert

Du côté des abattoirs de volailles, la sélection et la prise de contact ont été encore plus difficiles. De la même manière qu'en bovin, le secteur est dominé par un nombre restreint de groupes auxquels appartiennent la plupart des abattoirs industriels. Sachant qu'aucun de ces groupes n'a accepté de répondre à mes sollicitations – soit ils ne m'ont pas répondu, soit ils ont refusé (figures 7, 8 et 9) –, je n'ai pas eu accès au terrain par leur biais :


Bonjour Monsieur,

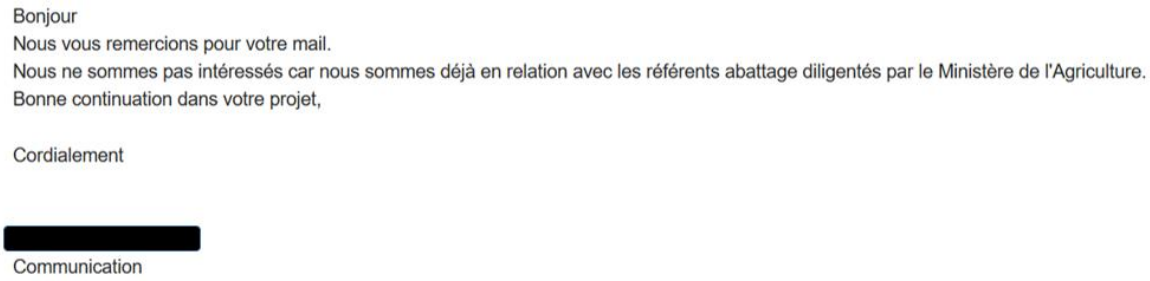
Je tenais à vous remercier pour votre offre, mais je suis dans l'impossibilité de répondre favorablement à votre demande.

Cordialement,

[redacted]

[redacted]
Responsable Commercial

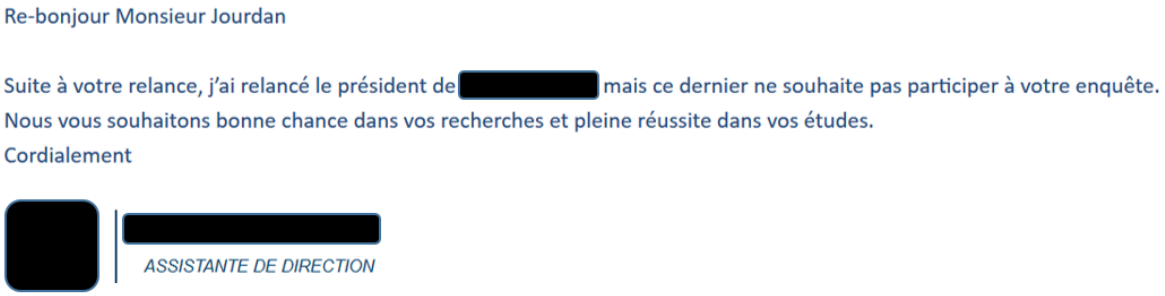
Figure 7 : Mail de refus d'un abattoir industriel de volailles (1)


Bonjour
Nous vous remercions pour votre mail.
Nous ne sommes pas intéressés car nous sommes déjà en relation avec les référents abattage diligentés par le Ministère de l'Agriculture.
Bonne continuation dans votre projet,

Cordialement

[redacted]
Communication

Figure 8 : Mail de refus d'un abattoir industriel de volailles (2)


Re-bonjour Monsieur Jourdan

Suite à votre relance, j'ai relancé le président de [redacted] mais ce dernier ne souhaite pas participer à votre enquête.
Nous vous souhaitons bonne chance dans vos recherches et pleine réussite dans vos études.
Cordialement

[redacted]
[redacted]
ASSISTANTE DE DIRECTION

Figure 9 : Mail de refus d'un abattoir industriel de volailles (3)

Au final, seul un abattoir industriel indépendant a répondu favorablement à ma demande et m'a permis de rencontrer son responsable qualité et d'observer rapidement le fonctionnement de la chaîne. J'ai pu visiter un second abattoir industriel par le biais d'un boucher halal-bio avec qui j'ai mené par ailleurs un entretien, mais le site est situé en Espagne où le contexte culturel, socioéconomique et politique n'est pas le même qu'en France. Je ne traiterai donc pas ce cas de la même manière que les autres abattoirs. Les deux derniers établissements français que j'ai visités sont de taille intermédiaire. J'ai eu l'opportunité de

m'y rendre en suivant la même agence de certification halal qui m'a introduit dans les abattoirs de bovins. J'y suis allé dans ce cas à découvert. L'agence a averti la direction des deux sites de ma présence mais je n'ai pas eu l'occasion de les rencontrer ; l'un était trop occupé, l'autre n'a pas répondu à mes multiples appels téléphoniques et messages vocaux. En fin de compte, je me suis rendu dans quatre abattoirs de volailles, dont voici les caractéristiques :

Tableau 5 : Récapitulatif des abattoirs de volaille visités

N° site	**Type d'abattoir**	**Niveau de spécialisation inter-espèce**	**Niveau de spécialisation intra-espèce**	**Tonnage (tec/an)**	**Mode d'accès au terrain**	**Type d'observation**
1	Intermédiaire	Multi-espèces	Poulets, dindes, pintades, chapons, lapins, poulardes, etc.	NC	Agence halal	A découvert
2	Intermédiaire	Mono-espèces	Dindes	NC	Agence halal	A découvert
3	Industriel	Bi-espèces	Poulets et lapins	14.000	Direction abattoir	A découvert
4	Industriel	Mono-espèce	Poulets	25.000	Boucher halal-bio	A découvert

3.3.2. Identification des personnes à interviewer et prise de contact

Qui à présent contacter pour combiner de façon pertinente les observations et les entretiens ? En premier lieu, j'ai couplé mes visites d'abattoir par des entretiens avec les personnes impliquées dans le travail d'abattage. En voici le détail, d'abord s'agissant des bovins (tableau 6), ensuite des volailles (tableau 7) :

Tableau 6 : Entretiens réalisés lors de la visite des abattoirs de bovins

N° site	Type d'abattoir	Mode d'accès au terrain	Type d'observation	Nbre entretiens effectués	Fonction des personnes rencontrées	Mode de recueil de la parole
1	Prestataire	Direction abattoir	A découvert	2	Directeur	Enregistré
					Vétérinaire officielle	Enregistré
2	Prestataire	Direction abattoir	A découvert	3	Directeur	Enregistré
					Responsable qualité	Enregistré
					Vétérinaire coordonnateur + techniciens vétérinaires	Enregistré
3	Prestataire	Service vétérinaire	A découvert	1	Vétérinaire officiel	Enregistré
5	Prestataire	Direction abattoir	A découvert	1	Directeur abattoir	Enregistré
6	Prestataire	Fédération d'abattoir	A découvert	1	Directeur abattoir	Enregistré
7	Intermédiaire	Service vétérinaire	A découvert	3	Directeur abattoir	Notes
					Vétérinaire officiel	Enregistré
					Responsable qualité	Notes
8	Intermédiaire	Agence halal	A découvert	1	Responsable qualité	Enregistré
10	Industriel	Agence halal	Incognito	1	Responsable d'agence halal	Enregistré
12	Industriel	Service vétérinaire	A découvert	1	Vétérinaire officielle	Notes
N				**14**		

Tableau 7 : Entretiens réalisés lors de la visite des abattoirs de volailles

N° site	Type d'abattoir	Mode d'accès au terrain	Type d'observation	Nbre entretiens effectués	Fonction des personnes rencontrées	Mode de recueil de la parole
3	Industriel	Direction abattoir	A découvert	1	Responsable qualité	Notes
4	Industriel	Boucher halal-bio	A découvert	1	Directeur commercial	Enregistré
N				**2**		

J'ai ainsi effectué 14 entretiens lors de ma visite en abattoirs de bovins (dont 11 recueillis par enregistrement et 3 par prise de note) et 2 en abattoirs de volailles (dont un par enregistrement et l'autre par prise de note).

En parallèle, j'ai identifié les différents acteurs impliqués dans la régulation et le déroulement des activités d'abattage, que ce soit en matière de protection animale (dimension humanitaire), de production de viande halal (dimension islamique) ou de gestion des aspects productifs (dimension industrielle). A l'appui d'un travail documentaire, de mes travaux antérieurs et de mes premiers entretiens et visites d'abattoir – grâce auxquels j'ai déroulé « les fils d'un réseau de relations, suivant la technique dite de la "boule de neige" » (Beaud et Weber 2012, 243) –, j'ai établi huit catégories d'acteurs à interroger :

1) Les « **agents de l'Etat** », catégorie dans laquelle j'inclus :

   - Les agents de l'administration centrale. Ils sont chefs de bureau, sous-directrice de service ou « référents nationaux abattoirs » (RNA)[238] à la DGAL, ou membres du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER). Tous sont impliqués dans l'évolution et la supervision de l'application des réglementations de protection animale à l'échelle nationale, en lien étroit avec la Commission européenne.
   - Les agents des services déconcentrés. Ils sont inspecteurs de la santé publique vétérinaire en poste en DD(CS)PP et ont pour mission de piloter

[238] En 1994, un système de classement des abattoirs est mis en place par la DGAL pour évaluer le degré de conformité sanitaire des abattoirs au regard de la réglementation (Hochereau et Jourdan 2015). Le niveau sanitaire est depuis apprécié par une note allant de un à quatre en fonction des non-conformités relevées au sein de l'établissement (Riera et al. 2007, 20), classement qui intègre dans sa notation le niveau de maîtrise de la protection animale. En 2008, la DGAL a créé un réseau de référents nationaux abattoirs (RNA) dans le but d'harmoniser ce système de contrôle et de classement. Les RNA réalisent ainsi des audits réguliers en abattoir et proposent des méthodes d'inspections nationales, y compris en matière de protection animale.

l'inspection des établissements d'abattage (notamment sur le plan sanitaire et de la protection animale).

- Les vétérinaires officiels et les coordonnateurs d'abattoirs. Les premiers sont responsables de l'inspection vétérinaire quotidienne des abattoirs qui leur sont assignés (notamment au niveau des règles sanitaires – inspections ante et post-mortem – et de protection animale). Les seconds sont chargés de faire le lien, dans un département donné, entre plusieurs équipes d'inspection de différents abattoirs, généralement à des fins d'harmonisation des inspections.
- Les techniciens (ou auxiliaires) vétérinaires. Ils sont chargés d'effectuer un certain nombre de tâches (d'inspection, d'administration, etc.) que leur délèguent les vétérinaires officiels.

Pour ce qui est de l'administration centrale, j'ai contacté directement les différents services de la DGAL (et plus largement du Ministère de l'Agriculture) en charge des abattoirs pour proposer aux responsables de les rencontrer, ce qu'ils ont assez facilement accepté. Concernant les chefs de service de DD(CS)PP, les vétérinaires officiels et les coordonnateurs d'abattoirs, je les ai contactés directement par mail en privilégiant ceux en poste dans des départements où j'avais des déplacements prévus ou dans lesquels je m'étais déjà rendu (pour multiplier les points de vue sur la situation d'un ou plusieurs abattoirs donnés). Dans d'autres cas, j'ai eu le contact des personnes par effet « boule de neige ». Enfin, j'ai eu l'opportunité de bénéficier d'un travail d'enquête réalisé par Marie Teyssedre (2020), inspectrice de la santé publique vétérinaire. Suite à la rencontre de Sébastien Gardon, enseignant chercheur à VetAgro Sup et responsable des formations en sciences humaines et sociales à l'ENSV[239], celui-ci m'a proposé d'encadrer le travail de certains vétérinaires en formation d'inspecteur de la santé publique vétérinaire. C'est dans ce cadre que Marie Teyssedre a effectué un stage à l'INRAE (co-encadré par Jocelyne Porcher et moi-même) entre avril et juillet 2020 sur les enjeux relatifs à l'application du règlement européen de protection animale en abattoir de volailles. Elle a réalisé pour ce faire des entretiens, complémentaires aux miens, avec plusieurs agents de l'Etat, me permettant de combler l'écart entre le nombre de vétérinaires spécialisés en bovin et en volailles.

2) Les **« industriels »**, catégorie dans laquelle je regroupe :

- Les directeurs et responsables (notamment qualité) d'abattoir. C'est à eux qu'incombe l'élaboration et l'application des « modes opératoires normalisés » du règlement de protection animale, mais aussi des cahiers des charges des agences de certification halal.

[239] Ecole nationale des services vétérinaires.

- Les « acteurs filières ». Ils sont en poste dans des instituts techniques, des organisations interprofessionnelles ou des fédérations d'abattoirs et contribuent chacun à leur manière à allier normes de protection animale, normes islamiques d'abattage et impératifs productifs.
- Les consultants. Ils sont le plus souvent des vétérinaires libéraux ou des ingénieurs spécialisés sur des questions techniques, réglementaires et économiques et interviennent à la demande de certains abattoirs pour améliorer leur fonctionnement sur des points généraux ou spécifiques. Ce à quoi il faut ajouter des consultants spécialisés sur le bien-être animal, qui sont généralement des vétérinaires ou des éthologues.
- Les « équipementiers ». Ils conçoivent ou distribuent du matériel pour les abattoirs, dont des équipements destinés à la contention, l'étourdissement et plus globalement l'abattage des animaux. J'avais été marqué par l'importance des questions de conception et d'utilisation des outils techniques (que ce soit en rituel musulman ou non) lors de mes enquêtes en 2014 ; raison pour laquelle j'ai souhaité interroger quelques-uns de ces professionnels.

Concernant les directeurs et responsables d'abattoir, rares sont ceux qui ont accepté une rencontre ou un échange téléphonique sans que je leur sois recommandé par quelqu'un. Plusieurs d'entre eux m'ont par exemple dit s'être renseignés sur moi auprès de personnes que j'avais mentionnées lors de nos échanges avant de répondre favorablement à ma demande. Il faut en quelque sorte avoir un pied dans le milieu et être reconnu comme étant quelqu'un de correct (c'est-à-dire qui ne cause pas de vagues et ne cherche pas à discréditer la filière) pour pouvoir y entrer. A cela se sont ajoutés les problèmes liés au confinement et à la limitation des déplacements posés par l'épidémie du Covid (certains abattoirs étant en outre particulièrement touchés[240]). Pour toutes ces raisons, l'accès aux professionnels d'abattage, ne serait-ce que pour effectuer un entretien, s'est avéré difficile et nécessitait chaque fois de réfléchir à une certaine stratégie, comme me le conseillait par ailleurs ce responsable d'ONG de protection animale :

> *« Si vous y allez sans que vous ayez un profil clair, vous vous ferez fermer toutes les portes. (…) Un profil clair c'est qu'est-ce que vous êtes, vous êtes étudiant pour l'instant, vous êtes doctorant, vous n'avez donc pas beaucoup d'éléments qui peuvent entre guillemets rassurer un abattoir. Ce qui serait rassurant c'est que vous accompagniez quelqu'un qu'un abattoir connait. (…) Ils ne savent pas quelle est la finalité de votre étude, donc s'il y a un engagement de confidentialité peut-être [que ça aidera], mais sinon ça me parait difficile. (…) Je vais vous dire très sincèrement, si vous contactez un abattoir aujourd'hui vous êtes grillé, tous les*

[240] « Coronavirus dans des abattoirs : pourquoi des foyers d'infection apparaissent-ils ? », *Le Monde*, en ligne, 18 mai 2020. Consulté le 20/09/2022.

> *abattoirs ont autre chose à faire en ce moment [i.e. en période de Covid] que de recevoir des auditeurs, donc tous les audits y compris les audits officiels sont annulés. Donc vous faites ce que vous voulez mais si vous les contactez vous êtes foutus, (…) parce qu'à partir du moment où vous les avez enquiquinés une fois ils voudront pas de vous une deuxième fois, donc attendez tranquillement la fin de la crise » (responsable ONG BEA / 5).*

Ce qui a été décisif a été ma participation à des réunions du Comité national d'éthique des abattoirs (CNEAB). Créé en 2017 suite à la publication du rapport parlementaire Falorni (2016), le comité regroupe les principaux acteurs nationaux (professionnels, administratifs, associatifs, etc.) impliqués sur les questions d'abattage des animaux (en particulier de protection animale). Suite à un entretien avec le président du CNEAB lors duquel il a accepté que j'intègre le comité en tant qu'observateur, j'ai à la fois eu accès à la liste des participants et observé lors des différentes réunions les positions des uns et des autres, les conflits, les alliances, les divergences et convergences, les stratégies, etc. Ayant été soumis à un « engagement de confidentialité et de non divulgation », je ne peux pas restituer dans la thèse le contenu des réunions auxquelles j'ai participé (deux en 2018, deux en 2019, deux en 2020 et trois en 2021). Néanmoins, ces moments m'ont permis d'identifier plusieurs acteurs clés et d'entrer directement en contact avec eux. C'est par ce biais que j'ai eu accès à trois « acteurs filières » avec lesquels j'ai réalisé des entretiens (deux représentants de fédérations d'abattoirs et une responsable technique et scientifique d'une organisation interprofessionnelle). Et c'est suite à l'entretien avec la responsable interprofessionnelle que j'ai été mis en relation avec le responsable d'un abattoir d'un grand groupe industriel français. Concernant les autres directeurs et responsables d'abattoir interviewés, j'ai utilisé plusieurs voies : une personne a accepté d'échanger avec moi après que je l'ai contactée sur Linkedin, une autre à la suite de multiples mails (et appels) que j'ai adressés au siège du groupe auquel elle appartient, une autre via un étudiant qui avait interrogé un directeur d'abattoir dans le cadre de ses études de Master. Pour ce qui est des autres « acteurs filières » interviewés, je les ai identifiés par le biais des organigrammes disponibles sur les sites internet de leurs institutions. Certains ne m'ont pas répondu, d'autres ont accepté d'échanger. S'agissant des consultants, je les ai contactés soit parce que leurs noms avaient été cités en entretien, soit en faisant des recherches sur Internet. Enfin, concernant les équipementiers, il a été assez facile d'identifier les principales entreprises dans la mesure où elles sont relativement peu nombreuses sur le marché français.

3) Les **membres d'ONG de protection animale**. De tendance « welfariste » ou « réformiste », ils militent activement pour l'amélioration des conditions d'abattage (i.e. pour des abattages les moins douloureux et stressants possibles) et s'opposent catégoriquement à la pratique de l'abattage sans étourdissement. Ils mènent des actions de lobbying auprès des décideurs politiques, de sensibilisation des consommateurs et d'accompagnement des professionnels d'abattage et des filières viandes.

La « sélection » de ces associations a été assez simple dans la mesure où elles sont facilement identifiables eu égard à leurs positions sur l'abattage rituel musulman et leur présence dans les différentes instances institutionnelles et professionnelles d'échange sur la question de la protection animale. Je les ai contactés directement par mail et tous ont accepté de répondre à ma demande d'entretien.

4) Les **scientifiques**. Ils sont biologistes, éthologues, vétérinaires ou neuroscientifiques dans des structures de recherche comme INRAE ou des agences administratives comme l'ANSES. Ils sont pour la plupart spécialisés dans l'étude du stress et de la douleur chez les animaux d'élevage.

L'identification de ces spécialistes a là-aussi été relativement aisée dans la mesure où leurs noms ressortaient fréquemment de la consultation de différents documents techniques et scientifiques sur l'abattage. J'ai contacté ces personnes par mail ou téléphone et toutes ont accepté de me rencontrer. A noter que Marie Teyssedre a réalisé un entretien supplémentaire avec une scientifique, sur lequel je me suis appuyé dans mon travail.

5) Les **responsables d'agences de certification halal**. Ils interviennent en abattoir, en usine de transformation des viandes voire en restaurant et en boucherie pour s'assurer de la conformité des pratiques et des produits aux exigences de leurs cahiers des charges.

Etant donné mes travaux antérieurs sur la production de viande halal, l'identification des agences de certification présentes sur le marché français a été plutôt facile. La prise de contact a été en revanche plus complexe. Je me suis d'abord demandé si je devais leur préciser d'emblée que ma thèse était financée par AVS ou non, sachant que l'association est un de leurs concurrents commerciaux et religieux (les agences n'ont pas les mêmes modalités de certification ni les mêmes normes religieuses). Après échange avec l'association, nous avons convenu de façon générale que je ne préciserai le mode de financement que si la question m'était posée. J'ai donc contacté une dizaine d'agences de certification halal, mais n'ai eu qu'un seul retour positif. J'ai alors demandé à AVS de me mettre en relation avec des agences avec lesquelles elle est en bon terme, ce qui m'a permis de rencontrer les responsables de deux agences supplémentaires. Enfin, un des sacrificateurs rencontrés avait lui-aussi un contact avec un responsable d'agence qui a accepté que l'on échange. Enfin j'ai intégré dans cette catégorie d'acteurs un ancien militant associatif, porteur d'un projet de contrôle de la viande halal à l'échelle nationale, que j'ai contacté directement. Au final, parmi les six agences de certification halal avec qui j'ai été en contact (AVS inclu), quatre sont de petite taille (moins de 10 salariés) et deux sont de grande taille (plus de 80 salariés).

6) Les **sacrificateurs.** Ils assurent l'acte d'abattage au quotidien. Ils exercent soit en tant que salariés d'abattoir ou d'agence de certification halal, soit en tant que prestataire de service (avec le statut d'autoentrepreneur), soit en tant que boucher-sacrificateur.

L'enquête en abattoir m'a permis d'échanger avec un sacrificateur employé d'abattoir pendant qu'il travaillait et d'en croiser un second avec qui j'ai seulement discuté de façon succincte et superficielle. D'une manière générale, il était difficile d'effectuer des entretiens formels avec les sacrificateurs lors de mes visites en abattoir. Soit parce que la direction m'a indiqué d'emblée les personnes avec qui je pouvais échanger (généralement des responsables) ; soit parce que les sacrificateurs étaient absents lors de ma venue (ce qui m'est arrivé dans deux abattoirs, alors que j'avais précisé venir *aussi* pour les rencontrer) ; soit, lorsque je bénéficiais d'une plus grande liberté de mouvement, parce que le sacrificateur acceptait de discuter avec moi pendant son travail mais s'empressait de quitter l'abattoir dès qu'il terminait. Au bout du compte, c'est en passant par les agences de certification halal que j'ai pu planifier des entretiens avec les sacrificateurs. Sur les douze sacrificateurs interrogés, neuf sont salariés d'agence de certification halal, un a le statut d'autoentrepreneur, un est un boucher qui se charge lui-même de l'abattage d'une partie des animaux dont il vend la viande, et un est un sacrificateur occasionnel membre d'une structure associative qui organise chaque année le sacrifice de l'Aïd. Sur les neuf sacrificateurs salariés d'agence, sept sont membres de l'association AVS et deux ont été successivement membres de deux agences différentes. Parmi les sept sacrificateurs membres d'AVS, trois sont d'anciens employés d'abattoir « débauchés » par l'association, les autres n'avaient aucune expérience de sacrificateur avant d'intégrer l'agence.

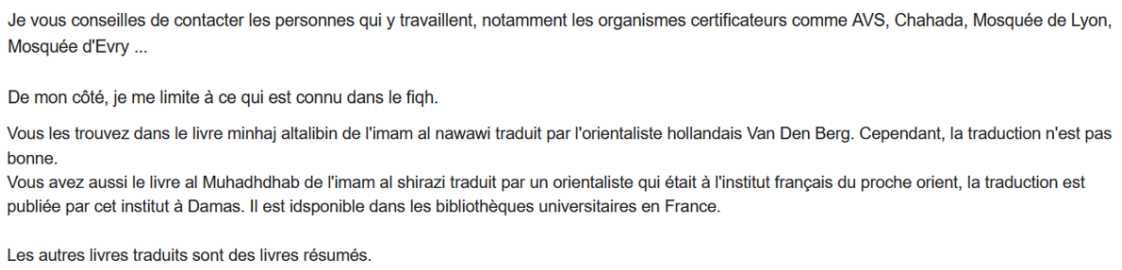
7) Les **bouchers en viande halal-bio**, spécialisés dans la vente de produits haut de gamme et de qualité (AB[241], Label Rouge, AOP, IGP, etc.).

L'un des deux bouchers rencontrés est un partenaire de l'association AVS qui s'est montré très intéressé par le sujet de ma thèse. S'agissant du second, il s'agit d'une enseigne réputée pour ses produits halal haut de gamme que j'ai contactée directement. J'avais initialement approché deux autres bouchers, positionnés sur le même type de marché, mais nous n'avons pas réussi à nous rencontrer faute de temps. J'ai souhaité intégrer ce type de bouchers (i.e. engagés dans une production de qualité) en raison du fait qu'ils affichent un discours critique vis-à-vis de la production halal industrielle ; l'idée étant de voir par quoi se traduit concrètement cette « promesse de différence »[242].

[241] Les entretiens ont été réalisés avant l'interdiction d'étiqueter « agriculture biologique » les produits issus d'abattages sans étourdissement, prononcée en 2020 par la Cour de Justice de l'Union Européenne (CJUE).
[242] Expression empruntée au sociologue Ronan Le Velly (2017).

8) Les **théologiens musulmans**. Ils sont imams, enseignants et/ou responsables d'études au sein de mosquées et/ou d'instituts islamiques. Je les ai intégrés à l'étude pour avoir leur point de vue de théologien sur les questions relatives à l'abattage rituel musulman, à la protection animale et à l'industrie d'abattage.

Pour identifier les théologiens pertinents à contacter, je me suis appuyé sur la liste des « instituts et universités islamiques » de la revue *Les cahiers de l'Islam*, disponible en ligne[243], en privilégiant les centres francophones, ainsi que sur le rapport « Mission de réflexion sur la formation des imams et des cadres religieux musulmans » piloté par l'islamologue Rachid Benzine, l'historienne Catherine Mayeur-Jaouen et la juriste Mathilde Philip-Gay (2017). J'ai là-encore envoyé de nombreux mails à différentes structures et à différentes personnes. Certains ne m'ont pas répondu, d'autres ont refusé par manque de temps ou parce qu'ils ne se sentaient pas compétents. L'un d'entre eux m'a par exemple conseillé de m'orienter vers les agences de certification halal et les ouvrages traditionnels de droit musulman (figure 10) :


Je vous conseilles de contacter les personnes qui y travaillent, notamment les organismes certificateurs comme AVS, Chahada, Mosquée de Lyon, Mosquée d'Evry ...

De mon côté, je me limite à ce qui est connu dans le fiqh.

Vous les trouvez dans le livre minhaj altalibin de l'imam al nawawi traduit par l'orientaliste hollandais Van Den Berg. Cependant, la traduction n'est pas bonne.
Vous avez aussi le livre al Muhadhdhab de l'imam al shirazi traduit par un orientaliste qui était à l'institut français du proche orient, la traduction est publiée par cet institut à Damas. Il est idsponible dans les bibliothèques universitaires en France.

Les autres livres traduits sont des livres résumés.

Figure 10 : Mail de « redirection » d'un théologien

En fin de compte, trois théologiens ont répondu positivement à mes sollicitations. A côté de cela, j'ai contacté d'un côté un ami inscrit dans un institut d'études islamiques qui m'a permis de rencontrer un enseignant et le directeur de la structure ; de l'autre l'association AVS qui m'a mis en relation avec trois théologiens (un qui est leur référent religieux et deux avec lesquels ils sont en lien épisodiquement, essentiellement pour des raisons amicales). Pour reprendre la typologie du rapport de Benzine *et al.*, trois théologiens interrogés interviennent dans des instituts de formation traditionnels des imams, trois dans des instituts de formation en ligne destinés aux fidèles et deux officient dans des mosquées (Benzine, Mayeur-Jaouen, et Philip-Gay 2017, 16-21).

Savoir à quels courants religieux rattacher les théologiens et agences de certification halal rencontrés est plus délicat. Si l'on suit la catégorisation de Florence Bergeaud-Blackler, les cadres de l'association AVS s'inscrivent dans le prolongement des idées « fréristes »[244] de

[243] https://www.lescahiersdelislam.fr/links/Instituts-et-Universites-islamiques_ai48300.html. Consulté le 20/09/2022.

[244] Le « frérisme » est une expression utilisée par plusieurs auteurs – dont Bergeaud-Blackler – pour qualifier, de façon parfois très large, des personnalités ou des groupes religieux qu'ils considèrent s'inscrire dans la ligne de

Tariq Ramadan. Concernant les autres personnes interrogées, un théologien et un responsable d'une agence de certification halal sont proches de l'UOIF[245], organisation considérée comme la branche française des Frères Musulmans (Amghar 2009). Quatre autres théologiens interviewés se rattachent plutôt à des institutions qui s'inscrivent dans ce que plusieurs auteurs qualifient d'approche « traditionnaliste » ou « traditionnelle » de l'islam : « ils adhèrent à la théologie ach'arite-maturidite (rationaliste modérée), prônent le respect du corpus juridique élaboré au sein des quatre écoles sunnites de fiqh et reconnaissent la licéité des croyances et pratiques soufies » (Pierret 2011, 127). Le sociologue Younes Johan Van Praet a par exemple étudié l'émergence de cette tendance au sein du cyberespace francophone musulman (2018). Les tendances religieuses auxquelles se rattachent les autres théologiens et agences rencontrés sont plus complexes à déterminer dans la mesure où ils n'affichaient aucune affiliation particulière. Par ailleurs, raisonner en termes de courants religieux peut avoir certaines limites s'agissant du rapport normatif à la mise à mort des animaux. A titre d'exemple, on trouve sur le site internet 3ilmchar3i.net, dont les rédacteurs se revendiquent ouvertement de la tendance salafiste, un dossier consacré à la question halal dans lequel sont vivement critiqués « ceux qui, selon leurs principes et intérêts propres, restreignent la portée du terme Halal », notamment en refusant catégoriquement l'utilisation des procédés d'étourdissement. Le rédacteur du dossier rapporte ainsi l'opinion du théologien saoudien Al 'Uthaymin pour qui « ce qui doit être pris en compte est le ménagement de la bête, et si l'engourdissement permet de la sacrifier en réduisant la souffrance, mais sans la tuer, cela peut être pratiqué »[246], ou encore celle du Comité permanent de la recherche et de la *fatwa* de Riyad qui, dans une première *fatwa*, écrit qu'« il n'est pas permis de frapper l'animal sur sa tête, ni d'utiliser un procédé équivalent comme le fait d'utiliser un pistolet à tige, ou à marteau non perforant ou le dioxyde de carbone », et dans une seconde que « si l'animal est toujours vivant après l'engourdissement et qu'il est sacrifié de manière légale, il est licite, mais s'il meurt après l'engourdissement, il est illicite, et il n'est d'aucune utilité qu'il soit égorgé par la suite ». Il est frappant de constater que des avis que l'on pourrait qualifier de « souples » sont ici défendus par des mouvements salafistes, par ailleurs connus pour leur intransigeance et leur rigorisme religieux (Amghar 2006). Bien qu'elle soit évidemment importante à noter, il me semble donc que l'entrée par la catégorie religieuse d'appartenance soit à prendre avec précaution.

Au final, en cumulant les entretiens que j'ai effectués lors de mes enquêtes en abattoir et en dehors, auxquels j'ajoute ceux menés par Marie Teyssedre dans le cadre de son stage (N=11), le nombre total d'entretiens s'élève à **N=103**, dont voici le détail :

pensée des Frères Musulmans. Pour un état des lieux de la question des Frères Musulmans, voir notamment (Maréchal 2009).

[245] Union des organisations islamiques de France, fondée en 1983, renommée en 2017 « Musulmans de France ».

[246] « Halal ? (dossier) », traduit et publié par « les Salafis de l'Est », mai 2011, http://www.3ilmchar3i.net/article-qui-t-a-trompe-au-sujet-de-ton-seigneurhalal-70324800.html, p.11. Consulté le 20/09/2022.

Tableau 8 : Récapitulatif des entretiens effectués en fonction des catégories d'acteurs

Personnes interviewées	Bovin	Volaille	Mixte	**Total**
INDUSTRIELS				
Directeurs et responsables d'abattoir	8	4	X	12
Acteurs filières	4	3	X	7
Consultants	4	6	2	12
Equipementiers	3	2	X	5
Total	19	15	2	**36**
AGENTS DE L'ETAT				
Administration centrale	X	3	5	8
Chef DD(CS)PP	3	X	2	5
Vétérinaires officiels et coordonnateurs	6	7	1	14
Techniciens vétérinaires	X	2	X	2
Total	9	12	8	**29**
ONG PROTECTION ANIMALE				
Responsables d'ONG	X	X	5	5
Total	X	X	5	**5**
SCIENTIFIQUES				
Vétérinaires, biologistes et éthologues	X	2	3	**5**
Total	X	2	3	**5**
AGENCES HALAL				
Responsable d'agence halal	X	X	5	5
Associatif, ancien porteur de projet halal	X	X	1	1
Total	X	X	6	**6**
SACRIFICATEURS				
Agence halal	4	X	5	9
Autoentrepreneur	1	X	X	1
Occasionnel	X	X	1	1
Boucher-abatteur	X	X	1	1
Total	5	X	7	**12**
BOUCHERS HALAL				
Bouchers halal-bio	X	X	2	2
Total	X	X	2	**2**
THEOLOGIENS MUSULMANS				
Enseignant	X	X	2	2
Directeur d'institut	X	X	4	4
Imam	X	X	2	2
Total	X	X	8	**8**
TOTAL				**N = 103**

Sur les 103 entretiens, **95** ont été recueillis par enregistrement et 8 par prise de note.

3.4. Préparation et déroulement de l'enquête de terrain

3.4.1. L'enquête en abattoir

Selon Stéphane Beaud et Florence Weber, « l'observation ethnographique repose sur l'enchaînement de ces trois savoir-faire fortement imbriqués : percevoir, mémoriser, noter ». Cela qui signifie qu'il faut tout d'abord délimiter ce que l'on souhaite regarder dans la mesure où « l'observation sans armes est vide, l'observation trop armée n'apprend rien » (2010, 128). L'abattoir présente sur ce point un double avantage. D'une part, comme le hall d'abattage est généralement à l'écart du reste des activités et que peu de personnes sont présentes, on sait rapidement où fixer le regard. D'autre part, comme le travail d'abattage est relativement codifié et que chaque travailleur est en charge d'une ou de quelques tâches précises et répétitives, on identifie rapidement qui fait quoi. Ayant auparavant déjà visité plusieurs établissements, je connaissais globalement le milieu des abattoirs et leur mode de fonctionnement : le triple découpage bouverie / hall d'abattage / chaîne d'habillage, le travail à la chaîne, les principales étapes du parcours de l'animal depuis le déchargement jusqu'aux premières opérations d'habillage, etc. (voir chapitre 5 pour le descriptif des procès d'abattage). Je savais donc où et quoi regarder. J'avais également déjà passé l'épreuve psychologique de la « première fois » en abattoir, laquelle est souvent source d'appréhension. A titre personnel, ma première observation avait eu lieu en 2014 dans un abattoir prestataire. Un peu anxieux, je me souviens m'être demandé si la confrontation directe avec le spectacle de l'abattage allait m'affecter et, de ce fait, si j'allais pouvoir enchaîner les visites par la suite (ce qui était la condition pour poursuivre le stage que j'effectuais). Cette première observation s'est finalement bien déroulée et les suivantes également. Non que l'abattoir soit un lieu plaisant et que l'acte de mise à mort soit agréable à regarder. Il est clair que voir des animaux se faire égorger à la chaîne n'a rien d'évident. Pour autant, je n'ai pas le souvenir d'avoir eu de sentiment de dégoût, de haut-le-cœur, de nausée ou de répulsion, ni d'avoir fait de cauchemars à la suite de certaines visites. Il n'empêche que l'abattoir est un milieu dur ; que ce soit en raison de l'activité qui s'y déroule ou de l'environnement de travail (odeurs, températures, bruit, horaires, etc.). Il faut donc un certain temps pour s'y acclimater et parvenir à se concentrer sur le travail d'observation.

En outre, le milieu des abattoirs est soumis à de nombreux aléas qu'il est compliqué d'anticiper. En premier lieu, ces aléas sont liés à la méfiance qui entoure les abattoirs, laquelle s'est considérablement amplifiée depuis la diffusion à fréquence régulière de vidéos filmées en caméra cachée par l'association L214. J'ai d'ailleurs pu mesurer la différence entre 2014 et 2018. Alors que, déjà à l'époque, les professionnels ne répondaient pas facilement aux sollicitations, je les ai trouvés encore plus vigilants durant ma thèse. Ce climat de suspicion généralisé a même conduit certains d'entre eux à contrôler le comportement de leurs

partenaires commerciaux, avec qui ils travaillent pourtant depuis longtemps, comme cet équipementier me le rapporte :

> *« Moi-même j'ai du mal à rentrer, et maintenant j'ai même plus le droit de me balader tout seul dans l'abattoir. (…) Lorsque je vais dans un abattoir, moi [nom de l'entreprise], on me connait, je laisse ma carte d'identité, je signe un papier et on m'accompagne par la main. C'est-à-dire que si je vais au service maintenance, j'appelle le service maintenance, je reste à l'entrée qu'ils viennent me chercher. Et quand j'interviens dans l'abattoir pour aller voir, j'ai quelqu'un qui m'accompagne. Si j'ai des cotes à prendre je prends mes cotes, si j'ai des photos je demande l'autorisation, je peux en avoir besoin pour travailler hein...ah non mais maintenant c'est comme ça. Et puis quand vous travaillez chez…par exemple je vous parle de [nom de groupe industriel], quand j'y travaille j'ai mes monteurs qui y vont, on a travaillé sur de la stabulation dernièrement, ils bossent, et vous avez quelqu'un qui vient les voir toutes les heures. Ils ont la trouille » (équipementier, bovin / 1).*

De ce fait, les conditions d'accès au terrain sont très variables selon les établissements, mais aussi selon les périodes. Les directeurs gèrent sans cesse des imprévus qui peuvent les amener à changer leur emploi du temps à la dernière minute. Je note toutefois une différence considérable entre les abattoirs de petite taille et les abattoirs industriels. C'est dans les premiers que j'ai eu la plus grande marge de manœuvre, mais aussi le plus d'aléas. Les abattoirs industriels sont les plus difficiles à pénétrer mais, lorsqu'ils acceptent d'ouvrir leurs portes, un cadre de l'établissement est spécifiquement mandaté pour nous recevoir le temps de notre présence et pour répondre à nos questions. A l'inverse, s'il est plus facile de se rendre dans des abattoirs de petite taille, cette ouverture s'accompagne souvent de divers inattendus. Je propose de revenir sur quelques situations que j'ai expérimentées pour rendre compte de la diversité des conditions d'accès au terrain et de ses conséquences sur l'observation.

Avant de me rendre en abattoir, je demandais généralement à mes « alliés » (i.e. ceux par qui j'accédais au terrain) de pouvoir rester sur place pendant deux jours, le temps d'observer le travail et de mener les entretiens. Je n'ai pu suivre ce « mode opératoire » que dans trois abattoirs (sur les 16 visités) et ne suis resté dans les autres établissements qu'une journée. Commençons par l'abattoir prestataire où j'ai eu la plus grande marge de manœuvre (voir chapitre 6, abattoir n°1). Après avoir contacté le directeur par mail puis par téléphone, lui précisant les modalités de l'enquête (observations et entretiens), nous avons convenu que je passe deux jours à l'abattoir (plus précisément deux demi-journées, dans la mesure où, dans de nombreux abattoirs, le travail d'abattage débute très tôt et se termine souvent en fin de matinée ou en début d'après-midi). Lors de mon arrivée, j'ai rencontré le directeur qui m'a souhaité la bienvenue tout en insistant sur les règles à respecter, dont l'interdiction de prendre des photos et des vidéos. Bien qu'accueillant, il n'en était pas moins méfiant. Il m'a ainsi répété à plusieurs reprises qu'il n'avait pas d'autre choix que de me faire confiance vu qu'il ne pouvait pas savoir si je n'étais pas un « militant végane en planque ». Suite à ce premier échange, le directeur m'a remis une tenue de visiteur (veste, bottes et pantalon blancs,

charlotte, casque de sécurité) et m'a laissé librement aller et venir dans les locaux et échanger avec les travailleurs. C'est ainsi que j'ai pu discuter régulièrement avec le sacrificateur, l'observer travailler, échanger avec la responsable qualité et mener des entretiens avec le directeur et la vétérinaire officielle de l'établissement. Comme je pouvais me déplacer dans les locaux et que certains bureaux étaient ouverts, j'ai pu alterner entre des moments d'observation et d'échanges et des moments de rapide prise de notes (sachant que les deux entretiens ont en plus pu être enregistrés). J'ai d'abord pris des notes manuscrites à l'abattoir dans mon carnet de terrain puis sur l'ordinateur dans ma voiture, immédiatement à la sortie de l'abattoir et le soir à l'hôtel.

La situation était différente dans les autres abattoirs prestataires. Lorsque je suis arrivé dans l'un d'entre eux à huit heures du matin (voir chapitre 6, abattoir n°2), conformément au rendez-vous fixé plusieurs semaines auparavant avec le directeur, celui-ci eut l'air surpris de me voir débarquer et finit par m'avouer qu'il avait oublié que je devais venir. Suite à quoi il m'annonça que l'abattage du jour était presque fini (suite à des modifications de commande) et que le sacrificateur principal de l'abattoir était en congés (alors que j'avais précisé que je souhaitais le rencontrer). J'ai tout de même pu mener un entretien avec le directeur et sa responsable qualité le premier jour. Le second jour a été encore plus prolifique car, en plus d'avoir pu observer le travail d'abattage, j'ai pu mener un entretien avec deux techniciens vétérinaires et, surtout, avec le coordonnateur du département qui passait inopinément, dont la position sur l'abattage rituel sans étourdissement était pour le moins marquée. J'ai aussi pu croiser le sacrificateur remplaçant en fin de journée mais celui-ci s'est montré très peu loquace. Dans un troisième abattoir prestataire dans lequel je suis entré par le biais du vétérinaire officiel (voir chapitre 6, abattoir n°3), j'ai là-encore eu la surprise de constater à mon arrivée l'absence du directeur (parti gérer un imprévu) et celle des deux sacrificateurs de l'établissement (partis en congés). Le vétérinaire m'a néamoins accompagné en zone d'abattage, donné de nombreuses informations sur la situation de l'abattoir, permis d'observer le travail d'abattage (non-rituel, les sacrificateurs étant absents) et accordé un entretien que j'ai pu enregistrer. Enfin, je terminerai, pour les abattoirs prestataires de bovins, par le cas de l'abattoir que j'ai visité via le boucher halal-actionnaire (voir chapitre 6, abattoir n°4). Si je n'ai pu réaliser aucun entretien enregistré et dû prendre des notes à la main dès que j'en avais l'occasion, j'avais la possibilité d'aller et venir dans l'abattoir, d'observer le travail d'abattage et d'échanger avec plusieurs acteurs sur place (dont le directeur, deux commerciaux et le boucher). Surtout, en accédant à l'abattoir par le boucher, qui était en outre l'ami d'un ami, celui-ci s'est confié sans filtre sur la situation de l'abattoir, notamment sur ses rapports tendus avec les services vétérinaires à propos de l'abattage rituel. S'agissant des trois abattoirs de type intermédiaire, la situation dans deux d'entre eux était plutôt confortable puisque j'y suis entré à découvert, soit par le biais d'une agence halal, soit via le vétérinaire officiel. Dans les deux cas, j'avais l'avantage de pouvoir coupler observation du travail et conduite d'entretiens.

Pour ce qui est du troisième abattoir de type intermédiaire et des trois autres établissements de type industriel, la situation était plus délicate. Lorsque je suis entré en mode incognito, je ne pouvais qu'observer le travail et discuter de façon superficielle avec les travailleurs. Quand certains salariés de l'abattoir posaient des questions à mon sujet, les contrôleurs de l'agence s'étaient mis d'accord pour répondre que j'effectuais des audits internes pour le compte de la structure dans plusieurs abattoirs.

On le voit, ces différentes manières d'accéder au terrain déterminent largement les conditions d'observation. Dans les abattoirs prestataires, les personnes m'accompagnaient jusqu'au hall d'abattage puis vaquaient à leurs occupations, me laissant la possibilité de regarder l'abattage et d'échanger avec les travailleurs. En revanche, dans les sites de type intermédiaire et industriel dans lesquels je suis entré par le biais de la direction ou des services vétérinaires, le temps d'observation était réduit et très cadré. Une personne m'accompagnait jusqu'au hall d'abattage et restait avec moi toute la durée de l'observation, laquelle ne dépassait généralement pas la trentaine de minutes. Par contre, quand j'accédais à l'abattoir en suivant l'équipe de l'agence halal, l'observation durait plusieurs heures et, surtout, portait sur le travail *réel*. Comme Séverin Muller l'a montré (2002), les travailleurs d'abattoir ont tendance, lorsqu'ils savent ou voient que quelqu'un de l'extérieur leur rend visite, à adapter leur attitude en fonction du type d'observateur présent. J'ai effectivement pu constater des différences d'attitudes entre les fois où j'entrais par le biais de la direction ou des services vétérinaires et les fois où je suivais l'équipe de certification halal. Dans ce dernier cas, ma présence n'était pas inhabituelle (bien que mon visage était inconnu) et les ouvriers travaillaient *normalement*, c'est-à-dire sans ajustement particulier aux exigences spécifiques de l'observateur. C'est cette observation du travail réel qui, je pense, a été le principal atout de la posture incognito. Concernant les abattoirs de volaille, la situation était différente compte-tenu du faible nombre d'abattoirs que j'ai pu visiter. Cela dit, j'ai retrouvé la même différence entre le strict encadrement des visites dans les deux abattoirs de type industriel (où je n'ai pu observer l'abattage des animaux qu'entre vingt et trente minutes environ) et la relative liberté de mouvement dans les deux sites de type intermédiaire (où je suis resté plusieurs heures à observer l'abattage).

Au bout du compte, si je ne pense pas avoir eu de difficultés majeures à « percevoir » les faits centraux des situations observées, la mémorisation et la notation étaient en revanche bien plus aléatoires. Alors que les temps d'observation réduits limitent la densité du matériau récolté, les temps d'observation prolongés pèsent sur la qualité de mémorisation (ce à quoi s'ajoute la fatigue liée aux horaires, aux déplacements, etc). Comme il n'était pas possible de prendre des notes sur mon carnet en temps réel, tout reposait sur ma capacité à restituer quelques heures plus tard ce que j'avais observé. Si je n'avais pas trop de mal à me souvenir des grandes caractéristiques de l'abattoir et des principaux événements auxquels j'avais assisté, je sais aussi que de nombreux éléments « secondaires » m'ont échappé. J'ai surtout

essayé d'être attentif à la « trame » générale de la scène : configuration des lieux, nombre de personnes présentes, principales interactions, routine de travail et éventuels incidents. Cela me permettait de poser un cadre général et, partant de ce squelette, d'essayer de me souvenir de choses que j'avais fait passer au second plan. Ce qui m'a beaucoup aidé a été de griffonner des schémas manuscrits de chaque hall d'abattage immédiatement en quittant l'abattoir (voir annexe n°2 pour quelques exemples), que j'ai ensuite mis au propre et intégré à la présentation des résultats.

3.4.2. Les entretiens

Comme je souhaitais recueillir la diversité des points de vue des acteurs impliqués dans le déroulement et la régulation des activités d'abattage, j'ai nécessairement dû fonctionner par catégories. J'ai listé plus haut huit classes d'acteurs pertinents à interviewer, identifiées au fur et à mesure de l'avancée de la thèse. Mais comment mener des entretiens cohérents avec un ensemble d'acteurs aussi hétérogène ? Pour ce faire, je suis reparti du triptyque qui structure ma thèse, à savoir la question humanitaire, la question industrielle et la question islamique. Ces trois grandes thématiques étaient au cœur des questions élaborées pour tous les entretiens, déclinées et adaptées en fonction des personnes rencontrées. J'ai donc à chaque fois rédigé un guide d'entretien spécifique (voir annexe n°3 pour quelques exemples). Par exemple, pour ce qui est des directeurs et responsables d'abattoir, le guide commence par des questions générales sur le métier de directeur d'abattoir et sur le contexte de l'établissement, porte ensuite sur les aspects descriptifs et techniques des procès d'abattage (questions généralement rassurantes pour les professionnels), poursuit sur les rapports avec les services vétérinaires, en particulier sur la question de la protection animale, puis interroge le point de vue intime de la personne sur l'abattage rituel. Pour ce qui est des sacrificateurs, les questions portent d'abord sur leur parcours, l'apprentissage du métier puis les caractéristiques du poste qu'ils occupent, ensuite sur le travail d'abattage à proprement parler (mode opératoire, conditions de travail, relations avec les professionnels et les services vétérinaires, etc.) puis sur le « sens religieux » du rite en milieu industriel et, enfin sur l'impact des règles de protection animale sur le travail d'abattage et la façon dont ils perçoivent les controverses sur la question de la souffrance animale. Pour ce qui est des vétérinaires officiels, le guide commence par des questions liminaires sur leur parcours puis sur le métier de vétérinaire d'abattoir, porte ensuite sur la question des inspections, d'abord en général puis plus spécifiquement en matière de protection animale (en abattage avec et sans étourdissement), aborde ensuite les rapports avec les professionnels (mais aussi avec leur hiérarchie), et se termine sur la manière dont ils perçoivent l'abattage rituel. Ces trois exemples montrent que les entretiens sont toujours construits autour des trois thématiques humanitaire, industrielle et islamique, et que les questions portent aussi bien sur les pratiques (cadences, modes opératoires, types d'animaux abattus, etc.) que sur les représentations (perception de l'abattage avec et sans étourdissement).

Si j'ai choisi pour chaque entretien de me munir d'un guide précis et organisé comportant de nombreuses questions, je ne l'ai souvent utilisé en entretien que comme aide-mémoire. Il s'agissait moins d'administrer un questionnaire ou de contraindre les personnes interrogées à suivre le fil des questions qu'à structurer mes interrogations et avoir matière à relance. Beaud et Weber insistent sur l'importance de laisser « couler [l'interviewé] selon sa pente » et alertent sur les inconvénients liés au fait de s'appuyer sur un guide détaillé : « vous vous croyez obligé de suivre et de respecter (même de manière lâche) un ordre de questions. Vous n'êtes pas entièrement attentif aux propos de l'enquêté, vous ne pouvez pas suivre de près son regard, son attitude, ses gestes. Au lieu d'être véritablement à l'écoute de votre interlocuteur, vous êtes toujours préoccupé par votre guide, inquiet de voir l'ordre des questions perturbé par les digressions de l'interviewé, qui enfreignent le protocole mis au point » (2010, 178-79). J'ai certainement recouru à un guide détaillé pour me rassurer, craignant d'oublier des points essentiels durant l'entretien et de le regretter amèrement après (surtout sachant les difficultés d'accès au terrain). Pour autant, je ne me souviens pas avoir véritablement lu les questions pendant les entretiens. Je ne regardais jamais le guide lorsque la personne m'observait ou me parlait. Je me contentais de jeter un coup d'œil rapide et furtif dès qu'elle me quittait des yeux ou était interrompue par un événement extérieur. Je ne cherchais pas non plus à imposer à la personne l'ordre de mes questions. Bien qu'ayant établi pour chaque entretien une « guideline », il était fréquent qu'elle ne soit pas suivie. J'ai par exemple le souvenir d'un entretien avec une vétérinaire officielle à qui j'ai seulement pu annoncer le thème de ma recherche. Pour le reste, c'est elle qui a orienté la discussion ; je l'ai seulement accompagnée en procédant à des relances qui correspondaient globalement à certaines questions que j'avais rédigées.

La parole de la personne interrogée dépend en fait beaucoup du lien qu'il a été possible de créer avec elle lors de la prise de contact et en début d'entretien. Sachant la sensibilité du sujet traité, j'ai chaque fois essayé d'être attentif à la manière de présenter ma recherche et à me montrer rassurant, notamment en apportant des garanties sur l'anonymat des échanges. A cet égard, l'entrée en vigueur du règlement européen sur la protection des données européennes (RGPD) en mai 2018 a introduit un certain nombre de nouveautés. Le règlement exige par exemple que l'enquêteur obtienne le « consentement » de l'enquêté (défini comme « toute manifestation de volonté, libre, spécifique, éclairée et univoque par laquelle la personne concernée accepte, par une déclaration ou par un acte positif clair, que des données à caractère personnel la concernant fassent l'objet d'un traitement »[247]). Suivant les conseils de certains chercheurs de mon laboratoire, j'ai alors élaboré une « lettre d'information » présentant le sujet de ma recherche et mes affiliations institutionnelles ainsi qu'un « formulaire de consentement éclairé » par lequel la personne interviewée acceptait formellement de participer à l'étude (voir annexe n°4). Si j'ai craint au départ que cette

[247] https://www.cnil.fr/fr/les-bases-legales/consentement. Consulté le 20/09/2022.

exigence réglementaire ne fragilise la relation enquêteur/enquêté, elle a en fait plutôt permis de rassurer un grand nombre de personnes. Ainsi, lorsque je contactais une personne par mail ou téléphone, je lui disais systématiquement m'engager « par écrit à ce que nos échanges soient strictement anonymes et que ni le nom des personnes ni celui des entreprises n'apparaissent ». Lors de l'entretien, une fois le formulaire de consentement signé par la personne interviewée, je le signais à mon tour et lui en laissait un exemplaire, ajoutant sur le ton de la blague que, de cette façon, elle pourrait me poursuivre en justice en cas de problème. Cette formalisation écrite a contribué à rassurer plusieurs personnes interrogées, notamment par rapport à l'enregistrement des échanges. Comme précisé plus haut, la quasi totalité des entretiens a pu être enregistrée. Certaines personnes ont tout de même refusé que ce soit le cas, soit parce que l'idée d'être enregistré les mettait mal à l'aise, soit parce qu'ils ne souhaitaient pas laisser de traces de notre conversation. Ce fut par exemple le cas du directeur d'un grand abattoir industriel qui a accepté de me rencontrer sans que la direction de son groupe en soit informée. L'entretien a eu lieu dans un café parisien et la personne interviewée a insisté sur l'impératif d'anonymiser nos échanges (là-encore le formulaire de consentement a contribué à la rassurer) et a strictement refusé qu'ils soient enregistrés. Ce fut aussi le cas d'une vétérinaire officielle en poste dans un grand abattoir industriel de groupe (voir chapitre 6, abattoir n°10). Bien que la vétérinaire ait obtenu l'accord du professionnel quant à ma venue sur le site, celui-ci n'a pas souhaité me rencontrer. J'ai donc passé la journée dans les locaux de l'industriel sans pouvoir échanger avec lui. J'ai senti la vétérinaire gênée de cette situation et, pour cette raison (mais aussi à cause de la sensibilité du sujet), elle n'a pas souhaité que l'entretien soit enregistré. Elle s'est ainsi montrée très prudente sur chaque information qu'elle me donnait et a insisté, elle-aussi, sur la nécessité d'anonymiser les échanges.

En moyenne, les entretiens enregistrés duraient une à deux heures. Je n'ai pas compté comme des entretiens les échanges informels que j'ai eus avec plusieurs personnes durant mes enquêtes en abattoir. L'entretien sociologique correspond en effet à une situation d'échange formalisée qui diffère des discussions informelles de terrain (généralement mises par écrit dans un second temps). Si le matériau des entretiens est plus exhaustif, celui des échanges informels n'en est pas moins riche. Les échanges en dehors de tout cadre formel étaient tout aussi intéressants car certaines personnes parlaient de façon plus franche et directe, là où la présence de l'enregistreur et la crainte d'être enregistré pouvait induire une certaine retenue. En outre, il est important de préciser que j'ai mené plusieurs entretiens par téléphone, à la fois pour des raisons logistiques et sanitaires. Logistiques d'abord. Si la technique de la boule de neige permet de multiplier les contacts et d'élargir le panel des personnes à interroger, elle se fait de manière désordonnée, au gré des rencontres. De ce fait, les temporalités et les lieux géographiques ne coïncident pas toujours. A titre d'exemple, je me suis rendu dans l'est de la France à plusieurs reprises : une fois pour deux entretiens, une autre fois pour visiter un

abattoir, une autre fois pour en visiter un second, etc. Soit plusieurs personnes n'étaient pas disponibles au même moment (je n'ai donc pas pu grouper les visites), soit je n'avais pas encore le contact de certaines d'entre elles au moment où je m'apprêtais à aller enquêter. Il m'est donc arrivé de proposer des entretiens téléphoniques à certaines personnes, en particulier lorsque le déplacement était trop compliqué à organiser ou trop coûteux. A ces aspects logistiques et financiers se sont ajoutées des questions d'ordre sanitaire. Si j'avais visité la plupart des abattoirs et mené plus de la moitié de mes entretiens avant la pandémie de Covid (et les mesures de confinement), les entretiens conduits après mars/avril 2020 l'ont presque tous été par téléphone (soit une quarantaine au total). Si ce mode d'échange a forcément eu un impact sur la relation enquêteur/enquêté, je n'ai toutefois pas eu le sentiment d'avoir perdu en qualité de données.

Au final, je trouve que les entretiens superficiels ont été rares et que la plupart des personnes interviewées – une fois rassurées et en confiance – ont eu la parole plutôt franche. Il me semble qu'un facteur d'ordre épistémologique a favorisé cela, que l'on peut qualifier de « préjugé d'appartenance au groupe ». Si je me présentais toujours comme étudiant doctorant (excepté durant les visites en abattoir en mode incognito), tantôt la personne interrogée savait que j'étais musulman (soit parce que j'avais été introduit comme tel par l'entremetteur, soit parce que je m'étais moi-même présenté comme tel), tantôt elle ne le savait pas. De manière générale, les personnes musulmanes connaissaient ma confession tandis que les personnes non musulmanes l'ignoraient. Ce qui fait que, dans les deux cas, les personnes interrogées avaient tendance à me situer ipso facto dans leur camp. Ainsi, la plupart des partisans de l'abattage humanitaire (responsables d'ONG, vétérinaires, scientifiques…) me parlaient en considérant évident le fait que l'abattage avec étourdissement est supérieur à l'abattage sans étourdissement (même si les discours étaient évidemment plus nuancés), tandis que la plupart des partisans de l'abattage islamique (sacrificateurs, responsables d'agence halal, théologiens…) me parlaient en considérant acquis le fait que l'abattage rituel sans étourdissement est supérieur à l'abattage avec étourdissement (bien que, là-aussi, les points de vue aient été plus subtils). Dans les deux cas, l'image que je renvoyais et ce présupposé d'appartenance (d'un côté pour des raisons culturelles, de l'autre pour des raisons religieuses) m'a permis, je crois, de recueillir une parole sans filtre.

3.5. Traitement des données

Comment exploiter le matériau constitué lors des visites d'abattoir et analyser la centaine d'entretiens réalisés pour en extraire la substantifique moelle ? J'ai essayé de procéder en deux temps. Je suis d'abord parti des observations menées en abattoir en mettant par écrit et au propre les éléments bruts obtenus dans chaque établissement (voir le chapitre 6 pour les bovins et la première partie du chapitre 8 pour les volailles). Je les ai ensuite

synthétisés en fin de partie dans un point conclusif, ce qui m'a permis d'identifier les grandes tendances dans chaque catégorie d'abattoirs.

Dans un second temps, j'ai mis en parallèle ces résultats bruts des observations avec ceux des entretiens. Je m'étais auparavant attelé à retranscrire la plupart des entretiens et, surtout, à le faire au fur et à mesure pour éviter de me retrouver submergé en fin de terrain. J'en ai retranscrit environ 80 intégralement, en m'aidant du logiciel Sonal dont j'ai trouvé les fonctionnalités très pratiques. Je n'ai pas retranscrit les entretiens que je jugeais moins décisifs pour l'analyse, comme ceux de nature « informative », par exemple à prépondérance historique ou technique. J'ai tenu à retranscrire intégralement la plupart des entretiens car, comme Beaud et Weber le soulignent, « transcrire, c'est déjà interpréter. (…) En effet en faisant le travail [de transcription] vous-mêmes, vous vous tenez au plus près de votre matériel, vous continuez votre travail d'ethnographe "à la maison". En écoutant et réécoutant la bande, vous vous *imprégnez* auditivement de l'entretien, vous revivez la scène en étant à présent dégagé de la contrainte de l'interaction (conduire l'entretien, faire durer l'échange). C'est alors que vous élaborez dans le secret de votre laboratoire personnel des hypothèses de travail, que vous explorez de nouvelles pistes, que vous bâtissez un début d'analyse » (2010, 214). J'ai effectivement trouvé ce travail de transcription-imprégnation capital car il m'a permis de maîtriser les entretiens en les « enracinant » en moi. Très rapidement, la lecture d'un entretien ou d'un extrait d'entretien me faisait penser à une autre personne qui avait abordé le même thème (soit de façon similaire, soit de façon différente). Inversement, la réflexion sur une thématique donnée me faisait penser à telle ou telle personne interrogée ou à telle ou telle autre thématique. La transcription m'a donc permis de faire un premier travail de repérage des récurrences et des singularités entre les entretiens, mais aussi de faire émerger les grandes lignes de la future discussion.

Vu le nombre élevé d'entretiens réalisés, je ne pouvais pas procéder directement à une analyse générale et à bâtons rompus des entretiens. Il me fallait nécessairement une direction. J'ai donc opté pour une analyse thématique *par catégorie d'acteurs*. J'entends par analyse thématique la démarche qui consiste « à procéder systématiquement au repérage, au regroupement et, subsidiairement, à l'examen discursif des thèmes abordés dans un corpus », dans le double but « de relever tous les thèmes pertinents, en lien avec les objectifs de la recherche » et « de tracer des parallèles ou de documenter des oppositions ou divergences entre les thèmes » (Paillé et Mucchielli 2016, 236). Méthode d'« analyse de contenu classique, *à grille d'analyse catégorielle* », dit aussi analyse transversale ou horizontale, elle privilégie « la répétition fréquentielle des *thèmes*, tous entretiens confondus (…) ; elle met à jour les constances, les ressemblances, les régularités » (Bardin 2013, 95-96). Le premier corpus d'entretiens que j'ai analysé de cette façon est celui des agents de l'Etat, subdivisé entre agents de l'administration centrale, chefs de services de DD(CS)PP et vétérinaires officiels / coordonnateurs. J'ai ainsi réalisé une analyse « artisanale » de contenu pour chaque

entretien. A partir d'une retranscription donnée et en restant fidèle à son fil chronologique, j'ai extrait des « blocs » de texte en suivant le sujet abordé par la personne interviewée puis les ai insérés dans un fichier Excel, composé de cinq colonnes (figures 11 et 12).

Thématique	Résumé propos	Verbatim
Sur le process en rituel	Les bovins en rituel sont égorgés en position debout dans le piège après avoir été immobilisé corps et tête. Le sacrificateur vérifie dans les 10s les faux anévrismes puis le box est pivoté à 90°, cad sur le côté. Le box tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ensuite l'animal est maintenu 45s dans cette position, la mentonnière est relâchée légèrement pour favoriser l'évacuation du sang et observer la perte de posture, les réflexes occulaires et la langue. Ils autorisent 90s mais ça peut monter à 110, 120s de saignée dans cette position.	il rentre, la tête est engagée dans la mentonnière qui est relevée pour dégager le cou pour le sacrificateur (...) le sacrificateur est dessous et donc la vache est debout, et donc il fait son geste de jugulation sur la vache debout, il vérifie dans les quelques secondes qui suivent les histoires de faux-anévrismes, qu'en fait il y ait une bonne saignée, qui est essentielle, il reprend pas systématiquement mais disons que c'est dans les 10 secondes qu'il faut le faire logiquement, ensuite la vache est tournée sur le côté à 90°, donc couchée sur le côté (...) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, donc de manière à ce que les pattes soient vers l'affalage. Donc là il est maintenu minimum 45 secondes dans cette position, ensuite la mentonnière est légèrement relâchée de manière à favoriser la persistance de la saignée, et à bien visualiser aussi la perte de posture, les réflexes au niveau de la langue etc., en général c'est le sacrificateur qui est à côté de la bestiole en train de vérifier les réflexes oculaires, la respiration, enfin la respiration c'est difficile parce qu'en fait à la jugulation ça disparait, mais enfin disons qu'il vérifie ça, on laisse...disons 90 secondes, et avec une tolérance en général on peut arriver à 110-120
Sur la variabilité des temps de perte de conscience	Constate une variabilité dans les temps de perte de conscience, certains types d'animaux mettent plus de temps comme les vaches laitières et les vaches âgées à l'inverse des JB où c'est rapide. Mais pour lui c'est lié à l'animal, il voit la même chose en euthanasie où certains animaux sont difficiles à étourdir. Du coup en rituel il laisse un temps plus long que les 90s. Le seuil maxi avant assommage est 180s.	j'ai toléré ça parce que j'estime que ça fait partie de la pratique (...) c'est en moyenne, alors c'est très variable parce qu'en fait par exemple si c'est un JBB, un bovin bien gras machin, à 90 ou à 80 secondes c'est déjà bon, une vieille vache laitière qui a bien vécu en général c'est beaucoup plus long, il y a de grosses différences entre les races, entre les espèces, entre les caractères d'animaux, donc c'est difficile [...] c'est en général les vaches laitières ou les vaches âgées [qui mettent plus de temps] mais ça c'est même...c'est pas le rituel, en euthanasie on voit exactement les mêmes choses, quand on euthanasie en élevage une vache parce qu'on peut rien faire pour elle disons qu'il y a certaines vaches laitières qui sont très dures à tuer, très dures à tuer, c'est comme ça. Et donc tolérance, si vraiment il y a des signes de conscience qui persistent au-delà du double cycle, de 180 secondes, c'est vraiment l'extrême qu'on a jamais atteint, donc il y a reprise immédiate au Matador
Sur le rituel avec Matassome sur les veaux	Un ancien chevillard avec qui l'abattoir travaillait faisait du rituel avec Matassome sur les veaux (puis saignée en zone d'affalage) car le piège était inadapté à leur gabarit. Le Matassome ne faisait pas d'impact sur le crâne.	à [redacted] pour les veaux, parce que le piège est un piège qui ne s'adapte pas pour maintenir ou contenir les veaux et pour les faire avancer, la tête dans la mentonnière, c'est extrêmement compliqué donc on énerve l'animal etc., c'est pas judicieux, donc on utilise...on utilisait, puisque maintenant le gars qui nous faisait faire ça disons qu'économiquement il a fondu les plombs donc il vient plus, faillite, c'était un chevillard, donc on assommait avec Matassome, c'est à dire un système qui donne simplement un impact mais qui ne fait pas de trou dans le crâne, donc l'animal était assommé, on le libérait immédiatement sur la zone d'affalage et on le saignait sur la zone d'affalage, on le jugulait sur la zone d'affalage, avec les mêmes principes de contrôle et de surveillance sans bouger l'animal (...) c'était le meilleur compromis en fonction du matériel et de manière à ce que l'animal ne sorte pas du circuit halal, qu'il soit non énervé, que la jugulation se passe bien, qu'on ait pas de problème derrière
Sur les effets du Matassome	Matassome réversible pour lui, a été interdit sur les vaches car pas efficace	le principe du Matador c'est qu'il y a deux phénomènes, un phénomène d'impact avec une onde de choc qui désorganise le système nerveux pendant un certain temps, donc il provoque une perte de conscience transitoire, réversible, et il y a quand même l'aspect mécanique qui détruit une partie du cerveau, donc sans détruire particulièrement la zone qui est responsable de la conscience. Mais effectivement le Matador est beaucoup plus...la profondeur de l'inconscience est quand même plus importante avec le Matador qu'avec le Matassome. Le Matassome a été interdit parce qu'ils ont utilisé avec les vaches laitières et ça ne marche strictement pas, il n'y a que les veaux parce que le crâne est plus petit

Figure 11 : Extrait d'analyse de contenu d'un entretien avec un vétérinaire officiel

Thématique	Résumé propos	Verbatim
Parcours		j'ai commencé fin 2006, j'étais allongé dans mon canapé, je cherchais du travail, un ami m'a appelé et m'a dit qu[redacted] recrutait dans la région Nord Pas-de-Calais, et en fait à l'époque, la Belgique, les frères venaient de Paris pour faire les abattages donc voilà comment je me suis retrouvé. Le frère avait une connaissance sur Paris qui lui a dit q[redacted] recrutait pour la région Nord et il fallait deux personnes, donc il m'a appelé et on a passé les entretiens et on a été pris.
Sur le travail professionnel et religieux		Après bon comme moi c'était mon premier taff, tu te mets la pression parce que tu te dis c'est un travail avant tout professionnel et après religieux, mais en fait tu te rends compte que c'est plutôt religieux qu'autre chose dans le sens où t'as une responsabilité vis à vis de la communauté, et voilà comment je me suis retrouvé chez[redacted]
Sur sa première expérience de sacrificateur	1ère fois "traumatisante" face aux cris de l'animal mais ce qui vient "relativiser" c'est le fait de le faire pour nourrir la communauté	Après je me suis retrouvé en tant que contrôleur, ils avaient prévenu qu'on allait faire sûrement du sacrifice, moi le seul truc que j'avais sacrifié c'étaient des poules à la maison, du poulet, donc ma première expérience dans le sacrifice ben c'est des anciens sacrificateurs des abattoirs qui te demandent, qui te disent "est-ce que tu veux essayer". En fait avant c'était simple, l'ancien qui manipulait le piège il te laissait prendre le couteau et il te montrait comment faire (...) la première bête que j'ai fait, premier boeuf c'est à [redacted] avant c'était [redacted] avant de devenir [redacted] (...) c'est un abattoir qui était dans une patelin et ils en ont sorti un tout neuf qui est celui de [redacted] (...) en tant que sacrificateur c'est traumatisant, pourquoi, je m'explique. Parce que t'arrives devant une bête, t'as l'habitude d'avoir un petit cou, là tu te retrouves avec un gros cou, déjà ça c'est impressionnant, et surtout les cris de la bête. Parce qu'en fait quand t'es en tant que contrôleur t'es éloigné, il y a pas de problème, ça fait mal au coeur mais voilà, mais là tu te dis quand même t'es à côté d'elle, elle beugle super fort, il suffit que t'aies le coeur un peu hnin ça va te faire quelque chose. Mais il faut relativiser dans le sens où tu te dis que, là bien sûr c'est d'ordre religieux, tu te dis "je fais ça pour ma communauté, parce que les bêtes elles ont été créées pour ça". Donc après tu passes le coup de couteau, tu le fais peut-être pas forcément bien mais t'as des anciens qui te rectifient
Sur les espèces abattues		j'ai fait que du veau et du boeuf, et comme le veau on le faisait à [redacted] et que c'était dangereux parce qu'il y avait pas de mentonnière, la tête de la bête elle se baladait de droite à gauche en fait, donc le veau j'ai commencé bien après (...) par la suite quand [redacted] est passé à [redacted] là avec [redacted] on commençait à prendre en charge l'abattage, et là on faisait des 130 bêtes pendant un an ou deux, en boeuf, et après j'ai fait aussi du veau

Figure 12 : Extrait d'analyse de contenu avec un sacrificateur d'agence de certification halal

Une fois le bloc de texte inséré dans la colonne « verbatim », je le résumais en quelques lignes dans la colonne « résumé propos » puis j'en dégageais la thématique principale dans la colonne éponyme. S'ajoutaient à droite de la colonne « verbatim » deux autres colonnes, l'une intitulée « analyse » dans laquelle j'écrivais des pistes de réflexion pour la future interprétation-discussion des données et une catégorie « commentaires » dans laquelle je notais en vrac toutes les choses auxquelles un passage donné me faisait penser. J'ai procédé de cette façon pour une grande partie des entretiens de chaque catégorie d'acteurs. Bien qu'elle fut assez ingrate et fastidieuse, cette manière de travailler m'a permis de dégager les grandes thématiques qui ont structuré la présentation des résultats bruts des entretiens (voir chapitre 7 pour les bovins et seconde partie du chapitre 8 pour les volailles) et servi ensuite à la discussion (voir chapitre 9). C'est par exemple de cette façon que j'ai repéré la récurrence de la thématique « variabilité animale » dans les différents entretiens. Je l'ai d'abord relevée chez les agents de l'Etat, retrouvée chez les industriels et confirmée chez les sacrificateurs (pour ne citer qu'eux). Et c'est notamment à partir de cette thématique « variabilité animale » que j'ai construit la première partie de la discussion, intitulée « problèmes industriels » (et en particulier la sous-partie nommée « le vivant rétif »).

Enfin, comme les entretiens comportaient toujours des éléments tantôt liés aux pratiques tantôt liés aux représentations, j'ai généralement choisi de présenter les résultats bruts des entretiens (lorsque c'était pertinent) en distinguant les thématiques relevant plutôt des aspects pratiques (typiquement les problèmes technico-productifs posés par la gestion quotidienne de la diversité animale) des thématiques relevant plutôt des questions morales et normatives (frontières entre le bon et le mauvais abattage, perception de l'étourdissement et de l'absence d'étourdissement, opinions sur le sens de la mise à mort en milieu industriel, etc.).

Chapitre 5. Description générale de l'organisation du travail, des procès d'abattage et des règles de protection animale en abattoir

Avant d'entamer la présentation des résultats de l'enquête de terrain, je propose de fournir au lecteur une description générale de l'organisation du travail, des procès d'abattage et des règles de protection animale en abattoir. Ce chapitre intermédiaire m'a paru nécessaire dans la mesure où la compréhension du fonctionnement des abattoirs suppose un certain nombre de pré-requis sur le plan technique et réglementaire. Je décrirai donc dans une première sous-partie l'organisation du travail et les systèmes d'abattage dans les abattoirs bovins et de volaille et dans une seconde les principales mesures de protection animale en vigueur.

1. Description simplifiée de l'organisation du travail et des procès d'abattage en abattoirs de bovins et de volailles

1.1. L'abattage des bovins

De façon générale, les abattoirs comportent plusieurs secteurs dont le nombre et la taille varient selon le volume de production du site et étapes de transformation qu'il intègre. L'interprofession bovine distingue trois niveaux de transformation de l'animal en viande : la première correspond à l'abattage et la mise en carcasse, la seconde au désossage, à la découpe et au piéçage, la troisième à la fabrication de produits élaborés[248]. Certains sites intègrent l'ensemble de ces étapes ou plusieurs d'entre elles, d'autres seulement la première.

1.1.1. Structuration des abattoirs et organisation du travail

S'agissant de l'abattoir à proprement parler, trois zones nous intéressent : la bouverie qui est le bâtiment où les animaux sont logés en attendant d'être abattus, la zone d'abattage où ils sont mis à mort et la zone d'habillage[249] où ils sont transformés en carcasses commercialisables. Ces trois secteurs sont interdépendants : d'un côté les bouviers[250] envoient les animaux vivants en zone d'abattage, de l'autre les ouvriers alimentent la chaîne d'habillage en animaux morts. On peut représenter ces trois zones comme suit (figure 13) :

[248] https://www.la-viande.fr/economie-metiers/metiers-formations/transformation. Consulté le 19/09/2022.
[249] L'habillage désigne l'ensemble des opérations nécessaires à la préparation des carcasses pour la vente.
[250] L'appellation « bouvier » provient du mot « boeuf ». Le terme est utilisé comme synonyme de vacher. Il fait historiquement référence à la personne préposée aux soins et à la conduite des vaches aux pâturages ; il est celui « qui garde les boeufs ». Le terme « bouvier » a disparu du langage courant mais reste utilisé en abattoir ; il désigne l'employé qui s'occupe des animaux depuis leur arrivée dans l'établissement jusqu'à leur mise à mort.

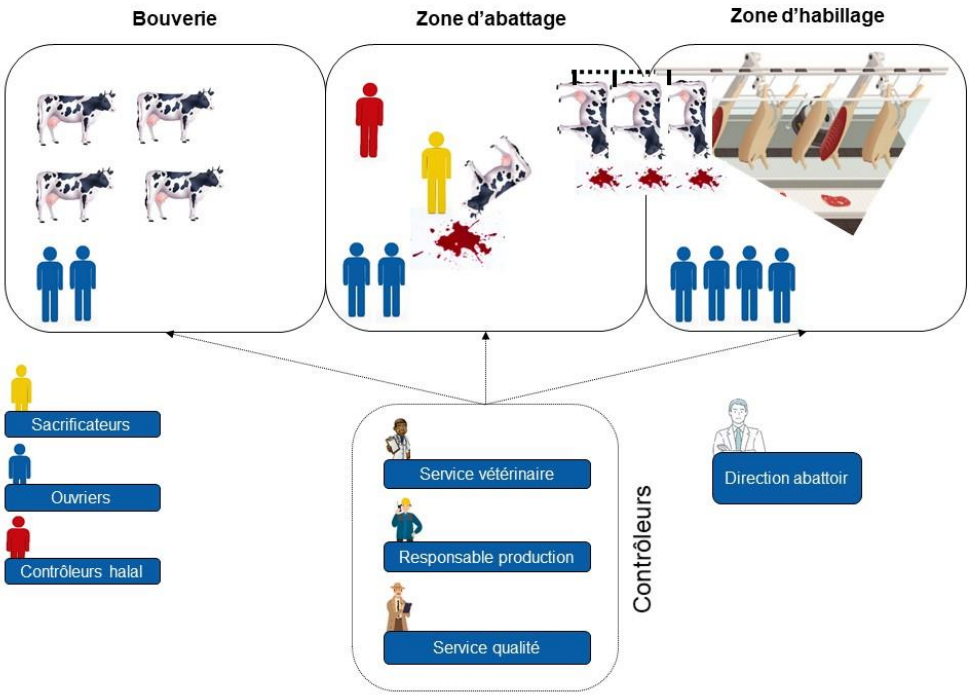


Figure 13 : Schéma simplifié de l'organisation du travail en abattoir de bovins

Cette figure montre de façon schématique la répartition des acteurs entre ces trois secteurs. En bouverie, les ouvriers s'occupent de l'ensemble des tâches depuis le déchargement des animaux jusqu'à leur acheminement au point de mise à mort (identification, mise en logement, alimentation et abreuvement, nettoyage des locaux, etc.). En zone d'abattage, ce sont les « tueurs » ou les « sacrificateurs » qui se chargent de la mise à mort des animaux (voir *infra* pour la description des abattages avec et sans étourdissement). Si les tueurs sont toujours des ouvriers de l'abattoir, le statut des sacrificateurs est variable : ils sont soit salariés de l'établissement, soit prestataires externes (autoentrepreneurs, salariés d'une agence de certification halal, etc.). Dans le cas où l'abattoir travaille avec une agence de contrôle halal, on trouve en plus en zone d'abattage un ou plusieurs contrôleurs chargés de vérifier, le temps de la production, la conformité des pratiques au cahier des charges de l'agence. Enfin, en zone d'habillage, les ouvriers se chargent des différentes étapes de transformation de l'animal mort en carcasse consommable (découpe de la tête et des pattes, dépouille, éviscération, fente de la carcasse, etc.).

Si les ouvriers sont affectés à des tâches bien précises à l'intérieur de chaque zone, certains travailleurs naviguent entre elles, essentiellement pour des raisons de coordination et de contrôle. Il faut distinguer ici deux types de contrôleurs : d'un côté les services vétérinaires qui sont rémunérés par l'Etat et accueillis dans les locaux de l'abattoir (ils sont en quelque sorte gendarmes à demeure), de l'autre les responsables qualité et de production qui sont salariés de l'abattoir. Les premiers réalisent un contrôle externe, les second un contrôle interne (ou autocontrôle). Les services vétérinaires sont composés d'un vétérinaire officiel et

d'une équipe de techniciens vétérinaires[251]. Le vétérinaire officiel est le garant de l'inspection ante mortem et post mortem ainsi que du contrôle de l'application des réglementations européennes et nationales. Depuis l'entrée en vigueur du « paquet hygiène » en 2006 et du règlement de protection animale en 2013, la responsabilité de la sécurité sanitaire des aliments et du bien-être animal incombe d'abord aux professionnels. Les services d'inspection vétérinaire interviennent en second niveau pour vérifier que les pratiques et les procédures sont conformes aux prescriptions réglementaires. La présence des équipes vétérinaires est ponctuelle en bouverie et en zone d'abattage mais permanente en zone d'habillage où les techniciens vétérinaires travaillent eux-aussi à la chaîne, procédant « à des incisions sur les abats ou les ganglions pour la recherche de signes inflammatoires ou de maladies spécifiques (tuberculose, cysticercose) » (Gautier 2017, 24). Du côté du contrôle interne, la responsabilité de la mise en application des réglementations appartient à la direction de l'abattoir qui délègue au service qualité la mission d'élaborer les procédures qualité (hygiène, sécurité, bien-être animal…) et de contrôler leur mise en application sur le terrain. Les responsables qualité s'appuient sur les responsables de production pour transmettre les instructions et corriger les éventuels écarts à la règle. La direction de l'abattoir chapeaute quant à elle l'ensemble des activités et est l'interlocutrice privilégiée des acteurs externes (services vétérinaires et agences de contrôle halal).

1.1.2. Description des procès d'abattage

Il s'agit à ce stade de donner au lecteur une vision générale des procès d'abattage avec et sans étourdissement ; je ne rentrerai dans le détail des pratiques au sein de chaque site visité que lors de la présentation des résultats.

[251] Bien qu'agissant au nom de l'Etat, la plupart des vétérinaires d'abattoir ne sont pas fonctionnaires. En 2010, 90% des vétérinaires officiels étaient vacataires. Certains travaillent uniquement en abattoir, d'autres exercent une activité libérale et se rendent en abattoir de façon ponctuelle pour prononcer des décisions de saisie ou réaliser des inspections ante mortem (Bonnaud, Coppalle, et Briand 2009, 16). Le profil des techniciens vétérinaires est tout aussi variable : certains sont d'anciens contrôleurs sanitaires expérimentés, d'autres sont de jeunes diplômés, d'autres encore intègrent l'abattoir en tant que vacataires sans diplôme ni expérience et sont formés en interne sur le tas.

1.1.2.1. Abattage avec étourdissement

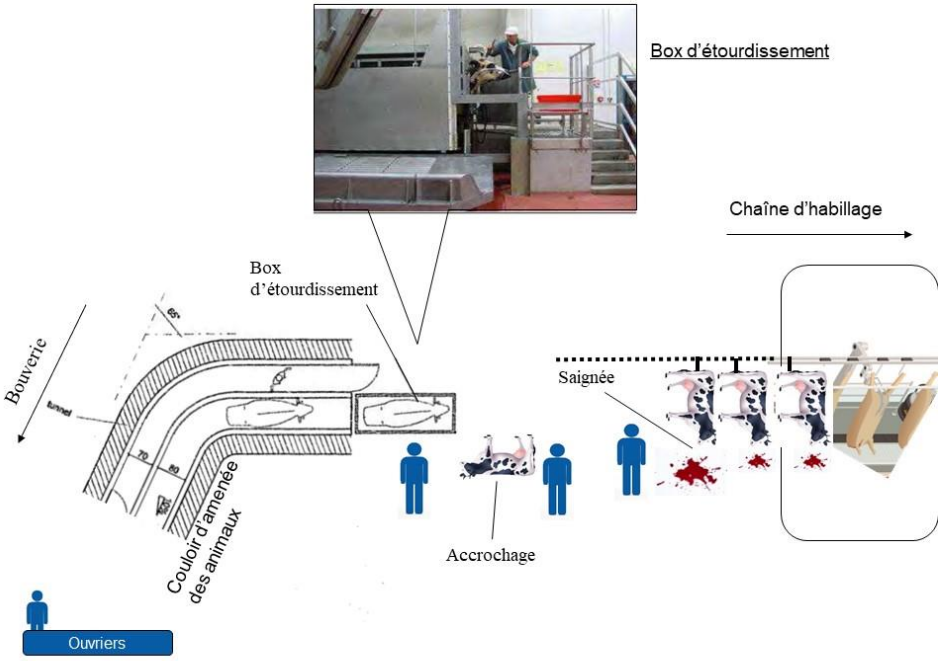


Figure 14 : Procès type d'abattage bovin avec étourdissement[252]

Après attente en bouverie, les animaux sont envoyés par les bouviers en zone d'abattage via un couloir d'amenée, à l'issue duquel un ouvrier les fait entrer un par un dans le box d'étourdissement (appelé plus communément « piège » en abattoir). Historiquement, l'étourdissement se réalise « à la volée » : une fois entré dans le piège, l'animal est contenu mais pas immobilisé. Il peut toujours s'agiter, baisser ou lever sa tête, se coucher voire se retourner. Dès lors, c'est à l'ouvrier en charge de l'opération de jauger le bon moment pour placer et actionner le pistolet d'étourdissement. L'outil le plus utilisé en abattoir pour étourdir les bovins est le pistolet à tige perforante (appelé aussi « Matador »). Il fonctionne par un système de broche captive qui s'enfonce dans le crâne de l'animal par propulsion thermique[253]. On trouve en abattoir un second système d'étourdissement, également à tige perforante, mais dont la propulsion est pneumatique (figure 15). Plus puissant et imposant que le pistolet thermique, le règlement européen impose qu'il soit utilisé avec un dispositif limitant les mouvements de la tête de l'animal.

[252] Le dessin du couloir d'amenée et la photo du box d'étourdissement sont tirés du guide de bonnes pratiques « Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir » (Mirabito et al. 2013, 176-81).
[253] Il existe également des pistolets non perforants ou « percutants » (appelés aussi « Matassom »), qui fonctionnent par percussion du crâne. Le règlement européen de protection animale interdit leur utilisation sur les ruminants de plus de 10kg en raison d'un taux d'échec trop élevé.

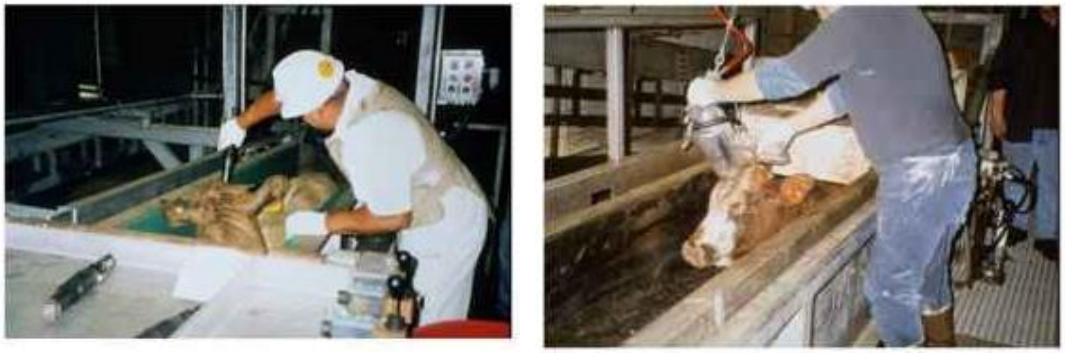


Figure 15 : Etourdissement au pistolet à tige perforante thermique (à gauche) et pneumatique (à droite)[254]

Une fois l'animal étourdi, il s'effondre dans le piège. Un ouvrier actionne alors l'ouverture de la porte latérale de l'équipement et l'animal glisse sur la « berce d'affalage »[255] (ou, selon les sites, directement sur le sol). Un ouvrier accroche à sa patte arrière une élingue reliée à un treuil par lequel l'animal est hissé au rail de manutention. Une fois suspendu, un ouvrier procède à la saignée en sectionnant les deux veines jugulaires. L'animal se vide de son sang au-dessus de « l'auge de saignée » (c'est la phase dite d'« égouttage ») jusqu'à ce mort s'en suive. La durée minimale entre la saignée et le début des opérations d'habillage a été fixée par l'interprofession à deux minutes (Mirabito et al. 2013, 195).

[254] Les photos sont issues de l'article de Temple Grandin, « Recommended Captive Bolt Stunning Techniques for Cattle », en ligne, https://www.grandin.com/humane/cap.bolt.tips.html. Consulté le 20/09/2022.
[255] La berce est une plateforme métallique fixée au piège, juste au-dessus du sol, permettant de réceptionner les animaux lorsqu'ils sont éjectés de l'équipement.

1.1.2.2. Abattage sans étourdissement

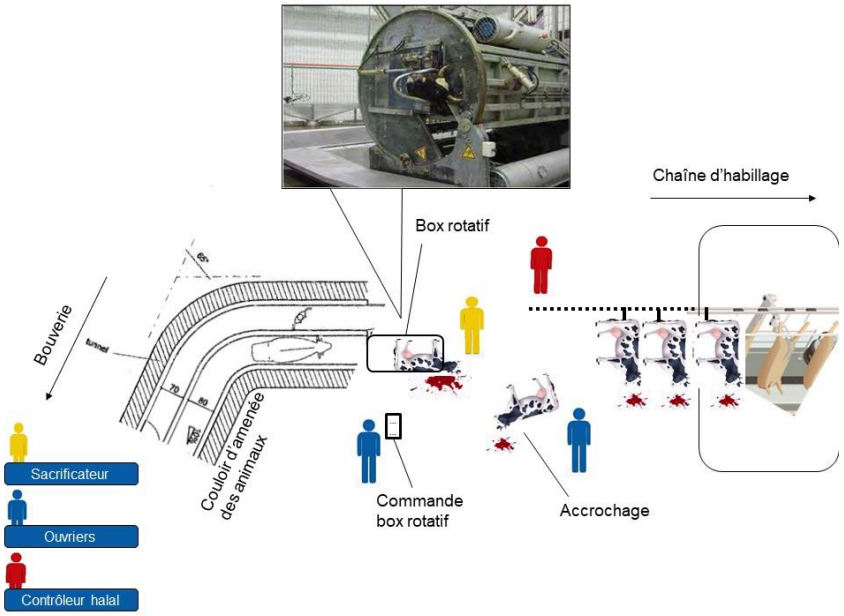


Figure 16 : Procès type d'abattage bovin sans étourdissement[256]

Dans le cas des abattages rituels juifs et musulmans, les animaux sont introduits dans un piège spécifiquement conçu pour l'absence d'étourdissement (figure 16). Cet équipement est créé en Angleterre dans les années 1920 pour l'abattage rituel juif sous le nom de « cattle pen Weinberg » (figure 17).

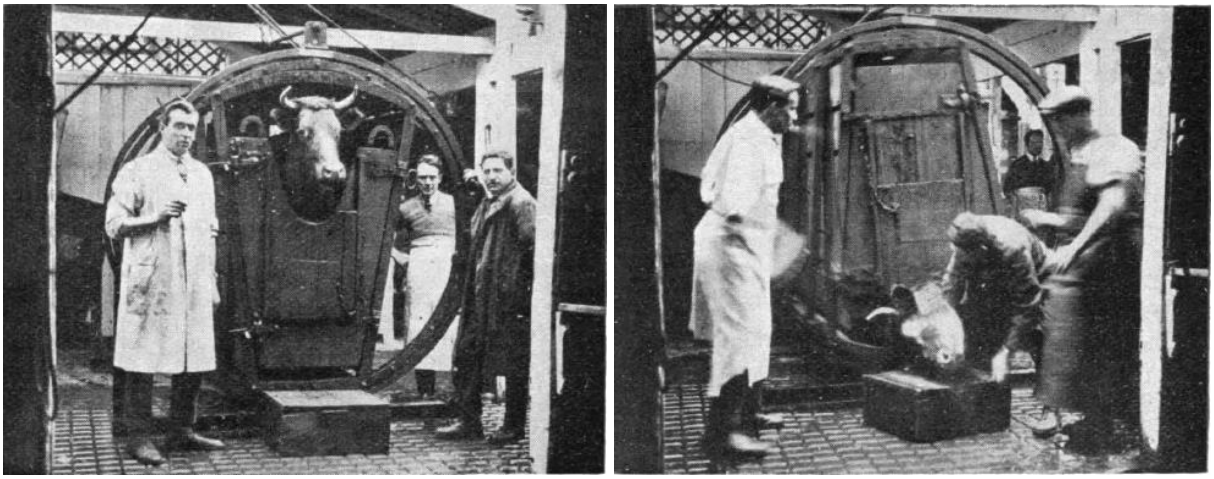


Figure 17 : Photos du « casting pen Weinberg » en 1927[257]

En France, l'entreprise Facomia développe en 1979 son propre modèle en réalisant un ensemble de modifications par rapport au box Weinberg, modèle qu'il fait progressivement

[256] Le dessin du couloir d'amenée et la photo du box d'étourdissement sont tirés du guide de bonnes pratiques « Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir » (Mirabito et al. 2013, 176-83).
[257] Les photos sont tirées de l'article de Frederick Hobday, "The Weinberg Cattle-Casting Pen for Jewish Slaughtering", *The Veterinary Journal*, volume 83, n°9, 1927, p.461.

évoluer jusqu'à aujourd'hui (Warin-Ramette 2009, 30). Le système fonctionne comme suit : une fois l'animal dans le piège, son corps est immobilisé à l'aide de panneaux arrière et latéraux et sa tête est maintenue par une « mentonnière ». L'ouvrier en charge du pilotage du piège enclenche ensuite sa rotation. Une fois l'animal retourné à 180°, le sacrificateur intervient et l'égorge. L'ouvrier à la commande du piège enclenche une nouvelle rotation pour remettre l'animal en position debout. Il relâche ensuite la contention de l'animal et ouvre la porte latérale du piège. L'animal bascule sur la berce d'affalage puis l'ouvrier procède à son accrochage et à sa suspension au rail aérien. Le délai entre l'égorgement et le début des opérations d'habillage a été fixé par l'interprofession à 5mn30s (Mirabito et al. 2013, 85).

1.2. L'abattage des volailles

1.2.1. Structuration des abattoirs et organisation du travail

Côté abattoirs de volaille, on retrouve comme dans les établissements de bovins un découpage en trois zones (figure 18) :

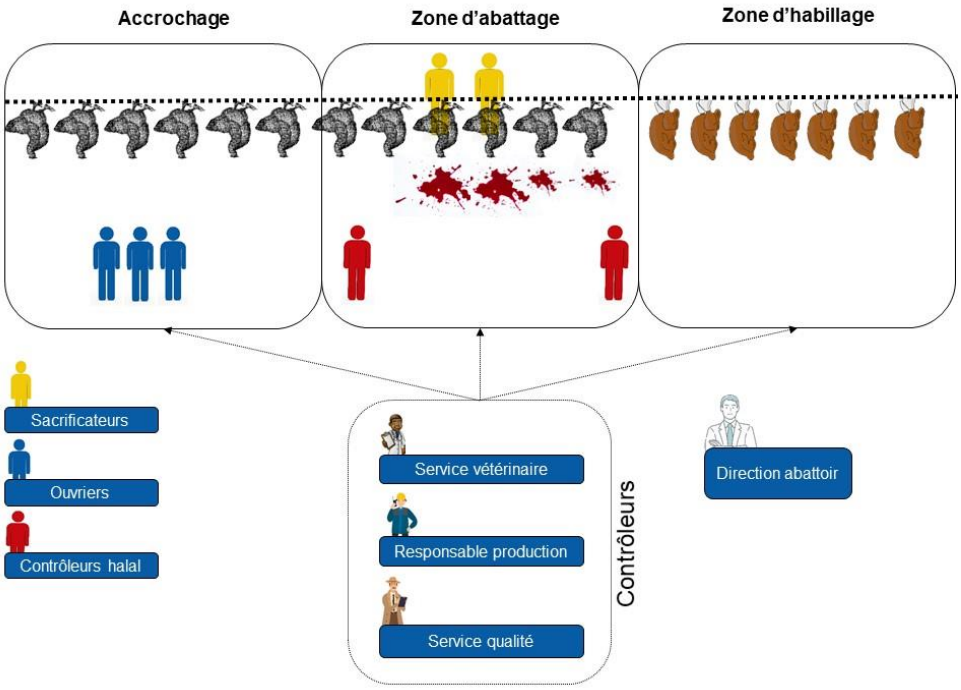


Figure 18 : Schéma simplifié de l'organisation du travail en abattoir de volailles

Plusieurs différences avec les abattoirs de bovins sont à noter. Premièrement, les abattoirs de volaille ne possèdent pas de bâtiments équivalents aux bouveries. Avant abattage, les animaux attendent sur des quais entreposés dans des caisses. Deuxièmement, alors que dans les abattoirs de bovins la chaîne ne démarre qu'une fois l'animal mort, dans la plupart des abattoirs industriels de volaille, les animaux, une fois sortis de leur caisse, sont suspendus la tête en bas à une chaîne qui les conduit automatiquement au point d'étourdissement et/ou

de saignée. Troisièmement, alors que le procès bovin nécessite l'intervention directe des ouvriers à de nombreuses étapes depuis le déchargement des animaux jusqu'aux opérations d'habillage, le procès volaille est beaucoup plus automatisé. Les travailleurs interviennent essentiellement lors de la phase d'accrochage des volailles et, éventuellement, pour les saigner si l'abattoir ne possède pas de système mécanisé ou qu'une agence de certification halal exige que le geste soit manuel. Dans ce dernier cas, le nombre de sacrificateurs varie selon le volume de production et la cadence d'abattage. Enfin, tandis que la présence permanente des services vétérinaires est obligatoire dans l'ensemble des abattoirs d'animaux de boucherie toutes tailles confondues, elle dépend en volailles du volume d'abattage réalisé. « Pour les établissements dont les tonnages sont supérieurs à 10 000 tonnes, un agent doit être présent tout au long de la plage d'abattage. Pour les autres établissements, les temps de présence minimaux du SVI [Service vétérinaire d'inspection] au sein de ces établissements sont définis par instruction technique »[258].

1.2.2. Description des procès d'abattage

1.2.2.1. Abattage avec étourdissement

A la différence du procès bovin où l'étourdissement est réalisé au pistolet thermique ou pneumatique dans l'ensemble des abattoirs, le type d'étourdissement utilisé pour l'abattage des volailles varie selon la taille des sites. Dans les plus petits abattoirs où la cadence est inférieure à une centaine de volailles abattues à l'heure, les volailles sont saisies puis étourdies manuellement au moyen d'un système d'électrodes crâniennes. Dans les abattoirs dépassant la centaine de volailles abattues à l'heure, le système le plus répandu est l'étourdissement par électronarcose ; il consiste à plonger les animaux dans un bain d'eau électrifié durant quelques secondes pour leur faire perdre conscience et les immobiliser. L'électronarcose par bain d'eau va souvent de pair dans les sites de grande taille avec un système de saignée automatique. Après étourdissement, les animaux sont automatiquement sortis du bain d'eau et envoyés vers un équipement qui maintient leur cou entre deux tubes métalliques puis procède à la section du cou par disque mécanique (figure 19).

[258] « L'attractivité des métiers de l'inspection en abattoirs », *Observatoire des missions et des métiers (OMM)*, mars 2019, p.14. Je n'ai pas eu accès à l'instruction technique en question (DGAL/SDSSA/2015-17 du 08/01/2015), sa diffusion publique étant limitée.

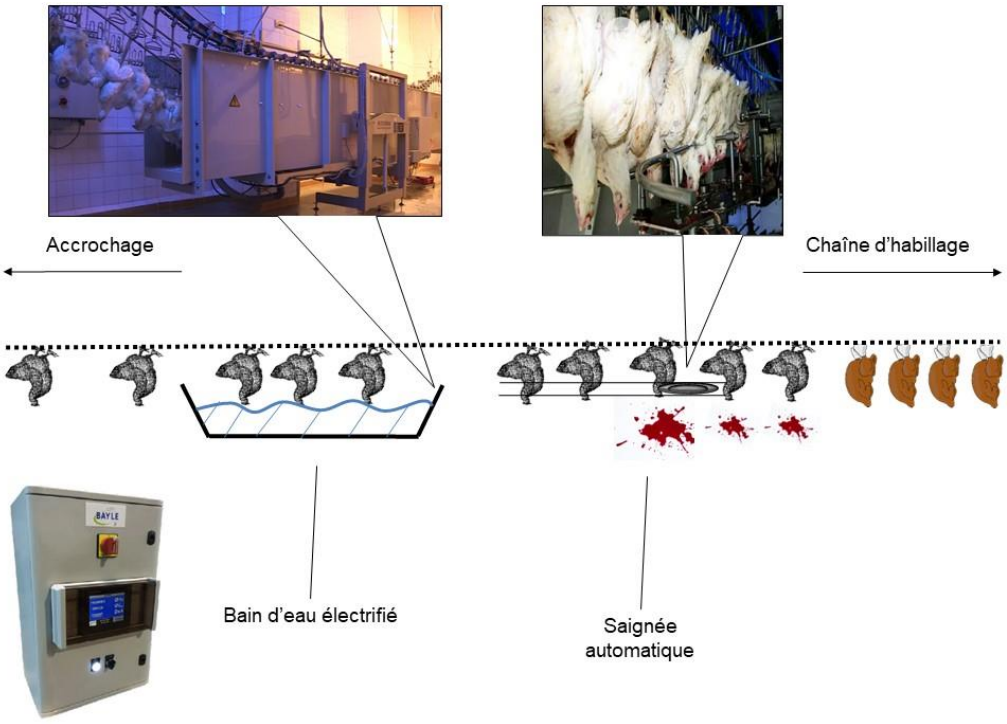


Figure 19 : Procès type d'abattage des volailles avec électronarcose et saignée automatique

L'électronarcose par bain d'eau suit la loi d'Ohm et sa formule mathématique U = RI (figure 20). Cette loi dit que l'intensité du courant (I) délivrée dans un circuit est proportionnelle à la tension fixée (U) et inversement proportionnelle à la résistance (R). Le système d'électronarcose tel qu'il existe en abattoir a deux particularités : il fonctionne avec un générateur de tension et permet d'étourdir plusieurs animaux simultanément dans le bain d'eau. Partant de là, en délivrant une tension constante (U), l'intensité (I) du courant électrique distribuée dans le bain d'eau varie en fonction de la résistance du circuit (R). Cette résistance dépend au moins de deux séries de facteurs. La première renvoie aux caractéristiques des animaux ; la résistance des volatiles (appelée impédance) peut en effet fluctuer selon le poids, le sexe, la race, le mode d'élevage, le plumage, l'épaisseur de la peau, la propreté des pattes, etc. (voir par exemple Boyd 1994; Gregory et Wotton 1987). La seconde est liée aux caractéristiques de l'abattoir ; la résistance du circuit est aussi fonction du nombre de volailles immergées simultanément dans le bac, de la durée d'immersion, de la conception du bac, de la propreté des crochets ou encore de la qualité de l'eau (voir notamment Bourguet 2013; Bourin, Bignon, et Terlouw 2017).

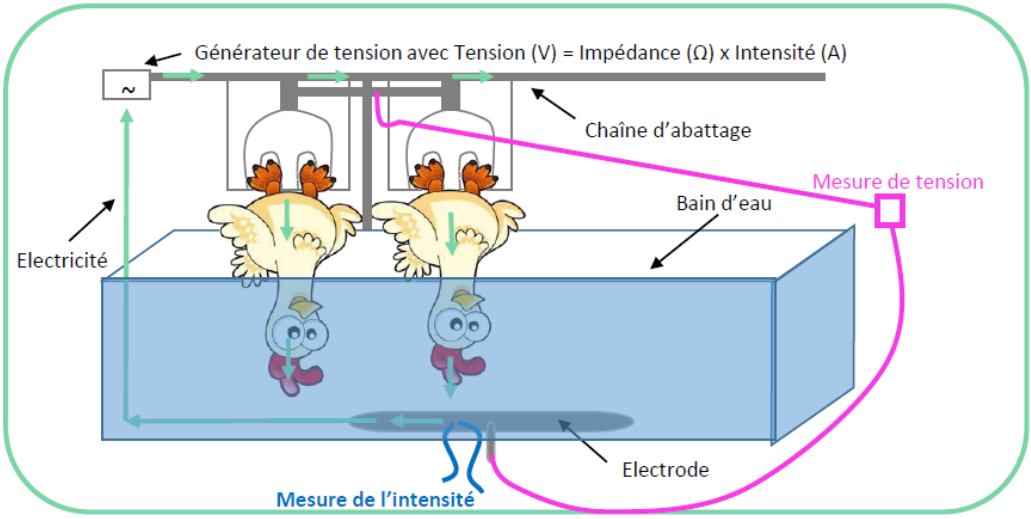


Figure 20 : Illustration du système d'électronarcose des volailles par bain d'eau électrifié[259]

Une fois l'animal saigné, il est envoyé automatiquement vers le système d'échaudage[260] puis de plumaison (en cas de plumage à l'eau).

Enfin, on trouve dans certains grands établissements un système d'étourdissement par anesthésie gazeuse (appelé *Controlled atmosphere system*, CAS). Après déchargement des caisses de volailles et attente sur les quais, les animaux sont introduits dans une structure calfeutrée dans laquelle ils sont exposés à un mélange gazeux qui leur fait perdre progressivement conscience[261]. A la différence du procès avec électronarcose, les animaux sont suspendus à la chaîne après étourdissement (ils sont donc manipulés en étant inconscients voire morts, selon la concentration en gaz).

[259] Illustration issue du document « Electronarcose des volailles de chair. Mesurer l'intensité reçue par les volailles », ITAVI, https://www.itavi.asso.fr/publications/electronarcose-des-volailles-de-chair-mesurer-l-intensite-recue-par-les-volailles?search=%C3%A9lectronarcose&order=date. Consulté le 12/09/2022.

[260] L'échaudage consiste à introduire les volailles dans un bac d'eau chaude afin d'attendrir la peau pour faciliter la plumaison.

[261] On trouve quatre principales méthodes d'étourdissement gazeux : le dioxyde de carbone, les gaz inertes, l'association dioxyde de carbone gaz inertes et l'étourdissement par basse pression atmosphérique (LAPS).

1.2.2.2. Abattage sans étourdissement

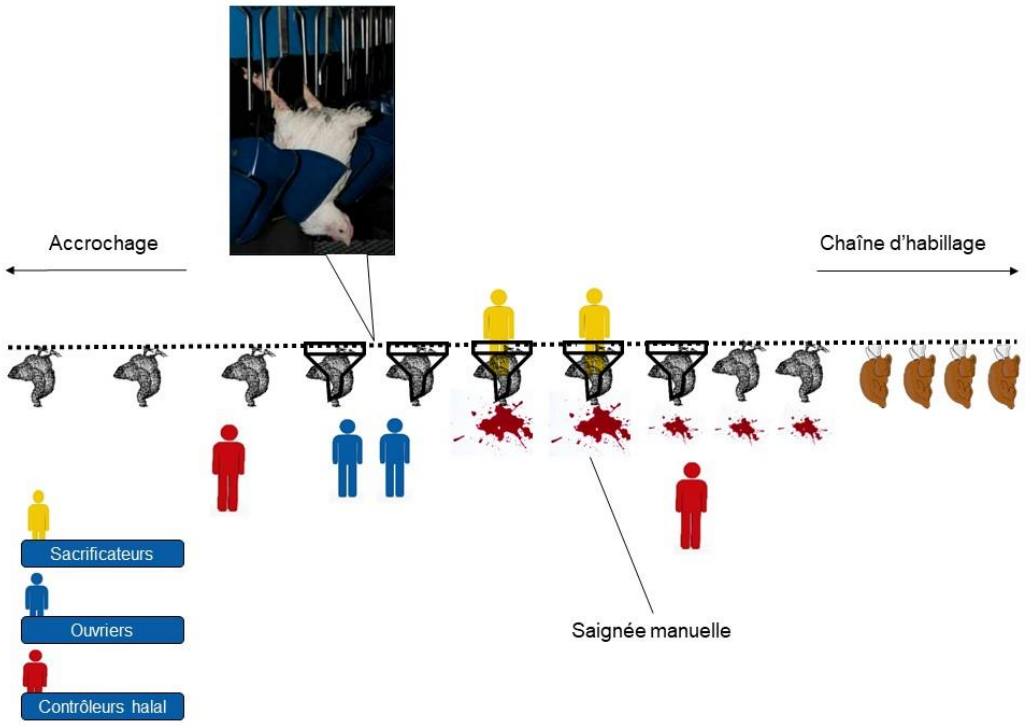


Figure 21 : Procès type d'abattage des volailles sans étourdissement

Le règlement européen de protection animale exige que, comme dans le cas des bovins, l'abattage sans étourdissement des volailles se fasse en immobilisant les animaux « de manière individuelle et par des moyens mécaniques »[262]. Dans les établissements pourvus d'une chaîne (figure 21), la contention est assurée par un système de cônes métalliques dans lesquels les animaux sont introduits pour éviter qu'ils ne se débattent, ne laissant dépasser du cône que la tête et le cou. Une fois les animaux arrivés au point de saignée, un (ou plusieurs) sacrificateur attrape le cou de l'animal, le tend légèrement et procède à l'égorgement. L'animal reste ainsi immobilisé durant un certain laps de temps puis est automatiquement ou manuellement retiré du dispositif. Il suit ensuite les étapes d'habillage précédemment mentionnées (échaudage et plumaison).

[262] Règlement n°1099/2009, *op cit*, p.5.

2. L'encadrement de la protection animale sous le règlement CE n°1099/2009

Je l'ai évoqué dans le deuxième chapitre, le cadre réglementaire de la protection animale en abattoir a connu un certain nombre d'évolutions depuis les années 1960, que l'on peut synthétiser en trois grandes phases : i) entre 1964 et 1997 où les mesures de protection animale en abattoir concernent pour l'essentiel des questions d'étourdissement et de contention ; ii) entre 1997 et 2009 où les règles s'étendent à l'ensemble du parcours des animaux depuis le déchargement jusqu'à la mise à mort ; iii) à partir de 2009 où la mise en œuvre et le contrôle des règles de protection animale évoluent d'une logique de moyens à une logique de résultat.

2.1. La progressive mise en œuvre du changement de logique réglementaire à l'étape de l'abattage

Si les premières législations de protection animale à l'abattoir remontent aux années 1960, l'étape de la mise à mort ne fait l'objet d'aucun contrôle spécifique jusque dans les années 2000, que ce soit dans les établissements d'animaux de boucherie ou de volailles. Bien que l'arrêté de protection animale du 12 décembre 1997 précise que « le vétérinaire officiel responsable de l'établissement est habilité à intervenir sur l'utilisation des équipements ou des locaux et à prendre toute mesure nécessaire pouvant aller jusqu'à réduire la cadence de production ou suspendre momentanément la procédure de production lorsqu'un manquement caractérisé aux règles de protection animale est constaté »[263], les crises de la vache folle des années 1990 et 2000 focalisent l'attention des vétérinaires sur la gestion du risque sanitaire. Les contrôles en matière de protection animale sont donc laissés de côté jusqu'à ce qu'ils soient formalisés par le BEAD[264] de la DGAL à travers une note de service[265].

Un mois après la sortie du règlement européen n°1099/2009, la DGAL élabore pour la première fois deux grilles d'inspection spécifiques au contrôle de la protection animale en abattoir d'animaux de boucherie, qui intègrent notamment des éléments relatifs au contrôle de la perte de conscience des animaux (y compris dans le cadre des abattages rituels)[266]. En 2011, en pleine controverse sur l'abattage rituel (Hochereau et Selmi 2015), l'Etat adopte deux arrêtés[267] qui imposent aux abattoirs souhaitant conserver leur agrément pour abattre sans étourdissement de constituer un dossier composé du descriptif précis de l'activité (comprenant la part d'animaux abattus sans étourdissement), des installations et équipements

[263] Arrêté du 12 décembre 1997 « relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs ».
[264] Bureau des établissements d'abattage et de découpe.
[265] Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8290 du 22 octobre 2009.
[266] *Ibidem*, p.8.
[267] L'arrêté du 28 décembre 2011 relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux et l'arrêté du 31 juillet 2012 relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort.

et des « modes opératoires normalisés relatifs à la réalisation de la mise à mort avec, notamment, les informations relatives à l'adaptation de la cadence d'abattage à la durée de la saignée, et les procédures de contrôle de la perte de conscience ». Ils exigent également que les sacrificateurs soient formés à la protection animale et que les professionnels établissent un système d'enregistrement « permettant de vérifier que l'usage de la dérogation correspond à des commandes commerciales qui le nécessitent ».

Fin 2012, la DGAL publie une note de service dans laquelle elle développe sur 18 pages les attendus de l'arrêté de 2011. Elle insiste notamment sur le fait que la réglementation européenne « prévoit que l'immobilisation doit être maintenue jusqu'à la perte de conscience des animaux » et, à ce titre, décide de fournir des durées minimales d'immobilisation « pour faciliter la normalisation des cadences d'abattage ». Concernant les bovins et les veaux, la DGAL fixe à 45 secondes la « durée minimale acceptable après jugulation ». Le document précise que « cette durée minimale ne se substitue pas au contrôle de la perte de conscience », que « l'animal ne sera libéré du piège que s'il est inconscient » et que « si l'animal reste conscient au-delà de 90 secondes après la phase de jugulation, il est probable qu'il fasse partie des exceptions présentant une perte de conscience très retardée et un étourdissement complémentaire devra alors systématiquement être réalisé »[268]. La note de service fournit également au professionnel une procédure de contrôle de la perte de conscience. Elle impose d'observer la perte de posture de l'animal et de vérifier, pour pouvoir libérer les animaux de la contention, l'absence de signes de conscience, à savoir de « tentative de redressement », de « mouvements de suivi des yeux (« regard ») ou de fermeture spontanée des paupières », de « réponse à un mouvement menaçant (par ex. le mouvement rapide de la main vers les yeux sans les toucher, ne doit pas provoquer de mouvement de recul ou de fermeture des paupières) », et, enfin, de « mouvements respiratoires rythmiques ». La note précise que « l'absence de réflexe cornéen (clignement de la paupière observé au toucher de la cornée de l'animal) intervient plus tardivement mais permet à lui seul de garantir l'inconscience de l'animal ». Enfin, la note exige que des contrôles systématiques soient réalisés « pour s'assurer que les animaux ne présentent aucun signe de vie avant l'habillage ou l'échaudage ». Ces signes d'absence de vie sont les suivants : « absence de réflexe pupillaire : pupilles non réactives à la lumière », « absence de réflexe cornéen » et « absence de respiration spontanée »[269].

Entré en vigueur au 1er janvier 2013, le règlement européen de protection animale précise en préambule deux points fondamentaux. Il dit s'inscrire, d'un côté, dans le prolongement des règlements européens n°852 et 853, parus tous deux en 2004, qui posent les bases d'une responsabilisation des industriels en matière de sécurité des aliments, de l'autre dans la continuité du règlement n°882/2004 qui, pour sa part, refonde l'organisation des contrôles

[268] Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8250 du 05 décembre 2012, pp.12-13.
[269] *Ibidem,* pp.13-14.

officiels en matière d'alimentation, de santé animale et bien-être des animaux. Les deux premiers règlements imposent aux professionnels la mise en œuvre de procédures basées sur la méthode HACCP[270], la formation d'une partie du personnel à la démarche et encouragent l'élaboration de guides de bonnes pratiques validés par l'administration. Le second règlement exige que les contrôles officiels soient « effectués au moyen de techniques appropriées mises au point à cet effet, notamment des contrôles de routine et des contrôles plus intensifs tels que des inspections, des vérifications, des audits, des prélèvements et des contrôles d'échantillons. La mise en œuvre correcte de ces techniques implique que le personnel chargé des contrôles officiels possède une formation appropriée. Une formation est aussi nécessaire pour faire en sorte que les autorités compétentes prennent des décisions de façon uniforme, notamment en ce qui concerne l'application des principes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques »[271]. Ces textes sont intégrés au Paquet hygiène qui entre en vigueur en 2006 et conduit à une profonde transformation de la manière de garantir la sécurité sanitaire des aliments dans les industries agroalimentaires, y compris en abattoir. Les professionnels d'abattage n'ont plus l'obligation de suivre un ensemble de règles définies *a priori* par l'administration, ils « doivent désormais produire leurs propres normes, rassemblées dans le *plan de maîtrise sanitaire* et prouver qu'il garantit, en continu, la sécurité sanitaire. Ce plan se présente comme un ensemble de procédures décrivant les opérations réalisées dans l'établissement ainsi que les mesures de prévention et de gestion des risques sanitaires en vigueur, selon la méthode HACCP » (Bonnaud et Coppalle 2008, 17-18).

Le règlement européen de protection animale suit exactement la même logique (Jourdan et Hochereau 2019). D'un côté, les professionnels doivent produire leurs propres normes en matière de protection animale, les intégrer à leur plan de maîtrise sanitaire (PMS), les faire appliquer sur le terrain et garantir aux services de l'Etat par un système de contrôle interne qu'ils veillent à l'efficacité des mesures mises en œuvre. Comme la production des normes de protection animale n'est plus la prérogative de l'administration, le règlement 1099/2009 encourage la rédaction de guides de bonnes pratiques « dans la mesure où ils aident à se conformer à certaines prescriptions énoncées dans le présent règlement, par exemple l'élaboration et l'application de modes opératoires normalisés »[272]. De l'autre côté, les services vétérinaires doivent contrôler que les normes produites sont conformes au règlement, qu'elles sont effectivement et efficacement mises en œuvre sur le terrain et régulièrement contrôlées en interne par les professionnels. Le vétérinaire officiel de l'abattoir n'intervient donc ni comme « prescripteur réglementaire » ni comme accompagnant ou expert sur les questions d'hygiène ou de protection animale. Il intervient seulement comme contrôleur

[270] *Hazard Analysis and Critical Control Point.*
[271] Règlement CE n°882/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, p.4.
[272] Règlement n°1099/2009, *op cit*, p.5.

administratif externe à l'activité d'abattage, avec pour mission de vérifier que le système d'abattage mis en œuvre par le professionnel est en phase avec les attendus de la réglementation.

Si le règlement repose donc sur une obligation de résultats, il comprend aussi un ensemble de moyens précis à respecter, notamment relatifs aux méthodes d'étourdissement. Le règlement dresse en effet une liste de méthodes d'étourdissement (mécaniques, électriques et par gazage) comprenant des conditions d'utilisation et des prescriptions spécifiques. Il impose à ce titre des courants minimaux pour l'étourdissement électrique crânien pour toutes les espèces et par bain d'eau électrifié pour les volailles. S'agissant du bain d'eau, les paramètres électriques minimaux sont les suivants[273] (figure 22) :

Fréquence (Hz)	Poulets	Dindes et dindons	Canards et oies	Cailles
< 200 Hz	100 mA	250 mA	130 mA	45 mA
De 200 à 400 Hz	150 mA	400 mA	Interdit	Interdit
De 400 à 1 500 Hz	200 mA	400 mA	Interdit	Interdit

Figure 22 : Prescriptions électriques du règlement CE 1099/2009 pour l'étourdissement par bain d'eau des volailles (valeurs moyennes par animal)[274]

S'agissant plus spécifiquement de l'abattage rituel, le règlement européen reconduit la dérogation à l'obligation d'étourdissement prévue dans la directive 93/119/CE (article 5.2), en précisant qu'il laisse « toutefois un certain degré de subsidiarité à chaque Etat membre »[275], et maintient l'obligation d'immobilisation individuelle des animaux par des moyens mécaniques[276]. Pour le reste, le professionnel est soumis aux mêmes exigences que pour l'abattage avec étourdissement. Il doit garantir que « les personnes chargées de l'abattage procèdent à des contrôles systématiques pour s'assurer que les animaux ne présentent aucun signe de conscience ou de sensibilité avant de mettre fin à leur immobilisation et ne présentent aucun signe de vie avant l'habillage ou l'échaudage »[277].

On note toutefois une spécificité française s'agissant de l'abattage rituel des volailles. En fin d'année 2018, la DGAL publie une instruction technique spécifique aux « établissements d'abattage de volailles qui, pour des raisons religieuses, n'appliquent pas les paramètres

[273] Dans le prolongement des travaux de l'EFSA, l'ANSES s'est récemment interrogée « sur la pertinence d'une extension de la gamme des fréquences prescrites dans le règlement jusqu'à 1 500 Hz » dans la mesure où « les animaux subissent les effets du courant qui peut les immobiliser sans pour autant provoquer la perte de conscience. Dans un avis récent, l'EFSA (2019) recommande de ne pas dépasser 600 Hz à une intensité de 100 à 400 mA, pendant un minimum de 4 s, chez le poulet et la dinde »[273] (2021a, 95).
[274] Règlement n°1099/2009, *op cit*, p.24.
[275] *Ibidem*, p.3.
[276] *Ibidem*, p.5.
[277] *Ibidem*, p.9.

électriques réglementaires prescrits par le règlement CE n°1099/2009 »[278]. Certains abattoirs utilisant le bain d'eau ont en effet diminué les paramètres électriques après avoir constaté que le respect des critères minimaux fixés par le règlement pouvait entraîner la mort d'une partie des volailles. L'administration a alors décidé d'accorder à ces abattoirs la possibilité « d'utiliser des paramètres électriques inférieurs à ceux prescrits par le règlement CE n°1099/2009 afin d'obtenir un étourdissement réversible », à condition de « déposer une demande de dérogation auprès de la DD(CS)PP de leur département » et de garantir que les animaux ne présentent « aucun signe de conscience au moment de la saignée »[279].

2.2. Les contrôles à réaliser par les professionnels d'abattage

2.2.1. Pour l'abattage des bovins

Conformément aux recommandations du législateur européen, l'association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes (Interbev), épaulée de deux instituts techniques (l'Institut de l'élevage et l'ADIV), publie en 2013 un guide de bonnes pratiques intitulé « Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir » (Mirabito et al. 2013). Ce guide est présenté par ses rédacteurs comme « un document d'information et d'appui technique destiné aux professionnels dans le but de faciliter l'application des éléments réglementaires relatifs à la protection des animaux à l'abattoir » (2013, 3). Il comporte des modèles de modes opératoires normalisés (MON) déclinés en fiches KOOK (logigrammes descriptifs des opérations effectuées à chaque étape du processus d'abattage), en fiches de gestion (logigrammes descriptifs des opérations effectuées lors de l'apparition de situations problématiques), en fiches d'instructions de travail (destinées aux opérateurs directement en charge des animaux) et en fiches de contrôle interne (destinées au responsable de la protection animale). Le guide précise à côté de ces logigrammes de nombreux éléments relatifs à la conception des équipements et du poste de travail, à la manière d'effectuer la contention et l'abattage, à la gestion de la période pré-abattage, etc.

S'agissant de l'abattage sans étourdissement, on retrouve dans le guide le délai minimal de 45 secondes inscrit dans la note de service de la DGAL de 2012 et la même marche à suivre : si à l'issue des 45s l'animal présente des signes de conscience, soit il est étourdi, soit la durée de contention est prolongée. Si en revanche il ne présente aucun signe de conscience, il peut être éjecté en zone d'affalage et laissé 45s supplémentaires durant lesquelles les opérateurs surveillent que l'animal ne reprend pas conscience. Le cas échéant, l'animal peut être suspendu au rail d'égouttage, sinon il doit être impérativement étourdi. Enfin, le guide fixe un délai minimum de 5mn30 entre le moment où l'animal est suspendu et le début des premières opérations d'habillage.

[278] Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-815 du 07/11/2018, p.1.
[279] *Ibidem* p.3.

Le contrôle de la perte de conscience comporte deux niveaux : un contrôle systématique réalisé sur chaque animal par les ouvriers en charge de l'abattage (appelé « autocontrôle ») et un contrôle réalisé à une fréquence et sur un ensemble d'animaux déterminés par le responsable de protection animale (appelé « contrôle interne »). Le guide fournit un ensemble d'indicateurs de perte de conscience à utiliser pour les deux niveaux de contrôle, que je propose de synthétiser dans le tableau suivant :

Tableau 9 : Synthèse des signes de conscience en abattage de bovins avec et sans étourdissement[280]

Avec étourdissement	**Sans étourdissement**
Autocontrôle	
Dans le piège	
Tentatives de redressement orientés	Tentatives de redressement ou mouvements orientés
Suivi des yeux ou mouvements des yeux	Mouvement des yeux
Vocalisations	Réaction à la menace
Respiration rythmique	Respiration rythmique
	Présence de réflexe cornéen
En zone d'affalage / Avant saignée	
Mêmes indicateurs + présence de réflexe cornéen	Les animaux ne doivent être relâchés du piège que s'ils sont inconscients.
Contrôle interne	
Dans le box	
Absence de chute au premier tir	Maintien de la posture (absence d'affaissement et tentatives de redressement ou mouvements orientés d'une partie du corps)
	Mouvement des yeux
	Réaction à la menace
	Réaction au bruit
En zone d'affalage / Avant saignée	
Tentatives de redressement	Tentatives de redressement
Réflexe cornéen	Mouvement orienté (corps ou yeux)
Respiration rythmique	Reprise de posture debout

[280] Les indicateurs sont issus du guide de bonnes pratiques « Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir » (Mirabito et al. 2013, 117-38).

Le guide comporte également dans le glossaire les définitions des différents indicateurs (Mirabito et al. 2013, 12-14) que l'on peut résumer à travers le tableau suivant :

Tableau 10 : Définition des signes de conscience en abattage de bovins

Indicateur	Définition
Respiration rythmique	Présence de mouvements respiratoires réguliers : mouvements des flancs, mouvements du mufle ou de la gueule. La respiration peut être aussi détectée au niveau des nasaux avec la main (souffle régulier)
Réaction à la menace	Fermeture de l'œil suite à un mouvement brusque de la main en direction de l'œil de l'animal, pouce et index formant un « o »
Réaction au bruit	Mouvement des oreilles suite à un claquement des mains à environ 5 cm de l'oreille
Réflexe cornéen	Mobilité des paupières au toucher léger de la cornée par l'observateur
Perte de posture	Affaissement de l'animal ou de son arrière train lorsque la tête est maintenue

Enfin, le guide ajoute certaines précisions au sujet du contrôle de la perte de conscience dans le cas de l'abattage sans étourdissement préalable. Premièrement, l'animal est considéré conscient dès lors qu'un des signes de conscience mentionné est présent. Deuxièmement, si l'absence de respiration rythmique et l'absence de réflexe cornéen sont considérés comme les deux indicateurs les plus « protecteurs » pour les animaux, le premier est difficile à observer et le second apparaît tardivement. « Pour ces raisons, s'ils le souhaitent, les opérateurs peuvent choisir de se limiter à la réalisation du seul réflexe cornéen pour l'observation de la perte de conscience en lieu et place de l'observation des signes mentionnés ci-dessus » (Mirabito et al. 2013, 125). En dernier lieu, le guide indique qu'un plan d'échantillonnage doit être mis en place par le RPA pour son contrôle interne, sans apporter davantage de précisions. L'ANSES a récemment considéré à ce propos que « ces procédures de contrôle ont été jusqu'alors peu ou insuffisamment formalisées dans les différents documents produits par les professionnels » (ANSES 2021b, 2). L'agence a donc produit un rapport dans lequel elle fournit aux professionnels d'abattage une méthode de

construction d'un plan d'échantillonnage représentatif de la population animale abattue dans un établissement donné.

2.2.2. Pour l'abattage des volailles

Alors que le guide de protection animale pour l'espèce bovine a été évalué par l'ANSES en juillet 2013 et publié en novembre 2013 (soit moins d'un an après l'entrée en vigueur du règlement européen), celui pour la volaille n'a été évalué qu'en juillet 2021 (ANSES 2021a) et n'a pas été à ce jour publié. Les acteurs rencontrés expliquent cette différence de délai par plusieurs facteurs : organisation différente de la filière, concurrence trop forte entre les industriels pour parvenir à se mettre d'accord sur des modes opératoires communs, aller-retour fréquents entre les organisations interprofessionnelles et la DGAL, etc. Parmi les raisons évoquées se trouve aussi le cas de l'abattage rituel qui, comme en bovin, est réalisé de différentes façons selon les établissements, d'où des enjeux commerciaux, religieux et productifs particulièrement complexes. Les rédacteurs du guide ont d'ailleurs fait le choix de ne pas traiter cette question, ce à quoi l'ANSES a répondu dans son évaluation que « l'exclusion de l'abattage sans étourdissement ne se justifie pas. En effet, ce type d'abattage, reconnu par le règlement, ne supprime pas les obligations de protection animale dans toutes les phases qui précèdent la saignée sans étourdissement et exige une vérification de l'absence de signe de vie de l'animal avant l'entrée dans le bac d'échaudage » (2021a, 92).

Je ne peux donc pour l'instant me fier qu'au rapport de l'ANSES pour avoir une idée de la future architecture du guide et des éléments qu'il comportera. Tel que l'agence le présente, le guide est pour l'heure structuré en quatre grands chapitres : présentation, diagramme d'abattage, bonnes pratiques et prérequis de formation du personnel. Les modes opératoires normalisés comprennent des « fiches étape » (qui suivent le parcours de l'animal depuis le déchargement jusqu'à la saignée) et des « fiches de gestion » (qui comportent les procédures à suivre en cas de situations problématiques). L'ANSES fait de nombreuses remarques dans son évaluation sur le contenu de ces différents chapitres et, en particulier sur l'utilisation du système d'étourdissement par bain d'eau électrifié. Selon l'agence, le procédé pose problème au moins à trois niveaux. Premièrement, « les animaux sont manipulés conscients lors de l'extraction des caisses de transport et de l'accrochage, d'où une exposition des animaux au stress, à la peur et à la douleur induits par les manipulations, par l'accrochage par les pattes et la position inversée de l'animal sur le rail de transport ; une exposition des opérateurs aux plumes et aux poussières lors de ces opérations ; une pénibilité plus grande du travail des opérateurs » (2021a, 68). Deuxièmement, « tous les animaux ne reçoivent pas forcément une quantité de courant suffisante pour induire la perte de conscience du fait de la variabilité individuelle dans la qualité de courant traversant chaque animal » (2021a, 68). L'agence demande aux rédacteurs du guide de revoir les paramètres électriques proposés de façon à ce qu'ils soient en capacité de prouver qu'ils permettent effectivement d'étourdir

l'intégralité des animaux. Troisièmement, l'ANSES souligne un ensemble de problématiques lié au contrôle de l'état de conscience des animaux. Comme dans le cas de l'abattage des bovins, le règlement européen exige que le professionnel mette en œuvre deux niveaux de contrôle : un contrôle « systématique, sur chaque animal, par les opérateurs sur la chaîne qui interviennent sur les animaux » et un contrôle interne par échantillonnage réalisé par les responsables de protection animale (2021a, 12). Ces deux niveaux de contrôle doivent être réalisés à trois étapes du procès : i) entre la sortie du bain d'eau et la saignée, ii) après la saignée et pendant l'égouttage et iii) juste avant l'entrée dans le bac d'échaudage. Les rédacteurs du guide ont défini un ensemble d'indicateurs à observer à chacune de ces trois étapes, que l'ANSES a précisé et complété (2021a, 13). Le tableau des indicateurs retenus pour l'évaluation de la conscience des volailles est le suivant (figure 23) :

Indicateurs associés à l'état de conscience	**Etat de conscience en lien avec la neurophysiologie de l'indicateur**	**Interprétation à l'abattoir**
Présence de tonus, tension musculaire (étourdissement gazeux) Présence de battements amples des ailes Présence de clignements spontanés des paupières	**Certain ou hautement probable**	**Animal considéré conscient**
Absence de phase tonique (étourdissement électrique) Présence de secouement de la tête Présence de déglutition spontanée Présence de réflexes oculaires Présence de respiration rythmique	**Possible**	

Le pincement de la crête ou du doigt, les vocalisations, les mouvements des yeux, le réflexe pupillaire ne figurent pas dans ce tableau en raison de leur faible fréquence d'utilisation à l'abattoir dans le cadre de l'abattage conventionnel.

Figure 23 : Tableau des indicateurs retenus par l'ANSES pour l'évaluation de la conscience des volailles en abattoir

Malgré cet effort de formalisation, l'agence estime d'une part que les rédacteurs du guide n'ont pas suffisamment développé « les mécanismes neurobiologiques sous-jacents à chaque indicateur, en relation avec l'état de conscience et la sensibilité à la douleur » (2021a, 109), d'autre part que l'architecture des établissements et la vitesse des chaînes d'abattage rendent le contrôle de la perte de conscience et le décrochage des animaux potentiellement conscients particulièrement difficile (2021a, 68-69). A la différence de l'abattage des bovins où le contrôle de la perte de conscience peut être individualisé, la chose est autrement plus complexe dans les plus grands abattoirs de poulets de chair où les animaux « défilent à la vitesse de trois par seconde » (2021a, 112). C'est pourquoi l'agence précise que, « malgré l'existence d'une distinction physiologique entre état de conscience certain et état de conscience possible (…) et compte tenu de l'aspect opérationnel du travail des experts, il a été

décidé que quel que soit l'indicateur relevé comme étant présent, l'animal doit être considéré comme conscient » (2021a, 52)[281].

En l'absence de version du guide de bonnes pratiques qui soit validée par l'ANSES, il faut donc se tourner vers les documents de la DGAL pour avoir une idée plus précise des mesures de protection animale en vigueur pour l'abattage des volailles. L'instruction technique n°2020-722 relative aux contrôles de la protection animale en abattoir de volailles précise ainsi un ensemble d'éléments à destination des professionnels. Concernant l'évaluation de la perte de conscience et de l'absence de vie (chapitre 4 de l'instruction), l'administration fixe au professionnel plusieurs étapes d'abattage qu'il doit impérativement contrôler et lui fournit une liste d'indicateurs à vérifier selon la technique d'abattage mise en œuvre :

- S'agissant de l'abattage sans étourdissement, les contrôles doivent être réalisés lors de la levée de l'immobilisation mécanique des animaux. L'administration note que, n'ayant « pas de données scientifiques décrivant des signes permettant de faire la différence entre la perte de conscience et l'absence de signes de vie »[282], le professionnel doit contrôler l'absence de signes de vie dès la levée de l'immobilisation.
- Concernant l'abattage avec étourdissement électrique par bain d'eau (aux paramètres réglementaires ou dérogatoires), le professionnel doit observer l'état de conscience de l'animal entre la sortie du bain d'eau et la saignée et pendant la saignée[283] ainsi que l'absence de signes de vie avant le début des opérations d'habillage.

La liste des signes de conscience pour le contrôle de l'étourdissement électrique sont les suivants[284] (tableau 11) :

[281] Face à l'ensemble des problèmes que pose l'utilisation du système d'étourdissement par bain d'eau, l'ANSES « recommande le développement de l'étourdissement par atmosphère enrichie en CO2 » (2021a, 112). Mais si ce changement de système n'est pas possible pour l'abattoir, « les experts recommandent [dans le cas de l'utilisation du bain d'eau] une diminution des cadences de chaîne et de la gamme de fréquence du courant qui ne devrait pas dépasser 600 Hz chez le poulet et la dinde » (2021a, 118).
[282] Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-722 du 23/11/2020, p.10.
[283] Je ne cite que ces deux cas dans la mesure où je n'ai pas observé durant mon enquête d'abattages avec étourdissement au gaz ou par étourdissement électrique exclusivement crânien. L'instruction technique précise aussi les contrôles à effectuer s'agissant de ces types d'abattage.
[284] J'ai synthétisé dans le tableau les indicateurs notés en page 9 de l'instruction technique 2020-722.

Tableau 11 : Synthèse des signes de conscience en abattage de volailles avec étourdissement au bain d'eau électrifié

En sortie du bain d'eau
Absence de phase tonique
Présence de respiration
Présence de clignement spontané des yeux (y compris la membrane nictitante)
Réflexe cornéen ou palpébral positif
Présence de vocalisations
Au cours de la saignée
Présence de battements d'ailes
Présence (ou réapparition) de mouvements respiratoires
Réflexe cornéen ou palpébral positif
Présence de déglutition spontanée
Présence d'agitation de la tête

Les signes de vie sont quant à eux communs aux abattages avec et sans étourdissement. En outre, alors que les professionnels doivent choisir parmi la liste proposée deux signes de conscience sur lesquels se baser pour réaliser leur contrôle, « l'absence de vie est objectivée par la combinaison des signes suivants :

- Aucun signe indicateur de conscience (y compris respiration et réflexes oculaires) et
- Saignée terminée (absence d'écoulement de sang continus) et
- Absence de tonus musculaire (absence de tonicité musculaire avec les ailes tombantes) »[285].

Enfin, l'instruction technique comporte une section où elle précise les attendus réglementaires en matière d'échantillonnage pour la mise en œuvre du contrôle interne par le RPA. Car comme pour le bovin, le professionnel doit garantir l'efficacité de ses procédés en réalisant un contrôle à une fréquence régulière et sur un échantillon représentatif de la population animale qu'il abat. L'ANSES fournit également dans son évaluation du guide de

[285] Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-722 du 23/11/2020, p.11.

bonnes pratiques de protection animale en abattoirs de volailles un protocole de contrôle de second niveau de l'état de conscience des animaux (2021a, 70-89).

2.3. Les inspections à réaliser par les services de l'Etat

Les inspections en matière de protection animale qui incombent aux services de l'Etat en abattoir de volailles sont aujourd'hui de trois sortes[286] : i) une inspection régulière du fonctionnement de l'abattoir, réalisée de façon inopinée selon une fréquence et des modalités définies localement ; ii) une inspection au moins une fois par an du contrôle interne mis en œuvre par le professionnel ; iii) une inspection « complète » de la protection animale réalisée deux fois par an (comprenant l'inspection du fonctionnement, des infrastructures, des équipements et des MON et de leur mise en application depuis le déchargement jusqu'à la mise à mort). A noter que la DGAL exige que le service d'inspection effectue « chaque jour d'abattage dérogataire, la vérification du respect de la réglementation »[287]. Je présenterai dans un premier point les modalités de contrôle pour l'abattage des bovins et dans un second celles pour l'abattage des volailles.

2.3.1. Pour l'abattage des bovins

Avec l'entrée en vigueur du règlement 1099/2009, les deux mini-grilles d'inspection élaborées par la DGAL en 2009 ont été remplacées par des « grilles thématiques » protection animale (figure 24). Les mini-grilles posaient en effet problème dans la mesure où elles étaient encore bâties sur des points précis que l'inspecteur devait contrôler à chaque étape de production alors que le règlement européen, fondé sur une obligation de résultats, laisse désormais au professionnel le choix des moyens à mettre en œuvre. Concernant le contrôle de la perte de conscience par exemple, l'inspecteur vétérinaire ne peut plus se baser sur des indicateurs donnés au préalable par l'administration pour dire si l'abattage est conforme ou non, il doit contrôler que ceux choisis par le professionnel sont, d'une part effectivement vérifiés par les opérateurs sur le terrain, d'autre part pertinents pour garantir la perte de conscience de l'ensemble des animaux. Ainsi, à la différence des deux mini-grilles de 2009, la nouvelle grille « thématique » comporte des étapes à inspecter (l'immobilisation, la mise à mort, etc.) mais ne précise pas ce à quoi le vétérinaire doit s'attendre (l'immobilisation doit être faite de telle façon, la mise à mort de telle façon, etc.). Non seulement les critères d'évaluation ont changé, mais les échelles de notation également. Alors que les inspecteurs devaient choisir entre les mentions « conforme » et « non conforme » dans les grilles de 2009, ils doivent désormais évaluer les situations selon quatre niveaux de notation. Le conforme correspond au A (absence de non-conformité) et le non-conforme est distribué entre trois

[286] Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-62 du 23/01/2022.
[287] *Ibidem* p.3.

catégories : B (non-conformité mineure), C (non-conformité moyenne) et D (non-conformité majeure).

Code	Libellé	Résultat
C	Mesures de maîtrise de la protection animale (C03)	Notation
C0202	Circulation, logement, amenée au poste d'abattage	
C0203	Immobilisation	
C0204	Etourdissement	
C0205	Mise à mort	
C0206	Mise à mort des animaux inaptes à l'abattage	
C07	Mise en œuvre du contrôle interne de l'application des MON	
C0701	Mise en œuvre du contrôle interne	
C0702	Exploitation des résultats et registre RPA	

Figure 24 : Extrait de la grille d'inspection thématique « protection animale en abattoir de boucherie », item C03 « Mesures de maîtrise de la protection animale »[288]

Pour aider les inspecteurs dans leurs évaluations et prises de décision, la DGAL a élaboré à côté des grilles d'inspection des « vadémécums » comportant un ensemble de précisions sur lesquels s'appuyer à chaque étape de l'abattage[289]. S'agissant plus spécifiquement du contrôle de la perte de conscience des animaux, les inspecteurs s'appuient également sur les « boites à outils EFSA », publiées par l'agence européenne en 2013 dans le cadre de la mise en œuvre du règlement européen de protection animale, que l'administration centrale a fait traduire en français et mis à disposition des équipes d'inspection (figures 25 et 26[290]) :

[288] La grille m'a été transmise par une cheffe de service de DDPP lors de mon enquête de terrain.
[289] « Vadémécum sectoriel. Abattoir d'animaux de boucherie *», Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Domaine de la sécurité sanitaire des aliments*, Version 2.0 février 2017, https://agriculture.gouv.fr/telecharger/129254. Consulté le 19/09/2022.
[290] Ces deux documents m'ont été transmis par un vétérinaire lors de l'enquête de terrain.

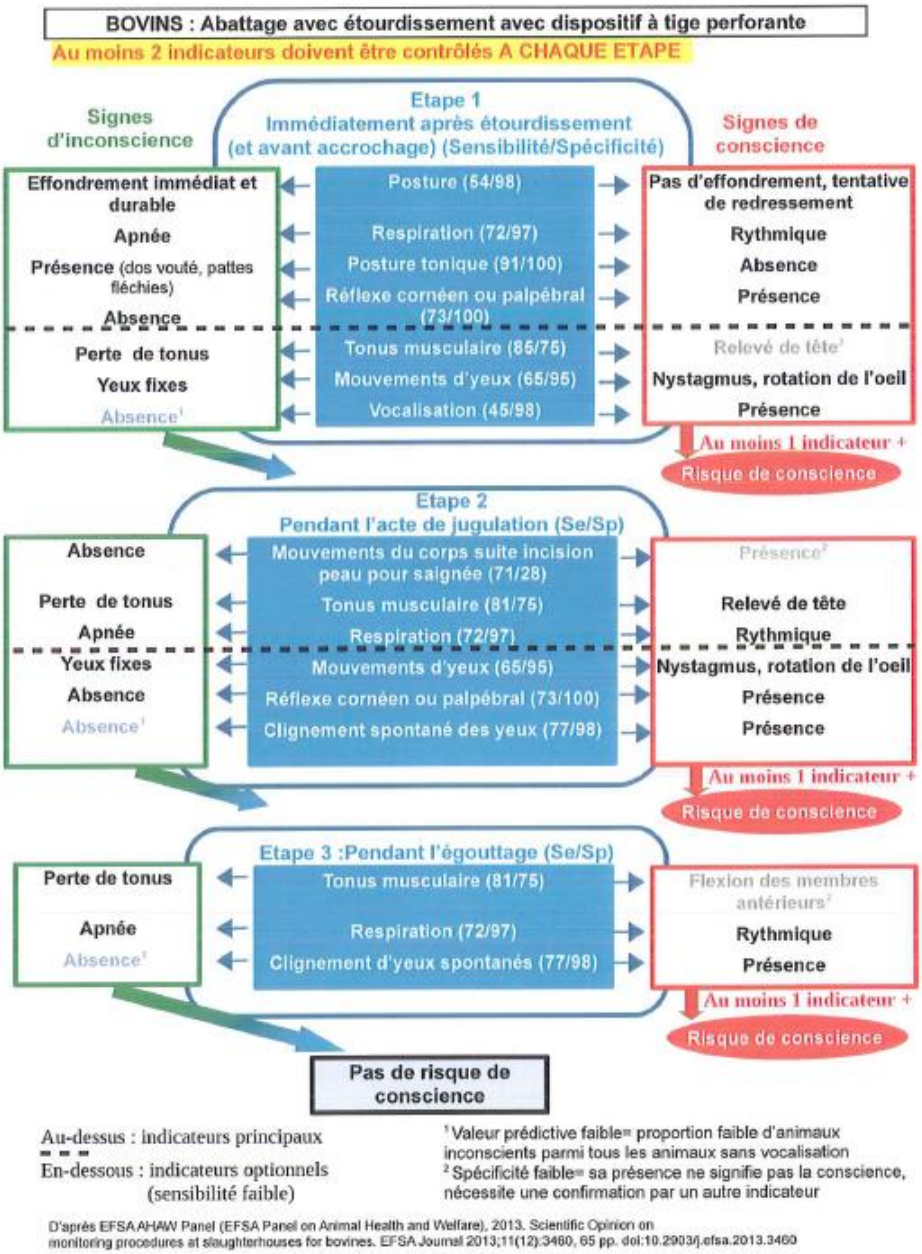
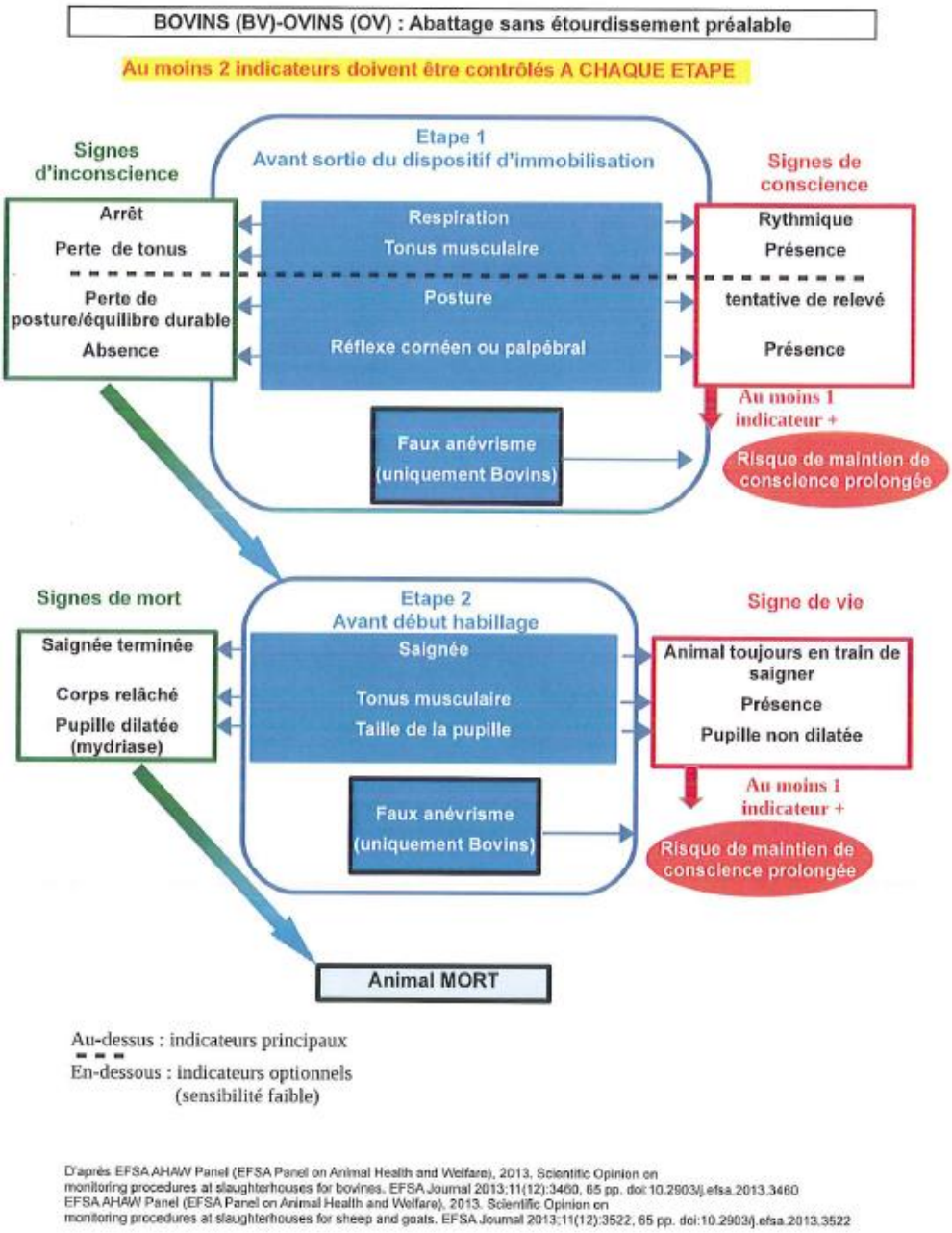


Figure 25 : Boite à outils EFSA « Bovins : Abattage avec étourdissement avec dispositif à tige perforante »



D'après EFSA AHAW Panel (EFSA Panel on Animal Health and Welfare), 2013. Scientific Opinion on monitoring procedures at slaughterhouses for bovines. EFSA Journal 2013;11(12):3460, 65 pp. doi:10.2903/j.efsa.2013.3460
EFSA AHAW Panel (EFSA Panel on Animal Health and Welfare), 2013. Scientific Opinion on monitoring procedures at slaughterhouses for sheep and goats. EFSA Journal 2013;11(12):3522, 65 pp. doi:10.2903/j.efsa.2013.3522

Figure 26 : Boîte à outils EFSA « Bovins (BV)- Ovin (OV) : Abattage sans étourdissement préalable »

Ces boîtes à outils ou « toolboxes » fournissent pour chaque étape de la mise à mort un ensemble d'indicateurs de conscience et d'inconscience à contrôler. Les chiffres indiqués entre parenthèses dans la première boîte à outils (par exemple « réflexe cornéen ou palpébral (73/100) ») correspondent aux mesures de sensibilité et de spécificité des indicateurs. Issues des méthodes statistiques de l'épidémiologie, la spécificité d'un test désigne sa capacité à donner un résultat positif lorsqu'une hypothèse est vérifiée tandis que sa spécificité mesure sa capacité à donner un résultat négatif lorsque l'hypothèse n'est pas vérifiée. En santé humaine, la sensibilité correspond à la probabilité d'avoir un test positif lorsqu'on est malade et la spécificité à la probabilité d'avoir un test négatif lorsqu'on n'est pas malade. Transposées à

l'évaluation de l'état de conscience des animaux en abattoir, la sensibilité désigne la « probabilité de présence de l'indicateur sachant que l'animal est conscient » et la spécificité la « probabilité d'absence de l'indicateur sachant que l'animal est effectivement inconscient » (ANSES 2021a, 17). Reprenons l'indicateur « réflexe cornéen » dont la sensibilité est de 73% et la spécificité de 100%. Dire que cet indicateur est sensible à 73% signifie que sur 100 bovins étourdis et conscients, 73 vont présenter un réflexe cornéen positif et 27 un réflexe cornéen négatif. Ce qui veut dire que sur ces 100 animaux, le test est trompeur pour 27 d'entre eux. A l'inverse, dire que la spécificité du réflexe cornéen est de 100% signifie que sur 100 bovins étourdis et inconscients, tous vont présenter un réflexe cornéen négatif. L'EFSA a ainsi mesuré la performance de l'ensemble des indicateurs qu'elle propose dans son rapport. Si ces toolboxes sont destinées en premier lieu aux professionnels pour construire leurs procédures de contrôle interne, elles sont aussi mobilisées par les services vétérinaires pour vérifier que les indicateurs que les industriels choisissent sont pertinents au regard de la littérature scientifique disponible.

2.3.2. Pour l'abattage des volailles

Si la DGAL a élaboré ses premières grilles de contrôle de la protection animale en 2009, elles ne concernaient alors que les animaux de boucherie. Désormais, les grilles d'inspection thématique concernent aussi les établissements de volaille et l'administration a produit un vadémécum spécifique à disposition des inspecteurs[291]. S'agissant par exemple du contrôle de l'étourdissement, le vadémécum contient, comme en bovin, des éléments relatifs au contrôle du MON et à la vérification de sa mise en pratique et réfère également aux boites à outils de l'EFSA. Comme je n'ai pas eu accès à la version traduite par l'administration, je renvoie aux toolboxes présentes dans le rapport de l'agence européenne (2013, 46-54).

[291] « Vadémécum sectoriel. Abattoir de volailles et de lagomorphes *», Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Domaine de la sécurité sanitaire des aliments*, Version 2.0 février 2017, https://agriculture.gouv.fr/telecharger/129256. Consulté le 19/09/2022.

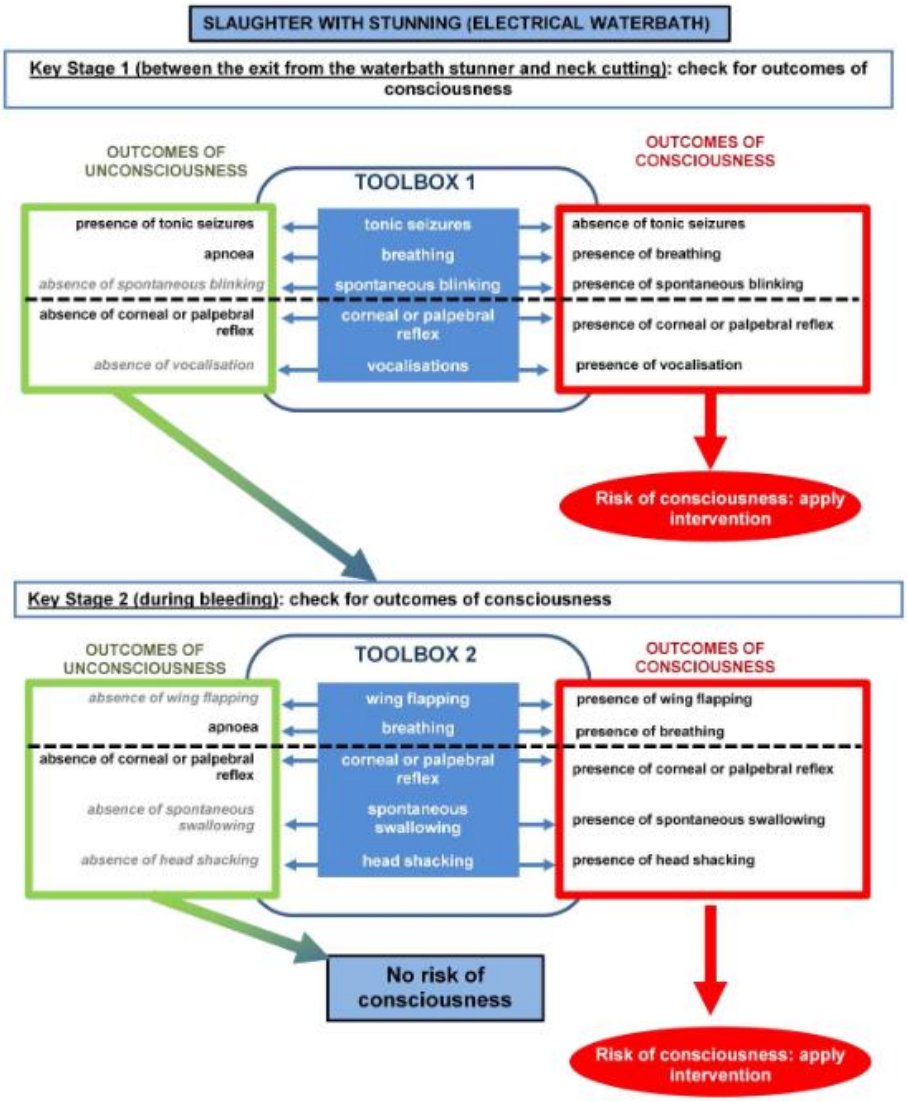


Figure 27 : Boîte à outils EFSA : abattage des volailles avec étourdissement par bain d'eau électrifié

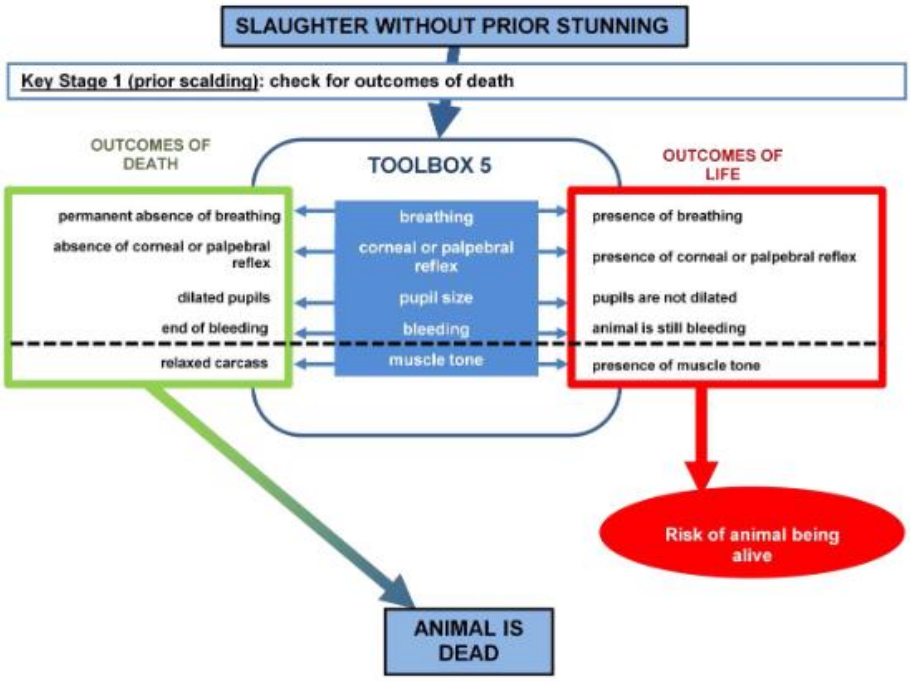


Figure 28 : Boite à outils EFSA : abattage des volailles sans étourdissement

Outre ces éléments, la DGAL fournit dans l'instruction technique de 2020 un ensemble de précisions à destination des équipes d'inspection vétérinaire, notamment en matière de contrôle de la perte de conscience :

- Dans le cas d'un abattage avec étourdissement, le taux acceptable d'animaux conscients depuis l'étourdissement jusqu'à la mort ne doit pas dépasser les 2%.
- Dans le cas d'un abattage rituel avec étourdissement dérogatoire (i.e. dont les paramètres sont inférieurs aux prescriptions réglementaires), le taux ne doit pas dépasser les 5%. Si ce taux est inférieur à 20%, « un renforcement de la vérification (fréquence et taille de l'échantillon) par le RPA doit être demandé jusqu'à ce que les corrections et le travail d'optimisation conduits par l'abatteur permettent d'atteindre un taux de reprise de conscience après saignée inférieur à 5%. Lorsque ce taux sera obtenu, le cas 1 s'appliquera ». Si, en revanche, le taux est supérieur à 20% et que l'abattoir ne parvient pas à descendre en-dessous, « à l'issue d'au plus dix séquences d'abattage », alors « la dérogation pour l'espèce et la catégorie concernée sera suspendue ». En outre, « à l'issue d'une durée maximale de 6 mois, un taux stabilisé et inférieur à 5% de reprise de conscience après geste de saignée doit être impérativement obtenu. Dans le cas contraire, la dérogation est suspendue ou retirée »[292].
- Dans le cas d'un abattage rituel sans étourdissement, le contrôle officiel doit porter sur :

[292] Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-722 du 23/11/2020, pp.15-16.

- « L'immobilisation qui ne doit pas occasionner de souffrance et doit être maintenue jusqu'à la perte de conscience ;
- la saignée qui doit être complète, incluant les deux carotides, sans geste de cisaillement. Durant le délai de perte de conscience la plaie de saignée ne doit pas être stimuée ;
- l'absence de signes de vie lors de la levée de l'immobilisation »[293].

[293] *Ibidem* p.16.

Chapitre 6. Résultats de l'enquête dans les abattoirs de bovins

Ce chapitre est le premier des trois consacrés à la présentation des résultats de l'enquête de terrain. Je me limiterai ici à la description du matériau constitué lors de l'enquête dans les abattoirs de bovins. Le chapitre 7 sera dédié à la description du contenu des entretiens menés avec les acteurs impliqués dans l'abattage des bovins et le chapitre 8 à la présentation de l'enquête sur l'abattage des volailles. Pour décrire les données constituées lors de l'enquête dans les abattoirs de bovins, je m'appuierai à la fois sur les notes de mon carnet de terrain et sur des extraits d'entretiens[294] effectués lors mes visites. Comme les entretiens étaient liés à ma présence sur site, il m'a paru évident d'articuler les deux types de matériau. J'ai aussi intégré pour chaque abattoir visité un schéma du hall d'abattage, initialement gribouillé à la main sur mon carnet de terrain[295] puis reconstitué avec un logiciel de présentation.

Les 12 abattoirs visités peuvent être divisés en trois catégories. La première comprend des abattoirs de type prestataire (6), la seconde des abattoirs commerciaux de type intermédiaire (3) et la troisième des abattoirs commerciaux de type industriel (3).

Concernant les abattoirs prestataires, ils sont tous multi-espèces et ont pour fonction d'assurer un service d'abattage pour les acteurs du territoire dans lequel ils sont implantés. Leurs formes juridiques sont variées : société anonyme (2), société par actions simplifiée (1), société à responsabilité limitée (2), régie municipale (1). Deux abattoirs comptent parmi leurs actionnaires des organisations du secteur public (l'un une collectivité locale et une collectivité territoriale, l'autre une chambre d'Agriculture) mais seule la régie municipale est entièrement publique : la mairie lui alloue un budget et assure le suivi des activités via un conseil d'exploitation composé de conseillers municipaux et de personnes issues de la société civile (en l'occurrence des opérateurs économiques impliqués dans l'utilisation de l'abattoir). Pour les autres sociétés, elles sont composées d'actionnaires qui sont les « usagers » de l'abattoir (éleveurs, commerçants en viande, coopératives agricoles, entreprises de découpe et de transformation des viandes, bouchers, etc.).

Les six abattoirs prestataires réalisent un volume de production annuel compris entre 2000 et 9500 tonnes équivalent-carcasse (tec). Si le différentiel de tonnage est important entre l'abattoir réalisant le plus petit tonnage et celui réalisant le plus important, tous remplissent une même fonction de prestation de service pour les acteurs locaux. Ces établissements ont également en commun des effectifs compris entre 20 et 40 salariés (dont une quinzaine sur la chaîne d'abattage) et des équipes peu étoffées : un(e) directeur(trice) d'établissement, un(e) responsable qualité, un responsable de production, un bouvier, etc. Les ouvriers sur chaîne

[294] Pour un listing des entretiens anonymisés par catégories d'acteurs, se référer à l'annexe n°5.
[295] Pour quelques exemples de ces schémas manuscrits, voir l'annexe n°2.

affichent une polyvalence assez importante : soit ils maîtrisent de nombreux postes (c'est généralement le cas du chef de chaîne), soit ils en maîtrisent un nombre plus restreint mais en gèrent plusieurs à la fois. Concernant l'étape de mise à mort par exemple, un même travailleur assure l'entrée des animaux dans le piège, l'étourdissement, l'accrochage voire la saignée. Selon sa rapidité d'exécution et l'intensité du travail sur chaîne, un second ouvrier peut lui prêter main forte et prendre par exemple en charge la partie saignée.

Concernant l'abattage rituel, il y a toujours au moins deux salariés présents en zone d'abattage : le sacrificateur et un ouvrier chargé de piloter le piège rotatif, les deux travaillant de concert. Les cadences d'abattage dans ces établissements sont comprises entre 10 et 20 bovins à l'heure. Une des différences essentielles entre les abattoirs prestataires et les abattoirs commerciaux est que les premiers n'achètent pas les animaux ; ils font payer une prestation à chaque abattage. La logique est donc très différente des abattoirs privés commerciaux dans la mesure où ils sont des « outils » à disposition des usagers locaux.

La seconde catégorie comprend trois établissements privés commerciaux de type intermédiaire. Celui de plus petite taille est une société par actions simplifiée spécialisée dans l'abattage de bovins dont l'actionnaire majoritaire est une coopérative agricole. Bien qu'il réalise un volume de 9000 tec – équivalent à celui d'un abattoir prestataire de grande taille – il a pour particularité d'être spécialisé dans l'abattage rituel (environ 70% de ses abattages) et d'avoir signé un contrat de gestion avec un groupe agroalimentaire à qui est destiné près de 80% de sa production. Le second abattoir appartient à une société par actions simplifiée à associé unique (SASU), elle aussi spécialisée dans la production bovine (veaux et gros bovins). Son volume d'abattage avoisine les 15.000 tec et l'abattoir est intégré à un complexe industriel comprenant un atelier de découpe, de conditionnement, de mise en quartier et de transformation (fabrication de viandes hachées, fraîches et surgelées). Enfin, le troisième abattoir appartient à un groupe agroalimentaire. Il est aussi spécialisé dans l'abattage des bovins pour un volume qui atteint également les 15.000 tec/an.

Enfin, la troisième catégorie est composée de trois abattoirs industriels de groupes (dont un spécialisé dans l'abattage de veaux) qui produisent entre 30.000 et 50.000 tec/an. Les stratégies commerciales de ces établissements dépendent de celles de la maison-mère qui sont tournées vers les marchés nationaux et internationaux. De même, les cadences d'abattage et la division du travail y sont plus poussées et leurs équipements sont, la plupart du temps, à la pointe de la technologie. Alors que dans les abattoirs prestataires un ouvrier s'occupe simultanément ou successivement de plusieurs postes (entrée dans le piège, étourdissement, accrochage voire saignée), dans ce type d'établissement un ouvrier gère un seul poste. Lors d'un abattage rituel et selon la configuration du hall d'abattage, c'est l'opérateur en charge de faire entrer l'animal dans le piège ou de l'accrocher à sa sortie qui pilote en même temps la contention (il y a donc au minimum trois travailleurs en zone d'abattage). Les cadences en

abattage « conventionnel »[296] sont aussi les plus élevées dans ces abattoirs. L'abattoir spécialisé dans l'abattage de veaux dépasse les 100 animaux/heure et les deux plus grands établissements abattent entre 55 et 60 gros bovins/heure.

1. Les pratiques dans les abattoirs de type prestataire

Dans les établissements prestataires, on compte généralement deux sacrificateurs (un titulaire et un remplaçant) qui sont salariés de l'abattoir. Tous les établissements sont équipés d'un seul piège de contention adapté aux abattages rituels et conventionnels. Aucune agence de certification halal n'intervient ; la manière d'abattre et de garantir le caractère halal des viandes repose sur une négociation locale entre la direction de l'établissement, le(s) sacrificateur(s), les services vétérinaires, les usagers et, éventuellement, les clients. Ces négociations peuvent prendre des formes différentes selon les abattoirs. Je me limiterai ici à présenter le matériau recueilli dans quatre établissements (sur les six de type prestataire) ; les observations menées dans les deux autres abattoirs n'étant à mon sens pas suffisantes (elles se sont limitées à une observation rapide de la chaîne).

1.1. Abattoir n°1

Ce premier abattoir est multi-espèces ; il abat des bovins, des ovins et des porcs pour un volume d'abattage d'environ 4500 tonnes équivalent-carcasses annuelles. Parmi la trentaine de salariés, on compte une quinzaine de nationalités différentes (marocains, arméniens, moldaves, camerounais, sénégalais, afghans, etc.). Une église locale accueille en fait des migrants et réfugiés qu'elle aide à s'insérer socialement et professionnellement, notamment par le biais de l'abattoir. Cette main d'œuvre est une aubaine pour la direction de l'établissement car, d'une part le secteur français de l'abattage est confronté à des difficultés structurelles de recrutement, d'autre part ces populations, qui ont la plupart du temps des histoires de vie particulièrement difficiles, ne rechignent généralement pas à la tâche.

[296] Les personnes interrogées emploient les termes « traditionnel » et « conventionnel » pour marquer la différence avec les abattages rituels juifs et musulmans. Le terme « traditionnel » ne manque pas de surprendre puisqu'il désigne en fait l'abattage industriel avec étourdissement qui s'est développé en France à partir des années 1960-1970. L'égorgement à vif était une pratique ordinaire et répandue dans les abattoirs d'animaux de boucherie jusqu'à cette période (en particulier pour l'abattage des veaux et des ovins). Elle pourrait très bien, à ce titre, être qualifiée de traditionnelle. On comprend donc que le terme traditionnel est surtout employé pour signaler le fait que les abattages rituels juifs et musulmans n'appartiennent pas véritablement à la tradition française. Pour sa part, l'expression « abattage conventionnel » est un autre de ces euphémismes qui, visiblement, n'existait pas à l'époque de Noëlie Vialles (je n'en ai pas trouvé la trace dans ses travaux). D'un point de vue sémantique, l'adjectif « conventionnel » désigne ce qui est établi par l'usage ou à ce qui est conforme aux conventions sociales. L'expression est utilisée dans les milieux techniques et scientifiques de la même manière que celle d'abattage traditionnel (qui est plutôt employée en abattoir) pour désigner ce que j'appelle l'abattage humanitaire-industriel. Pour des raisons de commodité, j'utiliserai l'expression d'abattage conventionnel dans le sens d'abattage humanitaire-industriel et celles d'abattages rituels musulmans et d'abattages islamiques (qu'ils soient effectués avec ou sans étourdissement).

Le directeur de l'abattoir a été très ouvert à ma présence sur le site. Bien qu'il n'ait pas manqué de me dire qu'il se méfiait de moi (craignant que je sois membre d'une association de défense des animaux susceptible de filmer en caméra cachée), il m'a toutefois accueilli dans son établissement pendant deux jours durant lesquels j'ai pu observer les pratiques d'abattage, circuler dans les locaux et discuter librement avec les travailleurs. J'ai réalisé denx entretiens, un avec le directeur, l'autre avec la vétérinaire officielle. Il faut ajouter à ces entretiens des échanges informels avec plusieurs employés de l'abattoir (dont la responsable qualité qui était pressée et n'a pas souhaité que notre échange soit enregistré) et des techniciens de l'équipe vétérinaire. J'ai assisté le premier jour à l'abattage des ovins (en conventionnel et rituel) et le second à l'abattage des bovins (également en conventionnel et rituel). J'aborderai seulement le cas des bovins.

Extrait du carnet de terrain

J'arrive à l'abattoir à 6h. J'ai laissé la veille ma tenue et mes bottes dans le bureau du directeur qui n'est pas là. Je croise la responsable qualité qui n'était pas à l'abattoir la veille mais qui est là aujourd'hui. Elle me demande qui je suis, je me présente et elle m'ouvre le bureau pour que je puisse récupérer les affaires pour aller sur la chaine. Je salue quelques travailleurs qui sont dans le couloir et s'apprêtent à rejoindre leur poste. Je passe le lave-botte, j'entre dans le hall d'abattage par la fin de la chaine (poste de pesée/mise en frigo), que je longe jusqu'à atteindre la zone d'abattage. Première chose qui me frappe : le piège donne l'impression d'être caché du reste de la chaine, il est placé dans un renfoncement. Les premiers postes de la chaine peuvent le voir, mais plus on avance sur la chaine, moins on a de visibilité sur l'abattage. L'abattoir possède un seul box rotatif, utilisé pour le conventionnel et le rituel. Je retrouve Karim[297] [le sacrificateur] et Michel [l'ouvrier chargé de faire entrer les animaux dans le piège].

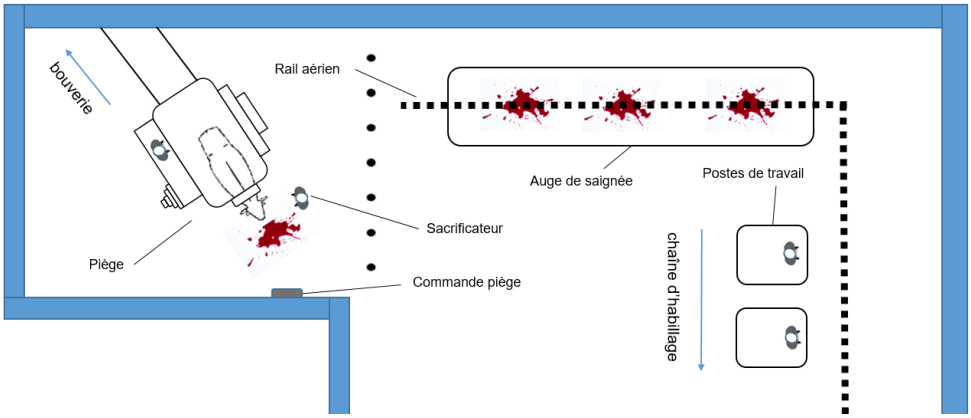


Figure 29 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°1

[297] Pour des raisons d'anonymat, le nom de toutes les personnes rencontrées a été changé.

Extrait du carnet de terrain

J'assiste d'abord à l'abattage d'une trentaine de bovins en conventionnel (gros bovins et veaux). Michel s'occupe de faire entrer les animaux dans le piège et de les étourdir à la volée. Les animaux sont plus ou moins corpulents et nerveux. Ils ne sont pas immobilisés. Certains bougent beaucoup, d'autres moins. Sur la trentaine d'animaux, Michel rate trois ou quatre fois l'étourdissement, obligeant Karim à réétourdir l'animal une fois éjecté en zone d'affalage. Le directeur vient lui-même procéder à l'étourdissement de plusieurs bovins. Il rate le premier, Karim réétourdit. Il chronomètre plusieurs fois le temps entre l'étourdissement et la saignée pour me montrer qu'ils sont bien dans les clous de la réglementation. Les animaux réagissent différemment à l'étourdissement. Certains sont immédiatement immobiles, d'autres ont les pattes qui pédalent. 28 bovins ont été abattus en approximativement 1h30.

C'est la pause. J'échange avec Karim. Il me dit que l'ambiance est plutôt bonne à l'abattoir. Il y a des gens qui viennent et repartent parce qu'ils ne tiennent pas. C'est un membre de sa famille qui l'a fait entrer à l'abattoir (il y travaillait avant). Je lui demande s'il préfère abattre les agneaux ou les bovins. Il me dit qu'il préfère les bovins parce que l'espace de travail des agneaux est trop petit. Il est postionné sur une petite plateforme de laquelle il ne bouge pas. Il dit avoir des douleurs à cause de la répétition des gestes. En bovin il peut se déplacer, circuler entre le piège et l'auge de saignée. Il me dit préférer abattre les veaux car ils sont moins dangereux à accrocher par rapport aux gros bovins. J'assiste ensuite à l'abattage rituel sans étourdissement d'une quinzaine de bovins. Une fois que Michel a fait rentrer l'animal dans le piège, Karim s'assure d'abord que l'animal place sa tête dans la mentonnière. L'opération est délicate, ils s'y reprennent souvent à plusieurs fois. Une fois la tête dans la mentonnière, Karim actionne la contention des parois arrière et latérales puis active le retournement du piège à 180°. Karim se saisit du couteau pendant la rotation et, quelques secondes avant que le retournement soit complet, égorge l'animal en s'aidant de ses deux mains. Le sang jaillit abondamment. Tout de suite après l'égorgement, Karim s'accroupit à côté du cou et observe attentivement que la saignée soit profuse et qu'aucun caillot de sang ne vienne l'obstruer. L'animal met des coups de pattes contre les parois du piège et râle. Il reste en position retournée pendant une à deux minutes (parfois plus). Karim relâche ensuite la contention du corps et de la mentonnière. L'animal s'effondre dans le fond du piège. Karim actionne l'ouverture de la paroi latérale et l'animal tombe en zone d'affalage. Karim se saisit d'une élingue, l'accroche à sa patte arrière gauche et procède au hissage. L'animal est suspendu au-dessus de l'auge de saignée en attendant d'entrer sur la file d'habillage.

Dans ce premier abattoir, l'abattage rituel est effectué sans étourdissement de la manière suivante : l'animal est introduit dans le piège, immobilisé (contention corps et tête), retourné à 180° et saigné dans les dernières secondes de la rotation (juste avant que la rotation soit terminée). De temps en temps, Karim, le sacrificateur principal de l'abattoir, procède au réflexe cornéen en touchant du bout du doigt l'œil de l'animal. Mais il n'est pas toujours évident à réaliser compte-tenu de la position de l'animal (retourné à 180°) et de l'écoulement

du sang (notamment sur les yeux). C'est pourquoi il procède à la place à une observation générale de l'état de l'animal et attend au minimum 90s avant de le libérer du piège.

Karim me rapporte que l'abattage sans étourdissement a fait l'objet d'une forte attention lorsqu'il a remplacé son prédécesseur dans les années 2015-2016 ; période à laquelle la question du bien-être animal devenait un sujet sociétal prégnant et une priorité pour les agents des services de l'Etat. Karim me dit que la vétérinaire de l'époque était très pointilleuse sur la maîtrise du rituel alors qu'il débutait et n'avait eu jusque-là aucune expérience. De nationalité marocaine, il a travaillé dans le secteur du bâtiment dans son pays d'origine, dans la collecte de légumes en Espagne puis a trouvé ce poste d'ouvrier d'abattoir à son arrivée en France. Depuis, il occupe le poste de sacrificateur pour le rituel et de saigneur pour le conventionnel. Si ses compétences sont saluées par l'ensemble des personnes rencontrées, pour sa part Karim n'apprécie pas spécialement son travail.

Extrait du carnet de terrain

Je demande à Karim s'il aime travailler à l'abattoir, il me répond que non, c'est pas son domaine. Il préfère travailler dans l'électricité, la construction, le bâtiment. Il a appris avec son cousin sur le tas au Maroc. Il me dit que son métier c'est ça, et qu'il l'aime. Je lui demande ensuite ce qui est le plus difficile à l'abattoir, il me répond « tout », « plein de trucs » : « la merde partout », « le sang », et quand il y a beaucoup de travail et qu'il faut accélérer. Le vendredi tout le monde est pressé pour rentrer, tout le monde travaille vite pour finir vite car c'est « comme le travail à la tâche » : plus on travaille vite, plus on part vite. Donc tout le monde travaille tout le temps le plus rapidement possible et surtout le vendredi pour partir plus tôt en week-end. Il me dit ensuite que le bruit est difficile à supporter. Il a mis des protections d'oreille pendant un temps mais elles lui ont fait mal, du coup il ne les porte plus.

Il me confiait avoir particulièrement souffert à ses débuts en raison de son manque d'expérience et de la pression du contrôle vétérinaire. Tandis qu'il rencontrait beaucoup de difficultés, notamment à actionner le piège de contention, il raconte que la vétérinaire scrutait ses faits et gestes et imposait régulièrement d'étourdir les animaux lorsque ceux-ci étaient trop stressés ou que la phase de contention était longue et fastidieuse. La vétérinaire a depuis quitté l'abattoir et a été remplacée par une consœur avec qui les relations sont plus apaisées. Mais d'une manière générale, il trouve les conditions de travail éprouvantes (travail dans le bruit, le sang, les fortes odeurs, la chaleur, etc.) et se sent loin de son domaine de prédilection. Par conséquent, que l'abattage soit rituel ou conventionnel, c'est, selon ses termes, « la même merde ».

De son côté, la vétérinaire de l'abattoir se dit satisfaite de la qualité du travail de Karim, considérant qu'il possède à la fois les compétences techniques (maîtrise du geste de saignée) et le tempérament (calme, patience) que requiert le poste.

Extrait du carnet de terrain

La vétérinaire arrive en zone d'abattage, rejointe par la responsable qualité. La vétérinaire commente l'abattage réalisé par Karim et me dit, à environ une minute de l'égorgement, qu'on voit clairement que l'animal n'est pas conscient car il n'a pas de respiration rythmique et que la langue pend. A propos d'un autre bovin elle me dit qu'ils auraient même pu éjecter l'animal plus tôt du piège. Elle me dit qu'elle est contente car vu la lenteur du rythme d'abattage il n'y a aucune chance d'accrocher un animal encore conscient. Elle ajoute que sur les veaux, dans les 20 secondes qui suivent l'égorgement, l'œil commence à se révulser, ce qui est un des premiers signes d'inconscience. En moyenne ils accrochent les animaux à 1mn30 / 2mn sur les bovins. Pour elle c'est clair que les animaux tombent rapidement inconscients, elle arrive à le voir dans le box.

Après l'égorgement d'un autre animal, on le regarde se vider de son sang avec la vétérinaire. Je lui demande ce qui indique que l'animal perd conscience. Elle me dit que durant les premières secondes l'animal est clairement conscient puis qu'il y a une révulsion de l'œil (l'œil devient blanc puis revient en position initiale). Elle me cite aussi les mouvements du mufle et de la langue, qu'elle interprète ici comme étant des gasps[298]. Comme elle observe encore à ce stade des mouvements du naseau, elle n'autorise pas le relâchement de l'animal. Elle me dit que ce n'est pas toujours évident dans le box car on ne peut voir que la tête. On ne voit ni les mouvements de la cage thoracique ni ceux des yeux ni la posture de l'animal. Mais elle considère que le mouvement du naseau et la langue sont des premiers indicateurs. Ici le tonus musculaire de la langue est relâché. Elle me dit qu'elle n'utilise pas beaucoup le réflexe cornéen car, s'il est théoriquement efficace, il est difficile à faire en abattoir. Elle préfère se fier à la langue et au naseau.

La vétérinaire fait ensuite son inspection quotidienne de l'abattage rituel en remplissant un tableau avec plusieurs éléments à contrôler. J'y jette un œil et voit notamment qu'elle note le délai d'attente dans le piège et celui entre l'égorgement et les premières opérations d'habillage. Elle me dit que les premières opérations d'habillage doivent intervenir au moins cinq minutes après égorgement car, même si l'animal est inconscient, il n'est pas mort, il faut attendre la mort totale avant de commencer l'habillage. Comme l'arrêt du cœur est impossible à sonder en abattoir, elle utilise des indicateurs. Elle regarde par exemple la qualité d'exsanguination (que ce ne soit plus que du « goutte-à-goutte » et pas un « filet de sang ») ou pique les animaux aux articulations pour voir s'ils réagissent.

Avant d'être ici, la vétérinaire était en poste dans un abattoir industriel dont elle dresse un portrait catastrophique :

Au niveau de la protection animale ici c'est vraiment un abattoir modèle quoi. Et je suis partie de [nom de l'ancien abattoir] parce que vraiment au niveau de la protection animale je faisais des cauchemars pas possibles quoi, quand je suis arrivée à [nom de l'ancien abattoir] mes 15 premiers jours je dormais peu, je mangeais peu, j'ai perdu beaucoup de poids parce que j'ai vu des choses…je me

[298] Les gasps sont des suites de mouvements respiratoires agoniques qui prennent la forme d'inspirations brèves et rapides.

> *suis dit comment c'est possible, à l'époque à laquelle nous sommes, de considérer l'animal encore comme ça (vétérinaire officielle, prestataire, bovin / 1).*

Son changement de poste a été salutaire. Elle dit aimer beaucoup son travail actuel, notamment parce que l'abattoir est « à taille humaine » et que l'abattage, en particulier rituel, « n'est pas soumis à la cadence ». En outre, elle ne considère pas que l'absence d'étourdissement soit intrinsèquement problématique. Pour elle, les problèmes de protection animale lors de l'abattage rituel sont plutôt à imputer aux questions de contention qu'à l'égorgement en lui-même.

> *Il y a des gens qui disent que c'est douloureux ceci cela, moi je suis pas du tout d'accord. Par exemple ici l'abattage rituel il est très très bien fait (…). En fait le bovin, la douleur de l'égorgement, si le couteau est très bien affuté et qu'il fait un ou deux passages maximum il sent pas la douleur. Moi me tailler avec un bon Laguiole bien aiguisé on sent pas quand ça coupe. Par contre c'est quand on bouge, c'est très innervé la peau et sur le cuir du bovin c'est là où il y a tous les nerfs (…), c'est surtout ça qu'il faut pas toucher. Donc une fois que le sacrificateur il jugule, c'est béant, il y a l'ouverture, il y a le sang qui coule, mais s'il n'y a pas de contact sur le cuir tranché, sur les nerfs, les terminaisons nerveuses de la peau de l'animal, il ressent pas la douleur (vétérinaire officielle, prestataire, bovin / 1).*

En revanche, l'utilisation du piège rotatif lui paraît intrinsèquement stressant pour les animaux. D'une part lors de la rotation où leurs organes se compriment, d'autre part après l'égorgement lorsque la contention est relâchée et que la plaie de saignée peut entrer en contact avec des éléments métalliques du piège, activant des zones particulièrement innervées. Ces difficultés de contention sont aussi fonction de la diversité des gabarits des animaux. Lorsque les travailleurs abattent des veaux par exemple, ils rajoutent une « casquette » au-dessus du crâne de l'animal, une mentonnière de plus petite taille pour le maintien du cou et une plaque métallique au-dessus du dos pour rétrécir la hauteur du piège. Malgré ces aménagements, certains animaux sont trop gros pour être traités avec les équipements veaux et trop petits pour les équipements gros bovins, nécessitant alors d'être abattus en conventionnel. D'autre part, après égorgement et relâchement de la mentonnière, les petits animaux ont le cou plus mobile que les animaux de grande taille, donnant lieu à des contacts plus fréquents avec les éléments métalliques du piège. Du point de vue du contrôle de la perte de conscience, la vétérinaire est particulièrement attentive aux mouvements des naseaux et de la langue pour pallier les difficultés d'observation de l'animal dans le piège. En outre, la lenteur du rythme d'abattage fait que le temps d'attente dans le piège est toujours supérieur aux attendus réglementaires. C'est pourquoi elle considère globalement que l'abattage rituel dans cet établissement est « *très très bien fait* ».

Entre les manipulations pré-abattage et l'attente minimale de 90s dans le piège, le temps de travail nécessaire à l'abattage de chaque bovin s'élève à environ cinq minutes. Alors que la cadence en abattage conventionnel se situe aux alentours de 16-18 bovins/heure, elle diminue à 12/h en rituel. Pour éviter que cette diminution ne provoque des « trous » sur la

chaîne d'habillage, les travailleurs en zone d'abattage ont décalé leur temps de travail : ils commencent le rituel une trentaine de minutes avant que les ouvriers sur chaîne ne prennent leur poste ou lorsqu'ils sont en pause. De la sorte, le sacrificateur prend de l'avance en remplissant l'auge de saignée de six ou sept bovins, constituant une sorte de « stock » d'animaux morts prêts à être envoyés à l'habillage. D'une part les animaux ont le temps de se vider de leur sang et de mourir, d'autre part les ouvriers sur chaîne peuvent intégrer progressivement, à leur rythme, les animaux morts. L'enjeu étant, comme dans tous les abattoirs, de trouver le bon équilibre entre le rythme de travail en zone d'abattage et la cadence en zone d'habillage. A la différence des abattoirs commerciaux, les trous sur la chaîne d'habillage ne sont pas problématiques en ce qu'ils réduisent la productivité mais parce qu'ils saccadent le rythme de travail et introduisent des temps morts. Il s'agit plus d'un problème de discontinuité productive que de perte de productivité.

> *Il y a de la perte de temps [avec l'abattage rituel] mais vu que le temps n'est pas pour nous véritablement un enjeu…on serait sur un abattoir industriel où chaque minute compte…là on s'en fout parce qu'on n'a pas trop de dépassement en heure sup, je suis pas tenu trop à pousser (…). [Néanmoins] l'attente ça génère chez les salariés…ils descendent des plateformes, ils vont se balader, ils vont tourner, ils vont venir voir…Dans l'esprit c'est pas bon, si on veut une certaine rigueur il faut éviter ces temps morts (…). C'est pas pour la partie perte de temps, ça me gêne plus par rapport aux opérateurs qui trainent, il va y avoir des mélanges entre secteur propre et secteur souillé, des gars qui vont aller discuter avec le copain, etc (directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 1).*

Du point de vue production, l'abattage rituel tend donc à être plus contraignant et à demander plus de temps que l'abattage conventionnel mais les perturbations semblent minimes. En effet, les faibles cadences de l'abattoir et la possibilité d'alterner entre abattage conventionnel et abattage rituel (à condition toutefois que le planning d'abattage s'y prête) permettent d'absorber l'allongement des délais en zone d'abattage.

Enfin, si la vétérinaire ne paraît pas réticente par principe à la pratique de l'abattage rituel sans étourdissement, le directeur de l'établissement a un avis plus mitigé sur la question.

> *Moi l'abattage rituel c'est un débouché commercial. Je peux avoir un avis en tant que personne privée, en tant qu'être humain, en tant que consommateur. En tant que directeur d'abattoir je me refuse à avoir un quelconque état d'âme (…). C'est un procédé qui par dérogation est autorisé par les pouvoirs publics et (…) je pense que les pouvoirs publics n'ont pas le courage de l'interdire parce qu'il y a un lobby qui est très important, et c'est avant tout un lobby de la communauté juive plus que de la communauté musulmane. (…) C'est compliqué de parler de réduction de stress et de maintenir l'abattage rituel, ça c'est mon vrai avis. Tant qu'on me permettra d'en faire, tant que j'aurai de la demande commerciale, j'en ferai sans aucun d'état d'âme (directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 1).*

L'abattoir fournit notamment deux bouchers-grossistes en viande halal de la région, l'un positionné sur de la viande haut de gamme, l'autre sur des produits halal plus classiques.

Selon le directeur, ce sont les bouchers qui fixent les exigences religieuses de l'abattage rituel sans toutefois formuler de demandes particulières :

> *Nous les gars ils nous emmerdent pas, ils veulent du rituel point barre, donc rituel stricto sensu c'est à dire animal conscient (directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 1).*

Les bouchers ne réalisent ni ne mandatent aucun contrôle halal à l'abattoir. Ils font confiance au directeur et échangent au besoin avec le sacrificateur par téléphone ou lors d'une de leurs visites sur site. Le directeur dispose alors d'une marge de manœuvre qui peut donner lieu, en cas de nécessité commerciale, à certaines stratégies d'ajustement, comme me l'expliquait la vétérinaire :

> *L'estampille halal elle est rangée dans le bureau [du directeur] donc le jour où il y a pas [le sacrificateur], quand il est en congé, le fait qu'il soit pas là…à six heures de l'après-midi, si [le directeur] il veut aller estampiller deux carcasses halal pour son client halal là-bas, personne le saura à part [lui]. Niveau protection animale on va rien dire, l'animal il va être assommé, il a pas souffert, maintenant au niveau des fraudes voilà, allez trouver quelqu'un des fraudes qui veuille bien soulever (rire gêné) … (vétérinaire officielle, prestataire, bovin / 1).*

Le directeur de l'abattoir me rapportait lui-même lors de notre entretien qu'il avait été amené il y a quelques années à effectuer quelques tests d'étourdissement sur les veaux. « Persuadé qu'on peut obtenir une inconscience totale par un tir occipital », le directeur était aussi intéressé par la méthode en ce qu'elle permet d'éviter de laisser une trace d'impact sur le crâne des veaux, synonyme pour les clients d'animal étourdi et donc non halal :

> *Bon ça c'est une petite feinte, une petite parade, que je devrais pas vous dire d'ailleurs mais voilà. Comment un client halal vérifie que son produit a bien été...[abattu selon le rite] ? Bon déjà il va regarder la jugulation, mais ça c'est pas forcément évident, tous les gars sont pas capables de le voir. Surtout il va le voir parce qu'il y aurait eu percussion au niveau du crâne (…) Donc si le crâne d'un veau il a pas été percuté, s'il y a pas eu une percussion centrale, ça veut dire qu'il a été sacrifié, sauf (il accentue sur le "sauf") s'il a été traité en occipital, c'est à dire par l'arrière (…)*
>
> *[>Question]: les sacrificateurs ils étaient d'accord avec ça?*
>
> *[>Réponse]: euh...je lui disais pas*
>
> *[>Question]: ah d'accord c'est pas quand il était là?*
>
> *[>Réponse]: c'est pas forcément quand il était là, mais je lui disais pas que ce veau devait être sacrifié, donc le sacrificateur il voyait pas que le veau était percuté en occipital plutôt qu'en frontal*
>
> *[>Question]: c'est pas lui qui a le tampon halal?*
>
> *[>Réponse]: si... (rire gêné)*
>
> *[>Question]: je vous rassure c'est anonyme...*

En résumé, la manière de réaliser l'abattage rituel dans ce premier abattoir repose sur trois éléments principaux : des relations stables et apaisées entre la vétérinaire et le sacrificateur sur la question de la protection animale, une relation de confiance entre le directeur et ses bouchers-grossistes en viande halal (malgré quelques « ajustements » ponctuels) et une faible répercussion des contraintes techniques et organisationnelles de l'abattage sans étourdissement sur le rythme de production.

1.2. Abattoir n°2

Le deuxième abattoir est lui-aussi multi-espèce et abat annuellement près de 7000 tec/an. Là-également, le directeur m'a volontiers accueilli et laissé librement visiter l'abattoir et échanger avec les travailleurs. Mais alors que nous avions fixé depuis plusieurs semaines le rendez-vous et que j'avais précisé que je souhaitais rencontrer son sacrificateur principal, j'ai eu la surprise d'apprendre à mon arrivée que ce dernier était en congés et, de surcroît, qu'il n'y aurait pas d'abattage rituel bovin durant les deux jours où je serai présent sur site. Le directeur me précise que je pourrai toutefois rencontrer le sacrificateur remplaçant et assister à l'abattage conventionnel. Le premier jour se limitera à un entretien avec le directeur et la responsable qualité. Le second jour sera en revanche bien plus riche. J'aurai l'occasion d'assister au travail d'abattage dès six heures du matin, d'échanger avec plusieurs travailleurs et de réaliser, en plus, des entretiens avec un technicien et un responsable vétérinaires. J'ai en outre l'avantage d'avoir déjà visité ce site en 2014 lors de mes précédents travaux. Comme je n'avais pu à l'époque discuter que quelques instants avec le sacrificateur, j'espérais pouvoir cette fois échanger plus longuement.

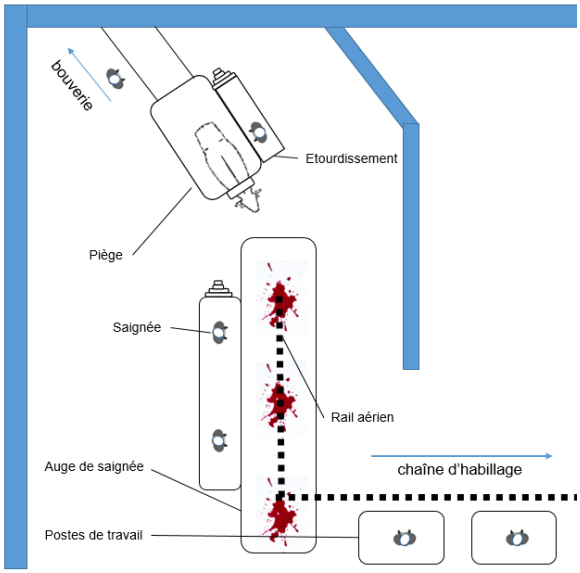


Figure 30 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°2

Dans cet abattoir, l'abattage rituel des bovins est réalisé systématiquement avec étourdissement préalable des animaux au pistolet à tige perforante. L'animal est inséré dans le

piège, étourdi à la volée, libéré du piège puis égorgé une fois suspendu au rail aérien. Ce qui distingue entre les deux modes d'abattage est donc uniquement la manière de saigner les bovins : lors d'un abattage conventionnel, l'animal est saigné au niveau des jugulaires après avoir été suspendu par la patte arrière ; lors d'un abattage rituel, il est égorgé en sectionnant les carotides, la trachée artère et l'œsophage. Ce mode opératoire résulte, selon le directeur, d'une décision concertée :

> *Le choix, comme pour l'agneau, a été fait d'anesthésier avant et d'égorger après. Pareil, [cela correspond à] une volonté de l'ensemble des partenaires c'est-à-dire sacrificateurs, direction, services vétérinaires et même nos usagers bien sûr sont au courant de ce qui se fait chez nous (...) Notre problématique c'est notre piège qui fonctionnait pas dans des conditions qui permettent une contention parfaite de l'animal, la deuxième chose c'est la protection de nos sacrificateurs et du personnel qui travaillent sur ces zones de saignée, anesthésie et accrochage des animaux (...). Les bovins quand vous les égorgez vivants il y a du pédalage, les animaux bougent, c'est pour ça qu'il faut une très très bonne contention pour éviter les risques (...), donc ça rentrait aussi en ligne de compte (directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 2).*

Plusieurs facteurs auraient motivé cette décision. Premièrement, le piège de contention de l'abattoir, bien qu'initialement adapté à l'abattage sans étourdissement, présente un certain nombre de dysfonctionnements techniques qui empêchent d'effectuer une correcte contention des animaux. Deuxièmement, après un égorgement à vif, les bovins ont des réactions physiques plus dangereuses pour les ouvriers que lorsqu'ils sont abattus avec étourdissement. Troisièmement, le directeur affirme que l'ensemble des parties prenantes est favorable à l'utilisation de l'étourdissement, y compris les sacrificateurs et les clients de l'abattoir.

Du côté des services de l'Etat, un vétérinaire coordonnateur semble effectivement jouer un rôle central. D'origine maghrébine, il affirme avoir contribué à sensibiliser les différents acteurs en s'appuyant aussi bien sur le registre de la protection animale que sur des arguments religieux.

> *Nous on a des gars...on a eu la chance jusqu'à maintenant que les sacrificateurs qui passent ici...on a joué quand même un rôle, l'équipe vétérinaire a essayé de leur expliquer que ce qu'on fait n'est pas contradictoire avec l'esprit musulman, l'esprit du Coran (...). Nous on fait pratiquement du conventionnel, parce qu'en gros le plus important c'est l'aspect...j'allais dire l'aspect symbolique. (...) Parce que je suis d'origine arabe donc je suis bien placé pour vous expliquer. Ce qui fait qu'on a chez nous l'abattage rituel, qui est rituel (accentue sur le "qui est"), (...) donc la symbolique existe, et on préserve la protection animale, et tant mieux (vétérinaire coordonnateur, mixte / 1).*

Tout au long de notre entretien, le vétérinaire insista sur le caractère islamique du mode opératoire et sur la « barbarie » de l'abattage sans étourdissement. Il proposa même de m'envoyer par mail les preuves religieuses de l'abattage rituel avec étourdissement, ce qu'il fit quelques jours après ma venue. Le vétérinaire assume ici une double-fonction plutôt inédite puisqu'il participe autant de la définition du caractère islamique de l'abattage que de

son contrôle en matière de protection animale, incarnant d'un côté une figure de l'autorité religieuse, de l'autre un garant de l'autorité étatique :

> *Moi j'ai envoyé à la responsable qualité, la responsable qualité l'a donné à [nom du sacrificateur], [des éléments qui montrent que] les plus grandes mosquées, les plus grandes références du monde musulman ont délibéré, versets du Coran à l'appui, je dis bien versets du Coran à l'appui, comme quoi l'étourdissement n'est pas antagoniste au rituel. Et le verset dit clairement (accentue sur "clairement"), clairement, tant que l'animal n'est pas mort la viande vous est licite (…). Sachez que, je vous le dis, le Coran ne s'oppose pas au fait qu'il y ait abattage rituel avec étourdissement préalable (…). C'est honteux et c'est une question de volonté politique, les politiques n'osent pas, les politiques devraient dire stop, stop, on étourdit (…). Donc c'est un manque de volonté politique pour arrêter ce carnage (vétérinaire coordonnateur, mixte / 1).*

Cette double casquette est appuyée par la cheffe de service de la DDPP locale qui voit dans les attributs islamiques du vétérinaire une ressource pour faire passer certains messages. Ainsi me confiait-elle :

> *Mon meilleur atout c'est [nom du vétérinaire] qui est mon coordonnateur, j'adore le faire s'occuper de l'Aïd. Forcément c'est imparable, il fait la leçon aux sacrificateurs, il me fait rire, entre ce qui est licite et illicite (…). Il se permet de dire des choses que nous on ne pourrait pas... (cheffe de service DD(CS)PP / 3).*

A l'issue de notre entretien (réalisé quelques semaines après ma visite à l'abattoir en question), la cheffe de service insistera d'ailleurs pour ne pas que je divulgue ces arrangements internes dans la mesure où ils permettent à ses yeux de faire progresser les choses en matière de protection animale. Le point de vue est similaire du côté de la responsable qualité de l'abattoir :

> *Les intégristes n'ont pas compris que quand on anesthésie l'animal, l'animal est toujours vivant donc en fait on répond à ce qu'eux souhaitent, c'est à dire eux ils veulent égorger vivant, si on est puriste on égorge bien vivant puisque le coeur il bat encore, donc l'animal est vivant, c'est simplement le cerveau qui est détruit (responsable qualité, prestataire, bovin / 2).*

Pour elle, la pratique de l'étourdissement préalable lors de l'abattage rituel permet de simplifier l'élaboration des modes opératoires normalisés (qui ne diffèrent que pour la manière de saigner les animaux) et le contrôle de la perte de conscience des animaux.

> *Nous on anesthésie donc on retombe sur les mêmes procédures qu'en conventionnel (…). On a quand même des temps à respecter (…), par exemple il faut saigner l'animal en moins de trois minutes, on le fait globalement dans des temps d'une minute donc on est largement en dessous. Et après on doit au moins laisser l'animal deux minutes saigner une fois qu'on lui a sectionné les carotides ou qu'on l'a égorgé, et ça c'est pareil soit on est largement au-dessus soit juste un peu après ça dépend des animaux, ça dépend de l'avancée de la chaine, mais à chaque fois il y a pas de soucis (responsable qualité, prestataire, bovin / 2).*

La faible distinction entre les deux modes d'abattage permet en outre d'éviter d'éventuels trous sur la chaîne dus à la phase de contention et à la perte de conscience

progressive des animaux. L'abattoir travaille à des cadences basses (environ 15 bovins à l'heure) mais fait face à des difficultés de recrutement et de gestion du personnel. Selon le directeur et plusieurs ouvriers rencontrés, quelques travailleurs sont régulièrement absents sans prévenir, obligeant les ouvriers les plus polyvalents à gérer simultanément plusieurs postes (c'était le cas lors de ma visite). En abattage conventionnel par exemple, alors que le responsable de production assure l'entrée des animaux dans le piège, l'étourdissement, la saignée, l'accrochage et les premières opérations d'habillage, il consacre, en prime, ses temps morts à circuler le long de la chaîne pour veiller au déroulement global de la production. La petite taille de l'établissement et son faible tonnage ne signifient donc pas que le rythme de travail y soit relâché ; au contraire, l'effort productif fourni par les travailleurs est particulièrement intense. Dans ce contexte, procéder à un abattage rituel sans étourdissement avec les manipulations et le contrôle de la perte de conscience qu'il requiert supposerait certainement de revoir une partie de l'organisation du travail (en plus de réparer le piège de contention).

Si la responsable qualité, le vétérinaire, la direction et le chef de service partagent peu ou prou le même point de vue, les choses semblent moins évidentes du côté des sacrificateurs. Je souhaitais vivement rencontrer le sacrificateur principal de l'abattoir parce qu'il m'avait confié, lors de mon passage en 2014, son désaccord quant à cette manière de faire. Mais constatant que personne ne s'en offusquait (notamment parmi les clients bouchers de l'abattoir) et craignant d'être mis à la porte s'il insistait trop, il s'était finalement résigné. Son remplaçant, que j'ai en revanche pu rencontrer, s'est montré pour sa part très gêné par ma présence et mes questions, fuyant chacune de mes sollicitations. En témoignent ces notes issues de mon carnet de terrain relatant notre « échange » peu avant mon départ :

Extrait du carnet de terrain

En partant du bureau du directeur je croise [nom du sacrificateur remplaçant] qui est encore là. Je lui demande si je peux discuter avec lui de son travail de sacrificateur. Il me dit OK mais qu'il est à la pesée et qu'il n'est pas sacrificateur, il assure simplement le remplacement quand le sacrificateur principal n'est pas là. Il a l'air embarrassé bien qu'il accepte que je l'accompagne. Je le suis dans les frigos. J'essaye de désamorcer les craintes, je lui dis que je sais que la question est délicate, que je ne suis pas là pour poser des problèmes. Je lui demande ensuite comment ça se fait qu'il y a plusieurs façons de faire du rituel et pourquoi ici ça se fait avec étourdissement. Il me dit qu'il ne voit pas trop de quoi je parle. Je lui dis que je sais qu'ici ils sont plutôt contre le sans étourdissement et j'essaye d'avoir son avis sur la pratique. Il ne me répond pas ou esquive mes questions en me disant que lui est à la pesée. Je lui dis que dans d'autres abattoirs j'ai rencontré des vétérinaires qui ne sont pas aussi catégoriques que ceux d'ici et qui disent que si le rituel sans étourdissement est bien fait ça ne pose pas forcément de problèmes. Il fait un mouvement de la tête (l'air de dire qu'il est d'accord avec ça), mais ça ne va pas plus loin. Je lui redemande pourquoi il y a plusieurs façons de faire, il me dit

> qu'il n'y a qu'une seule façon de faire. Il esquive à nouveau les questions. Il me dit ensuite d'aller voir à [nom d'un autre abattoir], que ça se passe bien là-bas. Je lui demande « au niveau du rituel ? » Il me dit « de tout, du travail en général ». Il reste ensuite silencieux pendant un moment, jusqu'à ce que je décide de ne plus insister. Je le remercie, le salue et quitte l'abattoir.

Si, pour l'heure, l'ensemble des abattages rituels se fait donc avec étourdissement préalable, le directeur envisage de s'ouvrir à de nouveaux marchés. La perte récente d'un important client l'a conduit à s'intéresser à des débouchés en viande halal qui pourraient le contraindre à modifier ses pratiques.

> *Pour l'instant on n'avait pas de demande particulière, les temps sont un peu durs et le marché fait qu'on va passer sur un vrai rituel halal, alors je dis vrai c'est pas le vrai terme mais c'est pour dire qu'on va pas anesthésier les animaux (directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 2).*

En résumé, la manière d'articuler les questions réglementaires, religieuses et productives dans ce second cas de figure résulte i) de la double-casquette du vétérinaire qui intervient à la fois dans la définition religieuse du rituel et dans son contrôle « laïque » ; ii) de la volonté du professionnel et de son équipe qui y trouvent des simplifications techniques et productives ; iii) du consentement des clients et, pourrait-on dire, de la résignation des sacrificateurs.

1.3. Abattoir n°3

Alors que j'ai directement pris contact avec les directeurs s'agissant des deux abattoirs précédents, c'est, cette fois, le vétérinaire officiel qui m'a introduit dans ce troisième établissement. Répondant favorablement à un mail que j'avais envoyé à sa DDPP, il me proposa d'échanger sur la question de l'abattage rituel. Je pris alors contact avec lui par téléphone puis avec le directeur de l'établissement qui accepta que je vienne sur site les rencontrer tous les deux, observer le travail et échanger avec les salariés. Mais, une fois n'est pas coutume, je fus surpris d'apprendre en arrivant à l'abattoir le jour J que le directeur serait finalement absent toute la journée de même que les sacrificateurs qui étaient en congés. C'est donc le vétérinaire qui m'accueillit toute la matinée (de 8h30 à 12h environ) et me permit d'observer le travail d'abattage et de discuter avec quelques salariés de l'abattoir et techniciens vétérinaires. Si je n'observerai lors de ma visite que de l'abattage avec étourdissement, le vétérinaire me détaillera néanmoins le procès d'abattage rituel et ses différentes évolutions depuis la mise en œuvre du règlement européen de protection animale.

Ce troisième abattoir, toujours multi-espèce, atteint un volume d'abattage annuel d'environ 9500 tec. Comme ses homologues, il ne possède qu'un seul piège de contention adapté aux abattages rituels et conventionnels. Historiquement, le marché en viande halal de l'abattoir est lié d'une part au sacrificateur de l'établissement qui draine une partie des

commandes, d'autre part à un grossiste qui approvisionne des boucheries halal de la région. Les pratiques sont toutefois en train d'évoluer. D'une part parce que le sacrificateur principal est en pré-retraite et laisse sa place à un sacrificateur plus jeune dont le « portefeuille client » est moins fourni, d'autre part parce que le chevillard a tout récemment fait faillite, faisant chuter le nombre d'abattages rituels. Tandis qu'ils s'élevaient à environ 5% du tonnage global, ils ne représentent aujourd'hui plus qu'une quantité anecdotique (un à deux bovins par semaine).

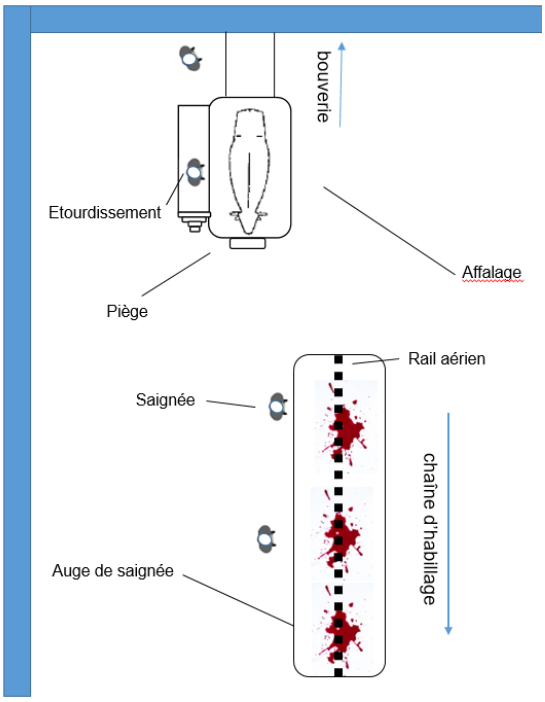


Figure 31 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°3

Selon la description que le vétérinaire m'en a fait, l'abattage rituel des bovins se pratique dans ce site de la façon suivante : l'animal est introduit dans le piège, immobilisé puis égorgé à vif en position debout. Après vérification de la qualité de saignée, l'ouvrier enclenche une rotation du piège à 90°, plaçant l'animal sur le flanc le temps qu'il se vide de son sang et perde conscience. Après jugulation, le vétérinaire exige que les animaux soient maintenus dans le piège au minimum pendant 90s et tolère, si certains présentent encore des signes de conscience, des délais allant de 110 à 180s. Si un étourdissement doit être normalement pratiqué à 90s, le vétérinaire justifie sa tolérance par des considérations physiologiques :

> *C'est très variable parce qu'en fait par exemple si c'est un JB (jeune bovin), un bovin bien gras, à 90 ou à 80s c'est déjà bon. Une vieille vache laitière qui a bien vécu en général c'est beaucoup plus long. Il y a de grosses différences entre les races, entre les espèces, entre les caractères d'animaux, donc c'est difficile (…). En euthanasie on voit exactement les mêmes choses. Quand on euthanasie en élevage une vache parce qu'on peut rien faire pour elle, il y a certaines vaches laitières qui sont très dures à tuer, très dures à tuer, c'est comme ça. Et donc tolérance, si*

> *vraiment il y a des signes de conscience qui persistent au-delà du double cycle de 180 secondes, c'est vraiment l'extrême qu'on n'a jamais atteint, il y a reprise immédiate au Matador (…). La variabilité physiologique de perte de conscience, la législation n'en tient pas compte, elle a défini des critères qui sont très difficilement réalisables sur le terrain. (…) Toutes les études récentes montrent que c'est beaucoup trop rigoureux, [90s] c'est trop court. Il y a des animaux qui sortent de ce contexte-là et ça n'est pas obligatoirement de la maltraitance animale, c'est simplement de la physiologie. Je pense qu'il faut vraiment à mon sens travailler là-dessus et définir un cadre qui s'adapte (vétérinaire officiel, prestataire, bovin / 2).*

La variabilité des temps de perte de conscience que le vétérinaire constate en abattage sans étourdissement s'explique notamment par la diversité des populations animales abattues, problème qu'il retrouve lors de certaines euthanasies en élevage. Or la législation impose des actions correctives sur la base de délais moyens qui ne correspondent pas à la variété des temps qu'il constate sur le terrain. Il a donc deux options : soit imposer un étourdissement à 90 secondes comme le demande la législation, soit accepter un dépassement du délai réglementaire. Si, initialement, il a fait le second choix, les choses sont en train de changer. Face à la chute du nombre d'abattages rituels précédemment évoquée, le directeur de l'abattoir n'a pas souhaité prospecter de nouveaux marchés en viande halal pour compenser ses pertes, préférant s'orienter vers des marchés conventionnels plus qualitatifs. D'un commun accord avec le vétérinaire, il a même décidé de poser un certain nombre de conditions à la pratique de l'abattage rituel sans étourdissement dans son établissement.

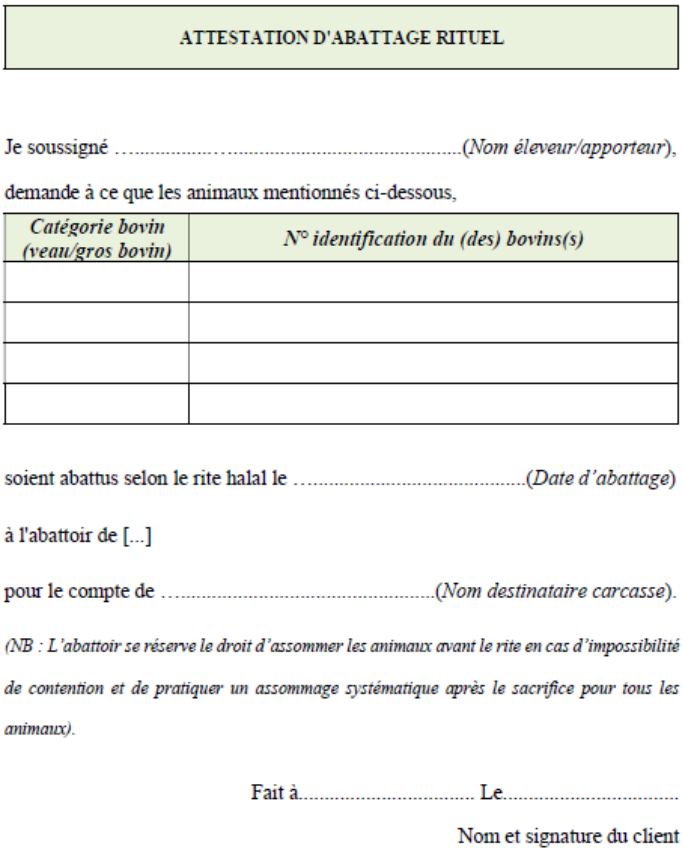
> *Récemment [nom du directeur] a envoyé une lettre [à ses clients] en disant que dorénavant on assommerait systématiquement à 90 secondes et il vrai que ça a fait partir un ou deux clients de plus. Parce qu'il y a le sacrificateur mais il y a aussi le consommateur ou le client qui accepte ou n'accepte pas (vétérinaire officiel, prestataire, bovin / 2).*

Si cette décision présente des avantages du point de vue productif en ce qu'il permet d'éviter des contraintes techniques et organisationnelles (nous l'avons vu avec les deux abattoirs précédents), elle est plutôt motivée ici par des questions commerciales :

> *[Nom du directeur] m'a parlé d'une demande de quelqu'un qui a fait une visite de l'abattoir et qui acceptait de travailler avec un abattoir qui ne faisait pas de rituel. A partir du moment où il faisait du rituel, pour lui c'était pas bon. Ce qui explique aussi la réaction de [nom du directeur] de standardiser le rituel. La lettre qu'il a envoyée c'est quand même une conséquence parce qu'on fait quand même quelques vaches mais ça nous prive aussi peut-être d'un certain nombre de travail (…). Parce qu'en fait il y a ce fameux problème des vaches rituelles qui sont égorgées selon le rite mais qui sont assommées après et qui du coup sont refusées par le circuit halal, qui sont pas tamponnées halal mais qui sont quand même valorisées, et donc qui sont valorisées dans le circuit traditionnel. Donc c'est pour éviter ce genre de choses, je pense (vétérinaire officiel, prestataire, bovin / 2).*

Dès lors, le professionnel doit opérer un arbitrage entre les débouchés que permet l'abattage rituel sans étourdissement et ceux auxquels il empêche d'accéder. Pour l'instant, la proportion d'abattages sans étourdissement qu'il réalise (bien que minime) le bloque encore

pour travailler avec certains clients qui refusent catégoriquement de se servir dans des abattoirs où la pratique est effectuée. Il a donc décidé, en plus d'annoncer qu'il étourdirait dorénavant les animaux à 90 secondes, d'exiger des clients qu'ils remplissent « une attestation d'abattage rituel » (figure 32) :



ATTESTATION D'ABATTAGE RITUEL

Je soussigné ….....(*Nom éleveur/apporteur*),

demande à ce que les animaux mentionnés ci-dessous,

Catégorie bovin (veau/gros bovin)	*N° identification du (des) bovins(s)*

soient abattus selon le rite halal le ….....(*Date d'abattage*)

à l'abattoir de [...]

pour le compte de ….....(*Nom destinataire carcasse*).

(NB : L'abattoir se réserve le droit d'assommer les animaux avant le rite en cas d'impossibilité de contention et de pratiquer un assommage systématique après le sacrifice pour tous les animaux).

Fait à..... Le.....

Nom et signature du client

Figure 32 : Attestation d'abattage rituel délivrée par l'abattoir n°3[299]

Le document indique notamment que « l'abattoir se réserve le droit d'assommer les animaux avant le rite en cas d'impossibilité de contention et de pratiquer un assommage systématique après le sacrifice pour tous les animaux ». Cette précision a été motivée, en plus des raisons commerciales évoquées, par un antécédent technique. Lorsque le professionnel procédait à l'abattage rituel des veaux dans le piège rotatif, ceux-ci étaient particulièrement stressés durant la phase de contention. Sur proposition du grossiste en viande, il a alors été décidé de réaliser un étourdissement préalable systématique au pistolet à tige percutante :

> *Le piège est un piège qui ne s'adapte pas pour maintenir ou contenir les veaux et pour les faire avancer, la tête dans la mentonnière, c'est extrêmement compliqué donc on énerve l'animal etc., c'est pas judicieux. Donc on utilise, - on utilisait, puisque maintenant le gars qui nous faisait faire ça disons qu'économiquement il a fondu les plombs (...) -, donc on assommait avec Matassome, c'est à dire un système qui donne simplement un impact mais qui ne fait pas de trou dans le crâne. Donc l'animal était assommé, on le libérait immédiatement sur la zone*

[299] Document collecté lors de l'enquête de terrain.

> *d'affalage et on le saignait sur la zone d'affalage, on le jugulait sur la zone d'affalage, avec les mêmes principes de contrôle et de surveillance (vétérinaire officiel, prestataire, bovin / 2).*

Si le vétérinaire précise que l'impact « ne fait pas de trou dans le crâne », c'est parce qu'une telle trace pourrait être interprétée par certains clients comme une preuve d'étourdissement, pouvant justifier le rejet de la carcasse. Le système présente donc l'avantage d'être discret et efficace. Car bien que ce type d'étourdissement soit interdit par la réglementation européenne, le vétérinaire estime pour sa part qu'il fonctionne correctement sur les veaux, permettant de trouver un compromis intéressant entre les exigences des sacrificateurs et les contraintes techniques de la contention. Si, suite à l'évolution des marchés locaux en viande halal, l'abattoir n'abat plus les veaux de la sorte, cette expérience a tout de même permis d'introduire dans l'abattoir la pratique de l'abattage rituel avec étourdissement. Et comme le marché halal n'est désormais plus un enjeu économique pour le directeur, il a décidé d'imposer un étourdissement systématique à 90s et, en cas de problème de contention, un étourdissement pré-égorgement.

Cette décision semble plutôt appréciée par les membres de l'équipe vétérinaire dont un des techniciens me confiait que l'abattage sans étourdissement l'avait « toujours dérangé ». Les nouvelles mesures de protection animale n'ont fait à ses yeux qu'empirer les choses. En particulier, l'obligation d'étourdir les animaux à 90s lui paraît aberrante si elle oblige derrière – dans le cas où l'animal étourdi sort du circuit rituel – à procéder à l'égorgement à vif d'un nouvel animal, dont rien ne garantit d'ailleurs qu'il ne mettra pas lui-aussi plus de 90s à perdre conscience. Pour lui, tenter d'encadrer plus rigoureusement les choses ne fait que masquer l'incapacité politique à prendre une décision plus ferme, à savoir interdire l'abattage sans étourdissement.

Dans ce troisième cas de figure, la manière de réaliser l'abattage rituel résulte là encore d'une négociation entre services vétérinaires, clients, sacrificateurs et direction de l'abattoir. Si le vétérinaire de l'abattoir fait preuve de tolérance vis-à-vis des temps de perte de conscience des animaux lors des abattages sans étourdissement, le directeur a récemment fait le choix de privilégier certains clients exigeants sur la traçabilité de la protection animale au détriment des marchés rituels. L'évolution des pratiques est dans ce cas venue plutôt par la voie commerciale.

1.4. Abattoir n°4

Ce quatrième abattoir présente encore un cas de figure différent des trois précédents. Abattoir multi-espèce produisant environ 5000 tec/an, la structure réalise historiquement un important volume d'abattage rituel à destination des marchés en viande halal locaux et régionaux. Ancien site public, l'établissement est repris au début des années 2000 par une société qui rencontre des difficultés à gérer et pérenniser l'activité. Elle est placée en

liquidation judiciaire en 2016. La chambre d'agriculture locale décide alors de se mobiliser pour sauvegarder l'établissement aux côtés des bouchers et grossistes usagers de l'abattoir. Depuis, l'activité se maintient en grande partie grâce aux marchés en viande halal que l'abattoir alimente. J'ai accédé au terrain par un important boucher halal de la région, actionnaire de l'abattoir à hauteur d'environ 20%. Après un premier échange téléphonique, il a accepté que je le rencontre et que l'on se rende ensemble à l'abattoir. Je n'ai réalisé aucun entretien formel (les conditions d'entrée sur le site ne le permettant pas), mais assisté à l'abattage et échangé avec le boucher et plusieurs personnes de l'abattoir, dont le directeur.

Extrait du carnet de terrain

On arrive à 6h à l'abattoir. [Nom du boucher] me dit qu'il y a plusieurs façons de faire le halal dans cet abattoir et que l'ancien sacrificateur qui était là pendant longtemps a été plus ou moins mis à la porte. Il me passe une tenue de visiteur, on se rend dans le hall d'abattage et on arrive devant le piège. On trouve trois personnes : le bouvier qui amène les animaux, fait entrer les animaux dans le piège et pilote le piège, le sacrificateur et l'accrocheur (qui est aussi sacrificateur). Le boucher salue tout le monde, je fais de même, et on commence à regarder l'abattage.

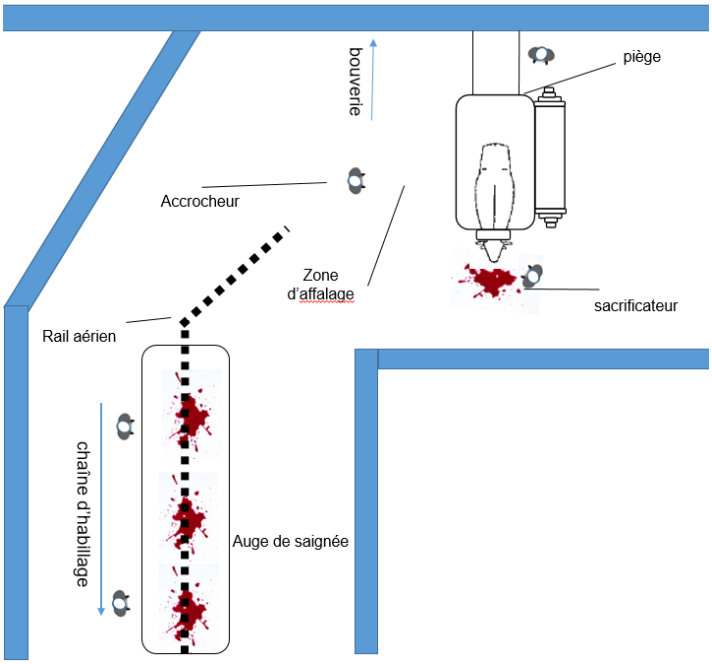


Figure 33 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°4

L'abattage rituel est pratiqué de deux façons différentes. Selon la première, l'animal est introduit dans le piège, retourné à 180° puis égorgé. Au bout de 2mn30s, le piège rotatif est remis en position initiale et l'animal est éjecté en zone d'affalage, accroché par la patte arrière puis suspendu au rail d'égouttage. Selon la seconde, l'animal est également retourné à

180° puis égorgé mais, après 1mn30s, le piège est remis en position initiale et l'animal est étourdi au pistolet à tige perforante.

Dans cet établissement, la question de la protection animale est au cœur de tensions régulières depuis l'entrée en vigueur du règlement européen n°1099/2009. Avant l'exigence de délais minimaux et de contrôle de la perte de conscience, les animaux étaient libérés du piège et suspendus au convoyeur aérien immédiatement après égorgement. A partir de 2013, un bras de fer s'est progressivement engagé entre les services vétérinaires, les sacrificateurs et les usagers de l'abattoir (dont le boucher que j'accompagne). Considérant qu'un certain nombre d'animaux présentaient encore des signes de conscience après 45 secondes, les vétérinaires ont à l'époque imposé au professionnel de les étourdir au bout d'une minute. Le sacrificateur de l'époque – qui a depuis quitté l'abattoir – est allé trouver sa mosquée accréditrice pour savoir si la pratique était religieusement acceptable, ce à quoi elle a répondu par l'affirmative. En accord avec un des grossistes-usagers de l'abattoir, il a donc été convenu d'étourdir les animaux au pistolet percutant une minute après égorgement. Mais, d'une part les autres usagers de l'abattoir n'ont pas validé la pratique, d'autre part les services vétérinaires ont conclu à l'inefficacité du pistolet percutant pour entraîner l'inconscience des animaux. La DDCSPP locale a alors procédé à plusieurs inspections, dont une donna lieu en 2015 à une obligation d'étourdissement de l'ensemble des bovins. Ayant eu vent de cette mesure, une association de consommateurs musulmans a fait parvenir une lettre à la DDCSSP dans laquelle elle indiqua que la Déclaration des droits de l'homme et du citoyen et au Code rural autorisent la dérogation à l'étourdissement en cas d'abattage religieux. Un an plus tard, l'abattoir était placé en redressement judiciaire puis, peu après, remis sur pied à l'initiative de la chambre d'agriculture. Finalement, selon les termes du directeur actuel, un « *modus vivendi* » a été trouvé avec les services vétérinaires concernant l'abattage rituel : d'un côté les animaux sont abattus au pistolet à tige perforante au bout de 90s, de l'autre ils sont maintenus dans le piège de contention pendant 150s et ne sont suspendus qu'à l'issue de ce délai. L'abattoir a installé derrière le piège un gyrophare qui s'allume une fois le délai écoulé, indiquant aux ouvriers qu'ils peuvent libérer l'animal du piège. Mais cet expédient n'a pas pour autant fait disparaître les tensions.

Extrait du carnet de terrain

Nous sommes en zone d'abattage avec [nom du boucher]. Un technicien vétérinaire vient contrôler l'abattage rituel. Il nous salue de loin et semble assez tendu, notamment par ma présence. Lorsqu'il se rapproche du piège pour son inspection, j'entame la discussion. Il me dit qu'il y a une grande variabilité dans les temps de perte de conscience des bovins. Certains ne présentent plus de signes au bout de 30 secondes, d'autres encore au-delà de deux minutes. Il me dit qu'il faudrait systématiquement étourdir. L'échange est cordial mais tendu entre le technicien vétérinaire et [nom du boucher]. Le vétérinaire dit que c'est évident

> qu'en rituel les animaux souffrent davantage. Le boucher répond que certains animaux étourdis gigotent encore après 90s et qu'on a aussi l'impression qu'ils souffrent mais ce ne sont que des réflexes moteurs.

Selon le boucher, les vétérinaires interpellent fréquemment les sacrificateurs sur l'état de conscience de certains bovins et imposent régulièrement d'en étourdir certains. Il m'explique se rendre quotidiennement à l'abattoir pour « monter au créneau » et gérer les « coups de pression » des vétérinaires. Il me confiait par ailleurs être fortement perturbé par l'absence de consensus religieux sur la question de l'étourdissement. Il s'est rendu dans une mosquée locale pour recueillir l'avis de l'imam qui, de même que la mosquée accréditrice de l'ancien sacrificateur, a validé religieusement le recours à l'assommage post-jugulation après 90s. Il reste malgré tout dans l'incertitude, pris entre les opinions religieuses proscrivant toute forme d'étourdissement, les relations avec les services vétérinaires et les contraintes technico-économiques de l'abattage ; d'autant que le différentiel d'une minute entre les deux pratiques a, selon lui et le directeur de l'abattoir, un impact productif et économique non négligeable. Cette dualité est en plus source de stratégies commerciales. Un usager de l'abattoir rencontré déplorait la disqualification religieuse dont le rituel avec étourdissement fait parfois l'objet, permettant à certains commerçants de conquérir les clients les plus exigeants.

En résumé, la pratique de l'abattage rituel repose dans ce cas de figure sur un compromis fragile qui donne lieu à des tensions fréquentes impliquant les services vétérinaires, les sacrificateurs, les usagers et la direction de l'abattoir.

2. Les pratiques dans les abattoirs de type intermédiaire

Dans ces trois établissements de type intermédiaire, on compte un sacrificateur principal et un à deux sacrificateurs remplaçants, qui sont tous salariés de l'abattoir. Le premier et le troisième site sont équipés d'un seul piège de contention, le second en possède trois. A la différence des abattoirs prestataires dans lesquels je me suis rendus, ces trois abattoirs commerciaux sont tous mono-espèces, travaillent avec des agences de certification halal et se positionnent sur des marchés locaux, nationaux et internationaux.

2.1. Abattoir n°5

Je me suis rendu dans ce cinquième abattoir[300] en contactant le vétérinaire officiel, après accord de sa hiérarchie et du directeur de l'établissement. Le vétérinaire m'a accueilli sur site pour une matinée de production où j'ai pu observer les pratiques d'abattage et réaliser un entretien avec lui ainsi qu'avec le directeur et la responsable qualité du site (les deux ne souhaitant pas enregistrer). J'avais en fait repéré cet abattoir en parcourant des documents administratifs sur Internet. L'abattoir a en effet la particularité de s'être spécialisé il y a

[300] Je n'ai pas retrouvé dans mes notes le schéma de ce cinquième abattoir.

quelques années sur la pratique de l'abattage rituel à la suite d'une stratégie commerciale de son principal partenaire industriel. Depuis lors, environ deux-tiers des animaux sont abattus en rituel (halal et casher). L'abattoir possède en effet deux principaux atouts : d'une part une longue expérience dans le domaine (il exportait de la viande halal en Iran dans les années 1980-1990), d'autre part des cadences de travail relativement basses (une vingtaine de bovins abattus à l'heure) qui s'avèrent particulièrement adaptées aux spécificités techniques et organisationnelles de l'abattage sans étourdissement. Le sacrificateur principal est agréé par deux mosquées qui réalisent des audits respectivement annuels et bi-annuels. L'abattoir travaille également avec une agence de certification halal indépendante qui intervient pour le compte d'une mosquée locale. On compte donc une manière d'abattre en rituel pour trois modalités de certification halal. Côté abattage conventionnel, l'abattoir assure un service de prestation pour des éleveurs locaux et commercialise des carcasses pour différents clients (restauration hors domicile, GMS, etc.). Le directeur de l'établissement tente actuellement de travailler avec de nouveaux clients étrangers qui exigent pour des questions de traçabilité de la protection animale de bénéficier de journées « sans abattage rituel ». Les négociations n'ont pour l'instant pas abouties. Je me suis rendu à l'abattoir pendant une journée de production, durant laquelle j'ai pu rencontrer le vétérinaire, le directeur, la responsable qualité et observer les pratiques d'abattage. J'aurai également la possibilité lors d'un second séjour dans la région de réaliser un entretien avec un responsable de l'agence de certification halal rattachée à la mosquée locale.

Extrait du carnet de terrain

J'arrive à l'abattoir vers 7h15. Je rencontre le directeur avec qui j'échange un peu. Je me présente, ma thèse, et on discute du bien-être animal en général. Arrive […], vétérinaire officiel de l'abattoir. Le directeur me donne les équipements nécessaires et je suis le vétérinaire pour visiter l'abattoir. On sent immédiatement que le vétérinaire est proche du directeur. On ne sent pas de distance comme dans d'autres sites, on dirait presque que le vétérinaire est un responsable de l'abattoir. On descend en zone d'abattage. Il me présente sur le chemin à quelques personnes qu'il croise, dont un technicien vétérinaire qui est là depuis l'ouverture de l'abattoir. On arrive au poste d'abattage où on regarde quelques abattages rituels. Il y a un sacrificateur et un ouvrier qui s'occupe de la commande du box rotatif et de l'accrochage.

Dans ce cinquième abattoir visité, l'abattage rituel est réalisé sans étourdissement après rotation du piège à 180°. Une fois égorgés, les animaux sont maintenus dans le piège pendant 90s. S'ils présentent encore des signes de conscience, les opérateurs ont pour consigne de doubler le délai (soit d'attendre en tout 180s). Les animaux ne sont étourdis que si des signes persistent au-delà de trois minutes et après avoir été relâchés en zone d'affalage. L'abattage conventionnel avec étourdissement est réalisé dans le piège rituel (l'abattoir ne

possèdant qu'un seul équipement pour les bovins). Pour éviter les aléas de l'étourdissement à la volée, les ouvriers se servent de la contention du piège rituel pour immobiliser la tête de l'animal. Ce qui fait qu'ils ont généralement de bons résultats en abattage conventionnel.

Le choix de maintenir les animaux dans le piège de contention pendant 90s et de doubler le délai en cas de doute résulte d'une décision concertée entre le vétérinaire officiel et le service qualité du site. Ce choix tient, comme dans l'abattoir n°1, à des difficultés d'observation des signes d'inconscience. Les trois indicateurs retenus par le service qualité (et validés par les services vétérinaires) – à savoir la perte de posture, l'absence de respiration rythmique et l'absence de réflexe palpébral (ou « pupillaire », selon les termes du vétérinaire) – sont en pratique compliqués à observer dans le piège compte-tenu de la position inversée de l'animal et de l'écoulement du sang. Pour pallier ces difficultés, le service qualité a donc décidé d'attendre systématiquement 90s dans le piège et, en cas de doute, de prolonger de 90s supplémentaires. Bien que validé par le vétérinaire, ce mode opératoire reste à ses yeux un pis-aller :

> *Je ne pense pas que le temps tout seul ça solutionne tout, parce qu'après on va dire "on va attendre une minute et demi puis foutez-nous la paix". C'est pas ça, il faut que le gars qui est responsable de l'inconscience il soit un peu polymorphe et qu'il ne se tienne pas à deux gestes et un truc. (...) J'ai un petit peu peur que le temps devienne...après le gars va rester en permanence à regarder le [chronomètre] "ouais c'est bon on lâche la vache", non ! (...) Ici ce qui nous sauve c'est le rythme, comme on est dans un rythme très lent, en attendant un petit peu on est sûr que l'animal est inconscient, on a quand même une variable d'ajustement. (...) Mais le danger de ça, le gros danger de ça, et je le répète, c'est de basculer sur un timing, de dire qu'on double le temps des 45s, ce que nous on peut faire, mais pour moi c'est peut-être pas hyper judicieux, parce qu'après on va faire...tous les responsables qualité ne vont prendre que le timing, donc si on dit qu'on attend une minute et demi et tout va bien...oui mais un les abattoirs ne peuvent pas attendre toujours en fonction de la cadence, et deuxièmement c'est un raccourci (vétérinaire officiel, intermédiaire, bovin / 1).*

Pour le vétérinaire, la substitution du contrôle de l'inconscience au respect d'un temps moyen pose problème à deux niveaux. Premièrement, il n'est possible que dans des établissements où la cadence d'abattage est relativement basse (ce qui est le cas ici). Deuxièmement, il remplace l'obligation de résultat (évaluer l'état de conscience de chaque animal après égorgement) par une obligation de moyens (attendre un certain temps après égorgement de chaque animal) ; or si la probabilité que l'animal soit inconscient s'accroît avec le temps, seule l'observation d'un ensemble d'indicateurs permet de s'en assurer. En outre, la législation impose normalement qu'un étourdissement soit systématiquement réalisé après 90s si l'animal présente encore des signes de conscience. Si ce compromis n'est donc pas optimal pour le vétérinaire, il permet toutefois de trouver un équilibre entre la permission donnée aux cultes d'abattre sans étourdissement, la « *variabilité génétique monumentale* » des animaux (il note par exemple lui-aussi que les vaches laitières mettent plus de temps à perdre conscience que les autres bovins), les enjeux commerciaux de l'abattoir (un bovin étourdi

après 90s risque d'être refusé par l'agence de certification halal) et l'exigence d'encadrement de la perte de conscience par le règlement de protection animale.

> *Il y a forcément une discordance fondamentale entre l'inconscience et la conscience, on saigne des animaux qui sont conscients. Dire qu'ils ont plus ou moins mal, on essaye de l'évaluer mais c'est certain qu'on gère cette espèce de hiatus et on essaye de le minorer au maximum, et c'est un travail permanent. (…) Le problème c'est que j'ai un avis personnel mais je suis obligé, à partir du moment où on me donne une mission, d'appliquer une dérogation qui est légale, je fais pas passer mon avis personnel (vétérinaire officiel, intermédiaire, bovin / 1).*

Bien qu'il considère que l'égorgement à vif génère davantage de douleur et de stress pour les animaux qu'avec étourdissement, il en relativise toutefois le caractère inacceptable :

> *Moi je pense que, franchement, honnêtement, dire qu'un animal en rituel souffre moins ou également qu'un animal étourdi, ça serait un mensonge, il faut pas exagérer. C'est réel qu'en faisant un abattage rituel pendant je pense 15 ou 20 secondes, on impose une douleur à l'animal, plus forte que s'il était étourdi, ça c'est pas possible d'aller contre ça. Maintenant est-ce que ça c'est insoutenable ? Là on peut encore discuter, parce qu'à ce moment-là on arrête la pêche, on arrête la chasse. Est-ce que c'est normal de planter un trident dans la bouche d'un poisson pour le relâcher après ? (…) Je sais pas où on s'arrête, elle est où la norme ? On doit tuer un animal vivant et en meilleure santé possible pour être bien nourris. Ben plus il est vivant moins vite il meurt. (…) Moi j'ai vécu au Congo, j'ai vu ce que c'est que la misère humaine, ça met le curseur à un autre endroit. Mais ça c'est personnel, au niveau philosophique on a le luxe de pouvoir se mettre dans certaines positions (vétérinaire officiel, intermédiaire, bovin / 1).*

Le directeur du site a un avis légèrement différent sur la question. Issu du secteur céréalier, il dit avoir beaucoup lu sur les questions d'abattage et de bien-être animal en arrivant en abattoir. Il en conclut qu'il n'est pas démontré que la mise à mort sans étourdissement soit forcément plus douloureuse qu'avec et que les interprétations qui en sont faites tiennent surtout à une « sensibilité culturelle ou politique ». Pour lui, de nombreux facteurs entrent en jeu et rendent complexe la détermination précise de l'origine des douleurs (conditions d'élevage, de parcage et de transport, spécificités physiologiques selon les races et le caractère des animaux, etc.). Cela étant, il souhaiterait tout de même que les cultes acceptent et généralisent la pratique de l'étourdissement dans la mesure où « la société civile évolue » et qu'il y a une « attente sociétale » forte en matière de bien-être animal. Persuadé que la pratique de l'assommage sera, à terme, généralisée, il pense qu'il faut être proactif et travailler à l'évolution des pratiques en introduisant notamment l'étourdissement post-égorgement sur les bovins.

En résumé, la pratique de l'abattage rituel résulte dans ce cas d'un compromis entre les exigences des agences de certification halal et les règles de protection animale. Compte-tenu de l'importance des marchés rituels pour le site et des difficultés sociotechniques liées au contrôle de la perte de conscience, le vétérinaire fait preuve d'une certaine souplesse : en cas de doute sur l'état d'un animal, il préfère que les ouvriers prolongent le temps d'attente dans

le piège plutôt que de leur imposer d'étourdir systématiquement à 90 secondes. Cet arrangement a deux avantages pour le professionnel. D'une part il lui permet de préserver les relations commerciales avec son principal partenaire industriel, d'autre part il lui évite d'avoir à réorienter les carcasses rituelles étourdies vers des débouchés conventionnels.

2.2. Abattoir n°6

Ce sixième abattoir est le premier dans lequel je suis entré par le biais d'une agence de certification halal. Un des responsables de l'agence que j'avais auparavant rencontré a pris contact avec le directeur de l'abattoir qui m'a donné son feu vert pour venir sur son site et redirigé vers son responsable qualité. Après un échange de mails, il a été convenu que je vienne passer une matinée à l'abattoir en compagnie de l'équipe de l'agence pour assister à l'abattage et échanger avec le responsable qualité. Nous nous sommes donc rendus à trois (deux contrôleurs de l'agenec et moi-même) à l'abattoir.

Extrait du carnet de terrain

Ahmed vient me récupérer à l'hôtel à 6h30. On passe récupérer Issa et on va à l'abattoir. Il y a 45mn de route. Ahmed roule vite car on est en retard. On arrive vers 7h30, juste à temps. Une fois entrés, on tombe sur [nom du responsable qualité de l'abattoir] avec qui [nom du responsable de l'agence] m'a mis en contact. Il me demande comment on procède, je lui propose qu'on aille voir l'abattage et qu'on discute après. Je suis donc les contrôleurs. On se change et on se dirige vers le hall d'abattage.

Le hall d'abattage est assez vieillot et petit. Il y a trois pièges. Un box rotatif pour les gros bovins, un piège non rotatif pour les veaux et un vieux box en béton armé pour l'abattage conventionnel. Pour un ancien abattoir municipal, c'est rare qu'il y ait 3 pièges. [Nom du responsable qualité] m'explique que c'est une volonté de la direction d'investir dans l'outil pour le maintenir. On trouve devant le box rotatif un grand panneau opaque qui bloque complètement la vue de l'animal. La berce du box est petite. Lors de certains abattages, leur tête sort de la berce et touche le sol. Elles touchent aussi le grand panneau en métal cache-vue, ça fait un gros vacarme.

Ahmed se charge de l'abattage et Issa du tamponnage des carcasses. J'assiste à plusieurs abattages réalisés par Ahmed. Ce sont des vaches laitières, Prim Holstein, noires et blanches, de réforme. Il me dit qu'il en a 41 à abattre plus 6 JB (jeunes bovins). Mais je n'en verrai qu'une dizaine car j'ai été pris dans la discussion avec [responsable qualité de l'abattoir] que j'ai ensuite dû aller rejoindre pour faire l'entretien (il devait partir ensuite).

L'abattoir est un ancien site municipal privatisé spécialisé dans l'abattage et la transformation de viande bovine (gros bovins et veaux). Son volume d'abattage annuel est d'environ 15 000 tec. Ce site présente plusieurs spécificités. D'une part il a la particularité, pour un établissement de type intermédiaire, d'avoir développé sur un même site la première

(abattage), deuxième (découpe et conditionnement) et troisième transformation (viandes hachées, fraiches et surgelées). D'autre part il possède trois pièges : un box rotatif pour les gros bovins, un box rituel non rotatif pour les veaux et un piège conventionnel pour l'abattage avec étourdissement.

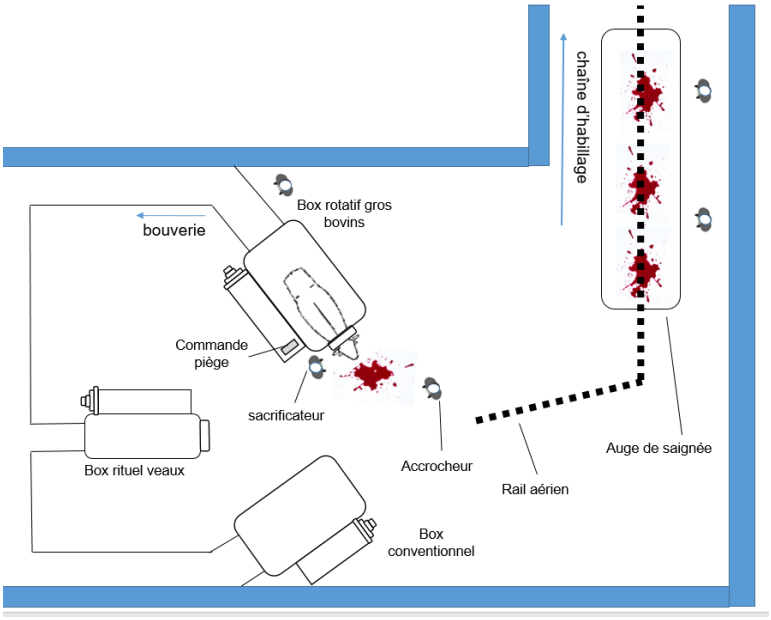


Figure 34 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°6

L'abattoir emploie deux sacrificateurs et travaille avec une seule agence de certification halal. Le jour de ma venue, c'est l'équipe de l'agence qui assure l'abattage rituel des gros bovins. Le sacrificateur principal s'occupe du pilotage du piège et un second ouvrier de l'accrochage des animaux.

Extrait du carnet de terrain

Process : les vaches entrent dans le piège, Omar (employé de l'abattoir) commande le piège rotatif depuis une petite plateforme surélevée collée au box. Après immobilisation, il fait pivoter le piège à 180°. Les animaux sont égorgés par Ahmed, puis attendent dans la même position pendant 45s. Un gyrophare s'allume en rouge juste après l'égorgement puis passe au orange une fois les 45s écoulées. Après les 45s, la contention est relâchée et l'animal libéré dans la berce d'affalage. Il est accroché immédiatement par la patte arrière puis légèrement hissé. Ils attendent entre 30 et 50s en zone d'affalage. L'attente est systématiquement de 45s dans le piège et variable en zone d'affalage. Je n'ai pas vu assez d'animaux pour dire si l'accrocheur observe systématiquement les signes de conscience.

L'abattage rituel des gros bovins suit le mode opératoire suivant : l'animal est introduit dans le piège, immobilisé, retourné à 180° puis égorgé. Il est maintenu 45s dans le piège, délai à l'issue duquel un gyrophare situé à proximité change de couleur pour signaler la

fin du temps obligatoire. L'animal est alors relâché en zone d'affalage puis, une fois dans la berce, il est immédiatement accroché par la patte arrière. Les ouvriers attendent ensuite un laps de temps variable avant de suspendre l'animal au rail aérien. A la différence des autres établissements, dans cet abattoir les animaux sont systématiquement relâchés du piège après 45s, le contrôle de la perte de conscience étant réalisé en zone d'affalage. Si ce mode opératoire permet un rythme de travail soutenu dans le cas où l'inconscience de l'animal est avérée, il peut devenir source de tensions si le professionnel et le service vétérinaire n'analysent pas de la même manière les réactions de l'animal.

> *N'importe quel animal sur une table d'affalage vous aurez toujours un mouvement, si vous voulez décider que c'est une interprétation d'un animal conscient vous pouvez le rendre conscient si vous avez envie. Le réflexe cornéen vous appuyez un peu plus fort sur l'oeil vous allez faire bouger la paupière… (…). Il y a toujours matière à discuter, c'est à dire que l'évaluation de la perte de conscience c'est une évaluation clinique subjective. Il y a des recherches qui sont faites pour la rendre la plus objective possible mais ça reste une évaluation subjective, donc [seule] la multiplication des critères permet d'aller vers l'objectivité. Plus vous avez de critères différents plus la convergence des critères permet de dire "voilà on a tous ces indicateurs là qui vont vers le signe d'une inconscience, on peut donc l'interpréter comme une inconscience" (responsable qualité, intermédiaire, bovin / 1).*

Selon le responsable qualité du site – qui est aussi vétérinaire de formation et exerce en libéral en dehors de l'abattoir – les services vétérinaires locaux se sont longtemps basés sur le contrôle du réflexe cornéen pour détecter si l'animal présentait ou non un état de conscience après jugulation. Cet indicateur a en fait la réputation d'être particulièrement fiable. Si le test du réflexe cornéen est négatif, il y a en effet de fortes probabilités que l'animal soit inconscient. Mais si, à l'inverse, le réflexe cornéen est positif, cela ne veut pas forcément dire que l'animal soit conscient. En d'autres termes, le réflexe cornéen est un bon indicateur d'inconscience mais un mauvais indicateur de conscience. C'est pourquoi le responsable qualité du site insiste sur la nécessité de mobiliser un ensemble d'indicateurs (dont le réflexe cornéen, mais en dernier lieu) plutôt que de se fier à un seul. D'autant que, et c'est là le point névralgique, le réflexe cornéen est l'indicateur qui disparaît le plus tardivement, en particulier dans le cadre d'un abattage sans étourdissement.

> *La perte de conscience en conventionnel elle est sur une rapidité différente, à partir du moment où vous avez l'étourdissement qui est mis en route, dans les quelques secondes qui vont suivre, tous les indicateurs de perte de conscience vont virer, et très très rapidement vous pouvez hisser l'animal, dans les 10 secondes qui suivent. Sur l'abattage rituel, il y a un délai qui va de 45 à 3, 4mn, nécessaires à la perte de ces signes de conscience qui est beaucoup plus progressive (…), avec des différences entre les races. C'est à dire que les vaches noires, les Prim Holstein de réforme ont généralement une perte de conscience plus longue à obtenir que les autres espèces, notamment les races allaitantes (responsable qualité, intermédiaire, bovin / 1).*

Si le vétérinaire décide de se fier au réflexe cornéen pour décider du moment où les animaux peuvent être sortis du piège ou suspendus à la chaîne, il est alors possible que certains d'entre eux soient encore déclarés conscients au bout de deux ou trois minutes après égorgement. On voit là surgir un problème qui n'en était pas un dans les sites précédents. Nous avons en effet vu que, dans les abattoirs dont le volume d'abattage est inférieur ou égal à 10.000 tec/an et où la cadence d'abattage ne dépasse pas les 20 animaux abattus à l'heure, les animaux sont laissés dans le piège le temps que l'ensemble des signes de conscience disparaisse. Comme ces signes sont en général difficiles à observer, les professionnels (et les vétérinaires) préfèrent par sécurité que les animaux soient maintenus dans le piège plusieurs minutes. Mais ce mode de fonctionnement devient difficile à tenir dans cet abattoir où les cadences se situent plutôt aux alentours de 30 bovins à l'heure. Attendre que la totalité des signes de conscience disparaisse en maintenant l'animal dans le piège durant 90s minimum réduirait nécessairement le rythme de travail et affecterait la productivité du site. Il a donc été décidé de respecter le délai des 45s réglementaires dans le piège puis d'éjecter immédiatement l'animal, déplaçant l'obligation de contrôle de la perte de conscience en zone d'affalage.

> *La perte de conscience est une courbe descendante, c'est pas du on-off, c'est pas du "il est conscient il est inconscient", on est sur une courbe descendante. Donc [ce qu'on fait à l'abattoir c'est qu']on considère en fait que dans la partie du piège on a un certain niveau de perte de conscience suffisant et au niveau de la table d'affalage on va jusqu'à la fin de la perte de conscience. Mais ça c'est de l'interprétation de texte, les textes sont beaucoup plus manichéens que ça et disent "libération [du piège] quand il y a perte de conscience et puis basta" (responsable qualité, intermédiaire, bovin / 1).*

D'un point de vue réglementaire en effet, l'animal n'est pas censé être sorti du piège tant qu'il présente encore des signes de conscience. L'obligation réglementaire est double : attendre au minimum 45s dans le piège *et* contrôler l'état de conscience de l'animal. Mais comme l'attente prolongée dans le piège est difficile à tenir compte-tenu des cadences, le contrôle de la perte de conscience est réalisé en zone d'affalage. Si cette manœuvre permet de libérer le piège de façon à y faire entrer un nouvel animal, le problème du contrôle de la perte de conscience n'est pas résolu, il est simplement reporté. Une fois l'animal affalé, soit les signes de conscience disparaissent en un laps de temps raisonnable (c'est-à-dire qui ne perturbe pas la cadence), soit ils se prolongent au risque d'atteindre un seuil critique, tant du point de vue de la production (la chaîne va être ralentie) que de la protection animale (l'agonie est trop longue). Le cas échéant, la réglementation impose d'étourdir l'animal.

> *A un moment donné quand on dépasse un certain délai, on considère que l'animal entre guillemets a trop attendu, et on va mettre en place un étourdissement de secours, et c'est là que c'est quelque chose qui est aussi un peu...c'est rageant, c'est une décision difficile, on a un animal qui a été abattu rituellement, qui a subi des choses qui sont plus contraignantes qu'en abattage conventionnel, et au bout d'un délai qui est un délai maximum, alors que la perte de conscience va intervenir mais il faut encore du temps pour que ça arrive, on décide d'un étourdissement pour finir, pour la soulager, et là hop on sort du circuit rituel pour aller dans le*

> *conventionnel. Donc c'est un animal qui n'a pas été abattu de la bonne manière et qui malgré tout...tout ça quelque part n'aura servi à rien (responsable qualité, intermédiaire, bovin / 1).*

La variabilité des temps de perte de conscience est d'autant plus problématique à ses yeux qu'il dit avoir très peu de marge de manœuvre pour la réduire. D'abord pour des raisons physiologiques (certains animaux perdent plus vite conscience que d'autres), ensuite parce qu'il constate une importante disparité dans la manière d'abattre des sacrificateurs qui, en outre, ne lui semblent pas nécessairement préoccupés par l'amélioration de leurs pratiques. Il me dit ainsi avoir le sentiment que l'abattage est qualifié de rituel à partir du moment où le geste d'égorgement est exécuté, indépendamment de son efficacité. En d'autres termes, l'acte d'égorgement suffit à rendre la mort rituelle et la viande halal, quand bien même il ne serait pas réellement maîtrisé. Pour ces différentes raisons, l'abattage rituel est pour le responsable une lourde charge mais, aussi, un débouché commercial incontournable :

> *On s'en passerait bien [de l'abattage sans étourdissement] parce que techniquement ça nous alourdit énormément le système, ça nous apporte beaucoup de contraintes, beaucoup de contraintes d'inspection, réglementaires, documentaires, et d'un point de vue cadence ça ralentit donc c'est une contrainte. D'un point de vue commercial c'est un marché. Donc c'est s'ouvrir une porte à un marché qui permet de faire vivre des gens. C'est à dire que si on n'avait pas accès à ce marché captif, un certain nombre de produits (...) pourrait ne pas trouver preneurs. Le nombre de consommateurs non religieux baisse, les consommateurs des marchés captifs augmentent, la loi du marché elle est là-dessus. Là on est sur un système où quelque part on n'a pas le choix (responsable qualité, intermédiaire, bovin / 1).*

En résumé, la manière de procéder dans cet abattoir repose sur un compromis fragile entre l'exigence d'encadrement de la perte de conscience et les contraintes productives. C'est le premier site où l'adaptation des cadences à la perte de conscience des animaux semble réellement poser problème.

2.3. Abattoir n°7

Comme pour l'abattoir précédent, je me suis rendu dans ce septième établissement en suivant l'équipe d'une agence de certification halal mais, cette fois, incognito. Alors que la direction a été prévenue dans l'abattoir n°6, celle de l'abattoir n°7 n'a pas été mise au courant de ma venue. J'avais en fait contacté quelques mois plus tôt le siège du groupe auquel appartient l'abattoir pour leur demander l'autorisation de visiter certains de leurs sites, chose qui m'avait été refusée. N'ayant quasiment aucune entrée dans les abattoirs de type intermédiaire et industriel – ayant invariablement essuyé des fins de non-recevoir – j'ai proposé à certaines agences avec qui j'étais en contact de les accompagner sur le terrain. Je suis donc entré dans cet établissement non comme étudiant mais en tant que contrôleur de l'agence. Comme dans le cas précédent, nous nous sommes rendus à l'abattoir à trois : deux contrôleurs de l'agence (dont un qui est aussi sacrificateur) et moi-même.

Extrait du carnet de terrain

Départ de l'hôtel à 3h45. On a 2h de route jusqu'à l'abattoir. Hakim [contrôleur] passe me prendre ; on arrive à 5h45 à l'abattoir. En arrivant, on attend quelques minutes Walid [sacrificateur] sur le parking. Une fois qu'il est arrivé, on rentre sur le site. Le directeur du site nous accueille sur le palier. Il ne demande pas d'explication sur ma présence. Il dit à Walid qu'il a aujourd'hui un audit halal de [nom d'une société] et lui demande d'assurer au niveau de l'abattage.

On se change puis on file en zone d'abattage. On commence à 6h. Mohamed [sacrificateur remplaçant de l'abattoir] a déjà commencé l'abattage. Mohamed et Samir [sacrificateur principal de l'abattoir] sont tous deux salariés de l'abattoir. Sami n'est pas à l'abattage aujourd'hui, il accompagne le directeur du site pour l'audit halal.

Process : un bouvier fait cheminer les animaux dans le couloir d'amenée depuis la bouverie jusqu'au piège. Mohamed fait entrer les animaux dans le piège et s'occupe de l'immobilisation. Une fois que l'animal a placé sa tête dans la mentonnière, il actionne la contention des parois latérales puis celle de la mentonnière. Il procède ensuite à la rotation. Il fait pivoter le box à 90°, l'animal étant positionné sur le côté, puis il l'égorge.

Walid prend ensuite la relève de Mohamed qui ne va plus gérer que l'entrée des animaux dans le piège et la contention. Walid est positionné en bas à gauche du piège et ne fait que la mise à mort. Dès le départ, Mohamed semble avoir quelques difficultés à faire entrer les animaux dans la mentonnière et à les immobiliser. Mika (à l'accrochage) semble agacé. Une fois l'animal immobilisé, Mohamed fait pivoter le piège à 180° puis Walid l'égorge. Il s'assure ensuite que la saignée soit profuse et recoupe les vaisseaux à l'intérieur du cou pour éviter les faux-anévrismes. Juste après l'égorgement, Mohamed fait pivoter rapidement l'animal pour le remettre en position debout. Mika souffle de dépit. Il semble que l'animal soit libéré trop tôt et que ce soit trop dangereux pour lui.

Entre temps, l'auditeur de la mosquée arrive en zone d'abattage accompagné du directeur et du sacrificateur principal. Ils discutent de la manière de faire l'abattage. L'auditeur dit qu'il faut remettre l'animal en position debout immédiatement après l'égorgement. Walid me dit que c'est une mauvaise idée car le sang gicle moins bien que lorsque l'animal est retourné à 180° et que, du coup, il risque de perdre conscience plus lentement. Walid et Samir discutent en marge de l'auditeur et semblent d'accord pour dire que la demande de l'auditeur n'est pas bonne. A un moment donné, une vache manque de se relever dans la berce, Mika l'étourdit immédiatement. Il semble excédé par les problèmes de contention. Une fois que l'auditeur s'en va, ils changent le mode opératoire : rotation à 180°, égorgement puis attente de l'animal dans cette position (ou en le faisant pivoter mais de seulement 45°, de façon à ce qu'il soit sur le côté).

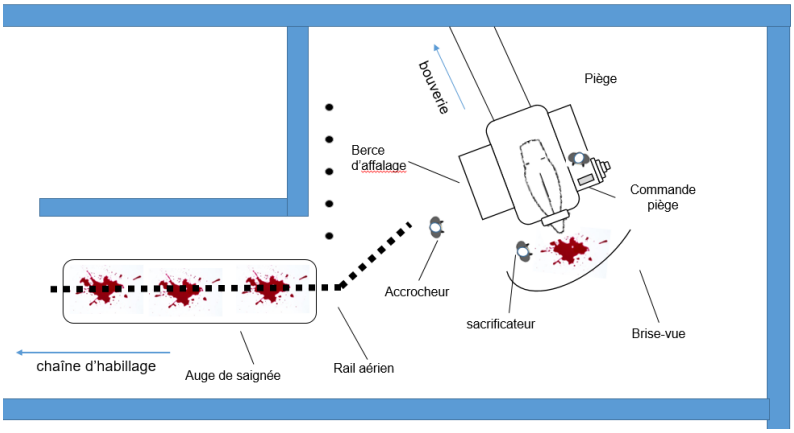


Figure 35 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°7

L'abattoir emploie deux sacrificateurs dont un principal (Samir) et un remplaçant (Mohamed). Le jour de ma visite, j'assiste en tout début de matinée à quelques abattages réalisés par Mohamed, Samir accompagnant un auditeur halal de passage à l'abattoir. Mohamed a la particularité d'abattre les animaux à 90° : les animaux ne sont pas retournés sur le dos mais positionnés sur leur flanc et égorgés en position latérale. Mais plutôt que de laisser l'animal perdre conscience dans cette position, Mohamed replace immédiatement après jugulation le piège en position initiale, manifestement sur conseil de l'auditeur halal. Le procédé fera débat et, finalement, l'animal sera laissé à 90° après égorgement une fois l'auditeur reparti.

Rapidement, c'est Walid qui prend le relais. Il assurera l'abattage toute la matinée (de 6h à 11h). Le procès est le suivant : Mohamed fait entrer l'animal dans le piège, l'immobilise, actionne la rotation du piège à 180° puis Walid procède à l'égorgement. Ensuite, soit l'animal est maintenu dans le piège à 180°, soit Mohamed actionne une légère rotation pour le placer en position latérale (à 90°). L'animal reste dans le piège environ 45s puis en est libéré. Une fois l'animal dans la berce d'affalage, Mika (l'ouvrier à l'accrochage) se saisit d'une élingue et l'entoure immédiatement autour de sa patte arrière. Il surélève ensuite légèrement sa partie arrière et attend qu'il perde conscience. Il vérifie régulièrement l'état de l'animal, soit par une observation générale, soit en touchant son œil. Le mode opératoire affiché sur le mur indique qu'il faut contrôler le réflexe cornéen, la respiration rythmée (au niveau du flanc de l'animal), le tonus de la langue (si elle est pendante ou non) et la respiration au niveau du naseau (si l'animal souffle ou non). Il est précisé que l'animal doit obligatoirement être étourdi si des signes de conscience persistent à trois minutes. De ce que j'ai pu voir, l'animal est laissé généralement 45s minimum dans la berce avant d'être suspendu au rail aérien.

Extrait du carnet de terrain

Un technicien vétérinaire arrive en zone d'abattage et exige que l'animal qui vient d'être égorgé soit laissé plus longtemps dans le piège, retourné à 180°. Une seconde vache met trop de temps à perdre conscience selon lui. Il s'agace et dit que ce genre de vaches avec ce type de gabarit ne doit pas être passé en rituel car c'est évident qu'elle va mettre longtemps à perdre conscience, qu'elle va dépasser les 3 minutes et qu'il faudra l'étourdir. Walid n'est pas d'accord et dit qu'on ne peut pas le savoir avant de l'avoir abattue. Il me dit que Mohamed a du mal à gérer le piège, que la mentonnière est souvent mal positionnée et qu'il libère les animaux trop tôt. Walid me dit qu'un bon indicateur pour savoir si l'animal est inconscient est le retournement de l'œil (l'œil se retourne, devient blanc puis redevient noir).

On voit la différence quand il y a un véto ou un auditeur et quand il n'y a personne. En cas de présence du véto, l'animal est laissé dans le piège pendant 90s environ, le temps que les signes de conscience disparaissent. Quand ce n'est pas le cas, Mohamed relâche plus rapidement l'animal (je dirais au bout de 45s environ). C'est surtout le gars à l'accrochage qui gère l'étape de la perte de conscience. Il surveille que l'animal ne présente plus de signes en faisant essentiellement le réflexe cornéen. Il ne passe pas sa main devant l'œil mais met son doigt dans l'œil de l'animal. Plusieurs fois l'animal bouge beaucoup ; c'est très dangereux pour Mika. Walid va l'aider à plusieurs reprises à tirer la patte de la vache pour mettre l'élingue autour.

Comme dans l'abattoir précédent, l'animal est laissé environ 45s dans le piège et le contrôle de la perte de conscience a plutôt lieu sur la berce d'affalage, sauf lorsqu'un technicien vétérinaire est présent. Dans ce cas, les animaux sont laissés plutôt 90s dans le piège. On retrouve dans ce changement de comportement ce que Séverin Muller observait lors de ses enquêtes en abattoir (2002). Pendant la visite d'une personne extérieure à l'établissement (administration, client, organisme de certification, etc.), les ouvriers adoptent le comportement qui convient à la situation durant le laps de temps où ils sont observés. C'est ce qui s'est passé avec l'auditeur halal : les travailleurs se sont conformés à ses recommandations en matière de contention puis, une fois parti, ont repris le fonctionnement qui leur semblait le plus approprié. Le principe semble être le même lorsque des membres de l'équipe vétérinaire se rendent en zone d'abattage. Quand le technicien est présent, les ouvriers modifient leur manière de travailler de façon à faire primer le respect des règles de protection animale sur le maintien des cadences. Je ne saurais dire si la manière de travailler ce jour était habituelle ou non, dans la mesure où Mika et Walid ont régulièrement reproché à Mohamed de relâcher les animaux trop tôt de la contention. Si, d'un côté, cette manœuvre permet de libérer l'équipement pour immobiliser immédiatement un second animal (il y a donc gain de temps), de l'autre elle rend particulièrement dangereuse la phase d'accrochage (les animaux sortis du piège à 45s ont souvent de nombreuses et violentes réactions). D'autant que, à la différence de l'abattoir n°6 (dont le volume d'abattage est également de 15.000

tec/an), la cadence est ici plus faible. Walid abattra en effet une centaine de bovins en un peu moins de cinq heures, soit une vingtaine d'animaux par heure.

J'apprendrai au cours d'un entretien réalisé ultérieurement avec le chef de service de la DDPP locale que le groupe auquel appartient l'abattoir a spécialisé l'établissement sur la pratique de l'abattage rituel (représentant environ 40% du volume total abattu). De la même manière que l'abattoir n°5, ce site possède un ensemble de caractéristiques particulièrement adaptées à l'abattage sans étourdissement : des équipements modernes et fonctionnels, une équipe de travailleurs relativement étoffée (quatre personnes en zone d'abattage), des sacrificateurs compétents et une faible cadence d'abattage. Si l'abattoir ne possède qu'un seul piège de contention, il n'abat que des gros bovins, facilitant grandement la gestion des gabarits par rapport aux abattoirs multi-espèces. L'abattoir fait ainsi figure d'élève modèle, même auprès des services d'inspection de l'Etat :

> *C'est un abattoir industriel mais qui est avec des cadences assez faibles donc c'est aussi pour ça que c'est un abattoir qui fonctionne très très bien, parce qu'il a été rénové, les cadences ne sont pas très élevées, le directeur est à l'écoute, très réactif, on a une équipe vétérinaire très investie, avec un relationnel sur le terrain qui est très très bon. C'est vraiment un fonctionnement idéal, c'est vraiment très très bien (chef de service DD(CS)PP / 4).*

3. Les pratiques dans les abattoirs de type industriel

Les trois derniers abattoirs de bovins qu'il me reste à parcourir sont tous des sites de grande taille appartenant à des groupes privés. Pour deux d'entre eux, je suis passé par une agence de certification halal pour accéder au terrain ; concernant le troisième, c'est la vétérinaire officielle de l'établissement qui m'a permis de venir la rencontrer sur place.

3.1. Abattoir n°8

Comme pour l'abattoir précédent, je me suis rendu dans ce huitième abattoir en accompagnant une agence de certification halal lors d'une matinée de production.

Extrait du journal de terrain

Deux contrôleurs de l'agence viennent me prendre à l'hôtel. Départ à 5h15, arrivée à l'abattoir à 5h30. On croise le responsable du site qui nous salue et demande qui je suis. Ils répondent que je suis un auditeur de l'agence. On se change et on se rend en zone d'abattage où on rejoint le troisième de l'équipe, Walid, qui a commencé l'abattage depuis 5h.

L'abattoir possède deux pièges de contention qui fonctionnent en même temps (rituel/conventionnel) et deux rails d'égouttage. Les deux files se rejoignent un peu avant les premières opérations d'habillage.

Spécialisé dans l'abattage de veaux, l'établissement possède deux pièges de contention, un pour le conventionnel, l'autre pour le rituel. Lors de ma présence, les deux pièges fonctionnent en simultané. A chaque piège correspond un rail aérien qui donne sur une auge de saignée. Les deux circuits se rejoignent avant les premières opérations d'habillage pour ne former plus qu'une seule chaîne. On compte côté rituel un bouvier qui amène les animaux jusqu'en zone d'abattage via un couloir d'amenée, un opérateur qui les fait entrer dans le piège, un opérateur qui pilote le piège, un sacrificateur à l'abattage et un ouvrier chargé de l'accrochage. Côté conventionnel, on trouve également un bouvier qui amène les animaux vers la zone d'abattage, un ouvrier chargé de les faire entrer dans le piège, un à l'étourdissement et un à l'accrochage. Le fonctionnement des deux pièges en simultané mobilise donc 9 personnes.

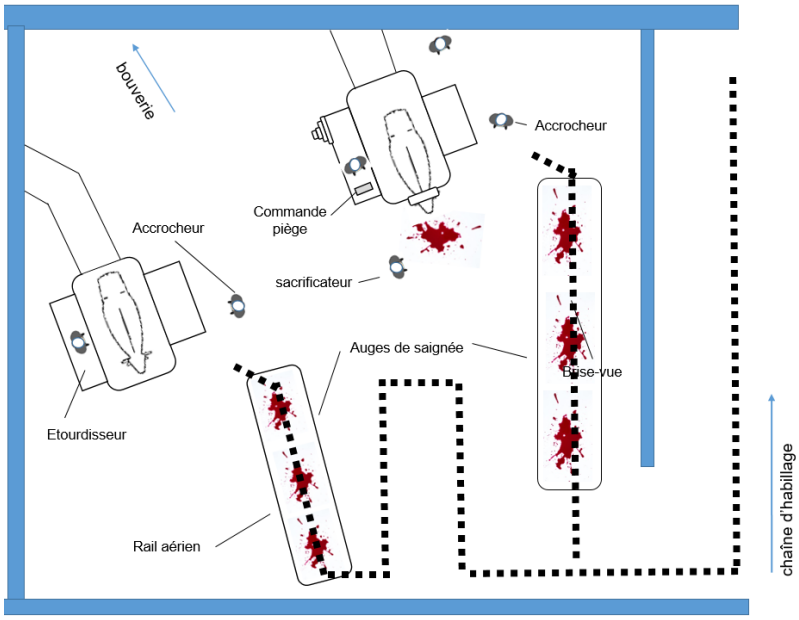


Figure 36 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°8

L'abattage rituel musulman est réalisé dans cet abattoir de deux façons différentes selon que les sacrificateurs soient internes ou externes à l'abattoir. Selon la première (mode externe), le veau est immobilisé dans le piège, retourné à 180° puis égorgé. Après un certain temps, l'animal est relâché du piège et glisse dans la berce d'affalage. L'ouvrier à l'accrochage enroule l'élingue à sa patte arrière puis suspend l'animal au rail aérien. Selon la seconde (mode interne), l'animal est également immobilisé mais le piège n'est pas retourné. L'ouvrier fait légèrement pivoter l'équipement vers la gauche puis le sacrificateur égorge l'animal en position debout. Immédiatement après jugulation, un ouvrier étourdit l'animal au pistolet pneumatique. L'animal est ensuite directement sorti du piège et suspendu au rail aérien. Dans le premier cas l'abattage est réalisé par Walid (que j'accompagne) pour le compte de son agence de certification halal (il travaillera ce jour de 5h à 8h), dans le second par un sacrificateur salarié de l'abattoir (il débutera une fois que Walid aura terminé). Côté

abattage conventionnel, le veau est inséré dans le piège, sa tête est légèrement immobilisée et l'ouvrier l'étourdit au pistolet pneumatique.

Cet abattoir nous fournit un nouveau cas de figure par rapport aux abattoirs précédents. Il nous permet en effet d'observer comment un établissement à forte cadence a réussi à adapter les règles de protection animale à ses impératifs productifs. Sa cadence étant de 130 veaux/heure avant la mise en œuvre du règlement n°1099/2009, l'abattoir devait conserver son rythme d'abattage tout en se conformant au délai minimum obligatoire de 45s dans le piège et au contrôle de la perte de conscience.

Pour comprendre le mode de fonctionnement actuel de cet abattoir (notamment le double circuit rituel), un retour historique est utile. J'ai en effet eu l'opportunité d'être mis en relation avec un sacrificateur anciennement employé par l'établissement (désormais salarié d'une agence halal) qui, comme nous allons le voir, a une histoire particulière avec la direction. Il fut en effet au cœur d'un conflit avec le responsable de l'abattoir sur la question de l'abattage rituel, un an avant l'entrée en vigueur du règlement européen de protection animale. N'ayant pas pu m'entretenir avec la direction du site, le récit des événements est principalement fondé sur le témoignage du sacrificateur, et est donc à prendre comme tel. J'ai cependant pu obtenir des informations complémentaires par d'autres biais qui corroborent globalement sa version de l'histoire. En 2012, l'abattoir pratique l'abattage rituel musulman en réalisant un étourdissement immédiatement après jugulation. L'adaptation des cadences aux règles de protection animale – exigée à ce moment-là par l'arrêté du 28 décembre 2011 – ne pose donc pas problème puisque le montage permet à l'abattoir de libérer du piège et de suspendre les animaux directement après l'étourdissement. Les sacrificateurs, salariés de l'abattoir, consentent à cet arrangement jusqu'à ce que l'un d'entre eux – celui que j'ai rencontré – finisse par exiger de revenir à un abattage sans étourdissement :

> *J'ai commencé à faire mes recherches, j'ai contacté des savants [musulmans au Maroc]. (...) Il y en a qui m'ont dit "c'est autorisé", d'autres "c'est pas autorisé", j'étais fou. (...) Quelque fois je dormais pas à cause de ça, je dormais pas. Et à un moment j'ai pris la décision tout seul, je suis parti voir [le responsable de l'abattoir], je lui ai dit "écoute, de toute façon il n'y a personne qui va faire le halal à part moi". [Je me suis dit que] si j'impose ma loi il va accepter, c'est sûr, parce qu'il a besoin [de moi]. Je lui ai dit "écoute, si tu veux que je fasse le halal, on va arrêter l'assommage, le pistolet". Il m'a dit "ah non non", je lui ai dit "non moi je peux pas faire ça, vous cherchez un autre, moi je peux pas" (sacrificateur, agence halal / 7).*

S'ensuit un échange entre le responsable de l'abattoir, le sacrificateur et sa mosquée accréditrice, laquelle se rend sur place et, après discussion interne et délibération, autorise l'abattoir à poursuivre la pratique de l'étourdissement post-égorgement. Cette décision n'apaise pas pour autant le sacrificateur qui, perturbé par la diversité des opinions religieuses, continue de se poser moults questions sur la licéité de la pratique. D'autant que, craignant que l'étourdissement s'étende au rite juif, des rabbins qu'il côtoie à l'abattoir apportent au

responsable du site un document du Consistoire certifiant que le procédé est inenvisageable dans leur cas.

> *Les musulmans n'ont pas été d'accord et les rabbins ont été d'accord sur un point : il n'y a pas d'assommage. Mais les musulmans chacun chante sa chanson, il y en a qui disent oui d'autres qui disent non. Les rabbins ont ramené leur attestation "non on n'a pas le droit de faire ça, point barre". Les musulmans chaque mosquée, chaque organisme a sa loi, c'est ça le problème (sacrificateur, agence halal / 7).*

Désemparé, le sacrificateur accepte finalement un compromis proposé par le responsable de l'abattoir :

> *[Ma mosquée accréditrice m'a dit] "une fois que t'as passé ton couteau sur la gorge, après ils peuvent faire ce qu'ils veulent, ils le tuent, ils le tapent avec marteau, avec le pistolet, une fois que t'as dit "bismillah Allahu akbar" ils font ce qu'ils veulent, il faut pas qu'ils le fassent avant". (…) [Le responsable de l'abattoir m'a alors dit] on va mettre 20 secondes. On tourne le piège, on sacrifie, on laisse 20s, vous tournez le piège et on assomme (sacrificateur, agence halal / 7).*

L'arrangement est de courte durée puisque le sacrificateur revient à la charge après avoir constaté que l'abattoir réduisait progressivement le délai entre l'égorgement et l'étourdissement, jusqu'à ce qu'il s'aperçoive, tandis qu'il revenait d'un arrêt maladie, que la direction avait de nouveau adopté l'ancien mode opératoire :

> *Au début c'était 20 secondes, 17 secondes, 15 secondes. Un jour je suis parti en arrêt, je suis revenu et j'ai trouvé [qu'ils avaient repris l'abattage avec étourdissement post-jugulation immédiat]. (…) J'ai dit "stop stop stop c'est pas un travail ça" (sacrificateur, agence halal / 7).*

Les tensions s'amplifient, se transforment en conflit et le sacrificateur finit par quitter l'abattoir. Le responsable du site adopte de nouveau l'abattage avec étourdissement post-jugulation pour le compte de son abattoir mais conserve le procédé sans étourdissement pour le culte juif et l'agence de certification halal (dont Walid est salarié). Depuis lors, l'abattage rituel musulman est pratiqué d'un côté avec étourdissement, de l'autre sans. Si le premier procédé influe peu sur les cadences, le second beaucoup plus. Pour pallier la diminution induite par la mise en œuvre du règlement 1099/2009, l'abattoir a décidé de faire fonctionner simultanément ses deux pièges. Les cadences s'élèvent à 100 veaux/heure côté conventionnel et à 30 veaux à l'heure côté rituel, soit une cadence totale de 130 animaux à l'heure. Ce double circuit permet de maintenir la cadence générale tout en satisfaisant les 45s minimales dans le piège et, si nécessaire, le délai supplémentaire de 45s en zone d'affalage. En outre, comme l'abattoir possède deux rails d'égouttage, les animaux abattus en rituel peuvent être suspendus au dessus de l'auge de saignée sans encombrer la chaîne ni provoquer de ralentissements. La chaîne d'habillage peut ainsi absorber les animaux abattus en conventionnel pendant que les animaux abattus en rituel terminent de se vider de leur sang.

Si les questions de cadence sont donc résolues, il arrive en revanche que le contrôle de la perte de conscience pose ponctuellement problème en rituel. Walid me confiait avoir eu

plusieurs fois des discussions avec des membres de l'équipe vétérinaire sur la question des indicateurs de perte de conscience, ne comprenant pas pourquoi certains avaient été utilisés à un moment donné puis abandonnés à un autre. Alors qu'au début de la mise en application du règlement les opérateurs se fiaient plutôt au réflexe cornéen, ils ont désormais pour consigne d'être attentif aux tentatives de redressement de la tête et du corps, aux clignements des yeux, à la respiration rythmique et à la réaction à un geste menaçant. Si les animaux présentent deux de ces signes, les ouvriers doivent prolonger l'attente en zone d'abattage et si l'attente se fait trop longue (je n'ai pas plus de précisions sur ce temps d'attente), ils doivent l'étourdir. Comme dans le site précédent, on note un décalage entre la manière de travailler en présence d'un membre de l'équipe vétérinaire et lorsque les ouvriers sont seuls. De ce que j'ai pu voir ce matin là (entre 5h30 et 8h environ), l'animal était laissé 45s dans le piège – un système lumineux indiquant la fin du délai obligatoire – puis relâché dans la berce d'affalage. Si l'animal présentait des signes de conscience manifestes pouvant en outre s'avérer dangereux pour l'opérateur à l'accrochage, l'attente était prolongée dans la berce. Mais la plupart du temps, l'animal était directement accroché en sortie de piège et suspendu au rail aérien. En revanche, lorsqu'un membre de l'équipe vétérinaire se rendait sur place, les ouvriers rallongeaient le délai d'attente en zone d'affalage et « accentuaient » le contrôle de la perte de conscience. D'après Walid, ce double-jeu est commun à tous les abattoirs, surtout ceux dont la cadence est soutenue : les ouvriers réduisent l'intensité du rythme de travail et respectent rigoureusement les exigences réglementaires quand l'autorité vétérinaire est présente puis, une fois repartie, reviennent aux cadences initiales.

3.2. Abattoir n°9

Ce neuvième établissement est spécialisé dans la mise à mort des gros bovins et produit environ 50.000 tec/an. Comme le site précédent, il possède deux pièges de contention ; un pour l'abattage conventionnel et l'autre pour le rituel. Et comme pour le site précédent, je suis entré dans cet abattoir en suivant, en mode incognito, l'équipe d'une agence de certification halal.

Extrait du carnet de terrain

Départ de l'hôtel à 7h avec Mounir [responsable de l'agence halal]. On arrive à 8h à l'abattoir. On retrouve Hakim [contrôleur halal] sur le parking et on monte dans une petite salle mise à disposition de l'agence par l'abattoir. On se change et on se rend en zone d'abattage. Mounir me dit qu'ils sont en très bonne relation avec le professionnel, qu'ils font quasiment partie de la maison. On arrive dans un sas avant d'entrer au niveau de la chaine d'habillage où on se rince les chaussures et où on met les différents équipements (charlotte, gants, bouchons d'oreille, etc.). On passe une porte qui nous mène au hall d'habillage. Mounir me laisse avec Hakim et vaque à ses occupations. La chaine d'habillage est très longue, il y a beaucoup

de postes et d'ouvriers. On longe la chaîne jusqu'à atteindre la zone d'abattage qui est isolée dans un recoin d'assez grande taille. On salue les gars présents et je me positionne à côté de Mustapha [sacrificateur de l'agence] qui effectue l'abattage.

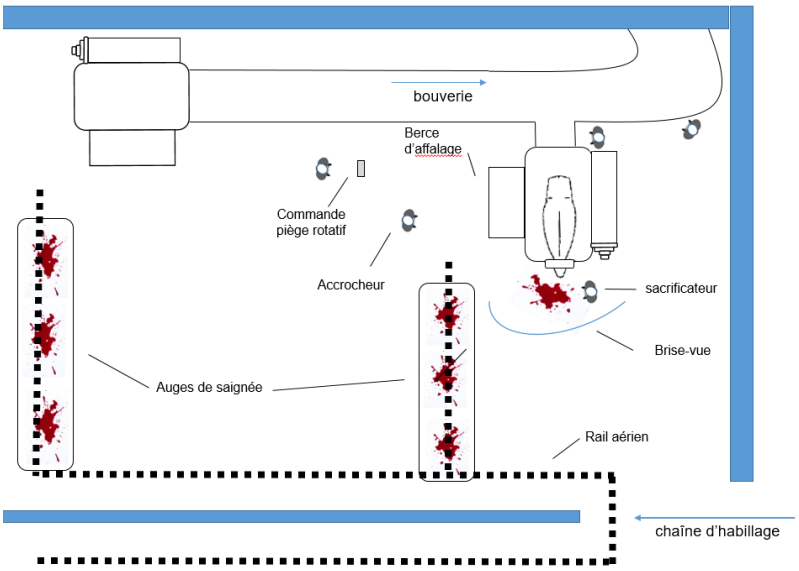


Figure 37 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°9

On compte, côté rituel, un bouvier qui amène les animaux jusqu'en zone d'abattage, un ouvrier chargé de les faire entrer dans le piège, un qui commande le pilotage du box et un qui accroche les animaux puis les suspend au rail aérien. Durant la production assurée par l'agence de certification halal, le piège conventionnel n'était pas utilisé.

Extrait du carnet de terrain

Il y a une trentaine de bêtes à faire, d'abord des JB (jeunes bovins) et des génisses pour la boucherie puis des vaches de réforme pour le steak haché. Un des premiers animaux à abattre se couche dans le piège et ne veut pas se relever. Un ouvrier l'étourdit et le suspend puis le dirige vers le circuit conventionnel.

Process : l'animal entre dans le box puis est immobilisé (d'abord le corps ensuite le cou). Une fois le cou tendu dans la mentonnière l'animal est retourné à 180° et le sacrificateur l'égorge. Avant de le sacrifier, Mustapha met sa main devant l'œil de l'animal pour ne pas qu'il voit le couteau, puis il l'égorge. Une fois égorgé l'opérateur à la commande du piège relâche légèrement la contention puis attend les 45s réglementaires.

L'abattage rituel certifié par l'agence est réalisé sans étourdissement de la façon suivante : l'animal est introduit dans le piège, immobilisé, retourné à 180° puis égorgé. Il est maintenu 45s dans le piège puis remis en position initiale et relâché dans la berce d'affalage.

Extrait du carnet de terrain

Mustapha a l'air de ne pas être satisfait de la manière dont l'ouvrier gère la contention de l'animal. Il me dit qu'il s'est accroché plusieurs fois avec les gars de l'abattoir parce qu'ils s'énervaient contre les animaux pour les faire entrer dans le piège. Il ne leur dit plus rien car ça change pas. Il me dit que normalement il ne faut pas que l'animal sente le sang mais le jet d'eau ne permet pas d'avoir une pression assez forte pour l'enlever d'un animal à l'autre. Du coup les animaux sentent le sang dans le piège quand ils y entrent et ça les rend nerveux.

J'observe Mustapha abattre. On sent que certains animaux sont plus difficiles à égorger que d'autres. Parfois c'est dû à la manière dont l'animal a été immobilisé. Plusieurs fois la tête de l'animal n'était pas bien positionnée dans la mentonnière ce qui fait que le cou n'était pas bien tendu. A un moment donné, Mustapha demande à l'ouvrier de replacer l'animal en position debout et de recommencer l'immobilisation car l'abattage n'est pas possible. Les difficultés peuvent aussi être liées au type d'animaux à abattre. Je vois que sur certains animaux semblent plus résistants au passage du couteau. Mustapha me dit que les montbéliardes ont une peau plus dure à couper.

Je reste aux côtés de Mustapha tout le long de l'abattage certifié par l'agence (soit une trentaine de bovins en approximativement 1h30). Comme Walid dans l'abattoir n°7, Mustapha me dit avoir des difficultés de coordination avec l'ouvrier qui pilote le piège. Ces difficultés ont un impact direct sur la pratique de l'égorgement puisque, selon la manière dont l'animal est positionné, le cou est plus ou moins accessible au sacrificateur, comme il me l'expliquait lors de notre entretien (mené par téléphone quelques jours après ma visite à l'abattoir) :

> *Il y en a qui ont l'expérience [pour piloter le piège], pour prendre le temps de faire rentrer la bête comme il faut, de machiner bien la mentonnière, il y en a qui ont pas l'expérience, c'est pas qu'ils font exprès mais voilà. Après ils vont vite, ils vont pas prendre le temps avec la machine de faire comme il faut, ça leur fait perdre du temps. Après on est obligé de tenir bien la peau, de tirer avec une seule main. Des fois la bête quand elle rentre [dans le piège] il arrive pas à la mettre droite, il la [laisse] sur le côté et il me dit "vas y égorge comme ça". Je dis "non j'égorge pas comme ça, je vois même pas la gorge, il faut retourner le piège et la remettre". Et ça ça l'énerve un peu mais bon…parce que ça lui fait perdre du temps de tourner le piège deux fois (sacrificateur, agence halal / 4).*

Ces difficultés dont témoigne Mustapha montrent l'importance de la relation entre le sacrificateur et l'ouvrier au pilotage du piège et l'impact qu'elle peut avoir sur les conditions de mise à mort des animaux. D'autant que Mustapha occupe une position particulière. En tant que sacrificateur employé par l'agence de certification halal, il assure en abattoir un service de prestation. Son travail consiste seulement à abattre, dans les locaux du professionnel, un nombre déterminé d'animaux. Mais puisqu'il procède à l'abattage, il doit en même temps collaborer avec les ouvriers du site et s'adapter à l'organisation locale du travail. En

l'occurrence, Mustapha me confiait avoir du mal à se faire entendre sur certains points, en particulier liés au rythme d'abattage.

> *Ils prennent pas le temps...Je leur ai dit plusieurs fois, ils prennent pas le temps de donner le temps à la bête qu'elle soit morte [qu'elle perde conscience] dans le piège. Ils vont vite, des fois je passe le couteau et tac ils tournent, ils lâchent la mentonnière et tournent la bête, elle continue à mourir en bas [en zone d'affalage], moi je trouve ça...Après ils arrivent même vers les collègues qui coupent la peau de la tête, le masque [i.e. les premières opérations d'habillage], la bête elle est en train de...plusieurs fois moi je me prends la tête avec eux je leur dis "vous la touchez pas tant qu'elle est pas morte". (…) Si les vétérinaires sont présents ils la touchent pas mais des fois les vétérinaires ils sont pas là, [le gars] va la piquer pour percer le coeur, la bête elle est toujours vivante quoi, ça quand je vois ça moi j'interviens, je dis "non" (…). [Certains] responsables ils s'énervent, ils aiment pas qu'on dise ça, il y en a d'autres qui sont d'accord. (…) En fait il y a un temps pour que la bête meurt mais ils le respectent pas. C'est normal elles sont vivantes, surtout les vaches, les femelles elles mettent du temps à mourir (sacrificateur, agence halal / 4).*

L'agence de Mustapha exige notamment dans son cahier des charges que les animaux ne soient libérés du piège que lorsqu'ils sont « inertes » :

Article 4-3 : Après avoir été saigné, l'animal ne doit être libéré du box de contention que lorsqu'il est totalement inerte. Aucune intervention de l'Agréé sur l'animal ne sera permise durant cet instant.

Article 4-4 : L'Agréé s'engage à observer un bon traitement des animaux destinés à subir le sacrifice rituel [redacted] en conformité avec les prescriptions des services vétérinaires et le rite musulman.

Figure 38 : Extrait du cahier des charges de l'agence de certification halal du sacrificateur de l'abattoir n°9[301]

Le terme « inerte » ne va pas sans difficultés puisqu'il suppose une absence totale de mouvements chez l'animal. Or, d'une part les animaux peuvent bouger plusieurs minutes après leur égorgement, d'autre part la réglementation autorise à les libérer du piège lorsqu'ils sont inconscients (et non pas inertes). Ce point du cahier des charges de l'agence est donc inapplicable sur le terrain, comme le souligne d'ailleurs Mustapha et comme je l'ai aussi noté durant mes observations.

[301] Le cahier des charges m'a été envoyé par l'agence de certification halal en question.

Extrait du carnet de terrain

Tout au long de l'abattage, le temps d'attente dans le box est de 45 secondes. Une fois les 45s passées, le box est retourné et l'animal libéré. A l'affalage par contre les temps d'attente sont variables. Au début de la production, un technicien vétérinaire contrôle le déroulement de l'abattage. Les ouvriers allongent le temps d'attente en zone d'affalage (je dirais entre 1mn et 1mn30). Une fois le véto parti, la cadence augmente progressivement. A la fin, il y a toujours à peu près 45s d'attente dans le box mais le temps à l'affalage s'est considérablement réduit.

Le témoignage de Mustapha révèle également l'ambivalence de la position de l'agence de certification halal. Si, théoriquement, elle n'a pas à se préoccuper des cadences et exige, dans son cahier des charges, que les animaux ne soient sortis du piège que lorsqu'ils sont à minima inconscients, elle doit en réalité modérer ses exigences pour ne pas entrer en tension avec son partenaire industriel, comme me l'expliquait en entretien le responsable de l'agence halal accompagné sur le terrain :

> *Nous on n'est jamais en conflit avec [les services vétérinaires], on leur dit qu'on va dans le sens du bien-être animal et que si la bête elle prend le temps de mourir ça nous va aussi. Mais faut pas exagérer non plus...on a quelque part un double discours…pas un double discours mais voilà on leur dit "on va dans votre sens" mais à un moment donné si on va dans le sens des vétérinaires, du bien-être animal à son paroxysme, on arrête de faire du halal. Parce qu'il y a une réalité économique, il faut en tenir compte. (…) On a le cul entre deux chaises, on ne peut se mettre à dos ni les industriels ni les vétérinaires (responsable d'agence halal / 5).*

Alors que les exigences du cahier des charges de l'agence vont dans le sens des règles européennes de protection animale en matière d'adaptation des cadences à la perte de conscience, l'agence se doit en même temps de soigner ses relations avec son partenaire commercial, faute de quoi ses exigences pourraient trop fortement peser sur l'organisation du travail. D'autant que, dans le cas de l'abattage sans étourdissement, les contraintes sont déjà nombreuses pour le professionnel. Dans ce cas précis, l'industriel a en effet mis en place une série de mesures pour adapter les exigences de l'agence à la production. Premièrement, comme dans plusieurs autres abattoirs, l'industriel a décalé le temps de travail des abatteurs et celui des ouvriers sur la chaîne d'habillage, de façon à ce que le sacrificateur prenne de l'avance et constitue un « stock » d'animaux morts prêt à être progressivement absorbé par la chaîne. Deuxièmement, il a divisé les effectifs par deux et doublé le temps de travail. Lorsque la chaîne d'habillage tourne à une cadence de 60 bovins à l'heure, elle fonctionne pendant 8h avec une seule équipe de travailleurs. Pour adapter les cadences au rituel, l'abattoir a réduit la vitesse de la chaîne à 30 bovins/heure et étendu à 15h sa durée de fonctionnement, positionnant la moitié des travailleurs la première partie de journée (5h-13h) et l'autre moitié la seconde partie (13h-20h). De la sorte, le nombre journalier d'animaux à abattre est

conservé et la réduction par deux du rythme de la chaîne permet de respecter les 45s d'attente dans le piège et, si besoin, le délai supplémentaire en zone d'affalage. De ce que j'ai pu comprendre, ce mode de fonctionnement n'est pas systématique ; il serait mis en place seulement lorsque le nombre d'animaux à abattre en rituel est important et que le décalage du temps de travail (zone d'abattage/d'habillage) ne suffit pas à maintenir la cadence.

En outre, cette réorganisation est spécifique à la pratique d'un type précis d'abattage sans étourdissement (celui notamment de l'agence de Mustapha). On pourrait en effet se demander pourquoi, alors que l'abattoir possède deux pièges de contention, le professionnel n'a pas choisi, comme l'abattoir n°8, de les faire fonctionner en simultané pour compenser la réduction des cadences. En fait, il agit ainsi pour son rituel « interne » réalisé par les sacrificateurs qu'il emploie. Le mode opératoire est similaire à celui de l'agence (immobilisation, rotation à 180° et égorgement) à une différence près : cette dernière n'accepte pas que les carcasses rituelles et non rituelles soient en contact sur la chaîne. Or, à la différence de l'abattoir n°8, la configuration de la zone d'abattage ne permet pas de stocker suffisamment d'animaux au-dessus de l'auge de saignée, ce qui empêche de procéder à l'habillage des animaux par lots différenciés. Lorsque les deux pièges tournent simultanément, ils alimentent en même temps la chaîne d'habillage, ce qui fait qu'une carcasse rituelle pourra être traitée après une carcasse conventionnelle et réciproquement. L'utilisation des deux pièges permet donc au professionnel, pour son halal interne, de trouver un compromis mois contraignant entre les règles de protection animale et ses impératifs productifs.

3.3. Abattoir n°10

Ce dernier abattoir est du même acabit que le précédent. Il est également spécialisé dans l'abattage des gros bovins et produit environ 40.000 tec/an. Je suis entré dans cet établissement par le biais de la vétérinaire officielle qui a répondu favorablement à ma sollicitation. Bien que je sois resté sur site une journée (entre 8h30 et 12h le matin et entre 13h et 16h30 l'après-midi), les conditions d'enquêtes étaient là-encore particulières : i) j'ai observé les pratiques d'abattage seulement durant une trentaine de minutes et uniquement accompagné de la vétérinaire ; ii) la direction a été prévenue de ma visite mais n'a pas souhaité me rencontrer ; iii) la vétérinaire a refusé que nos échanges soient enregistrés. Ces conditions montrent toute la crispation que le sujet et ma visite ont pu occasionner. Car même si la vétérinaire a accepté de me recevoir, je l'ai senti prudente et gênée, en particulier vis-à-vis de l'industriel.

Extrait du carnet de terrain

J'arrive à l'abattoir un peu avant 8h30. C'est un grand complexe avec deux entrées, une pour le grand public et une pour l'abattoir. J'arrive devant la seconde et je sonne à l'interphone. Je dis que j'ai rdv avec [nom de la vétérinaire]. On m'ouvre, je me gare sur le parking. J'entre dans le bâtiment et me rend à l'accueil où on me demande les infos suivantes : nom, société, heure d'arrivée, contact à l'abattoir. On m'oriente vers le bureau des vétérinaires. Je passe devant les vestiaires du personnel, la cafétéria et j'arrive au bureau des vétérinaires. Je rentre, me présente et rejoins [nom de la vétérinaire] dans son bureau qui est avec un technicien en train de discuter. On échange, je lui présente l'étude. Elle me dit avoir du mal à saisir ce que je veux savoir. Je lui explique que j'aimerais observer le travail et faire des entretiens avec lui et des responsables de l'abattoir. Elle me dit qu'elle est OK pour échanger mais ne veut pas être enregistrée. Pour ce qui est du professionnel, il me dit qu'elle va lui demander s'il est disponible. On commence l'entretien, je prends des notes au carnet puis sur mon ordinateur.

Une fois l'entretien terminé, la vétérinaire me propose d'aller sur la chaine. Elle m'équipe d'une tenue de vétérinaire (tunique blanche avec inscription « service vétérinaire », des bottes et un casque blanc). On quitte le bureau, on descend un escalier, on arrive dans un petit hall où on se lave les mains et les bottes. On passe ensuite une porte qui donne sur la fin de la chaîne d'habillage, au niveau du poste de pesée. On longe ensuite toute la chaîne (une bonne trentaine de postes) en direction de la zone d'abattage. On croise des techniciens vétérinaires et un chef de chaine de l'abattoir qui est très accueillant, très souriant. On continue notre route jusqu'à arriver à des grands pilliers métalliques qui marquent la frontière entre la zone propre et la zone sale et qui cache en même temps l'espace de mise à mort.

Le hall d'abattage est composé de trois pièges dont deux rotatifs. Celui de droite est pour la contention des petits gabarits, le second pour celle des animaux de plus grande taille. L'abattage qui se déroule lorsqu'on arrive est conventionnel. Il y a un ouvrier au piège qui étourdit, un qui accroche (qui est aussi sacrificateur me dit la vétérinaire) et un qui saigne les animaux (qui est lui aussi sacrificateur). J'assiste à plusieurs abattages conventionnels de bovins dans le box de droite. Le second piège fonctionne ponctuellement pour abattre quelques gros bovins mais l'essentiel se fait avec le box de droite.

L'abattoir est équipé de trois pièges dont deux rotatifs (l'un étant adapté aux bovins de petite taille, l'autre aux gros bovins). Les trois équipements sont utilisés pour abattre en rituel et en conventionnel. Lorsqu'il abat en conventionnel, le professionnel utilise un seul piège où il atteint des cadences de 55-60/h en gros bovins et de 65-70/h en petits bovins. Comme dans les autres établissements, on compte un bouvier qui amène les animaux vers la zone d'abattage, un ouvrier chargé de les faire entrer dans le piège et de les étourdir, un ouvrier à l'accrochage et un ouvrier à la saignée. L'abattoir emploie deux sacrificateurs qui réalisent les deux types d'abattage (ils étaient respectivement aux postes d'accrochage et de saignée lors de ma visite).

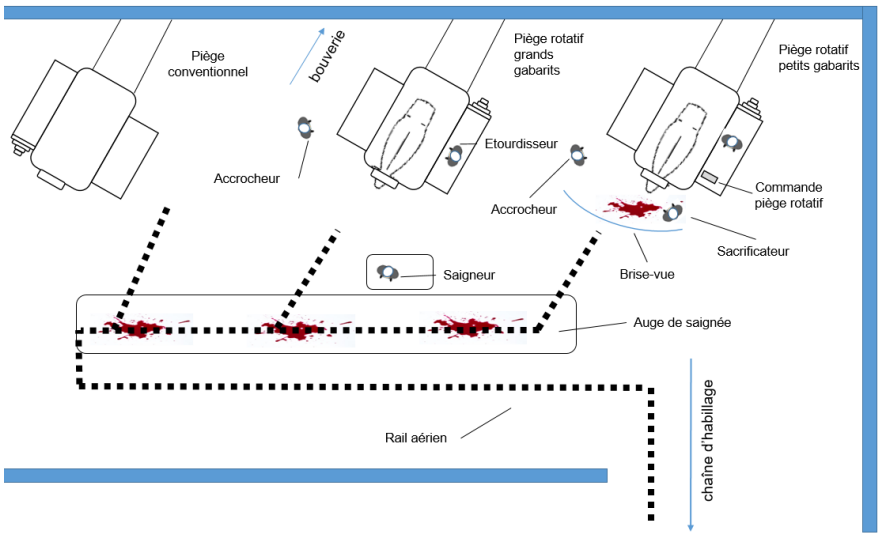


Figure 39 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°10

Quand il abat en rituel, le professionnel fait fonctionner deux pièges en simultané : l'un est utilisé pour du conventionnel, l'autre pour du rituel. L'abattage rituel se déroule ici de façon assez classique : une fois dans le piège, l'animal est immobilisé, retourné à 180° et égorgé. Les opérateurs le maintiennent ensuite 45s dans le piège puis, s'il ne présente plus de signes de conscience, le relâchent dans la berce d'affalage. Si, en revanche, des signes persistent, la vétérinaire exige que l'attente dans le piège ou en zone d'affalage soit prolongée. Si des signes persistent au-delà de 90s, il impose un étourdissement.

Mais pour la vétérinaire, le contrôle de la perte de conscience n'a rien d'évident. Elle me dit avoir régulièrement des débats avec le professionnel à ce sujet. Entre la diversité de réaction des animaux et la difficulté à s'approprier certains indicateurs, cette étape lui paraît particulièrement compliquée à gérer. Il faut à ses yeux être « vraiment être très calé » pour interpréter correctement certains signes compte-tenu des conditions d'abattage et de la diversité animale. Le cas qu'elle m'a cité à plusieurs reprises est celui de la différence entre la respiration rythmique et le râle agonique (seule la première des deux réactions constitue un signe de conscience). La distinction entre les deux réactions n'est pas chose simple alors même qu'elle conditionne la prise de décision. En effet, si au bout de 90s la vétérinaire considère que l'animal présente une respiration rythmique, elle doit normalement imposer un étourdissement. Si, à l'inverse, elle pense que c'est seulement un râle agonique, alors elle peut autoriser les opérateurs à le suspendre au rail aérien. Cette situation d'incertitude est d'autant plus mal vécue qu'elle la contraint à procéder à une sorte d'arbitrage moral. Elle sait en effet que, si elle impose un étourdissement au bout de 90s, la carcasse de l'animal sera redirigée dans le circuit conventionnel et un second animal sera abattu en rituel pour compenser la perte du premier. Elle doit donc se livrer à une sorte de calcul coût/bénéfice : soit elle tolère un temps de perte de conscience prolongé au risque que l'animal souffre plus longtemps (si tant est que le signe indique bien une présence de conscience et donc de douleur), soit elle exige

un étourdissement à 90s et consent à ce qu'un autre animal – initialement prévu en conventionnel – soit abattu en rituel. Ce genre d'incertitudes, difficiles pour la vétérinaire, est encore plus stressant pour les techniciens vétérinaires qui n'ont pas le même statut, la même légitimité ni la même expérience pour défendre leur position face au professionnel. Alors qu'un étourdissement raté leur paraît assez facile à détecter, l'identification des signes de conscience en rituel est autrement plus délicate et leur fait craindre « de ne pas voir ce qu'il fallait voir » (selon les termes de la vétérinaire). D'autant que ces questions de protection animale mêlent en plus des questions productives et commerciales. Commerciales car la décision peut conduire le professionnel à jongler entre les commandes conventionnelles et rituelles, complexifiant la traçabilité des carcasses exigée par l'arrêté de 2011 ; productives car les discussions récurrentes sur l'état des animaux en zone d'abattage perturbent le flux productif et tendent les relations avec le professionnel. D'après la vétérinaire, le professionnel préfèrerait lui-même étourdir les animaux immédiatement après jugulation s'il le pouvait. Il a d'ailleurs tenté d'imposer la pratique à un moment donné mais, face aux mécontentement de ses clients, est finalement revenu au mode opératoire initial. Si l'abattage sans étourdissement est plus contraignant et lui demande une organisation particulière, le professionnel parvient tout de même à maintenir ses cadences grâce à l'utilisation de ses différents pièges. Comme ses sacrificateurs et ses clients acceptent que les carcasses rituelles et non-rituelles soient en contact sur la chaîne, il alimente simultanément deux de ses pièges. Pour maintenir ses 55-60 gros bovins à l'heure, il peut par exemple abattre une trentaine d'animaux en conventionnel dans un piège et une vingtaine en rituel dans un second. Ce faisant, il respecte à la fois les délais de perte de conscience et son rythme habituel de travail.

Cette question des cadences traversait l'ensemble de l'entretien avec la vétérinaire. Que ce soit par rapport à la pratique du rituel, au contrôle de la perte de conscience, aux manipulations des animaux en bouverie ou en zone d'abattage, au déroulement des inspections, etc., elle se dit systématiquement confrontée à l'obsession du professionnel par le maintien de son rythme d'abattage.

Extraits du carnet de terrain

La vétérinaire me dit qu'en jouant avec les différents pièges ils arrivent à tenir la cadence en rituel. Mais il arrive qu'il y ait des pannes mais aussi des pauses et des ralentissements liés aux inspections vétérinaires. Quand c'est le cas [l'industriel] met la pression. Les responsables envoient les chiffres de temps perdus chaque jour aux vétérinaires. Si les pertes journalières s'élèvent à 40-45mn, le professionnel leur fait comprendre que c'est une catastrophe. La vétérinaire me dit que c'est un « stress tous les jours ». Des calculs sont faits toutes les heures par l'industriel pour voir s'ils sont bien dans les temps ou, sinon, combien ils doivent rattraper. Le chef de chaine remplace les opérateurs en cas d'accident, de pause, etc. pour éviter les ralentissements et les arrêts de chaine.

> (…) Lorsque je demande à la vétérinaire ce qui constitue pour elle une « bonne » façon d'abattre les animaux, elle me parle directement de l'impact des cadences qui stressent l'homme et se répercutent sur l'animal. Pour elle, la phase où l'opérateur doit faire entrer l'animal dans le piège est source de beaucoup de stress car il ne peut pas se permettre de rester deux ou trois minutes sur la manipulation d'un animal. Or certains animaux sont plus sensibles que d'autres et il arrive que les opérateurs, sous pression, s'acharnent pour les faire entrer dans le piège.
>
> (…) Dès que les animaux bloquent ou n'avancent pas à un endroit de l'abattoir, c'est la panique (cris, tensions, stress…). La vétérinaire me dit avoir toujours été frappée par ça : dès qu'il y a un animal qui n'avance plus, tout le monde se regroupe autour de lui pour tenter de résoudre le problème. Or me dit-elle, rien de plus normal à ce que les animaux bloquent puisqu'ils sont dans un environnement inconnu et particulièrement hostile (bruit, odeur, stres…). Bien que les réactions des animaux soient donc prévisibles, l'attitude à l'abattoir est toujours la même : c'est la panique et l'attroupement autour de l'animal bloqué. C'est le cas lorsqu'un animal est hors gabarit, qu'il n'avance pas dans un couloir ou dans le piège parce qu'il fait trop sombre ou qu'il a peur, etc.

Cette course contre la montre permanente fut illustrée par un incident survenu lors de ma présence à l'abattoir. Alors que nous quittons le hall d'abattage pour retourner à son bureau, la vétérinaire croise un responsable de production qui lui rapporte qu'un ouvrier s'est accidentellement ouvert la lèvre avec son couteau. Surprise, la vétérinaire lui dit qu'elle n'a pas entendu le signal sonore indiquant l'arrêt de la chaîne. Le responsable lui répond que la chaîne n'a pas été arrêtée ; l'ouvrier a été sorti de son poste et aussitôt remplacé par un autre. Racontant l'incident aux techniciens, la vétérinaire illustra le moment où l'ouvrier quitte la chaîne en mimant une scène de guerre durant laquelle un soldat blessé est évacué du front alors que le combat se poursuit.

4. Synthèse et éléments conclusifs

Que peut-on retenir de l'enquête dans ces dix abattoirs ? Du point de vue des modes opératoires tout d'abord, on trouve trois façons de pratiquer l'abattage islamique selon les configurations sociotechniques et les négociations (ou les rapports de force) à l'œuvre entre les différents acteurs : i) avec étourdissement préalable (dans un abattoir) ; ii) avec étourdissement post-égorgement (dans trois abattoirs) ; iii) sans étourdissement (dans huit abattoirs). Sachant que certains établissements abattent en halal de plusieurs façons (c'est le cas des abattoirs n°4, 8, 9 et 10). Lorsque l'abattage est effectué avec étourdissement préalable ou immédiatement après égorgement, d'une part l'impact sur les cadences est réduit, d'autre part les mesures de protection animale sont simplifiées puisque les procédures de contrôle de l'état de conscience des animaux deviennent les mêmes que dans le cadre d'un abattage avec étourdissement.

Parmi les éléments qui ressortent de façon récurrente, on note :

- Des problèmes d'adéquation animaux/machines : plus les animaux ont des gabarits hétérogènes qui s'éloignent des dimensions standardisées du piège, plus la phase de contention devient difficile, ce qui peut d'une part donner lieu à des non-conformités sur le plan réglementaire, d'autre part ralentir ou perturber la fluidité des opérations productives. Si ce phénomène est commun à l'ensemble des types d'abattage (rituel/conventionnel), il est plus prononcé lorsque les animaux sont entièrement immobilisés (tête et corps) – ce qui est systématiquement le cas en abattage rituel sans étourdissement –, que lorsqu'ils sont seulement contenus (lors d'un étourdissement à la volée par exemple).
- Des problèmes posés par le contrôle de l'état de conscience des animaux, liés à :
    - des difficultés d'évaluation, soit parce que les indicateurs préconisés sont techniquement difficiles à observer (compte-tenu de la configuration du poste d'abattage ou de la position des animaux), soit parce qu'ils ne lèvent pas totalement les incertitudes sur l'état de conscience des animaux ;
    - des divergences d'interprétation (en particulier entre professionnels et services de l'Etat) ;
    - une variabilité des temps de perte de conscience : dans la plupart des abattoirs, les acteurs rapportent que certains types de bovins mettent davantage de temps à perdre conscience que d'autres. Le cas typique est celui des vaches laitières de réforme qui présentent unanimement des temps de perte de conscience prolongés par rapport aux autres animaux (en particulier les jeunes bovins).

  Si les deux premiers points concernent aussi bien les abattages avec étourdissement que sans, ils sont décuplés dans le second cas, notamment en raison du troisième point qui, lui, concerne exclusivement les abattages rituels sans étourdissement (la perte de conscience étant progressive alors qu'elle est immédiate dans le cas des abattages avec étourdissement correctement effectués).

Ces deux problématiques récurrentes ne sont pas gérées de la même manière selon les types d'établissement :

- Concernant les problèmes d'adéquation animaux/machines : bien que le phénomène soit commun aux différents types d'abattoirs, il est moins marqué dans les sites les plus spécialisés (qui abattent des animaux relativement homogènes) et/ou les mieux équipés (qui possèdent plusieurs pièges de contention ou un piège modulable) par rapport aux abattoirs de type prestataire qui, d'une part, ont un capital technique et économique limité, d'autre part abattent une plus grande diversité d'animaux.
- Concernant les problèmes de contrôle de l'état de conscience des animaux :

- Dans les abattoirs prestataires, les animaux sont laissés systématiquement plus de 90 secondes dans le piège après égorgement, de façon à neutraliser les problèmes de variabilité et les incertitudes liées à l'évaluation de l'état de conscience. Côté protection animale, cet allongement des délais d'attente permet de réduire les risques de non-conformité au règlement européen en jouant la carte de la sécurité (plus on attend, plus on est sûr que l'animal sera inconscient en sortie de piège). Côté production, le décalage du temps de travail des sacrificateurs couplé aux faibles cadences de ces abattoirs permet de minimiser la réduction de la vitesse de la chaîne et de maintenir le flux productif. Toutefois, cela n'empêche pas la survenue de tensions. On a vu à cet égard deux situations opposées : alors que les abattoirs n°1 et 4 abattent tous les deux sans étourdissement dans des conditions sociotechniques semblables (volume de production et rythme de chaîne équivalents), l'abattage rituel fait régulièrement l'objet de tensions dans l'abattoir n°4 alors que la situation est stable dans l'abattoir n°1. Différence qui semble s'expliquer par des divergences d'interprétation et/ou des difficultés d'évaluation de l'état de conscience des animaux entre le professionnel et les agents de l'Etat.
- Dans les abattoirs intermédiaires : dans deux des trois abattoirs visités, les cadences en abattage sans étourdissement sont proches de celles pratiquées dans les abattoirs prestataires (une vingtaine de bovins/heure), de même que les aménagements technico-organisationnels pour concilier exigences productives et de protection animale (décalage du temps de travail du sacrificateur, prolongement du délai d'attente des animaux dans le piège). Les relations entre professionnels d'abattage et industriels sont plutôt stables dans ces deux abattoirs. Dans le troisième en revanche, la cadence est plus élevée et les discussions sur l'état de conscience des animaux sont fréquentes et conflictuelles.
- Dans les abattoirs industriels de groupe : les trois établissements visités ont mis en œuvre différentes stratégies pour gérer les problèmes posés par le contrôle de la perte de conscience en abattage sans étourdissement. L'une d'elles (commune aux trois abattoirs) consiste à faire fonctionner deux pièges en simultané pour alterner abattage conventionnel et abattage rituel. Cela permet au professionnel de maintenir sa cadence et de respecter les délais dans le piège et en zone d'affalage. Cela n'est toutefois possible que lorsque les agences de certification halal partenaires acceptent que les carcasses rituelles et conventionnelles se côtoient sur la chaîne (ou que les abattoirs ont trouvé un moyen technique ou organisationnel d'éviter que ce soit le cas). Dans un des abattoirs où l'agence refuse le contact entre carcasses, le professionnel est passé d'une à deux équipes : il a divisé par deux le nombre de travailleurs dans chaque équipe et doublé l'amplitude horaire. De cette façon, l'abattage sans étourdissement est effectué à de faibles cadences

(une vingtaine de bovins à l'heure) tout en conservant un nombre élevé d'animaux abattus par jour.

Chapitre 7. Résultats des entretiens avec les acteurs impliqués dans l'abattage des bovins

Les données récoltées lors des enquêtes en abattoir donnent un riche aperçu de la diversité des pratiques et des manières d'articuler, en milieu industriel, les exigences religieuses et réglementaires de protection animale. Pour étoffer ces premiers résultats, je vais maintenant présenter le matériau collecté lors des entretiens. Comme évoqué dans le chapitre méthodologique, j'ai choisi de réaliser une enquête multi-acteurs pour saisir la diversité des points de vue des personnes et des organisations impliquées dans l'abattage des bovins. Etant donné le nombre élevé d'entretiens effectués, ce chapitre est le plus long de la thèse. Il m'a en effet semblé nécessaire de présenter de façon détaillée et exhaustive mes résultats, quitte à ce qu'il y ait une certaine redondance, afin que le lecteur puisse à la fois s'imprégner de mes enquêtes et avoir à disposition l'ensemble du matériau sur lequel je me suis appuyé dans ce travail, notamment pour élaborer le neuvième chapitre dédié à la discussion.

Je présenterai le contenu des entretiens en reprenant les principales catégories d'acteurs identifiées[302] : i) les scientifiques, ii) les ONG de protection animale, iii) les agents de l'Etat, iv) les industriels (directeurs/responsables d'abattoir, acteurs filières, consultants et équipementiers), v) les sacrificateurs, les responsables d'agence de certification halal et les bouchers en viande halal et vi) les théologiens musulmans. Je synthétiserai l'ensemble des résultats dans un point conclusif en fin de chapitre.

1. Les scientifiques

Les entretiens avec les scientifiques avaient pour but de faire le point sur l'état actuel des connaissances relatives à la douleur et au stress des animaux au regard des différentes méthodes d'abattage, mais aussi de recueillir leur point de vue plus personnel sur la pratique de l'abattage rituel.

1.1. Des différences d'efficacité entre méthodes d'étourdissement et d'abattage

En premier lieu, conformément à ce que nous avons vu dans le second chapitre en parcourant les grandes lignes de la littérature sur le sujet, les institutions scientifiques européennes considèrent que l'utilisation de l'étourdissement permet d'empêcher les animaux de ressentir douleurs et stress durant l'ensemble des opérations d'abattage. Comme le résume

[302] Le découpage renvoie à celui que j'ai présenté dans le quatrième chapitre (approche méthodologique). Seul l'ordre des catégories change. Quand les entretiens s'y prêtaient, j'ai parfois choisi de présenter ensemble les résultats de plusieurs catégories d'acteurs (par exemple les bouchers, les sacrificateurs et les agences de certification halal).

cette chercheuse, ces différentes méthodes ont toutes pour fonction de neutraliser le cortex cérébral, siège de la douleur :

> *Le principe de la tige perforante c'est de rendre incapables [de fonctionner] certaines structures dans le tronc cérébral qui stimulent le cortex. Donc si ces structures dans le tronc cérébral ne fonctionnent plus, le cortex n'est plus stimulé, il ne fonctionne plus, l'animal est inconscient. Donc c'est l'équivalent d'un état comateux. Après on a les techniques d'électronarcose et de gazage qui agissent sur le cerveau de manière plus globale. L'électronarcose envoie un courant fort, on fait traverser un courant, et comme le cerveau fonctionne avec des micro-courants, ce fort courant provoque une décharge de l'ensemble des neurones qui fait que le cerveau ne fonctionne plus, le cortex non plus. (...) Avec la tige perforante on enlève le moteur du cortex, avec l'électronarcose on rend incapable de fonctionner tout le cerveau, dont le cortex. (...) Le gazage fonctionne par [immersion de] l'animal dans un environnement riche en CO2. Lorsque l'animal essaye de respirer il inhale le CO2 qui rentre dans le sang, il se dissout dans le sang et en se dissolvant il provoque une acidification du sang. Et donc la conséquence est que le cerveau s'acidifie aussi, et comme il est trop acide ça perturbe les réactions normales, manque d'énergie, notamment dans les neurones, et donc les neurones ne fonctionnent plus, dont le cortex, l'animal est inconscient (physiologiste et éthologue, chargée de recherches).*

Les méthodes d'étourdissement visent ainsi à faire perdre conscience aux animaux le plus rapidement et le plus longtemps possible, considérant qu'un animal inconscient est insensible. Mais les différents procédés cités n'entraînent pas l'inconscience des animaux à la même vitesse. Tandis que le pistolet à tige perforante et l'étourdissement électrique crânien provoquent une perte de conscience immédiate – si le matériel est correctement utilisé et entretenu –, l'étourdissement gazeux entraîne pour sa part une perte de conscience progressive durant laquelle les animaux peuvent être exposés à des situations de douleurs et de stress. On retrouve avec les méthodes gazeuses le même type de problème que pose l'abattage sans étourdissement puisque, dans les deux cas, l'inconscience s'installe graduellement, survenant dans le premier cas suite à l'inhalation du gaz, dans le second cas suite à la chute de la pression sanguine consécutive à l'hémorragie. Les différentes méthodes d'abattage et d'étourdissement n'ont donc pas toutes la même efficacité. L'étourdissement des bovins au pistolet à tige perforante semble être considéré par les scientifiques comme l'une des techniques les plus performantes – à condition qu'elle soit maîtrisée –, tandis que l'abattage sans étourdissement des bovins semble être la technique qui capitalise le plus de défaillances, quand bien même elle serait maîtrisée. Certaines méthodes sont quant à elles limitrophes. C'est le cas de l'étourdissement des porcs au CO2 et de l'étourdissement des volailles par bain d'eau électrifié qui cumulent de nombreux points faibles mais qui demeurent, pour l'heure en tout cas[303], autorisés par la réglementation européenne. Or, comme le fait

[303] Depuis 2020, la Commission européenne a lancé un plan d'évaluation et de révision des règles de bien-être animal en matière d'élevage, de transport et d'abattage, qui devrait se terminer à la fin de l'année 2022. Constatant l'existence d'un gap croissant entre exigences légales et connaissances scientifiques, la Commission envisage notamment, à l'étape de l'abattage, d'interdire après une période de transition l'étourdissement des

remarquer la chercheuse précédemment citée, certaines préoccupations que soulève l'étourdissement gazeux des porcs sont similaires à celles posées par l'abattage sans étourdissement des ovins :

> *[Concernant la perte de conscience progressive en abattage rituel] il y a le même problème avec le gazage, c'est les mêmes délais. (…) Si on compare le gazage des porcs et l'abattage sans étourdissement des ovins, les porcs quand ils sont descendus dans le gaz ils ont besoin de 20 secondes pour être inconscients. Et pendant ces 20 secondes ils sont pas très calmes, ils ont des réactions qui laissent penser que c'est une situation d'aversion. Et les ovins en moyenne ont besoin de 14 secondes pour perdre conscience si on les saigne sans étourdissement. Donc voilà c'est difficile de dire pour les ovins que c'est pas acceptable alors que le gazage pour les porcs c'est acceptable. Et la volaille c'est un peu les mêmes questions qu'on peut se poser (physiologiste et éthologue, chargée de recherche).*

La comparaison de cette scientifique rend palpable l'existence d'une frontière particulièrement fine entre méthodes d'abattage obligatoires et dérogatoires. Bien que les problématiques de souffrance animale soient équivalentes dans le cas de l'abattage sans étourdissement des ovins et de l'étourdissement gazeux des porcs, la première est inscrite dans la réglementation de protection animale comme pratique dérogatoire, la seconde comme pratique obligatoire. Si la distinction entre les deux modes d'abattage ne tient pas à une différence de durée de perte de conscience, elle pourrait s'expliquer par une différence d'intensité de la douleur (l'idée étant que la douleur provoquée par l'égorgement jusqu'à perte de conscience serait supérieure à celle provoquée par l'inhalation du gaz), mais une telle comparaison est, selon les dires d'une des scientifiques interrogées, pour le moins complexe à mesurer et à établir.

1.2. Des seuils variés d'acceptabilité de l'abattage rituel sans étourdissement

On l'a vu, les différents rapports publiés par les agences et organisations européennes spécialisées sur la question (EFSA, ANSES, etc.) considèrent que l'abattage sans étourdissement des bovins cumule de nombreuses problématiques liées i) au mode de contention, ii) à l'acte d'égorgement et iii) à la variabilité des temps de perte de conscience des animaux. Ce qui fait dire à cette scientifique qu'il n'y a en fait aucune controverse scientifique sur la question :

> *[Ce que l'on peut dire c'est que] vraisemblablement, de ce que l'on sait aujourd'hui d'un point de vue scientifique, l'abattage sans étourdissement provoque de la douleur et du stress mais qu'il existe certaines pistes ou hypothèses qui permettraient d'affiner cette interprétation. (…) [Mais] on est quand même dans une situation où on est en train de parler du tranchage d'une zone qui est vascularisée, qui est innervée sur un animal qui est en pleine conscience. Donc le constat de ce que l'on sait pour le moment c'est ça. Donc qu'il y ait des hypothèses*

volailles par bain d'eau électrifié et l'étourdissement des porcs par CO2. Voir : https://marketac.eu/wp-content/uploads/2022/01/090166e5df6c01bf.pdf. Consulté le 20/09/2022.

> *à creuser pour savoir dans quelle mesure cette douleur est ressentie tout de suite, pas tout de suite, de manière pleine ou pas, OK, mais après pour moi il n'y a pas de problème au niveau du consensus scientifique en fait, on en reste quand même à ça. Et il n'y a pas seulement ce problème de douleur, il y a aussi ce problème de stress, que quand on analyse l'activité cérébrale on voit bien qu'il y a une perte [de conscience] qui est progressive, qui n'est pas immédiate, et que chez les bovins effectivement c'est problématique parce que c'est long, qu'on peut pas extraire de moyennes tellement il y a une variabilité importante (physiologiste et éthologue, consultante).*

Si la plupart des chercheurs et des institutions scientifiques semblent rapporter, d'une part une grande diversité de pratiques d'un abattoir voire d'un sacrificateur à l'autre, d'autre part des temps de perte de conscience tout aussi aléatoires d'une catégorie de bovins voire d'un animal à l'autre, certains fournissent des éléments plus standardisés. C'est le cas de la zootechnicienne et éthologue américaine Temple Grandin qui rapporte les données d'un abattoir casher dans lequel elle s'est longuement impliquée pour améliorer les pratiques. La scientifique rapporte que, sur 1810 bovins observés entre 2010 et 2014, 98% ont perdu conscience en 30 secondes ou moins, 100% étaient insensibles en moins de 40 secondes (sans reprise de conscience jusqu'à leur mort) et aucun n'a nécessité de recourir à un étourdissement post-égorgement (Grandin 2017, 36). Comme Grandin le précise dans nombre de ses contributions, ces temps moyens n'ont pu être obtenus que par un travail de longue haleine sur l'ensemble des opérations d'abattage (amenée dans le piège, immobilisation des animaux, geste du sacrificateur, etc.), dont on peut par ailleurs trouver le détail sur son site Internet[304]. C'est dans ce cadre bien précis que la zootechnicienne estime que l'abattage rituel sans étourdissement halal ou casher peut atteindre des niveaux « acceptables »[305] de « bien-être animal ». Elle précise à cet égard que les bovins qui n'ont pas perdu conscience au bout de 30 à 40 secondes doivent impérativement être étourdis au pistolet à tige perforante.

Les travaux de la zootechnicienne mettent donc en lumière l'existence de différents seuils d'acceptabilité de l'abattage rituel sans étourdissement. Si, pour elle, l'abattage réalisé dans les conditions qu'elle décrit et recommande permet de l'inclure dans la catégorie des *Humane Methods of Slaughter Act* de l'USDA[306], d'autres scientifiques ont un point de vue différent. Un vétérinaire américain a récemment publié un article dans lequel il remet notamment en cause les travaux de Grandin et se prononce en faveur de la suppression de la dérogation à l'étourdissement dont bénéficient les cultes (Leffert 2021). Ce à quoi la zootechnicienne répond d'une part en insistant à nouveau sur l'importance de travailler avec rigueur sur l'ensemble des opérations d'abattage, d'autre part en précisant que « maintenir un niveau acceptable de bien-être pendant l'abattage sans étourdissement est beaucoup plus difficile comparé à l'utilisation de l'étourdissement préalable. De nombreuses autorités religieuses halal acceptent l'étourdissement avant l'abattage et son utilisation doit être encouragée. Dans

[304] https://www.grandin.com/ritual/rec.ritual.slaughter.html. Consulté le 20/09/2022.
[305] https://www.grandin.com/ritual/maintain.welfare.during.slaughter.html. Consulté le 20/09/2022.
[306] United States Department of Agriculture.

la plupart des cas, l'utilisation de l'étourdissement avant l'abattage améliorera la protection des animaux »[307]. Les travaux de Grandin sur l'abattage rituel des bovins laissent également perplexes les scientifiques rencontrés dans la mesure où ils contrastent avec les autres données de la littérature scientifique et les pratiques qu'ils observent sur le terrain. L'une des scientifiques interrogées rapportait à ce sujet qu'un des articles de la scientifique américaine publié en 1994 avait été plutôt mal reçu par beaucoup de ses confrères :

> *Je sais qu'il y a un article de Temple Grandin avec Regenstein qui est assez ancien et qui n'a pas été apprécié. (…) [L'article] dit que ça peut très bien se passer, si c'est bien fait, l'abattage rituel chez les bovins. Bon c'est pas faux mais après...c'est vrai tout peut bien se passer quand c'est bien fait, après c'est une question de moyenne et d'écart-type. (…) [Mais] ça sonnait un peu comme s'il n'y avait pas de problème. (…) Ça n'a pas été apprécié parce qu'il y a tellement d'endroits où ça se passe pas bien… (…) [Grandin] est censée défendre énormément les animaux, elle est pour la protection animale, elle contribue énormément à ça tout en restant pragmatique et en disant que l'abattage on en a besoin mais qu'il faut le faire correctement. Et là elle dit que ça peut être fait [correctement] par un abattage sans étourdissement (…) et qu'il suffit de faire bien et on peut continuer avec ça, alors que moi je pense que non. Même si c'est bien fait il y a ces 10 secondes, mais en général c'est 20 et encore plus souvent c'est 60 secondes où l'animal est en détresse, le comportement l'exprime (physiologiste et éthologue, chargée de recherches).*

Selon cette biologiste, la perplexité de certains scientifiques à l'égard de l'article de Grandin et Regenstein (1994) tient au gap que la plupart des chercheurs constatent entre les pratiques sur le terrain et l'idée qu'il serait possible d'atteindre des niveaux acceptables de bien-être animal en abattage sans étourdissement des bovins. Il semble en fait se dessiner chez les scientifiques deux positions qui procèdent de leur expérience et de leur manière d'interpréter les données de la littérature : ceux qui, comme Grandin, considèrent que la pratique est tolérable à condition que l'ensemble des opérations fasse l'objet d'un strict encadrement et que les temps de perte de conscience des animaux ne dépassent pas les 30 à 40 secondes, et ceux – parmi lesquels les scientifiques rencontrés – pour qui l'existence de ces délais suffit à rendre la pratique inacceptable compte-tenu de l'état de stress et de douleur dans lequel l'animal est susceptible de se trouver ; d'autant que les conditions d'abattage qu'ils observent sont parfois très loin d'être celles préconisées par Grandin.

En outre, le regard critique que posent certains scientifiques sur l'abattage rituel sans étourdissement est renforcé par un sentiment de partialité entre l'accroissement des règles de protection animale en abattage avec étourdissement et la permission donnée aux cultes d'y déroger ; sentiment que rapporte (et partage) cette scientifique :

[307] Traduit par mes soins : "Maintaining an acceptable level of welfare during slaughter without stunning is much more difficult compared to the use of preslaughter stunning. Many halal religious authorities will accept pre-slaughter stunning and its use should be encouraged. In most situations the use of pre-slaughter stunning will improve animal welfare". Voir : http://grandin.com/ritual/kosher.box.variables.time.lose.sensibility.html. Consulté le 20/09/2022.

> *J'ai accompagné beaucoup d'abattoirs qui ont été la cible des vidéos de L214. (...) J'ai des opérateurs par exemple qui m'ont dit "mais là je vais vivre un procès parce que j'ai attrapé un porcelet par les oreilles, et de l'autre côté on peut faire de l'abattage sans étourdissement, égorger un animal à vif". C'est compliqué (rires), c'est compliqué effectivement, on comprend. (...) Pour les opérateurs aujourd'hui sur site, et les directeurs d'abattoirs, les exploitants, c'est de plus en plus difficile à comprendre cette dérogation, parce qu'à côté de ça pour eux il y a tellement d'autres choses qui sont strictement interdites et qu'ils jugent comme étant beaucoup moins nocives pour l'animal, que forcément ils ne comprennent plus. Et ces questions-là sont justifiées, on peut comprendre ces questionnements-là (physiologiste et éthologue, consultante).*

Un troisième scientifique rencontré partage peu ou prou le point de vue des deux autres chercheures interrogées sur la présence de douleur lors de l'abattage sans étourdissement. En revanche, d'une part il émet des réserves sur la possibilité de le mesurer et de le démontrer scientifiquement, surtout en abattoir, d'autre part il considère possible que des mécanismes physiologiques interviennent pour atténuer ou inhiber la douleur, à l'instar de ce qui a pu être constaté chez certains humains gravement blessés :

> *Il est contre-naturel d'imaginer que l'animal ne souffre peut-être pas. Naturellement on ne peut qu'imaginer que l'animal souffre, on ne peut imaginer que ça, on ne peut pas imaginer autre chose. (...) [Mais] on ne peut pas le mesurer. (...) Le problème de la douleur au moment de l'abattage est un problème pratiquement, enfin à mes yeux, dans l'état actuel de nos connaissances, insoluble. Parce que les mesures de cortisol etc., l'aspect stress est complètement faussé par la situation de l'animal à l'abattoir. C'est faussé. L'animal est dans un milieu qu'il ne connait pas, à la limite il est arrivé la veille, et encore, avec des congénères qu'il ne connait pas. Donc si on écarte l'aspect stress qu'est-ce qu'il reste ? Il reste les mouvements, éventuellement des cris, tout de suite après l'égorgement. Le problème c'est est-ce que l'animal à ce moment-là est conscient ? (...) Il n'y a pas de preuve physiologique en dehors du comportement de l'animal. Et le comportement de l'animal ça s'interprète. Et quand on superpose ça à des comportements humains dans lesquels on peut supposer qu'il y a de grandes douleurs et qu'on s'aperçoit qu'il y a eu des phases où il n'y a pas eu de grande douleur, alors là on est perdu. (...) Chez l'homme il y a des combattants, historiquement, qui ont une plaie énorme, qui vont mourir dans les trois minutes qui suivent, mais qui ont un comportement totalement conscient et qui sont anesthésiés entre guillemets (...). Même dans les accidents de voiture, des gens avec des blessures horribles et qui ne sentent pas cette douleur, et qu'à la limite ils commencent à sentir cette douleur au bout d'un moment quand d'un point de vue nerveux ça s'améliore (vétérinaire et psycho-physiologiste).*

Contrairement aux deux autres chercheures pour qui le caractère scientifique des études comportementales ne fait aucun doute, ce vétérinaire estime pour sa part que l'éthologie ne permet de procéder qu'à des interprétations, lesquelles comportent inévitablement une part de subjectivité. Ce qui ne l'empêche pas de penser que, « *dans le doute, l'étourdissement de soulagement s'impose dans le cas des abattages rituels mal conduits* », eu égard à la présence de l'artère vertébrale susceptible de contribuer au maintien de la conscience après égorgement.

2. Les membres d'ONG de protection animale

De manière générale, les cinq entretiens réalisés avec les responsables d'ONG de protection animale ont porté d'une part sur leur perception de l'abattage rituel et les moyens de faire évoluer la pratique ; d'autre part sur les autres formes d'étourdissement et les freins et leviers à leur amélioration.

2.1. Les enjeux posés par l'abattage rituel sans étourdissement

2.1.1. Le paroxysme de la mauvaise mort

La généralisation de l'obligation d'étourdissement des animaux aux abattages religieux est une demande historique et capitale pour l'ensemble des associations de protection animale. Le caractère intolérable de l'abattage sans étourdissement fait clairement consensus chez les différents responsables rencontrés :

> *On n'a pas de position sur le rituel, on a une position sur l'abattage avec ou sans étourdissement. (...) On considère que l'abattage sans étourdissement préalable provoque des souffrances qui ne devraient pas être acceptées, et donc on ne devrait pas avoir cette dérogation qui permet d'abattre sans étourdissement. Après on considère qu'il peut y avoir des techniques de soulagement qui pourraient être mises en place, on peut faire évoluer les techniques d'étourdissement pour qu'elles soient compatibles avec certaines exigences rituelles. Donc il y a des marges de progrès possibles entre une dérogation inconditionnelle, une dérogation possible, ou même une autorisation, et une interdiction totale, il y a un spectre de choses à faire qui sont soit des petits pas soit des évolutions plus significatives qui peuvent améliorer les conditions de mort des animaux qui sont abattus en rituel (responsable ONG BEA / 1).*

> *Nous ce qu'on a demandé… (...) Alors déjà c'est hyper glissant comme sujet, tout le monde a récupéré ça, et c'est un petit peu...voilà c'est un sujet dès qu'on l'aborde nous on est assimilés au Front National, voyez ? Pour les associations c'est très compliqué quoi. Alors que nous on est vraiment sur une démarche progressiste, et ce que j'ai demandé à la Commission d'enquête parlementaire d'Olivier Falorni, faute d'avoir un étourdissement pour tous les animaux, j'ai demandé un étourdissement post-jugulation, ce qu'ils appellent un étourdissement de soulagement. C'est à dire que voilà, il y a l'abattage rituel qui a lieu mais dans les 30 secondes qui suivent on étourdit l'animal (responsable ONG BEA / 2).*

> *Je pense que là il y a un consensus assez large et partagé qui est que l'abattage, s'il se fait, il doit être fait avec le moins de souffrance possible pour l'animal, et donc il doit être assommé avant, il doit être étourdi avant. Pour ça l'abattage rituel, mais on peut parler de l'abattage dérogatoire pour pas parler de religion, parce que ça c'est clair pour tout le monde on parle pas de religion, on parle vraiment de la mise à mort et de la souffrance de l'animal. Pour nous il faut qu'il y ait absolument un étourdissement avant la mise à mort et si vraiment il n'y a aucun moyen d'obtenir cet étourdissement pour les abattages dérogatoires, qu'il y ait a minima un soulagement qui vienne juste après l'égorgement (responsable ONG / 4).*

> *Il est évident qu'il y a une douleur au déchirement des tissus, il y a une douleur parce que les animaux ravalent leur sang, il y a une douleur compte-tenu de la*

> *longueur potentielle de l'agonie de l'animal qui peut aller jusqu'à 11 minutes, il y a des risques sanitaires contrairement à ce qu'évoque le gouvernement, il est interdit de sectionner l'œsophage et la trachée en abattage conventionnel alors que c'est ce qui est systématiquement fait, et les images de L214 de la semaine dernière l'ont encore prouvé, vous avez une régurgitation du contenu digestif qui passe quand on abat les animaux en rituel. (…) Vous avez là encore un hiatus dans la réglementation qui laisse extrêmement songeur sur les préjugés disons pro-religieux et pro-lobby religieux de nos gouvernants et de ceux qui ont accepté la situation telle qu'elle est en France (responsable ONG / 5).*

Les problèmes pointés par ces responsables sont, globalement, ceux mis en évidence dans les différents travaux scientifiques, à savoir les risques de douleur et de stress liés i) à la contention, ii) à l'acte d'égorgement et iii) au temps de perte de conscience entre l'égorgement et la survenue de la mort. Au regard de ces différentes problématiques, les responsables considèrent que rien ne peut justifier d'abattre les animaux par égorgement à vif alors que des techniques existent pour réduire leur douleur :

> *S'il n'y a pas d'étourdissement, ça veut dire qu'on autorise une certaine part de souffrance qui peut être évitable (responsable ONG BEA / 4).*

C'est ce point qui est particulièrement inadmissible pour les responsables interrogés. A leurs yeux, s'opposer aux méthodes d'étourdissement revient soit à dénier la souffrance des animaux, soit à la reconnaître mais à refuser consciemment de l'atténuer (ce qui rapproche la pratique rituelle de l'acte de cruauté). Ce refus est d'autant plus incompréhensible pour certains que la pratique ne se justifie à aucun niveau, pas même religieux :

> *Peut-être qu'à une époque quand il y avait effectivement des gros soucis sanitaires il fallait voir que l'animal était toujours vivant quand on le mettait à mort parce que sinon il y avait des gros risques pour la population, mais aujourd'hui on considère que c'est plus nécessaire, que c'est une vieille tradition, que c'est une vieille habitude et qu'elle n'est pas justifiée au niveau des croyances (responsable ONG BEA / 4).*

> *Le Coran comme la Torah écrivent juste que les animaux doivent arriver vivants, en bonne santé et être sacrifiés, enfin mourir par saignée par un sacrificateur représentant Dieu ou Mahomet suivant les cas, et tourné vers la Mecque pour les musulmans. Mais ils ne précisent rien d'autre. Donc ils interprètent des textes qui sont extrêmement anciens alors qu'ils ont évolué sur des tas d'autres choses, ne serait-ce que sur l'évolution de la condition féminine si on prend du côté des juifs, sur des tas de sujets ils ont avancé alors que les textes coraniques ou juifs n'ont absolument aucune mention concernant l'interdiction de l'étourdissement, bien au contraire, s'il y a un point sur lequel nous sommes tous d'accord avec les autorités religieuses, c'est le bien-être animal. (…) Et là où on a une divergence de base c'est qu'eux n'acceptent pas cette idée que les animaux souffrent quand on les égorge à vif (responsable ONG BEA / 5).*

L'abattage sans étourdissement est ainsi perçu comme une tradition archaïque obsolète qui n'a désormais plus de raison d'être, si ce n'est qu'elle demeure autorisée par la loi. Pour le dernier responsable cité par exemple, l'exigence d'une mise à mort par égorgement à vif s'explique tantôt par de l'opportunisme économique, tantôt par de la mauvaise foi et de l'entêtement :

> *L'abattage sans étourdissement, l'existence d'organisations comme [nom d'agence de certification halal] ou comme l'organisation du rabbinat, c'est une source de revenus considérables pour la communauté juive et musulmane. Donc c'est une question d'argent avant tout et non pas une question de religion. (…) On se heurte à des gens qui ont des...comme des enfants butés si j'ose dire, vous pouvez leur répéter 36.000 fois que vous avez la preuve qu'ils ont mis le doigt dans la confiture, ils vous diront "non j'ai pas mis le doigt dans la confiture". Donc c'est un problème qui est malheureusement extrêmement crispant parce que vous parlez à des adultes mais vous parlez à des murs surtout, à des gens qui basent un raisonnement sur des textes, qui ont évolué sur certains domaines (…) mais sur ce domaine précis, alors qu'ils reconnaissent le bien-être animal, ils refusent l'évolution, alors que l'interprétation des textes coraniques, vous ne trouverez rien dans le Coran qui interdit l'étourdissement, rien du tout. Et pareil dans les textes juifs (responsable ONG BEA / 5).*

Pour lui, la mise à mort animale fait partie de ces sujets sur lesquels les religieux campent sur des positions rigides incompréhensibles. Les difficultés à faire évoluer les pratiques lui semblent aussi liées à un second facteur, qui tient cette fois à la structuration nationale du culte musulman ; l'absence d'autorité religieuse représentative empêchant l'adoption d'un mode opératoire normalisé :

> *La plupart des autres pays ont des écoles musulmanes, des docteurs musulmans qui édictent des fatwas qui sont reconnus à l'échelon national. D'une manière globale, dans chaque pays, à partir du moment où une fatwa a été prise elle est respectée par toutes les communautés. En France le problème c'est qu'il y a beaucoup de communautés différentes qui ne s'entendent pas sur les mots et la signification des textes coraniques. Donc de ce fait là vous avez un gros problème d'opposition, vous en avez certaines qui acceptent l'étourdissement préalable, d'autres qui acceptent l'étourdissement post-jugulation, et d'autres qui campent sur leurs positions et qui ne veulent absolument aucun étourdissement du tout, comme les juifs. Il y a des musulmans qui sont campés sur la même position que les juifs (responsable ONG BEA / 5).*

Ainsi, malgré la volonté de certains responsables rencontrés de ne pas classer les méthodes d'abattage en fonction des niveaux de douleur, l'abattage sans étourdissement apparaît clairement dans les discours comme la pire forme de mise à mort existante en abattoir :

> *Il y a des techniques d'étourdissement qui, si elles sont mal utilisées, peuvent revenir à l'absence d'étourdissement, et du coup on revient à la problématique que l'absence d'étourdissement c'est le plus gros problème. (…) [Mais] la problématique c'est pas de savoir s'il y a une technique d'étourdissement qui serait pire que l'absence d'étourdissement, c'est plus qu'il y a des techniques d'étourdissement qui en fait ne sont pas efficaces, donc elles étourdissent pas, donc*

> *la problématique ça revient au même. (...) On nous pose très souvent cette question "mais est-ce que c'est pire de faire le choix d'un animal qui a été élevé en élevage industriel toute sa vie ou d'un animal qui a été en plein air mais qui est abattu sans étourdissement". On peut pas classer la souffrance animale, enfin des situations de souffrance animale, réellement, on peut peut-être dire celle-là est pire parce qu'elle va durer longtemps, mais c'est très difficile en tout cas de faire des classements. (...) Mais on considère en tout cas que l'absence d'étourdissement provoque des souffrances parmi les plus...enfin voilà qui provoque des souffrances qui sont pas forcément du même ordre qu'un étourdissement avec une technique...pff c'est impossible de classer en fait (responsable ONG BEA / 1).*

Cette classification des formes d'abattage n'est pas sans ambiguïtés. Celles-ci se manifestent par exemple lorsque les responsables abordent la question de l'étourdissement des porcs au gaz. Utilisé dans plusieurs grands abattoirs commerciaux français, l'étourdissement des porcs au dioxyde de carbone est non-immédiat et potentiellement irritant et aversif. D'où, nous l'avons vu, le rapprochement opéré par l'une des deux scientifiques entre l'abattage rituel sans étourdissement des ovins et l'abattage avec étourdissement gazeux des porcs ; les deux pratiques ayant en commun de soumettre les animaux à une perte de conscience progressive d'une durée équivalente. Or, bien que les ONG considèrent toutes que l'étourdissement gazeux des porcs est problématique et qu'elles se prononcent en faveur de son abandon, elles ne semblent pas situer le degré de gravité de la pratique au même niveau que l'absence d'étourdissement :

> *Par exemple on est opposé au système gazeux pour les porcs, mais on n'a pas aujourd'hui de technique alternative vraiment disponible à l'échelle qu'on souhaiterait. On considère du coup que le système d'étourdissement en porc est mauvais, il est aversif, [et] qu'il faudrait travailler à des systèmes alternatifs en gazeux. (...) La différence c'est que l'étourdissement c'est une dérogation dans la loi, dans la loi générale, tandis que l'étourdissement par système gazeux est autorisé dans le règlement 1099/2009. (...) Mais après, fondamentalement, je suis pas sûre qu'on puisse comparer l'absence d'étourdissement aux souffrances qui sont provoquées par étourdissement gazeux. C'est ce qu'on disait au début, c'est difficile de classer, (...) mais je crois qu'on placerait pas au même niveau l'absence d'étourdissement avec des étourdissements qui provoquent des souffrances différentes. (...) Je pense en termes de temps et d'intensité de la douleur. (...) Pour le porc on est entre 15 et 30 secondes d'aversion, je sais pas si au niveau de l'intensité de la souffrance il y a une différence. (...) La question c'est est-ce que la saignée provoque une souffrance qui est plus intense et plus inacceptable, même si on peut difficilement dire plus inacceptable, est-ce que c'est une souffrance qui est pire que la souffrance provoquée par l'aversion du gaz (responsable ONG BEA / 1).*

> *[En abattage sans étourdissement] il y a forcément une souffrance au moment où on coupe l'animal, après il y a des variations sur la durée de cette souffrance. Chez les ovins par exemple, une fois qu'ils sont saignés, la perte de connaissance intervient relativement rapidement alors que chez les bovins (...) ça dépasse généralement la minute, enfin bon c'est trop, c'est trop. Ce que les cultes répondent souvent c'est que l'étourdissement lui-même peut être douloureux, ce qui est pas faux. On parlait des cochons tout à l'heure, l'étourdissement au gaz des cochons c'est douloureux, (...) mais là on parle de techniques qui peuvent être améliorées et peut-être qu'à terme on aura un étourdissement immédiat et indolore pour tous*

> *les animaux. Dans ce cas là cet argument des cultes ne tiendra plus (responsable ONG BEA / 4).*

> *Faut pas comparer la douleur que vous ressentez, c'est entre guillemets comme si vous respiriez des gaz lacrymogènes ou des boules puantes pendant 20 secondes. Le fait qu'on vous tranche la gorge avec toutes les ruptures de tissus divers plus le sang que vous avalez, plus la trachée qui est coupée etc., il n'y a pas de commune mesure entre la souffrance des deux. [En gaz] il y a souffrance oui, mais (...) c'est pas du tout le même type de douleur, absolument pas. (...) Les chercheurs s'interrogent sur le côté aussi négatif du CO2 par rapport aux gaz inertes qui valent peut-être pas beaucoup mieux. D'où l'intérêt de trouver, parce qu'il ne faut pas me faire dire ce que je ne veux pas dire, [à savoir] que le CO2 est la meilleure méthode. Le CO2 est la moins mauvaise méthode, ce qui n'est pas tout à fait la même chose, et la meilleure méthode on est en train de la chercher, (...) pour essayer de trouver une méthode au gaz qui ne soit pas aversive et qui soit efficace, qui permettrait aux porcs de garder le comportement grégaire jusqu'au bout tout en ne souffrant pas, même 20 secondes, au moment de leur mise à mort (responsable ONG BEA / 5).*

Alors que les ONG s'emploient à chercher des procédés alternatifs à l'étourdissement gazeux des porcs tout en le considérant, pour l'heure, comme la « moins mauvaise méthode », ils considèrent à l'inverse que l'abattage sans étourdissement constitue la pire des méthodes existantes. Si les temps de perte de conscience chez les bovins abattus sans étourdissement ne sont pas les mêmes que ceux chez les porcs étourdis au CO2 (l'équivalence est plutôt avec les ovins), il semble que, par-delà les discussions sur la durée et l'intensité de la douleur, ce qui est intolérable pour les responsables d'ONG tient au fait que des personnes exigent, par principe, que le rite soit réalisé sans aucune forme d'étourdissement, synonyme, à leurs yeux, de refus d'améliorer le sort des animaux. Ainsi, malgré les failles que présente l'étourdissement des porcs par CO2, l'ONG auquel appartient ce responsable a tout de même choisit, faute de mieux, de conseiller aux professionnels d'adopter ce procédé :

> *Pour l'instant il n'y a aucune solution qui soit acceptable. Il y a des travaux en cours au niveau anglais pour trouver une méthode au gaz qui ne soit pas aversive, ne provoque pas de souffrance respiratoire au moment de l'induction de l'inconscience. (...) On a choisi de conseiller entre guillemets, mais de préférence, un abattoir gazeux dernier modèle, je dis bien dernier modèle, de nouvelle génération, où les animaux ne sont pas manipulés de manière individuelle mais restent en groupe jusqu'à l'introduction dans le système gazeux et sont étourdis très rapidement. C'est-à-dire ils sont plongés dans une fosse à CO2 à 90% de concentration minimum dans les dix secondes, et une exposition de trois minutes, ce qui fait qu'ils sont tués, on n'a pas de problèmes de temps de saignée après. Et donc dans ces systèmes là l'étourdissement apparemment apparait au bout de 20 secondes, en réalité il peut très bien être plus court. Il peut y avoir des signes de souffrance respiratoire sans que la douleur existe, (...) il est pas du tout évident que les animaux souffrent les 20 dernières secondes de leur vie, ça peut être beaucoup plus court que ça (responsable ONG BEA / 5).*

2.1.2. Le compromis de l'étourdissement post-jugulation et la question de l'étiquetage des viandes

Jugeant difficile l'abrogation de la dérogation à l'étourdissement en raison des lois garantissant le libre exercice du culte, les responsables d'ONG ont, de façon plus pragmatique, deux principales exigences. Premièrement, ils se prononcent en faveur de la généralisation de l'étourdissement post-égorgement des bovins, compromis qui leur semble le plus réaliste ; deuxièmement, ils militent pour un étiquetage des viandes en fonction du mode d'abattage pour que les consommateurs n'achètent plus, à leur insu, de viande issue d'abattages sans étourdissement. Car pour des raisons d'équilibre matière liées à des spécificités de consommation des populations musulmanes et de contrôle des viandes des orgnisations juives[308], les industriels réorientent une partie des carcasses issues d'abattage sans étourdissement dans les circuits de distribution de viande conventionnelle :

> *Il y a une tromperie du consommateur évidente puisque le quartier arrière, que ce soit en abattage bovin pour les musulmans ou pour les juifs, le quartier arrière est remis sur le marché domestique et donc vous obligez des clients qui n'ont pas les croyances ni juives ni musulmanes à manger de la viande d'animaux qui ont été abattus sans étourdissement, conformément à des rites religieux qu'ils ne reconnaissent pas. Donc il y a une tromperie évidente du consommateur et cette tromperie doit être dénoncée puisque c'est quelque chose qui pour d'autres produits relèverait de la direction des fraudes. Et donc il n'y absolument aucune raison quand vous n'êtes pas croyant d'aller respecter un rite religieux auquel vous ne croyez pas. (…) Ça c'est le deuxième plus grand scandale après les douleurs générées par l'abattage sans étourdissement (responsable ONG BEA / 5).*

> *Nous sur l'étiquetage on est la bête noire des industriels quoi, parce que nous on souhaite que la méthode d'abattage soit systématiquement étiquetée (…) on a fait une grosse campagne l'an dernier, on a demandé aux gens d'écrire à leurs députés et en leur exposant le problème quoi, aujourd'hui voilà il y a une partie des animaux qui sont abattus en rituel qui ne sont pas, qui n'est pas consommée par les communautés en question et qui est recyclé dans le circuit conventionnel et c'est nous qui le consommons, et que ça, ça je suis désolé mais nous ça nous va pas (responsable ONG BEA / 2).*

Considérée comme une pratique frauduleuse parce qu'elle trompe les consommateurs sur l'origine des produits qu'ils consomment, les ONG de protection animale militent auprès des pouvoirs publics pour la mise en œuvre d'un étiquetage des produits en fonction du mode d'abattage. Mais une ambiguïté ressort des entretiens, en particulier avec un des responsables interrogés qui craint que cette démarche de transparence s'accompagne d'un effet pervers. Comme un tel étiquetage indiquerait aussi bien la présence que l'absence d'étourdissement, il informerait également les consommateurs de viande halal que certains produits qu'ils consomment proviennent d'abattages rituels réalisés avec étourdissement :

[308] Les parties arrières des bovins contiennent un nerf sciatique proscrit à la consommation par les règles de la cacherout.

> *[Si les consommateurs de produits halal ont l'information du mode d'abattage] vous aurez un pool de consommateurs qui se détourneront de ces viandes là et qui donc encourageront les pratiques d'abattage sans étourdissement. (...) Et nous on ne veut pas de ça. On ne veut pas de ça. Donc il faut trouver un compromis. C'est vrai que l'avantage de l'étourdissement post-jugulation c'est que tout le monde est sur un point d'égalité. A l'heure actuelle on est dans une situation de flou artistique et ce flou artistique a un gros inconvénient c'est que vous avez forcément une catégorie de consommateurs qui est pénalisée, alors que si tous les animaux étaient étourdis post-jugulation, tous les consommateurs seraient au même point (responsable ONG BEA / 5).*

Ainsi, si les industriels jouaient le jeu de la transparence totale, certains arrangements seraient dévoilés et pourraient avoir un impact négatif sur le marché sous l'effet du mécontentement de consommateurs désireux d'acheter de la viande issue d'abattages sans étourdissement. En d'autres termes, l'opacité industrielle est scandaleuse lorsqu'elle trompe les consommateurs de viande humanitaire mais vertueuse quand elle maintient cachées les pratiques d'abattage rituel avec étourdissement. C'est la raison pour laquelle un accord sur l'étourdissement post-égorgement serait selon lui bien plus profitable qu'un étiquetage des viandes en fonction du mode d'abattage.

2.2. Elevage industriel versus abattage industriel

Nous avons vu que, pour les responsables interrogés, le problème numéro un en abattoir est la dérogation à l'étourdissement dont bénéficient les cultes juifs et musulmans. Outre la question du rituel, les ONG militent pour un renforcement des contrôles de protection animale et travaillent, avec les professionnels, à l'amélioration des conditions d'élevage et d'abattage.

Concernant l'élevage, les ONG condamnent unanimement les systèmes « intensifs » ou « industriels », en raison des nombreux effets négatifs sur le bien-être des animaux (confinement et entassement, rupture des liens sociaux, limitation de l'accès à la lumière ou au plein air, développement de pathologies et de blessures, écornage, limage des dents, épointage des becs, etc.), et promeuvent des pratiques extensives et un retour à des élevages à taille humaine. Pour tenter d'améliorer la condition des animaux et faire évoluer les pratiques, la plupart des ONG accompagnent les professionnels de l'agroalimentaire (distributeurs, abatteurs, éleveurs, etc.). Cela étant, ils se disent conscients de la faible marge de manœuvre dont ils disposent :

> *En élevage industriel le système, c'est comme un plafond de verre, le système empêche d'aller au-delà d'un certain niveau de bien-être animal minimum (...) il y a un plafond de verre c'est à dire qu'on pourra améliorer le bien-être animal, on pourra pas atteindre un niveau de bien-être animal maximal, c'est ce qu'on appelle nous le better, c'est des systèmes mieux, mais c'est pas ce qu'on appelle le best, ce qui est le système au-dessus et qui s'assimile plus à l'élevage paysan qui va rentrer dans un autre...ou la bio dans une certaine mesure, on différencie le better du best, et l'élevage industriel pour nous il est intrinsèquement problématique même s'il*

met en place par exemple une cage, même si vous mettez des grattoirs comme des cages aménagées, une cage restera toujours une cage, elle va empêcher certains comportements fondamentaux qu'on ne pourra pas atteindre. Pareil pour les vaches l'absence de pâturages c'est en soi un besoin fondamental qui va être entravé et qui va faire qu'on ne pourra pas atteindre un niveau de bien-être animal qu'on pourra qualifier de best (responsable ONG BEA / 1).

On sait que la science, il y a beaucoup de gens à l'INRA qui travaillent dessus, montre de plus en plus que le bien-être c'est aussi des émotions positives, c'est pas juste ne pas ressentir de stress etc., c'est avoir accès au plein air, pouvoir picorer la terre, pouvoir s'abriter, avoir de l'air frais, pouvoir se percher, tout ça c'est hyper important pour l'animal. Et l'empêcher c'est créer de la frustration et donc créer du mal-être. Donc pour nous ces systèmes en claustration totale on veut vraiment en sortir. Alors il y a plein de contraintes on est très au courant, c'est aussi pour ça [qu'on encourage] des systèmes où il y a des améliorations, où il y a des enrichissements pour l'animal (responsable ONG BEA / 4).

Si les ONG s'engagent dans l'amélioration des conditions d'élevage tout en sachant qu'il existe un « plafond de verre » vu l'état actuel des pratiques et des structures productives, le discours est différent s'agissant de l'abattage. En effet, la plupart des responsables interrogés ne condamnent pas les pratiques industrielles d'abattage comme ils le font pour les pratiques industrielles d'élevage, au contraire :

Sur les abattoirs industriels, on essaye d'intervenir, de voir ce qui fonctionne bien, ce qui fonctionne moins bien, parce que contrairement à ce qu'on pourrait croire il y a des très gros abattoirs, dits industriels, franchement au niveau des normes et de tout ce qu'ils mettent en place sur la protection animale, ils sont vraiment...j'allais dire, précurseurs. (…) Les nouvelles technologies c'est pas forcément...enfin tu vas entendre un discours où on dit "oui machin l'industrie", nous on n'est pas forcément opposés à l'industrie, et c'est de ces gens-là que viendront des innovations, parce que c'est eux qui ont le fric et c'est eux qu'ont de quoi faire la recherche (responsable ONG BEA / 2).

Il y a plusieurs choses sur l'abattage. Industriel ça peut ne pas être problématique, il y a des systèmes hyper intensifs d'abattage où le fait qu'il y ait des économies d'échelle ça permet d'avoir des améliorations qui bénéficient aux animaux, comme l'accès à la case où ils vont être assommés, incurvés, qui vont réduire la peur, le jeu de lumière aussi qui va réduire la peur, des choses comme ça. Avec aussi plus de personnel, quelques fois ils ont plusieurs RPA dans l'abattoir donc ça permet aussi de multiplier les chances de détecter les problèmes (responsable ONG BEA / 4).

Si les responsables sont critiques à l'égard des méthodes d'abattage en porc et en volaille et, dans une moindre mesure, en ovin, ils sont en revanche assez largement satisfaits des procédés en abattage avec étourdissement des bovins, surtout ceux qu'un nombre croissant d'abattoirs commerciaux de groupe mettent actuellement en place :

La pratique qui marche le mieux c'est une pratique où l'animal a une contention raisonnable, c'est à dire qu'il n'est pas trop serré mais pas trop lâche non plus, où la tête est immobilisée, que ce soit une mentonnière ou un autre système, et en général le pistolet pneumatique marche très bien, mais bon le Matador peut aussi marcher très bien s'il est manipulé avec les bonnes cartouches et avec quelqu'un

> *qui s'y connait bien. Mais ce qu'il faut c'est une immobilisation de la tête, c'est sûr que l'immobilisation de la tête, quel que soit le système utilisé, pistolet pneumatique ou à cartouche type Matador, c'est quelque chose qui donne d'excellents résultats, qui permet d'avoir des taux de ré-assommage très très faibles, inférieurs à 2%. (…) [Le pneumatique] j'en vois de plus en plus et ça donne d'excellents résultats, mais il est obligatoire dans ces cas-là d'avoir un système d'étourdissement associé à un système d'immobilisation de la tête, c'est un point impératif (responsable ONG BEA / 5).*

Si, d'un côté, le haut niveau technique et la rigueur dans l'application et le contrôle des normes de protection animale tendent à satisfaire ces responsables, le rythme d'abattage peut devenir problématique lorsqu'il s'accompagne de carences en matière de contrôle de l'inconscience des animaux :

> *On a un gros problème sur le bovin, sur les cadences, c'est le problème du contrôle de l'étourdissement. C'est à dire que, normalement une fois que l'étourdissement est opéré, il y a l'affalage, la bête tombe et là il faut une suspension très rapide et une saignée très rapide. Sur des cadences industrielles on a un souci c'est que des fois l'étourdissement est inopérant pour x ou y raisons, parce que ça a été mal appliqué, parce que l'animal est plus costaud que d'autres, et en fait ce qu'on a constaté c'est que normalement selon la réglementation il faut faire un deuxième étourdissement quand on voit que l'animal a encore des signes de conscience. Et on a constaté que c'est pas toujours le cas. Ça c'est déjà un point d'amélioration qui est fondamental. C'est à dire faire une vraie vérification systématique de l'efficience du premier étourdissement, et le cas échéant remettre un coup d'étourdissement si ça n'a pas fonctionné (responsable ONG BEA / 2).*

Pour d'autres responsables, le problème semble moins résulter, en tout cas en bovins, du niveau de cadences que des insuffisances en matière de contrôle. Raison pour laquelle les ONG militent pour le développement de la vidéosurveillance en zone d'abattage. Pour le reste, les problématiques liées à l'abattage industriel des bovins sont plutôt indirectes. Une responsable souligne par exemple que l'accroissement de la concentration industrielle et la diminution des abattoirs de proximité risquent de contribuer à l'augmentation de la distance entre les lieux d'élevage et d'abattage et donc des temps de transport et d'attente avant abattage. Mais en même temps, la multiplication des petits abattoirs et le développement des démarches d'abattages à la ferme ou d'abattoirs mobiles supposent une démultiplication des inspections officielles, là où les ONG jugent les effectifs déjà réduits et les contrôles de protection animale insuffisants :

> *On n'a pas de modèle idyllique d'abattage. Mais plus le système et les cadences sont importantes et le système est industriel, les cadences permettant de dire si c'est industriel ou pas, [plus cela] va induire des temps de transport plus importants et des quantités d'animaux à prendre en charge plus importantes. Donc des difficultés intrinsèques, des temps de transport, des temps d'attente, et du coup des risques plus importants. Il n'y aura pas forcément un impact direct au moment de l'abattage mais les risques sont plus importants. (…). C'est pour ça qu'on est favorable à un rapprochement de l'abattage au plus près de la ferme. Ça peut impliquer d'autres risques qui sont liés au fait que plus on multiplie les outils d'abattage plus le contrôle est difficile. (…) On considère qu'il faut qu'il y ait ce*

> *contrôle systématique donc c'est sûr qu'on n'est pas favorable à la mise en place d'un abattoir à la ferme ou mobile s'il n'y a pas de contrôle équivalent ou mieux, parce qu'on n'est pas très satisfait du contrôle à l'heure actuelle, dans ces systèmes-là, donc c'est indispensable qu'il y ait ces systèmes de contrôle (responsable ONG BEA / 1).*

En définitive, si les responsables considèrent que leur contribution à l'amélioration de la protection animale en élevage relève du moindre mal, ils ont plutôt tendance à penser qu'il est possible d'atteindre des hauts niveaux de bien-être animal en abattage industriel de bovins. Comme nous le verrons ultérieurement, les choses sont différentes en abattoirs de volailles où les techniques d'abattage, les niveaux de cadences et les problématiques soulevées sont incomparables à la situation en abattage de bovins. La situation est également différente en abattage industriel de porc où aucune technique ne semble véritablement satisfaire les responsables, bien que certains se soient résolus à conseiller d'opter pour un certain type d'étourdissement gazeux. Certains responsables pensent en fait que l'étourdissement au pistolet à tige perforante pourrait être aussi satisfaisant en porc qu'en bovin mais son application est impossible compte-tenu des cadences pratiquées en abattoir.

3. Les agents de l'Etat

Le contrôle de l'application du règlement européen de protection animale sur le sol français incombe en premier lieu à la DGAL qui comprend en son sein un bureau de la protection animale (BPA) et un bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD). Le BEAD pilote et anime le réseau des référents nationaux pour les abattoirs (RNA) et assure le suivi général du parc des établissements français d'abattage. La DGAL s'appuie au quotidien sur les services déconcentrés – les directions départementales en charge de la protection des populations (DDPP ou DDCSPP) – maillons indispensables dans la chaîne de surveillance, d'alerte et de décision. Chaque DD(CS)PP pilote l'inspection des établissements d'abattage de son département. Les chefs de service des DD(CS)PP sont les interlocuteurs directs du vétérinaire officiel d'abattoir qui est, pour sa part, en charge au quotidien des diverses inspections sur site et appuyé pour ce faire par une équipe de techniciens vétérinaires.

S'il m'a fallu rédiger un guide d'entretien pour chaque catégorie d'acteurs, tous comportaient deux grandes thématiques déclinées en différentes questions : les enjeux généraux de l'inspection de la protection animale au moment de la mise à mort et les enjeux spécifiques liés à l'inspection de l'abattage rituel. Les réponses données par les acteurs concernaient globalement i) le contrôle de l'efficacité des méthodes de contention, d'étourdissement et d'abattage ; ii) la surveillance de l'efficacité du contrôle de l'état de conscience des animaux mis en place par le professionnel ; iii) la perception de l'abattage rituel. En analysant les entretiens, il m'est apparu que les deux premières thématiques se rejoignaient sur un même point fondamental, à savoir la diversité animale. L'enjeu de normalisation des pratiques et d'harmonisation des inspections de protection animale se

heurte en effet au quotidien aux aléas posés par le travail avec le vivant. Ces aléas s'expriment pour l'ensemble des abattages (rituels et conventionnels) et aux différentes phases de la mise à mort (contention, saignée/égorgement, contrôle de la perte de conscience et de l'absence de vie). Je reviendrai dans une première sous-partie sur les enjeux que posent aux services d'inspection ces questions de diversité animale (en général et en particulier dans le cadre du rituel) et dans une seconde sur la perception qu'ont les agents de l'abattage rituel.

3.1. L'inspection officielle à l'épreuve de la diversité animale

3.1.1. Problématiques générales

Parmi les problématiques communes aux deux types d'abattage, les agents de l'Etat évoquent unanimement la question du matériel ou, plus exactement, de l'adéquation entre les différents types d'animaux abattus et les équipements utilisés.

> *On a une problématique qui est constamment la même en fait, c'est les choses que l'exploitant fait peu. C'est-à-dire que si en général il a des jeunes bovins et que de temps en temps il fait des vaches, ben il maitrise moins le process sur la vache, et c'est dans doute là qu'on a le plus de soucis. Donc des soucis par exemple en termes d'équipement, du matériel d'immobilisation qui peut ne pas être adapté (cheffe de bureau DGAL / 2).*

Cette problématique est particulièrement prégnante dans les abattoirs prestataires qui fonctionnent au tout-venant. Ces établissements répondent au besoin en abattage des éleveurs, bouchers et chevillards du territoire, assurant un service de prestation nécessaire au maintien des circuits d'approvisionnement locaux. Les animaux proviennent des élevages environnants dont les caractéristiques et les particularités varient d'une région, d'un type d'élevage ou d'une race à l'autre. Or, – l'enquête en abattoir nous a permis de le voir – ces établissements n'ont très souvent qu'un seul piège pour les différents types d'animaux qu'ils abattent. Le piège bovin peut donc être utilisé pour contenir des veaux, des taureaux, des vaches, des génisses, des bœufs (voire des chevaux), posant régulièrement des soucis d'adéquation entre la machine et les gabarits.

> *La problématique des petits abattoirs c'est que souvent c'est des abattoirs multi-espèces, multi-catégories, donc avoir des locaux et du matériel adaptés...être bon partout c'est quasiment impossible en fait (cheffe de service DD(CS)PP / 2).*

> *Les gros abattoirs sont quand même plus spécialisés, soit mono-espèce soit même catégorie, que des vaches laitières de réforme, (...) donc c'est plus facile d'avoir quand même du matériel adapté à cette espèce-là ou à tel gabarit (cheffe d'unité DD(CS)PP).*

J'ai insisté par ailleurs avec François Hochereau sur les difficultés auxquelles font face ces abattoirs prestataires lorsqu'ils travaillent avec du matériel ancien et pas toujours fonctionnel (Jourdan et Hochereau 2019). De surcroît, leurs équipements de contention sont les moins flexibles alors qu'ils sont les plus concernés par la diversité des populations animales. Si ces problèmes d'adéquation se posaient avant la mise en œuvre du règlement

n°1099/2009, ne serait-ce que pour des questions productives et de sécurité du personnel, ils ne faisaient l'objet d'aucune procédure normalisée. Les professionnels géraient ces aléas bon gré mal gré au regard des moyens humains et techniques à disposition. Surtout, ces problèmes n'étaient pas sanctionnés par les services vétérinaires. Depuis 2013, les services d'inspection peuvent demander aux professionnels de changer de piège, de le modifier ou leur interdire d'y abattre certaines catégories d'animaux.

> *Dans l'idéal c'est le professionnel qui, via son contrôle interne, va se rendre compte [que le matériel n'est pas adapté] et va dire "ben moi dans ma méthode je suis capable de faire des gros bovins à partir de 250 kg et des veaux à partir de 180 kg, je ne suis pas capable avec ce moyen-là de traiter du veau de moins de 180 kg, donc je l'exclus de mes MON (modes opératoires normalisés)". Ça, c'est la logique réglementaire, c'est comme ça que ça devrait se faire. Ce qui se passe souvent c'est que c'est le service qui se rend compte qu'il y a des choses qui dysfonctionnent (chef de bureau DGAL / 1).*

En cas d'inadéquation, les professionnels d'abattage ont plusieurs options. Soit ils modifient leur piège de façon à l'adapter aux différents gabarits ; soit, si l'appareil est trop vétuste et inadapté, ils investissent dans un nouveau piège. Or conformément à la logique d'obligation de résultat sur laquelle repose le règlement 1099/2009, les services de l'État ne déterminent plus la conformité du matériel *a priori*, ils l'évaluent *a posteriori* en contrôlant son utilisation en situation de travail. Le professionnel est libre de choisir sur le marché l'équipement qu'il souhaite sans toutefois être certain, une fois installé, qu'il sera agréé pour l'intégralité des animaux qu'il abat.

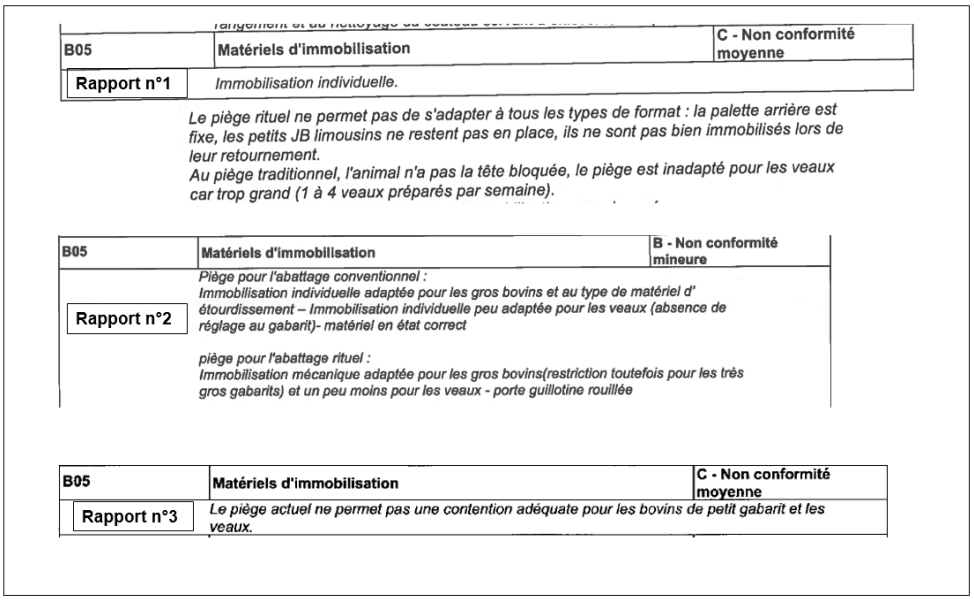
> *Le sujet des équipements c'est un sujet qui est compliqué et qui est sans doute un point faible chez nous. (...) Parce qu'avant on avait un système d'agrément des équipements qui avait sans doute des avantages et des inconvénients mais qui permettait de faire le tri dans ce que propose le marché. Maintenant ça c'est obsolète, donc il n'y a pas de régulation de ce qu'il y a sur le marché en réalité, tout fournisseur de matériel est responsable de ce qu'il met sur le marché et est garant du coup de son efficacité. Du coup ça pose des difficultés parce que c'est pas lisible pour les exploitants, notamment pour les petites structures, ça rend compliqué les choses (...) [Si le professionnel d'abattage] n'a pas la technicité il peut juste avoir confiance dans son fournisseur ou pas, donc c'est plutôt maintenant une relation contractuelle qui fait loi, donc si ça ne marche pas c'est à lui de se retourner vers son fournisseur. (...) Mais s'il a investi 300 000€ sur une machine pour après la défaire c'est un peu tard quoi, donc c'est compliqué. (...) Nous on ne fait pas de conseil, l'exploitant il est libre de faire ce qu'il veut mais il faut que ça marche, donc nous on peut pas lui dire, on n'est pas conseillers, on ne peut pas lui dire "prends plutôt tel type de [matériel], on peut juste dire est-ce que c'est conforme à la réglementation ou pas (cheffe de bureau DGAL / 2).*

Dès lors, la qualité de la relation entre l'abatteur et son fournisseur est déterminante et nécessite souvent l'accompagnement de consultants. Mais la communication n'est pas toujours fluide et les situations d'asymétrie d'information sont courantes[309]. De leur côté, les fabricants proposent une offre limitée de matériel, notamment en raison des coûts en bureau d'études qu'induirait une vaste déclinaison d'équipements. Certains proposent une gamme de pièges plus étendue, mais les versions les plus récentes et les plus fonctionnelles sont aussi les plus coûteuses, et sont donc difficilement accessibles aux abattoirs prestataires. Si plusieurs grands établissements industriels de groupe traitent aussi plusieurs espèces, la spécialisation des ateliers et des lignes d'abattage fait que ces abattoirs ressemblent plus à des sites mono-espèces accolés les uns aux autres qu'à des abattoirs multi-espèces. En outre – l'enquête en abattoir nous a permis de le voir –, ces établissements possèdent souvent pour une même espèce (voire pour un même type d'animaux) plusieurs équipements de contention ; un piège étant utilisé pour les petits gabarits et un autre pour les plus gros animaux. Depuis quelques années, certaines entreprises équipent même leurs abattoirs de pièges entièrement modulables en fonction de la morphologie des animaux. Quelques abattoirs de petite taille ont eux aussi investi dans ce type de matériel mais la plupart traitent toujours une diversité d'animaux avec un seul piège de contention. Aussi, même si la diversité animale n'est jamais totalement maîtrisée dans les abattoirs commerciaux de grande taille, elle provoque nettement moins d'aléas que dans les établissements de petite taille, lesquels sont susceptibles de présenter davantage de non-conformités.

> *On peut retrouver des difficultés [dans le cas] où l'abattoir abat des animaux d'une certaine espèce ou de certains gabarits sans être totalement équipé avec le matériel adéquat, parce que c'est une petite production. Il faut bien voir que ces abattoirs multi-espèces c'est souvent des abattoirs de proximité qui s'approvisionnent sur les éleveurs alentours et qui peuvent avoir un peu de toutes les espèces mais qui sont pas spécialisés sur une espèce comme ces gros abattoirs mono-espèces qu'on connait. Donc voilà en termes d'équipement on peut avoir des équipements d'immobilisation, d'étourdissement qui sont pas forcément adéquats ou pas suffisamment performants pour garantir que tout se passe bien à chaque instant pour chaque animal (chef de bureau BEAD / 1).*

Ces enjeux posés par la diversité des gabarits se retrouvent dans le cas de l'abattage rituel sans étourdissement. Plus les abattoirs sont confrontés à une importante diversité d'animaux, plus ils sont susceptibles de rencontrer des difficultés lors de la phase d'immobilisation, en témoignent ces trois extraits de rapports d'inspection (figure 40) et le verbatim qui suit.

[309] Soit parce que l'abatteur s'est tourné directement vers un modèle de piège sans avoir au préalable précisément identifié ses besoins ; soit parce que l'explicitation de ses besoins ne s'est pas faite clairement ; soit parce que, compte tenu de la diversité des animaux qu'il abat, l'abatteur ne peut acheter qu'un piège standard qui ne correspondra de toute façon qu'à certaines catégories d'animaux.



B05	Matériels d'immobilisation	C - Non conformité moyenne
Rapport n°1	*Immobilisation individuelle.* *Le piège rituel ne permet pas de s'adapter à tous les types de format : la palette arrière est fixe, les petits JB limousins ne restent pas en place, ils ne sont pas bien immobilisés lors de leur retournement.* *Au piège traditionnel, l'animal n'a pas la tête bloquée, le piège est inadapté pour les veaux car trop grand (1 à 4 veaux préparés par semaine).*	

B05	Matériels d'immobilisation	B - Non conformité mineure
Rapport n°2	*Piège pour l'abattage conventionnel :* *Immobilisation individuelle adaptée pour les gros bovins et au type de matériel d' étourdissement – Immobilisation individuelle peu adaptée pour les veaux (absence de réglage au gabarit)- matériel en état correct* *piège pour l'abattage rituel :* *Immobilisation mécanique adaptée pour les gros bovins(restriction toutefois pour les très gros gabarits) et un peu moins pour les veaux - porte guillotine rouillée*	

B05	Matériels d'immobilisation	C - Non conformité moyenne
Rapport n°3	*Le piège actuel ne permet pas une contention adéquate pour les bovins de petit gabarit et les veaux.*	

Figure 40 : Extrait de trois rapports d'inspection de la protection animale en abattoir d'animaux de boucherie, item « équipements »[310]

> *Le problème c'est qu'il faut un piège à géométrie variable. [Les bêtes] ont des différences importantes en termes de poids et en termes de taille mais elles sont toutes abattues en rituel. On peut abattre une bestiole de 800 kilos en rituel et un veau de 150 et 300 kilos. Donc ça pose un problème d'avoir un système qui soit totalement adaptable à tous les types de bêtes (vétérinaire officiel, prestataire, bovin / 2).*

La question de la diversité animale s'exprime aussi au moment de l'étourdissement. Historiquement, l'assommage des bovins se réalise « à la volée », la plupart du temps au pistolet à tige perforante : une fois entré dans le piège, l'animal est contenu mais pas immobilisé, il peut toujours s'agiter, baisser ou lever sa tête, se coucher voire se retourner (dans le cas d'un veau contenu dans un piège pour gros bovins). Dès lors, c'est à l'opérateur en charge de l'étourdissement de jauger le bon moment pour placer et actionner avec précision et assurance le pistolet sur le crâne de l'animal. Si le pistolet à tige perforante est réputé pour son efficacité, la pratique fait parfois l'objet de critiques parce qu'elle dépend du niveau d'agitation de l'animal et de l'expérience de l'opérateur, mais aussi de facteurs directement liés aux caractéristiques des bovins. En effet, des études montrent que la qualité de l'étourdissement peut différer selon le sexe, le poids, l'âge ou la race des animaux, traduisant des variations dans la morphologie, l'épaisseur et la solidité du crâne des différents types de bovins (Bourguet et al. 2020, 23-24). Pour neutraliser ces problèmes de variabilités humaines et animales, un nombre croissant d'abattoir a modifié ses équipements de contention et/ou d'étourdissement.

[310] Ces trois extraits sont issus des rapports d'inspection de la protection animale en abattoir d'animaux de boucherie, effectués par la DGAL en 2016 puis mis en ligne sur le site du Ministère de l'agriculture à la demande du ministre de l'époque Stéphane Le Foll. Les rapports ont depuis été supprimés du site du ministère, mais la responsable d'une ONG de protection animale qui les a conservés me les a transmis lors de notre entretien.

> *En bovin dans les petits multi-espèces ils utilisent uniquement le Matador, après dans les gros ils sont passés effectivement au pistolet pneumatique. (...) Ils nous disent que c'est plus pratique, plus puissant niveau tir, et je pense que c'est peut-être pour l'opérateur plus pratique, parce qu'en général les pneumatiques ils sont sur un bras télescopique donc c'est plus pratique que le simple Matador. (...) Les gros abattoirs sont équipés d'un box avec immobilisation de l'animal, il y a même certains boxes qui sont adaptables au gabarit de l'animal, donc il y a vraiment une contention complète de l'animal y compris une mentonnière qui remonte et qui bloque l'animal, qui assure une contention parfaite, y compris à [abattoir spécialisé de taille intermédiaire] d'ailleurs où il y a un matador classique mais ils ont un système de mentonnière qui va bien bloquer l'animal et qui du coup assure une parfaite précision de tir. Il n'y a aucun problème quoi (chef de service DD(CS)PP / 4).*

Plusieurs abattoirs commerciaux de groupe ont ainsi choisi d'installer à la place du pistolet thermique (ou « Matador ») un pistolet à propulsion pneumatique. Plus puissant, il doit obligatoirement être couplé à une immobilisation de la tête du bovin pour être utilisé. Le système présente trois avantages : il supprime les mouvements de l'animal, facilite le positionnement du pistolet sur son crâne et transcende les disparités de résistance grâce à la puissance de la pression pneumatique. Mais l'outil présente aussi certaines limites : la phase d'immobilisation peut être une source de stress et de douleur pour l'animal quand elle est mal maîtrisée (Bourguet et al. 2020, 22). Si certains systèmes viennent se positionner autour de la tête du bovin (l'équipement s'adapte à l'animal), d'autres nécessitent de manipuler l'animal pour qu'il place correctement sa tête dans le système (l'animal s'adapte à l'équipement), augmentant alors son niveau de stress.

> *Ça a des avantages et des défauts, c'est très efficace en termes de qualité de l'étourdissement, moi j'ai vu très très peu de réveils avec un système pneumatique, parce que ça tape quand même relativement fort, ça a une efficacité assez conséquente. Après voilà ça a d'autres conséquences c'est que l'animal est beaucoup plus contraint dans son amenée et dans sa contention ultime, alors qu'en Matador c'est pas forcément une mauvaise chose qu'il ait un peu de latitude de mouvement. On voit des opérateurs qui parlent à l'animal, qui essayent de le rassurer, et qui approchent le matériel et qui tirent, vraiment on a un animal qui est calme jusqu'au bout, alors que si on essaye de trop le contenir, au final on va exciter l'animal et on n'aura pas forcément une meilleure efficacité du système. Mais ça ça dépend beaucoup des opérateurs après (référent national abattoir / 1).*

La diversité animale ne s'exprime pas seulement par le gabarit mais joue à différents niveaux comme la nervosité et le stress, le caractère, l'acclimatation à l'abattoir, la taille des cornes lorsque les animaux en possèdent (lesquelles peuvent se coincer dans le piège), l'épaisseur du cuir et du crâne (qui jouent respectivement sur la résistance au passage du couteau et à l'étourdissement) etc. De façon peut-être plus surprenante, cette variabilité se manifeste même après la saignée :

> *Nous on a que deux espèces ici, ça va, mais les races jouent. Les laitières font énormément plus de gasps, les taureaux montbéliards, pour une raison que j'ignore, la race montbéliarde elle ne meurt pas, c'est des animaux qui sont résistants à la mort, même bien saignés. Alors je pense qu'il y a une raison*

> *biologique qui fait que lorsqu'on les saigne, de par l'accumulation de peau, l'écoulement du sang se fait moins bien et les risques qu'on a d'avoir un animal qui meurt plus tard, tout en étant inconscient mais qui meurt plus tard, avec la race montbéliarde et avec des animaux très gras, notamment certaines génisses croisées, le risque est complètement différent. Par contre avec les animaux halal, le fait de la saignée ouverte, complète, fait qu'ils sont tous morts au premier poste parce que l'écoulement se fait mieux, c'est mécanique. (...) C'est à dire qu'on voit que l'animal est inconscient depuis le début mais l'organisme n'est pas mort (...). Donc quand on pique un animal inconscient, on a vérifié l'inconscience, au niveau de l'oeil, etc., vous lui donnez un coup de couteau il réagit (vétérinaire officiel, intermédiaire, bovin / 1).*

Si, en abattage sans étourdissement, les signes de conscience disparaissent progressivement et selon des délais variables (j'y reviendrai dans le point suivant), ce vétérinaire observe que les signes de vie se dissipent en revanche plus rapidement que chez les animaux abattus en conventionnel. Ces temps prolongés peuvent poser problème puisqu'ils débordent les délais fixés dans le guide de bonnes pratiques (2mn en conventionnel et 5mn30 en rituel). Phénomène qui semble suffisamment récurrent pour être souligné par ce chef de bureau à la DGAL :

> *La réglementation prévoit que l'animal doit être mort avant les premières opérations d'habillage, et c'est vrai qu'en bovin les premières opérations d'habillage peuvent arriver un peu vite (...). Et effectivement en théorie l'animal devrait être mort. Alors bon, ce sont des choses qui sont parfois un peu anecdotiques, en l'occurrence on est quand même vigilants, savoir s'il y a des mouvements réflexes à ce moment là. Mais c'est vrai que par rapport à d'autres espèces on peut avoir des opérations d'habillage qui apparaissent un peu tôt sans qu'on ait pu totalement s'assurer que l'animal était totalement mort, donc sans aucun réflexe au moment des premières opérations (chef de bureau DGAL / 1).*

Cette variabilité de survenue de la mort n'est pas sans conséquences puisque le mode opératoire à suivre sera différent selon la manière dont le contrôleur va interpréter les réactions de l'animal. C'est ce qui s'est passé dans l'abattoir n°5 où travaille le vétérinaire officiel précédemment cité. Deux fois par an, l'établissement est soumis à un contrôle externe de protection animale réalisé par une équipe d'auditeurs envoyée par l'un de ses clients. Si lors de la visite un auditeur constate la présence de signes de conscience ou de vie avant les opérations d'habillage, il est sanctionné d'un « KO », c'est-à-dire d'une non-conformité majeure qui peut conduire à la perte de l'agrément commercial si aucune mesure corrective n'est mise en œuvre. Un jour de production, alors qu'un auditeur est présent sur site, le vétérinaire remarque que deux vaches présentent encore des signes de vie tandis qu'elles s'approchent du premier poste d'habillage :

> *Le jour où il y a eu l'incident avec [l'auditeur envoyé par le client], j'ai eu deux génisses pas mortes qui sont arrivées au premier poste et elles n'étaient pas...elles étaient inconscientes mais pas mortes. Et là la mesure corrective c'est de re-saigner l'animal plus haut [car]il peut y avoir une poche de sang qui se fait et qui maintient un léger fonctionnement cérébral hors conscience. Et quand le gars voit que l'animal ou saigne encore ou respire encore, la mesure corrective c'est d'aller*

> *re-saigner au niveau du golfe jugulaire. Donc je lui ai fait saigner...je l'ai pas dit devant Mme [l'auditrice] mais...il y a deux bovins sur les 10 ou 15 bovins qu'elle a vus, il y en a deux qui sont arrivés potentiellement vivants (vétérinaire officiel, intermédiaire, bovin / 1).*

Durant le contrôle, le vétérinaire a ainsi demandé à un ouvrier de l'abattoir de saigner discrètement les animaux avant que l'auditrice ne puisse constater la présence des signes de vie. Considérant que le travail était sérieusement mené en temps normal et que le problème tenait davantage à un impondérable physiologique qu'à de la négligence humaine, le vétérinaire a préféré couvrir le directeur pour lui éviter qu'il ne se retrouve en porte-à-faux avec son client, allant jusqu'à lui proposer de présenter à l'auditeur ses fiches d'inspection officielle pour prouver qu'il n'avait relevé ce jour-là aucune non-conformité.

3.1.2. Problématiques spécifiques à l'abattage rituel

3.1.2.1. L'harmonisation des inspections aux prises avec l'hétérogénéité des temps de perte de conscience

Si la diversité animale pose question pour l'ensemble des abattoirs et des types d'abattage, certaines problématiques sont spécifiques à l'abattage rituel. En l'occurrence, la pratique de l'égorgement à vif a ceci de particulier qu'elle induit chez les animaux une inconscience progressive :

> *La perte de conscience en rituel elle se fait par la perte d'un volume sanguin suffisant, ça change les PH des liquides céphalorachidiens et du coup c'est comme ça qu'ils tombent dans les pommes, (...) donc il faut que tout soit mis en œuvre pour que la saignée soit la plus rapide possible pour qu'il tombe en inconscience le plus rapidement possible. (...) C'est à dire que ce n'est pas un phénomène immédiat. D'ailleurs il y a débat dans tous les process de mise à mort à partir du moment où le processus n'est pas immédiat. On le voit en cochon c'est le cas avec le gaz, il y a eu beaucoup de polémiques car c'est un phénomène qui n'est pas immédiat. Donc ça gêne, on préfèrerait que ce soit réglé direct, comme c'est le cas au Matador, c'est immédiat. Donc c'est ça qui est gênant, voilà il y a une période, c'est une perte de conscience qui est progressive en fonction de la saignée, et du coup ben il faut attendre que cette saignée soit assez avancée pour qu'il tombe en inconscience (cheffe de bureau, DGAL / 2).*

Tandis que l'étourdissement vise à provoquer une inconscience immédiate et durable aux animaux jusqu'à ce que mort s'ensuive, la conscience disparaît graduellement dans le cas de l'abattage par saignée à vif et ce dans des délais variables. L'hétérogénéité des temps de perte de conscience a ainsi été unanimement soulignée par les agents rencontrés. Ils rapportent que les animaux réagissent différemment d'un type de bovins voire d'un individu à l'autre, l'inconscience pouvant être tantôt assez rapide, tantôt plus longue :

> *C'est très variable, il y a des trucs très surprenants, sur le veau c'est très surprenant. Alors il y a une étude de l'ANSES sur la perte de conscience des veaux. Ils suivent la préconisation qui est faite, 45 secondes dans le piège, 45 secondes sur le tapis avant d'accrocher. Mais c'est très variable, il y a des choses très surprenantes dans un sens comme dans l'autre. (...) Il y a des veaux qui vont*

> *arriver au bout de 90 secondes qui seront inconscients depuis bien longtemps et il y en a c'est l'inverse (cheffe de service DD(CS)PP / 3).*
>
> *Il y a vraiment beaucoup de différences d'un individu à l'autre, moi j'ai remarqué que les vaches laitières (…) mettent plus de temps à perdre conscience, les races laitières (…) [les] Holstein, mais faudrait faire des études c'est pas des échantillons suffisants. (…) Il y a quand même des différences d'un individu à l'autre et même au sein d'une même race (cheffe d'unité DD(CS)PP).*
>
> *Je vais avoir un JB (jeune bovin) qui peut mourir en trois minutes et des laitières qui en général mettent six, sept, des fois dix minutes pour mourir. (…) Chez ces bêtes-là la mise à mort est très longue mais la mise en inconscience est aussi très longue. Elle est plus souvent de l'ordre de deux minutes, deux minutes et demi (vétérinaire officielle, intermédiaire, bovin / 2).*
>
> *[Il y a] une énorme variabilité, c'est exactement comme dans les études [scientifiques], elles ont pas magnifié la diversité, la diversité c'est celle-là. Quelle que soit la qualité de la saignée sur les bovins, il y a un certain pourcentage des animaux pour lesquels la perte de conscience est très tardive, quelle que soit la qualité de la saignée. (…) A [nom d'un abattoir prestataire du département] ils ont essayé de regarder en fonction des tailles, poids, âge, sexe, conformation, non, il n'y a rien qui sort. Alors ils n'ont pas une taille d'échantillon phénoménale mais il n'y a rien qui sort (cheffe de service DD(CS)PP / 1).*

Pour progressive qu'elle soit, la perte de conscience doit obligatoirement faire l'objet d'une procédure normalisée comprenant délais minimaux et indicateurs à contrôler, dont les vétérinaires doivent vérifier l'effectivité et l'efficacité. Généralement, les professionnels élaborent des modes opératoires par espèce ou par catégorie à l'intérieur d'une même espèce (gros bovins, veaux), mais ils ne vont pas jusqu'à subdiviser leurs procédures en fonction de la race, du sexe ou de l'âge des animaux. En d'autres termes, le mode opératoire est le même pour les vaches laitières et les jeunes bovins alors que, sur le terrain, de nombreux vétérinaires constatent entre les deux types d'animaux d'importantes disparités en termes de délai de perte de conscience[311].

> *Dans un mode industriel on peut pas dire "je vais faire mes actes en fonction de l'animal", c'est pas possible. C'est à dire qu'il faudrait évaluer chaque animal pour savoir qu'est-ce qu'on ferait comme acte dessus et on peut pas avoir ça avec une cadence, il faut avoir un type d'acte normalisé et codifié. (…) Si on doit assommer ben on assomme, point. Et on va pas se demander si la bête est en inconscience déjà tout de suite, plus tard, machin. On égorge et on assomme, on va pas cibler les laitières juste pour assommer que les laitières (vétérinaire officielle, intermédiaire, bovin / 2).*

En poste dans un abattoir de gros bovins de type intermédiaire, cette vétérinaire constate que, malgré la spécialisation de l'établissement, la diversité animale y est irréductible et nécessite toujours des accommodements qui rendent difficiles une complète normalisation des pratiques.

[311] Voir par exemple le vétérinaire officiel de l'abattoir n°3 qui rapporte lui aussi d'importantes différences entre les jeunes bovins et les vaches laitières.

> *C'est un peu comme vous quand vous êtes dans un avion, la personne standard d'un mètre soixante-dix elle est à peu près à l'aise, le nain il est pas confortable et puis le géant il l'est pas non plus. L'américain obèse il va pas rentrer dans le siège qu'on va trouver dans les avions indiens. Les animaux, il y en a qui ont des cous très courts, il y en a qui ont des cuirs plus épais que d'autres. Quand vous avez des jeunes la peau est moins résistante, moins dure, moins épaisse que sur des plus vieux, les laitières vont être beaucoup plus longues à mourir qu'un JB limousin. Donc oui il y a des différences d'espèce et de sexe et de taille (vétérinaire officielle, intermédiaire, bovin / 2).*

L'impossible ramification des procédures en fonction des catégories d'animaux conduit cette vétérinaire à souhaiter que l'abattage rituel soit systématiquement réalisé avec un étourdissement post-jugulation, ce à quoi le professionnel se refuse pour des raisons commerciales. Comme l'abattoir dans lequel elle travaille a diminué sa cadence pour absorber tant que possible cette variabilité (passant de 35-38 bovins/h en conventionnel à environ 21-22/h en rituel), il fait en sorte d'être globalement dans les clous de la réglementation. Lorsque certaines vaches présentent des signes de conscience prolongés, la vétérinaire impose d'augmenter légèrement le temps d'attente dans le piège (ce qui est possible en raison des faibles cadences) ou de les étourdir.

On retrouve ce même type de situation dans un abattoir de veaux de grande taille dont l'inspection incombe à une cheffe de service rencontrée. Elle rapporte que l'abattage musulman se faisait auparavant avec un étourdissement post-jugulation systématique jusqu'à ce que l'agence de certification halal rattachée à la mosquée qui accrédite les sacrificateurs exige de revenir à un abattage sans étourdissement.

> *[Avant] ils étourdissaient derrière donc c'était pas un souci, c'était simple et ça nous allait très bien. Il y avait pas...les animaux étaient pendus inconscients, ils arrivaient à l'habillage inconscients. C'est plus le cas maintenant donc moi ça me pose plus de soucis, forcément. Parce que vous savez bien les aléas qu'il y a entre un veau qui peut être inconscient en trois minutes, un qui peut être inconscient en 45 secondes et un au bout de cinq minutes il est toujours pas inconscient. Donc on a beaucoup plus d'aléas maintenant, et comme il y a une fréquence de chaine importante… (cheffe de service DD(CS)PP / 3).*

Site industriel aux fortes cadences (100 veaux/h en conventionnel), l'abattoir abat un important nombre d'animaux selon les rites juif et musulman. Depuis que l'abattage musulman se fait sans étourdissement, le professionnel a fixé dans ses MON 45s d'attente dans le piège et 45s en zone d'affalage. Pour concilier ces 90s avec sa forte cadence, l'abattoir fonctionne avec deux pièges qui tournent en parallèle, l'un en conventionnel et l'autre en rituel (on retrouve le même type d'accommodement que dans les abattoirs 9 et 10). Mais lorsque certains veaux présentent encore des signes de conscience après 90s, le service d'inspection doit choisir entre exiger que le délai d'attente soit allongé ou imposer un étourdissement. La première option affecte la cadence, la seconde les relations commerciales de l'abatteur avec ses clients, sachant que le professionnel possède un important poids économique dans le département.

> *Ça joue forcément. C'est pas pour autant qu'on fait pas notre travail mais disons que quand on fait quelque chose il faut bien déminer en amont avec le préfet, il faut en parler. Quand on met la pression sur une partie de l'abattage rituel à [nom de l'abattoir] je monte au-dessus, je dis "attention on va mettre la pression sur l'abattage rituel" (cheffe de service DD(CS)PP / 3).*

Les services vétérinaires se retrouvent ainsi pris entre différentes exigences et rapports de force dont ils doivent tenir compte bon gré mal gré. La situation est stable lorsque les veaux présentent des temps de perte de conscience standards mais devient conflictuelle dès lors qu'un trop grand nombre d'entre eux dépassent les délais fixés dans les modes opératoires normalisés.

> *Depuis qu'ils ont refusé l'étourdissement ça reste un problème, parce qu'ils ont une fréquence de chaine à respecter et donc le problème c'est qu'ils accrochent les animaux trop tôt puisque normalement il faut attendre les fameuses 90 secondes, qu'ils respectent, mais au bout de 90 secondes vous avez pas tous les animaux d'inconscients, donc là c'est compliqué (cheffe de service DD(CS)PP / 3).*

3.1.2.2. Les tribulations de l'évaluation de la perte de conscience

Rappelons que le règlement européen exige d'un côté que l'abattoir effectue des autocontrôles systématiques (réalisés par les ouvriers) et un contrôle interne régulier (à la charge du RPA), de l'autre que les services vétérinaires surveillent l'effectivité (les contrôles sont réalisés) et l'efficacité (les animaux sont inconscients aux différentes phases de leur mise à mort) des contrôles mis en œuvre par le biais d'inspections régulières. Cette double formalisation suppose l'existence de mesures objectives et de modalités de contrôle stabilisées. C'est à ce niveau-là que les choses se compliquent. En premier lieu parce que les connaissances scientifiques évoluent et que la DGAL doit en tenir compte et se mettre constamment à jour.

> *Moi ce que j'identifie comme la principale difficulté sur l'aspect signe de conscience c'est qu'à la fois il y a un enjeu important sur ce sujet-là, avec des attentes de la société légitimes pour que les animaux soient inconscients quand ils sont abattus avec un étourdissement, et en même temps on utilise des critères qui sont...on avance en même temps que la science, que les données scientifiques, et c'est pour ça qu'on a du mal à avoir un référentiel stabilisé. (...) En fait on construit notre niveau d'exigence au fur et à mesure que les connaissances scientifiques avancent. Et même moi sur les années que j'ai passé en abattoir on a eu des signes qui étaient d'abord annoncés comme le signe ultime permettant de savoir si l'animal était bien inconscient et puis au fur et à mesure deux ans après on s'aperçoit que c'est plus du tout le signe ultime (chef de bureau DGAL / 1).*

L'indicateur « ultime » auquel le chef de bureau fait référence est le réflexe cornéen. Nous avions montré en 2015 avec François Hochereau que les inspecteurs avaient tendance à exiger systématiquement que les professionnels recourent à cet indicateur pour s'assurer de l'état d'inconscience des animaux (2015). Présenté comme le signe le plus fiable au moment de l'entrée en vigueur du règlement, l'administration a initialement encouragé les professionnels et les services vétérinaires à se fier à sa disparition pour s'assurer de l'état

d'inconscience des animaux. On trouve par exemple dans la note de service de 2012 que seule l'absence de réflexe cornéen permet de garantir l'inconscience de l'animal[312] ou dans le guide de bonnes pratiques que le réflexe cornéen « reste en dernier lieu le critère de choix pour l'évaluation de la perte de conscience » (Mirabito et al. 2013, 65). Or la faisabilité et la pertinence de cet indicateur ont récemment été remises en question.

> *Aujourd'hui certains disent que finalement le réflexe pupillaire à la lumière serait plus utile par exemple (…), parce que le réflexe cornéen détecte beaucoup de faux négatifs, c'est à dire des animaux qu'on va détecter conscients alors qu'en fait ils sont réellement inconscients. Mais voilà, nous les tests qu'on met en place, ou les éléments de critère qu'on met en place, ils avancent en même temps que les données acquises par la science, et c'est là-dessus...on n'a pas l'habitude de travailler comme ça, on a l'habitude de travailler avec des données scientifiques qui sont stabilisées sur lesquelles on peut s'appuyer sans que ce soit remis en cause tous les jours (chef de bureau DGAL / 1).*

Si la DGAL s'emploie à former ses agents, à diffuser des outils de vulgarisation et à actualiser l'état des connaissances scientifiques, le niveau d'appropriation des informations reste variable selon les équipes d'inspection et les individus, d'autant que les conditions réelles d'abattage ne permettent pas toujours de mobiliser l'ensemble des indicateurs préconisés.

> *Le piège il est comme il est, parce que c'est pas évident de vérifier une fois qu'il est dedans, au niveau de l'oeil, de...là techniquement des fois c'est pas possible, d'aller mettre la main au niveau de l'oeil, de voir s'il respire, parce que bon il y a la respiration rythmique aussi, ça fait comme un soufflet, et puis l'oeil. Et du coup il y a une question des 45 secondes là, deux fois, et à partir du moment où le voyant lumineux il est rouge il devient vert, il libère l'animal après avoir respecté ce délai. Donc on a mis ce délai pour essayer de verrouiller tout ça (vétérinaire coordinatrice, mixte / 2).*

Nous avons vu avec les résultats de l'enquête en abattoir que, pour pallier ces difficultés, les vétérinaires en poste dans des sites à faible cadence avaient tendance à exiger des délais d'immobilisation dans le piège dépassant les 90s. Mais cette manœuvre tient plus difficilement dans les abattoirs où la vitesse de chaîne est un véritable enjeu et où les animaux sont relâchés systématiquement à 45 ou 90s.

> *Logiquement, en théorie, [le veau] est censé avoir perdu conscience au bout de 45 secondes, c'est à dire qu'au bout de 45 secondes on est censés vérifier qu'il ait perdu conscience. Or dans un piège c'est pas facile. Ils vous disent "perte de la posture", oui perte de la posture quand il est coincé dans le piège c'est compliqué. (…) Et après quand vous ouvrez [le piège], absence de mouvements respiratoires, etc., pas de protrusion de la langue, oui mais quand vous êtes quasiment décapité forcément il y a pas de protrusion de la langue…Enfin il y a tout un tas de choses qui sont assez...pas faciles à dépister. Et le truc le plus facile c'est quand même le réflexe cornéen (…) mais c'est celui qui disparait en dernier, donc l'animal peut être inconscient alors qu'il a encore un réflexe cornéen, c'est là toute la subtilité. Donc on n'est pas aidés avec les critères d'inconscience quand il est dans le piège,*

[312] Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8250 du 05 décembre 2012 p.13.

> *donc on s'en rend compte qu'après, (...) et on essaye de dire que le doute doit profiter à l'animal. C'est à dire qu'en gros en utilisant le réflexe cornéen on est sûr, mais c'est pas facile (cheffe de service DD(CS)PP / 3).*

Comme les différents indicateurs de perte de conscience préconisés par l'administration sont en pratique difficiles à observer, cette cheffe de service préfère se fier à la disparition du réflexe cornéen. Autrement dit, seul cet indicateur permet de la rassurer et de lever l'incertitude, sachant que sa présence n'indique pas forcément un état de conscience et qu'il peut en outre disparaître au bout de plusieurs minutes. Ces incertitudes entraînent des tensions régulières avec le professionnel qui, pour sa part, a choisi de se baser sur l'absence de respiration rythmique et la perte de posture, deux indicateurs avec lesquels la cheffe de service est particulièrement mal à l'aise. Malgré ses échanges avec la DGAL, les incertitudes demeurent :

> *Alors quand on en parle aux RNA ils disent "ben tu vois bien quand le veau il a perdu conscience ça se voit bien" ! Ben non je suis désolée c'est pas si franc que ça quoi, c'est pas si franc que ça. Et puis on n'a pas beaucoup de temps, et puis il faut que l'opérateur il ait un truc facile à faire sinon c'est pas...on peut pas s'amuser à attendre comme ça, à regarder le veau machin, il y a des fréquences de chaine quand même (cheffe de service DD(CS)PP / 3).*

Mais même les vétérinaires qui se disent plus sereins avec l'observation des signes de conscience évoquent cette même zone d'incertitude :

> *[Il faut] d'abord bien comprendre le principe, la sensibilité, spécificité, la différence, les faux positifs les faux négatifs. Maintenant la question que je posais toujours, "comment vous faites pour chiffrer, parce que la différence entre 86% et 94% sur un indice, moi il y a des fois où j'ai l'impression que c'est pas à la louche mais un peu". Même en stat la différence elle est pas énorme, donc la rigueur scientifique je suppose que c'est très bien fait mais c'est pas tout, il y a les conditions dans lesquelles ça se passe. On essaye de mettre quelque chose de positif négatif, de noir ou blanc, et on gère que du gris (vétérinaire officiel, intermédiaire, bovin / 1).*
>
> *C'est compliqué, toute étude scientifique c'est des valeurs prédictives, un critère n'a valeur prédictive négative ou positive que de 80-90% pour les plus performants, ce qui veut dire que dans 10% des cas, les observer ou ne pas les observer ça n'est pas en relation avec la conscience ou l'inconscience, c'est pour ça qu'on en choisit plusieurs, en mettant plusieurs critères ensemble on arrive après à avoir une bonne maitrise (...). On a beaucoup standardisé l'observation, le contrôle etc. mais il reste toujours cette petite part d'interprétation personnelle qu'on ne peut pas gommer, on ne peut pas la gommer, c'est du vivant, aussi bien pour l'animal que pour le contrôleur (vétérinaire officiel, prestataire, bovin / 2).*
>
> *Ça ne relève forcément pas d'une science exacte parce que chaque critère est plus ou moins facilement observable, et puis chacun comprend un certain nombre de faux-positifs, faux-négatifs. (...) On n'est jamais sûr de rien, un animal peut avoir encore une respiration rythmique et être néanmoins parfaitement inconscient. Néanmoins, ce que je redis régulièrement c'est que le doute bénéficie à l'animal. Alors là où ça va être plus délicat c'est [dans le cas où on n'a] pas vraiment une respiration rythmique mais c'est des gasps répétés. Alors est-ce qu'on est encore sur une respiration rythmique ou que sur des gasps qui sont des signes au*

> *contraire que la perte de conscience va être très largement entamée ? Il y a des fois on peut pas complètement se prononcer (…). C'est là où on sait pas et le doute bénéficie à l'animal. Moi tant qu'il y a une respiration rythmique je considère qu'il est potentiellement conscient. (…) La respiration rythmique ça se voit très bien, c'est un critère qu'on peut retenir et derrière il y a des fois où sincèrement probablement que c'était trop conservateur parce que très très peu de temps après que la respiration s'arrête ils sont déjà en mouvements agoniques. (…) Mais tant qu'il y a un signe qui indique une potentielle conscience, on considère que l'animal est conscient (cheffe de service DD(CS)PP / 1).*

Tandis que la cheffe de service n°3 se fiait à la disparition du réflexe cornéen pour s'assurer de l'état d'inconscience, la dernière cheffe citée paraît plus à l'aise avec la respiration rythmique. Cet indicateur lui semble efficace pour détecter un état de conscience mais, comme le réflexe cornéen, il peut être présent lorsque l'animal est déjà inconscient et il arrive qu'il soit difficile à distinguer des râles agoniques (on retrouve la même difficulté que la vétérinaire de l'abattoir n°10). Si elle considère elle-aussi que « le doute bénéficie à l'animal », cette cheffe de service n'intervient que dans des abattoirs à faible cadence où un prolongement du temps d'immobilisation ne mène pas à des tensions récurrentes avec les professionnels. En fin de compte, la complexité de l'évaluation de l'état de conscience des animaux en abattage sans étourdissement tient à la conjonction de facteurs physiologiques (liés aux animaux), techniques (liés aux conditions d'abattage) et humains (liés aux différences d'appréciations entre personnes). Alors que l'inconscience intervient immédiatement dans le cas d'un étourdissement au pistolet à tige perforante correctement réalisé, sa survenue graduelle dans le cas de l'abattage sans étourdissement induit une période d'incertitude. Comme cette période d'incertitude est plus ou moins longue selon les animaux, que les signes sont plus ou moins accessibles selon les conditions d'abattage et que ce qu'ils indiquent peut prêter à discussion, les vétérinaires ont tendance à privilégier les indicateurs qui apportent la plus grande sécurité et certitude (typiquement le réflexe cornéen), quitte à ce qu'ils disparaissent alors que l'animal est déjà inconscient depuis un certain laps de temps. Mais cette marge de sécurité n'est pas du goût des professionnels dont la cadence est particulièrement soutenue et qui ne souhaitent pas perturber leur flux productif chaque fois qu'il y a un doute sur l'état d'un animal.

> *On a cette notion de maintien de cette contention avec respect d'une cadence, parce que certains veulent aussi en faire à la même cadence que de l'abattage conventionnel. Plus on va libérer l'animal tôt, d'autant plus en bovin où souvent l'affalage est quand même un acte assez conséquent en termes de hauteur et de chute, plus on risque d'avoir un nouveau stimulus, on va re-déclencher une reprise de conscience de l'animal. Donc la bonne pratique pour essayer de maintenir cette perte de conscience la plus profonde possible serait plutôt de garder l'animal immobilisé sans y toucher, sans faire quoi que ce soit le plus longtemps possible, mais ce qui va complètement à l'encontre des cadences. Et on voit ceux qui affalent rapidement, on a des reprises de conscience sur table, et là il y a plus du tout de contention donc il y a à nouveau une douleur qui réapparait, un animal qui va chercher éventuellement à se débattre, des tentatives de reprise de respiration,*

> *qu'on sait plus ou moins interpréter en rituel, c'est pas toujours facile à comprendre et à évaluer (référent national abattoir / 1).*

Si, théoriquement, la présence d'un signe suffit à imposer au professionnel le maintien de l'animal dans le piège, il faut que ce signe et sa performance soient reconnus de part et d'autre pour que l'interprétation de la situation ne fasse pas l'objet de contestations. Or à la différence des questions d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, l'évaluation de la perte de conscience induit une part d'appréciation qualitative qui laisse toujours une place à la discussion et à la négociation. D'autant plus en rituel où, comme ce référent national abattoir le souligne, certains signes sont particulièrement difficiles à interpréter. Alors que les contrôles sanitaires reposent sur des données que les équipes d'inspection savent détecter et mesurer, l'évaluation de l'état de conscience comporte presque toujours une part de subjectivité qui peut conduire à des divergences sur ce qu'un signe donné indique ou n'indique pas. Si l'interprétation des signes peut varier et faire l'objet de divergences entre vétérinaires et entre professionnels et vétérinaires, la chose est encore plus complexe pour certains auxiliaires vétérinaires qui n'ont pas nécessairement la même expérience ni le même niveau de formation et, surtout, la même autorité face aux professionnels, ce qui peut dans certains cas les amener à se sentir dépassés par la situation.

> *[Initialement] c'était pas notre métier, ça il faut bien le signaler, on était partis nous, vétérinaires, techniciens, le coeur de métier c'étaient les lésions, ne pas faire passer dans le circuit alimentaire des denrées insalubres, c'était le sanitaire, les animaux malades, en mauvaise santé, c'était la viande de bonne qualité. Et puis là hop il y a un truc, qui est important nous on comprend bien l'intérêt, mais c'est très très lourd, c'est très lourd. (...) Ca a posé la question au niveau des agents parce qu'ils se sentaient pas capables, ils se disaient "on nous demande trop". D'aller voir un animal qui est en train de mourir, "est-ce que moi je suis capable de dire [s'il est conscient ou non]". A un moment donné ils disaient "moi je suis pas véto, je suis pas capable d'aller vérifier les signes qu'on nous demande de vérifier ou si la saignée elle est bien". Il y avait un questionnement, une remise en question de l'agent lui-même, ce que je comprends. (...) Même quand on est vétérinaire, moi je vais aller vérifier que... à un moment donné on se disait "purée est-ce que j'ai bien...". A un moment donné je me disais "je voudrais bien que quelqu'un d'autre vienne voir à ma place", c'était trop lourd (vétérinaire coordinatrice, mixte/ 2).*

3.2. La perception de l'abattage rituel musulman chez les agents interrogés

Si la fonction d'agent assermenté impose aux vétérinaires une position de neutralité vis-à-vis de l'abattage sans étourdissement, il me paraissait essentiel d'aller au-delà des questions d'ordre réglementaire pour recueillir des éléments sur la manière dont ils perçoivent la pratique. Il ne s'agissait donc pas de glaner des opinions scientifiques ou légales sur le sujet mais d'investiguer le rapport subjectif des personnes à la mort des animaux. Si la question de la souffrance a évidemment été évoquée lors des entretiens (soit parce que j'ai interrogé les agents à son sujet, soit parce qu'ils l'ont eux-mêmes abordée), les acteurs interviewés ont souvent débordé d'eux-mêmes sur d'autres considérations. La présentation des résultats de

l'enquête en abattoir nous a donné un aperçu du point de vue de certains agents, mais les éléments récoltés sont nombreux et riches et méritent à ce titre d'être mis en évidence dans une sous-partie spécifique.

3.2.1. La question de la souffrance animale

Bien que, globalement, la plupart des agents de l'administration centrale affichaient une position strictement réglementaire (i.e. la pratique étant autorisée par la loi, elle est légitime tant qu'elle est conforme aux prescriptions réglementaires), certains ont tout de même donné leur opinion sur l'abattage sans étourdissement, en témoigne cet extrait d'entretien avec un chef de bureau et une sous-directrice de la DGAL :

> *[chef de bureau DGAL]: sur la souffrance animale liée à l'abattage sans étourdissement?*
>
> *[sous-directrice DGAL]: j'en sais rien on n'est pas des spécialistes non plus*
>
> *[chef de bureau DGAL]: on peut avoir un avis personnel*
>
> *[sous-directrice DGAL]: au-delà de l'avis personnel, la réglementation tient compte de la protection animale et se base sur des critères scientifiques*
>
> *[chef de bureau DGAL]: je pense que si on a refusé le label bio pour l'abattage sans étourdissement...enfin voilà, un des arguments était de dire que c'était pas suffisamment disant vis à vis de la protection animale, du bien-être animal, pour afficher un label de qualité. Donc la réponse elle est là quoi, c'est que malgré tout on reconnait qu'en termes de bien-être animal c'est certainement moins bien que l'abattage avec étourdissement*
>
> *[>Question]: c'est une association de protection animale qui a porté la question au niveau européen, on aurait pu dire que c'est un point de vue, c'est leur point de vue, je me demandais si c'était partagé*
>
> *[chef de bureau DGAL]: à titre personnel c'est partagé, après…*
>
> *[sous-directrice DGAL]: ça c'est [nom du chef de bureau], vétérinaire, qui se prononce. Moi je ne suis pas vétérinaire et je ne suis pas compétente dans le domaine donc je ne peux pas dire, mais je ne peux que constater comme vous les éventuelles dissonances dans les écrits scientifiques. (…) Même en étant scientifique on n'est pas à la place des...il y a des études scientifiques qui disent qu'il y a de la souffrance, d'autres qui disent qu'il n'y en a pas, après qu'est-ce que la souffrance, comment on la mesure, à quoi on la compare, voilà. Les arguments ensuite des défenseurs de l'abattage sans étourdissement on les connait, ils ont aussi beaucoup d'arguments pour dire que l'étourdissement aussi fait souffrir l'animal donc l'un dans l'autre la controverse existe*
>
> *[chef de bureau DGAL]: c'est ça. Il n'en reste pas moins que la règle générale c'est l'étourdissement qui est prévu et que le sans étourdissement est considéré comme dérogataire pour des motifs religieux*
>
> *[sous-directrice DGAL]: mais est autorisé*
>
> *[chef de bureau DGAL]: mais est autorisé*

[Question]: ça donne quand même un indicateur ?

[chef de bureau DGAL]: je pense que ça en donne un, après chacun se fait son idée (rires)

Si les agents de l'administration centrale ont été attentifs à tenir cette ligne réglementaire, les choses étaient moins formelles avec les chefs de service et les vétérinaires officiels qui sortaient plus facilement de cette posture. Repartons des propos de la vétérinaire de l'abattoir n°1 qui se disait favorable à la pratique de l'abattage rituel. A ses yeux, un abattage sans étourdissement correctement réalisé n'est pas en soi générateur de douleur pour les animaux. Ce qui lui apparaît le plus problématique est la contention, que ce soit avant (stress/douleur liés à l'immobilisation complète de l'animal), pendant (stress lié au retournement, position non naturelle) ou après (stress/douleur liés au contact de la plaie de saignée de l'animal avec des éléments métalliques du piège) l'abattage. Pour ce qui est de l'égorgement en lui-même, elle trouve qu'un geste maîtrisé ne provoque pas de souffrance à l'animal. Tout au long de l'entretien, la vétérinaire n'a cessé de mettre en évidence ce qui lui apparaissait comme un deux poids deux mesures entre le traitement réservé à l'abattage rituel et le désintérêt pour d'autres pratiques (dans les fermes, les centres de rassemblement, durant le transport, etc.) qu'elle juge tout aussi problématiques du point de vue de la protection animale :

Brigitte Bardot va dire "il faut interdire l'abattage rituel et tout, parce que pendant 30 secondes de sa vie il n'a pas été mis à mort dans des conditions décentes, c'est inacceptable il faut interdire l'abattage rituel en France". OK, si vous faites ça moi je suis pour allez-y, mais dans ce cas-là interdisez aussi les centres de rassemblement qui stockent pendant 48 heures des veaux, des agnelets non sevrés, séparés de leur mère (…). Moi c'est ce qui m'agace ça, ça m'énerve. Enfin je comprends pas pourquoi on va s'acharner sur l'abattage rituel. Pendant 30 secondes l'animal il souffre c'est indécent mais à côté de ça il y en a qui souffrent pendant 48 heures...voyez dans les marchés, les foires, les trucs des fois…à la fourche ils piquent les animaux, à la fourche pour qu'ils se lèvent ! Ils leur tordent la queue, ils pètent des fois même la queue pour les faire avancer. Ah non ça c'est pas grave...(…) Moi s'ils veulent que les animaux ne souffrent plus très bien, je suis pour minimiser la souffrance animale, mais qu'ils le fassent dans tous les maillons de la chaine. (…) Moi la souffrance, le rituel, c'est une mascarade tout ça. Il y a des animaux qui souffrent beaucoup plus que dans le cadre de l'abattage rituel et où les gens ils ont pas envie d'aller mettre leur nez là-bas, parce que c'est plus simple (vétérinaire officielle, prestataire, bovin / 1).

La vétérinaire a aussi évoqué à plusieurs reprises les étourdissements ratés, assez fréquents selon elle, qu'elle considère bien plus douloureux pour les animaux que la saignée à vif, allant jusqu'à afficher un scepticisme quant à l'utilité du pistolet à tige perforante en matière de protection animale :

Moi je pense honnêtement [que] c'est une façade, la tige perforante, c'est juste parce que ça fait joli en fait, on met la tige perforante l'animal s'écroule, (…) il s'effondre, il vocalise pas, il n'y a pas de gasps (vétérinaire officielle, prestataire, bovin / 1).

Une autre vétérinaire interviewée nous livre un point de vue proche de celui de sa consoeur :

> *Je suis pas sûre que d'assommer toutes les bêtes à la chaine, on soit dans la protection et dans le respect de l'animal. Ça peut être choquant de dire ça mais...pour moi je pense que quand on met un coup de couteau sur un cou on est bien plus vigilant sur ce qu'on fait, et je le vois avec les sacrificateurs, enfin surtout les deux qu'on a maintenant, ils veulent absolument bien faire. (…) Je pense que si on le fait bien comme il faut, [que le geste] est net et franc, c'est pas un faux-semblant. Je veux dire…pour moi c'est le même principe qu'on a un agent de surface et une femme de ménage, on a un nain ou une personne de petite taille (…), on n'essaye pas d'enrober la chose en la rendant plus belle, moins souffrante. C'est mourir quoi, de toute façon, donc tant qu'à faire ben moi je préfère que ça soit...je suis pas du genre à enlever un sparadrap petit bout par petit bout (…). J'essaye pas de faire croire à l'animal que je vais l'endormir d'abord. Enfin pour moi c'est comme dire à un enfant "ben oui mais ton papa il dort pour toujours". Non il est mort, oui c'est pour toujours mais c'est pas dormir. (…) Je préfère les choses...j'ai horreur de cacher, d'enrober (vétérinaire officielle, intermédiaire, bovin / 2).*

Cette seconde vétérinaire rejoint la première sur l'idée que l'étourdissement aurait notamment pour effet d'euphémiser la mort de l'animal, de la dissimuler, de la cacher, autrement dit de donner bonne conscience aux mangeurs en adoucissant l'acte d'abattage. En outre, elle-aussi pense que l'égorgement n'est pas douloureux en soi et s'appuie pour justifier son avis sur le même exemple que sa collègue :

> *Quand vous vous coupez, le coup de couteau ne fait pas mal, on sent rien, quand vous avez le couteau qui vous coupe on sent rien. Par contre, une fois que vous vous êtes coupé, c'est là que vous avez toute la douleur qui monte, ça brûle énormément. Et on a cette phase de...moi c'est comme ça que je l'interprète évidemment, je suis pas dans la bête donc je peux pas affirmer quoi que ce soit, mais la bête est plongée dans cette douleur de coupure qui concerne toute la zone du cou, et c'est ce temps, qui va durer un certain temps, et c'est le fait de cette saignée qui fait que ce temps va pas durer trop puisqu'il n'y aura plus de sang dans le cerveau, et du coup rapidement ça s'arrête (vétérinaire officielle, intermédiaire, bovin / 2).*

Néanmoins, cette vétérinaire constate des temps de perte de conscience variables selon les catégories d'animaux abattus. Ce qui l'amène à considérer qu'un étourdissement appliqué immédiatement après la jugulation éviterait à l'animal de subir les affres de la période de perte progressive de conscience. Ainsi, une saignée suivie d'un étourdissement immédiat lui paraît être une bonne manière de faire dans la mesure où le procédé permet pour l'animal de minimiser la douleur et pour l'homme d'assumer le fait de donner la mort. Si, comme sa collègue précédente, cette vétérinaire ne rejette pas par principe la pratique de l'abattage sans étourdissement, elle pense avoir un avis minoritaire et sait que son point de vue n'est pas partagé par l'équipe de techniciens qu'elle dirige :

> *C'est très tranché souvent, c'est à dire que j'en ai plusieurs ils n'y mettent pas les pieds parce qu'ils ne supportent pas, ils ne peuvent pas voir ça. "C'est absolument*

> *innommable, ça devrait être interdit, je comprends pas qu'on laisse faire des choses comme ça". Donc là moi je reviens sur le travail et sur le fonctionnaire, "vous avez un avis personnel, on est d'accord vous avez le droit, mais vous êtes fonctionnaire vous n'avez pas à en faire état, et la réglementation autorise en France cette pratique, donc notre rôle c'est d'autoriser cette pratique et de s'assurer qu'elle se fait dans les règles qui ont été établies pour cette dérogation". Donc autrement dit je leur explique : pour moi, il faut qu'ils utilisent cette sensibilité pour s'assurer que tout est fait proprement. Donc je vous dis pas que je gagne 100% de l'équipe à y aller. J'ai les nouveaux qui veulent que ça soit bien fait, qui sont soucieux, qui y vont régulièrement et qui le font de façon bien rigoureuse, puis j'ai les anciens "boh de toute façon c'est une vache qui meurt, ouais ben c'est bon on a vu aucune anomalie". Voilà donc là ils sont pas dans leur rôle de technicien de contrôle, ils font pas les choses comme selon moi ils devraient faire, et puis d'autres qui n'y vont pas du tout parce que c'est pas supportable de regarder ça (vétérinaire officielle, intermédiaire, bovin / 2).*

Ces deux vétérinaires ont un avis relativement isolé sur la question de l'abattage rituel. Les autres agents soutiennent plutôt que les abattages avec et sans étourdissement ne peuvent pas être mis sur un pied d'égalité s'agissant de la douleur animale. Certains ont des positions très marquées à l'instar du vétérinaire coordonnateur de l'abattoir n°2 qui occupe simultanément le rôle pour le moins ambivalent d'autorité religieuse et de représentant de l'Etat. On l'a vu, la pratique est pour lui une « barbarie » qui ne perdure que parce que les décideurs politiques n'ont pas le courage d'y mettre fin. D'autres agents sont à peu près sur la même ligne mais estiment que, plutôt que d'imposer l'étourdissement par la force ou l'autorité, il faut adopter une démarche pédagogique pour faire évoluer en profondeur les mentalités à la lumière des enseignements religieux[313]. D'une manière générale, la majorité des agents de l'Etat interrogés considère que l'absence d'étourdissement est intrinsèquement problématique :

> *L'abattage sans étourdissement de bovins ne peut pas être amélioré sans avoir recours au soulagement, c'est ça la marge de manœuvre. Si on a un super piège, de super conditions d'amenée, un super sacrificateur qui travaille dans des conditions super pour lui, derrière il va faire magnifiquement son geste…à [nom abattoir prestataire] il y a un sacrificateur qui fait un geste absolument parfait, qui est très vigilant aux faux-anévrismes tout ça, donc il fait extrêmement bien son travail, mais derrière bon ben il y a des bovins dont la circulation sanguine fait que malgré tous ces efforts là leur perte de conscience sera longue. Donc la seule marge de manœuvre derrière c'est le soulagement (cheffe de service DD(CS)PP / 1).*

[313] Par exemple, une cheffe de service rencontrée réalise à l'international des formations périodiques sur la protection animale en abattoir destinées aux pays-tiers, dans le but de les sensibiliser aux normes du règlement européen n°1099/2009. Lors d'une de ces formations, un vétérinaire asiatique de confession musulmane a fait une présentation sur l'abattage rituel en croisant éléments scientifiques et religieux, insistant sur la compatibilité entre l'étourdissement et les préceptes islamiques. Pour la cheffe de service, c'est grâce à ce type d'acteurs hybrides mi-scientifiques mi-autorités islamiques que les choses pourraient progresser puisque, contrairement à elle, ils possèdent une légitimité religieuse pour argumenter sur la question.

Cela dit, bien que les agents se rejoignent sur la question de la douleur, ils divergent sur l'acceptabilité de la pratique. Si, on l'a vu, certains pensent que l'abattage sans étourdissement devrait être interdit, d'autres en relativisent la gravité morale et ne considèrent pas qu'il soit foncièrement inacceptable. Ainsi du vétérinaire de l'abattoir n°5 qui ne trouve pas la pratique plus intolérable que la chasse ou la pêche ou du vétérinaire de l'abattoir n°3 qui pense que le rejet du rituel est à replacer au regard de l'effacement séculaire de la mort animale de l'espace public. Enfin, une vétérinaire paraissait particulièrement perturbée par les débats autour de la souffrance animale. De confession musulmane, elle me disait se sentir tiraillée entre ses convictions religieuses et son rôle d'agent de l'Etat. Lorsque j'ai abordé la question de la souffrance, elle m'a demandé d'arrêter momentanément l'enregistrement pour m'expliquer plus intimement son malaise. Pour résumer son propos sans trahir sa confiance, les évolutions réglementaires et sociétales de ces dix dernières années se sont traduites par une intensification des contrôles de protection animale en abattoir et par une pression accrue sur les équipes d'inspection. Cette pression lui est particulièrement difficile à vivre concernant l'abattage rituel dans la mesure où, d'une part elle ressent une gêne vis-à-vis des critiques croissantes formulées à l'endroit de la pratique, d'autre part elle se voit obligée dans certains cas d'imposer des mesures de protection animale dont elle doute par ailleurs de la validité religieuse.

> *Ça fait un paquet de nœuds et nous on est dedans. C'est pour ça moi quand on me demande "qu'est-ce que vous pensez du rituel ? Ben qu'est-ce que vous voulez que j'en pense moi ? Moi ça a été dérogé, je contrôle ce qui a été...je suis là pour contrôler ce qui est permis et vérifier que ce qui est pas permis n'est pas fait, ça s'arrête là". Et effectivement moi le bien-être il est fondamental pour moi, que ce soit rituel pas rituel, il faut que ce soit bien fait. C'est pas parce qu'il va mourir que tu vas le piquer ou...comme je leur ai dit "déjà on se coupe le doigt comme ça, je hurle, imaginez la gorge tranchée". Mais après en termes de...on ne sait pas. Moi je leur dis "qu'est-ce que vous voulez que je vous dise, je ne sais pas, on ne sait pas ce qu'il se passe, est-ce que réellement il ne souffre pas, on ne peut pas...". Je me dis qu'on a beau, les scientifiques...moi je sais qu'il y a des vétos qui m'ont dit "écoute moi je vois comment c'est fait le rituel pour moi ça passe", des vétos qui m'ont dit ça, des techniciens. Tac, ça sort, hop...je dis pas que c'est vrai, j'en sais rien, c'est des constats, il y en a certains qui disent ça et d'autres vétos qui disent "moi je peux pas le voir, le rituel". Donc il y en a pour tous. Donc qu'est-ce que vous voulez que moi même en tant que musulmane, pratiquante, j'ai rien...vous savez je peux pas dire, moi ce que je dis c'est qu'il faut qu'il soit bien contentionné, que la personne qui a un couteau il faut qu'elle sache le faire, on met pas un débutant (vétérinaire coordinatrice, mixte / 2).*

En résumé, tandis que les agents de l'administration centrale tiennent dans l'ensemble à afficher la neutralité qui incombe à la profession, les points de vue se diversifient à mesure que l'on se rapproche de l'abattoir. C'est en effet chez les vétérinaires de terrain (vétérinaires officiels et coordonnateurs) que l'on trouve la plus grande diversité d'opinions. Si deux d'entre eux se disent ouvertement favorables à la pratique, la plupart pensent qu'elle pose des soucis de protection animale liés à la période entre l'égorgement et l'inconscience. Mais

tandis que cela suffit à certains pour considérer que la pratique est inacceptable, d'autres en relativisent la gravité.

En outre, comme précisé en préambule, la perception de l'abattage rituel chez les agents rencontrés dépasse la seule question de la souffrance. Les éléments qu'ils ont évoqués touchent à trois grands thèmes : l'aspect visuel de la pratique, l'impact sur le rituel de la disparition de la mort (animale) de l'espace public et le sens religieux de la pratique.

3.2.2. L'aspect visuel de l'abattage rituel

Plusieurs agents ont souligné les difficultés qu'ils avaient à assister à l'abattage rituel des bovins. Là encore, la gêne provoquée par le spectacle de la pratique semble plus forte chez les agents de l'administration centrale et des services déconcentrés que chez les vétérinaires officiels, et elle semble plus forte chez les techniciens que chez les vétérinaires officiels. Plusieurs agents interviewés me demandaient si j'avais déjà assisté à ce type d'abattage, comme si la vue de la scène suffisait à répondre à ma question et à confirmer l'évidence du caractère insoutenable de l'abattage.

> *La réponse [à la question de la souffrance] est compliquée parce que je pense qu'on ne peut que reconnaitre que malgré tout, même s'il n'y a pas de douleur, ça reste impressionnant à voir, déjà ça biaise un peu la perception qu'on peut en avoir. Moi à titre personnel quand je me coupe ça me fait mal, peut-être pas sur le coup mais après ça fait mal, même quand je me coupe avec une lame de rasoir. Effectivement on dit quand c'est très affuté on sent rien, mais après quand même ça fait mal. Donc à titre personnel moi je pense qu'il y a de la douleur (chef de bureau DGAL / 1).*
>
> *Sur le fait que l'animal souffre ou pas là on aura beau mettre en place tous les outils, il y a après une sensibilité personnelle. Mais on n'est pas sûr qu'il y ait une absence de souffrance, même s'il est étourdi au bout de 45s ben pendant ces 45s il se vide de son sang quand même. Vous avez déjà vu visuellement une mise à mort rituelle ? (...) C'est assez difficile, les vétérinaires ont l'air de dire plutôt que l'animal souffre quand même, pas longtemps mais il souffre. Même s'il y a un respect total des règles de protection animale, c'est plus le procédé en lui-même qui veut ça, (...) la mise à mort rituelle, l'acte en lui-même, c'est quand même particulier (chef de service DD(CS)PP / 4).*
>
> *C'est pas beau, moi ça me pose des soucis avec des agents qui se refusent à assister à ces mises à mort. (...) [Plutôt] des techniciens [parce que] les vétérinaires ils connaissent un peu quand même. J'ai une technicienne elle supporte pas, c'est compliqué à gérer une équipe. (...) Quand vous fendez la gorge à un veau que vous le voyez saigner, vous le voyez s'effondrer dans le piège et vous voyez que de toute façon il va mettre au moins 90 secondes à agoniser c'est pas sympa. (...) Vous voyez bien, les animaux quand ils gigotent et tout, en plus ils risquent de se prendre des coups, vaut mieux qu'ils soient étourdis pour les opérateurs, il y a pas photo. Puis c'est pas satisfaisant de voir les animaux agoniser, se vider de leur sang, puis c'est dégueulasse on en fout partout. Enfin vous avez vu (cheffe de service DD(CS)PP / 3).*

Une vétérinaire officielle qui travaille dans un abattoir industriel de grande taille me confiait que le professionnel a fait installer dans son établissement un piège de contention adapté à l'étourdissement électrique des bovins. Lors de mon enquête, le piège était en phase d'expérimentation. Son utilisation n'avait pas été validée pour tous les animaux ni tous les types d'abattage, l'idée du professionnel étant de tester l'acceptabilité du système pour l'abattage rituel musulman. Par-delà les questions techniques et réglementaires que le procédé soulève, la vétérinaire me disait trouver l'innovation intéressante car, de ce qu'elle a pu observer, les bovins étourdis avec ce système présentent peu de réactions comportementales. La mort est, selon ses termes, plus « propre », « ça marche mieux visuellement », surtout en ces temps où les vidéos filmées en caméra cachée prolifèrent et peuvent à tout moment mettre en cause les abattoirs et les services de l'Etat. Indépendamment des questions de souffrance, le procédé présente l'avantage de limiter les phénomènes de « pédalage » des animaux (quand bien même ils ne correspondraient qu'à des mouvements réflexes) et pourrait à ce titre être potentiellement acceptable pour « un public non averti ». Car du point de vue des ouvriers d'abattoir, la vétérinaire pense que le rituel ne pose pas foncièrement problème, soit parce qu'ils sont « blindés », soit parce qu'ils sont d'origine agricole et rurale et que la mise à mort animale leur est familière. La réflexion de cette vétérinaire sur l'étourdissement électrique introduit le second thème abordé par les agents, à savoir l'impact de l'effacement de la mort animale sur la manière de percevoir l'abattage rituel.

3.2.2.1. L'impact de l'effacement de la mort animale sur la perception de l'abattage rituel

Plusieurs agents relient directement le rejet croissant de l'abattage sans étourdissement au phénomène de dépublicisation mis en évidence dans le second chapitre :

> *Il y a cinquante ans on voyait tous nos mamies dépecer le lapin dans le jardin, on voyait tous le cochon qui hurlait pour faire le cochon à la ferme, enfin on a tous vu une poule qui continuait de courir alors qu'on lui avait coupé la tête. On était à la campagne, on voyait nos grands-parents, je sais pas…les animaux ça meurt, pour les manger il faut qu'ils meurent, je veux dire on avait conscience de quelque chose de normal, que l'animal doit mourir pour qu'on puisse le consommer. Mais maintenant tout le monde est dans la ville, tout le monde se cache derrière des je sais pas quoi, les gens ils veulent bien faire leurs barbeucs avec leurs potes et tout ça, leurs entrecôtes grillées ils sont tout contents, mais quand on leur dit "ah beh l'animal on lui a tranché la gorge"... "ah non il faut pas". Ben du coup ne mange plus de viande, je sais pas, choisis ton camp ! (vétérinaire officielle, prestataire, bovin / 1).*

> *Quand j'étais gamin j'habitais à côté d'un abattoir. J'ai toujours su que les animaux c'était de la viande potentiellement, ça veut pas dire que je les respecte pas ou que j'ai envie de leur faire mal. (...) Vous avez déjà vu le film le sang des bêtes à l'abattoir de la Villette ? (...) Ben moi quand vous regardez ça de l'extérieur c'est parfois impressionnant, mais quand vous réfléchissez bien, vous regardez les gars ils ont une clope au bec, ils sont en train de fumer ils sont pas propres mais ils travaillent super proprement. (...) Et 100% des veaux et des moutons qui sont tués ils sont tués halal, (...) et c'est depuis le Moyen-Âge donc on*

> *en a tué quelques millions sans que ça pose problème à qui que ce soit pendant des années. C'est fait rapidement, on voit le gars en un seul coup de couteau il décolle quasiment la tête du veau mais il l'a pas étourdi avant. (…) Le gars il aligne dix veaux, moi j'ai trouvé qu'il maitrise absolument et le geste et le matériel, mais il l'a pas étourdi. Ma grand-mère a tué les poulets halal toute sa vie sans le savoir (rires) (vétérinaire officiel, intermédiaire, bovin / 1).*

> *On est dans une société, même à notre niveau, au niveau médecine humaine etc., où on ne supporte plus l'impondérable, on ne supporte plus la douleur, on ne supporte plus la maladie entre guillemets. Je dirais qu'en fait c'est exactement la même chose vis à vis de l'animal. Alors il est bien évident qu'il y a beaucoup de progrès qui devaient être faits dans la conception de la relation homme-animal et dans sa protection, aussi bien pour les histoires d'abattage qu'en élevage il y avait beaucoup de choses à faire. Par contre il ne faut pas aller dans l'excès. (…) Il y a ne serait-ce que trente ans on était tous en gros d'origine rurale, on avait un cousin, un grand-père, etc. qui était à la ferme. (…) Il ne semblait pas anormal, il semblait même normal à quelqu'un qui a vécu dans une ferme d'égorger un lapin ou de couper la tête à un canard. Maintenant je pense qu'il y a pas mal de gens qui seraient choqués par cette manière de faire. (…) [Les ouvriers d'abattoir] à la question du rituel pas rituel ils ont l'habitude du sang, ils ont l'habitude. Et pour eux je crois pas qu'il y ait quand même beaucoup une différence de conception. (…) C'est plus de l'extérieur, des gens qui n'ont pas l'habitude, qui sont habitués à manger du bifteck sous cellophane (vétérinaire officiel, prestataire, bovin / 2).*

Une des cheffes de service interviewées met elle aussi en balance le rituel et l'effacement de la mort animale de l'espace public, mais de façon différente. Si elle est catégorique sur la souffrance générée par l'absence d'étourdissement dans le cas des bovins, elle est moins affirmative s'agissant des ovins dans la mesure où la perte de conscience intervient plus rapidement. Elle trouve même que la pratique « a quelque chose de très vertueux » dans un des abattoirs qu'elle contrôle. Directeur d'un établissement privé de petite taille, le professionnel permet à ses clients de se rendre sur place pour choisir les animaux qu'ils désirent acheter et assister à leur abattage. La volonté de s'assurer du caractère rituel de l'abattage implique pour les clients de se confronter au spectacle de l'abattage, démarche qu'elle trouve honorable et dont elle déplore l'absence du côté de l'abattage conventionnel :

> *Il y a tout un pan qui me pose souci maintenant que je m'occupe d'abattoirs c'est que les gens ne veulent pas voir l'abattage et ça...mais ils ne veulent pas, les gens ne veulent pas voir l'abattoir, ne veulent pas savoir ce que c'est qu'un abattoir. Je teste auprès de tous les gens que je croise : "si vous voulez je peux vous montrer des vidéos, je peux vous en parler, je peux vous faire visiter". La réponse est toujours non, il y a vraiment une volonté de ne pas voir l'abattoir, et ça je trouve ça embêtant, je trouve ça très clairement embêtant. Et là-dessus l'abattage rituel tel qu'il est pratiqué par exemple à [nom d'abattoir d'ovins] a quelque chose de très vertueux parce que les clients viennent choisir leurs animaux dans la bergerie, peuvent assister en regardant comme ça la saignée, et ils récupèrent ensuite la carcasse de l'animal qu'ils ont choisi sur pied. Typiquement ce sont des clients qui veulent un abattage rituel, mais ce sont des clients qui savent encore ce que c'est qu'un animal, un abattage, une carcasse. Et ça je trouve ça vertueux, quitte à consommer de la viande, de savoir ce qu'il en est. J'ai beaucoup de mal avec l'idée qu'actuellement la position des gens qui consomment de la viande est de ne pas vouloir voir l'abattoir. Et que donc la seule alternative qu'il reste c'est les gens qui*

> *ne veulent pas concevoir de manger de la viande et donc ne veulent pas voir l'abattoir, mais c'est logique (cheffe de service DD(CS)PP / 1).*

Si l'abattage rituel des ovins a ceci de « vertueux » qu'il permet de reconnecter les consommateurs à la réalité de la mort animale, l'abattage rituel des bovins reste en revanche particulièrement problématique pour elle en ce qu'il induit des temps d'inconscience variables durant lesquels les animaux sont exposés au stress et à la douleur.

3.2.3. Le sens religieux de l'abattage rituel

Enfin, plusieurs agents interviewés s'interrogent sur le caractère religieux de l'abattage rituel-industriel. C'est le cas de la cheffe d'unité qui peine à comprendre le sens de la pratique, évoquant le cas d'un abattage à la chaîne auquel elle a assisté le jour de l'Aïd :

> *Quelque part, halal pas halal ça veut plus dire grand-chose. Des réunions préparatoires de l'Aïd par exemple, il y avait un abattoir qui fonctionnait pour l'Aïd. Les représentants des communautés musulmanes s'inquiétaient de savoir si le sacrificateur a bien le temps de prononcer la prière pour chaque sacrifice. Donc bien évidemment il le faisait pas et les gens ne le savaient pas, parce que sinon ce serait trop long et il n'aurait pas le temps d'abattre tous les moutons prévus pour que la distribution des carcasses se fasse à 16h, parce que tout le monde voulait avoir sa carcasse de bonne heure. Finalement c'est un jeu de dupes où le directeur de l'abattoir dit "oui bien évidemment comme d'habitude", alors que moi je l'ai jamais vu réciter quoi que ce soit parce qu'il a pas le temps de le faire. Finalement ça n'a pas de sens. Finalement c'est juste un label. Bon c'est écrit halal donc les gens sont contents mais finalement par rapport aux textes et à ce que les gens pensent réellement devoir consommer, c'est très différent. (...) C'est pas à moi de me prononcer là-dessus mais je pense que ça ne colle pas à ce à quoi les gens peut-être devraient aspirer en tant que religieux, c'est pas à moi de le dire et puis chacun...(cheffe d'unité DD(CS)PP).*

Aux yeux de cette vétérinaire, l'abattage rituel semble se vider automatiquement de son caractère religieux en milieu industriel où il devient un « jeu de dupes », un label sans signification véritable si ce n'est l'exigence d'un égorgement à vif. Pour cette raison, elle relie la volonté de consommer halal et la stricte exigence d'un abattage sans étourdissement à un « durcissement » du religieux :

> *Je pense qu'il y a clairement un mouvement dans l'islam...moi quand j'étais petite à l'école primaire j'étais en région parisienne dans une région très mixte et tous mes petits copains, petites copines musulmans ne mangeaient pas de porcs. Mais après sur le reste des viandes la question du halal ne se posait pas du tout. C'était juste pas de porc, il y avait pas la considération du halal, ça existait pas. (...) Il y a quand même un mouvement un peu de durcissement mais vers quelque chose finalement qui ne colle pas en fait aux vrais préceptes religieux, de mon point de vue mais je suis pas imam. Et donc effectivement je pense que plus de sensibilisation, de pédagogie sur comment se déroulent vraiment les abattages, mais de la part d'imams, sur les textes, ça ferait peut-être un petit peu tomber tout ça (cheffe d'unité DD(CS)PP).*

Ce durcissement est d'autant plus mal perçu que la cheffe d'unité constate une importante diversité de positions du côté du culte musulman. Deux autres agents partagent peu ou prou le même point de vue sur ce durcissement du religieux pointé par la cheffe d'unité. Le premier est la cheffe de service qui intervient dans l'abattoir industriel de veaux où l'étourdissement post-jugulation a été abandonné au profit de l'égorgement à vif. Pour elle, ce retour tient autant à de l'extrémisme religieux qu'à de l'opportunisme commercial :

> *[C'est lié à] un extrémisme qui monte et qui prend le dessus, un aspect commercial. Je pense que vous savez que c'est très commercial le halal...les extrémistes payent plus cher donc... (cheffe de service DD(CS)PP / 3).*

Le second agent est une des vétérinaires officielles interviewées, laquelle interprète le rejet de toute forme d'étourdissement (en particulier post-jugulation) comme du « fétichisme » :

> *Il y en a qui sont plus blancs que d'autres, (...) plus rigoureux, plus...j'allais dire plus chrétiens (rires), voilà enfin, je vais pas dire intégristes parce que c'est pas le cas, mais il y en a qui sont plus sérieux que d'autres quoi, enfin qui se croient plus sérieux, plus vrais, plus proches de Dieu, (...) plus blancs que blancs. (...) Quand vous discutez avec eux, eux ils accepteront par exemple jamais l'assommage juste après la jugulation parce que potentiellement une bête peut mourir de l'assommage. C'est ça leur problème en fait, et je leur ai dit "mais moi j'ai jamais vu aucune bête mourir de son assommage". [Ils me répondent] "oui mais vous pouvez pas me garantir à 100% qu'elle ne mourra pas de son assommage". Je dis "oui c'est vrai que vous vous pouvez me garantir à 100% qu'elle mourra effectivement de sa jugulation, au bout d'un temps relativement certain". Voilà, mais bon, ils sont accrocs à un certain nombre de principes...alors là c'est pareil je vais être sur un jugement aussi, pour moi fétichistes, parce que je reste convaincue qu'en toute chose il y a l'esprit de ce qu'on veut, l'intention de ce qu'on veut et le moyen, on a l'esprit de la loi et la loi (vétérinaire officielle, intermédiaire, bovin / 2).*

La position de cette vétérinaire est singulière. Si, d'un côté, elle se dit ouvertement favorable à l'abattage sans étourdissement préalable parce qu'elle ne s'embarrasse pas de « faux-semblants » et assume franchement le fait de donner la mort, elle n'adhère pas à l'intransigeance des acteurs rituels qui refusent systématiquement toute forme d'étourdissement. Que ce soit elle, la cheffe de service ou la cheffe d'unité citées, toutes considèrent que la rigueur normative est une réponse à un déficit spirituel ou philosophique. D'autant que, pour la dernière vétérinaire citée en particulier, donner une mort digne aux animaux va au-delà des questions purement légales et implique une attitude philosophique voire spirituelle particulière :

> *Pour moi un abattage bien fait ça serait l'animal a été transporté dans le respect, il n'y a pas de problème pour qu'il descende, on évite toute situation de stress, on braille pas, je pousserais même jusqu'à dire on émet des ondes de bienveillance et de merci. (...) Merci pour cette vie que tu me donnes pour que je puisse manger. Donc là on va à un autre niveau (rires), plus philosophique mais oui oui, je prends cette vie donc je dis merci, je m'excuse pas mais je dis merci oui, j'accepte cette vie*

> *et je vais l'honorer. Moi depuis que je travaille en abattoir je mange un peu moins de viande, je mange de la bonne viande, très bonne viande, j'essaye d'éviter tout ce qui peut être élevé de mauvaise façon, et puis je jette plus (…) [C'est pourquoi] je préfère quelqu'un qui égorge en étant dans son acte de bienveillance et d'intention et de remerciement plutôt que quelqu'un qui assomme parce que bon il est quatre heures il faut y aller, on en a 300 à faire dans la journée il faut y aller. (…) Mais de la même façon il y en a qui assomment de façon correcte en suivant l'animal, en étant présent à l'animal. (…) [Être présent] c'est être dans ce qu'on est en train de faire, c'est être concentré, c'est être dans son acte, je sais pas comment...d'être là, ici et maintenant, la même chose que de dire merci (vétérinaire officielle, intermédiaire, bovin / 2).*

4. Les industriels

J'ai proposé dans la partie méthodologie de regrouper dans la catégorie des « industriels » quatre ensembles d'acteurs : des directeurs et responsables d'abattoir (directeurs, responsables d'abattoir, responsables qualité), des « acteurs filières » appartenant à des organisations professionnelles bovins (interprofession, instituts techniques, fédérations d'abattoirs), des consultants spécialisés sur des questions techniques, scientifiques et réglementaires liées à l'activité d'abattage et, enfin, des équipementiers (fabricants et distributeurs de matériel d'abattoir). Là-aussi, un guide d'entretien a été élaboré pour chaque catégorie d'acteurs mais tous étaient structurés autour de deux grandes thématiques : l'impact sur la production de la montée du bien-être animal et les répercussions liées plus spécifiquement à l'abattage rituel.

4.1. Le travail industriel à l'épreuve du vivant

4.1.1. Problématiques générales

On a vu avec les agents de l'Etat les problèmes posés par la variabilité animale lors des inspections. Assez logiquement, la question est ressortie à de multiples reprises lors des entretiens avec les professionnels, depuis les fabricants de matériel jusqu'aux responsables d'abattoir :

> *C'est le même problème qu'il y a dans tous les abattoirs, les petits abattoirs, parce que les petits abattoirs n'ont pas de moyens, où vous voulez passer tout et rien en même temps. C'est à dire qu'ils vous demandent des trucs pour…excusez-moi, quand vous avez un bovin de 80kg, enfin un veau, et qu'on vous demande en même temps de passer un bovin dans le même appareil de contention d'une tonne trois, une tonne quatre c'est compliqué. (…) Et puis le problème c'est qu'on travaille de l'animal vivant, donc...vos réactions à vous sont différentes des miennes. Ce que je veux dire par là c'est que les réactions d'une Blonde d'Aquitaine c'est un petit peu différent d'une Limousine et c'est un petit peu différent d'un JB en Normandie, parce que les conditions d'élevage sont différentes, parce que la race est différente. (…) [En porc] c'est plus facile parce que le process est beaucoup plus continu et c'est plus facile à faire. Grosso modo un cochon c'est un cochon, (…) c'est à peu près tout le temps la même taille, c'est plus standardisé. (…) Bovin c'est un peu plus compliqué, vous avez à cornes sans cornes, petite tête grosse tête, enfin c'est un peu plus compliqué (équipementier, bovin / 1).*

> *On a tous les mêmes problèmes. Et même quand vous faites des travaux quand vous êtes un abattoir multi-espèces vous vous adaptez pas...vous faites un truc qui est au milieu quoi. Moi dans mon box je voulais faire passer des chevaux, des boeufs et des veaux. Donc on a fait un grand grand box pour faire passer des chevaux, on a fait un couloir d'amenée en se servant des guides de bonnes pratiques mais qui déterminaient pas tout. Donc ça veut dire que dès qu'on a commencé à travailler dans ce nouveau système on a bloqué des animaux parce qu'ils passaient plus, donc il fallut casser du béton. Et puis une fois qu'on a eu cassé le béton c'est les veaux qui se retournaient quoi (rires). Mais enfin c'est obligé, ou alors vous spécialisez les outils et vous industrialisez (directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 4).*

> *Dans certains sites qui font des gabarits très différents entre le veau de lait et le taureau, ça pose des questions pour les équipementiers pour qu'ils arrivent à produire des boxes qui permettent de contenir tous ces types d'animaux. Aujourd'hui ça pose encore question, ces types de box sont pas très généralisés, c'est encore souvent deux boxes, un gros bovins, un box veau (cheffe de projet, institut technique, bovin).*

Ces trois extraits d'entretiens prolongent les constats faits par les agents des services d'inspection et montrent toute la tension entre la prise en charge de la diversité des caractéristiques biologiques des animaux et l'utilisation d'un matériel conçu pour abattre en série. L'équipementier et le directeur d'abattoir cités abordent ainsi tous les deux la question de la standardisation, le premier en parlant des animaux (les bovins sont plus hétérogènes que les porcs et les ovins), le second des équipements (un piège unique ne peut jamais véritablement contenir l'ensemble des catégories d'animaux traités dans un abattoir multi-espèces). Ce manque d'adéquation causait d'ailleurs régulièrement des soucis pour le directeur (il a quitté le secteur de l'abattoir depuis notre entretien). A la tête d'un établissement multi-espèces (ovins/bovins) de 6000 tec/an, le professionnel était spécialisé sur le créneau de l'abattage rituel musulman qui représentait en bovin près de 60% du volume total abattu. Théoriquement, la réglementation de protection animale impose qu'un animal dont le gabarit est inadapté à l'utilisation du piège (rotatif en l'occurrence) soit abattu en conventionnel. Mais cette obligation peut avoir des conséquences commerciales directes. En effet, les types d'animaux abattus diffèrent selon les marchés visés, et la réorientation d'un animal initialement prévu pour de l'abattage halal peut poser des soucis de correspondance avec les commandes des clients :

> *Nous on en avait plus qu'un [de piège], il était bien d'ailleurs. C'était un box assez grand, le seul problème c'était pour les petits veaux parce que les veaux pas très bien conformés, en dessous de 100 kg de carcasse, on a du mal à faire la contention. Et normalement quand vous faites pas la contention il faut tuer en traditionnel, sauf que pas de bol derrière il y a personne qui en veut. En traditionnel ils veulent des bons gros veaux (directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 4).*

La différence d'habitude de consommation entre les mangeurs de viande halal et conventionnelle affecte directement l'abattoir qui peut se retrouver, s'il suit les demandes des services vétérinaires, avec des carcasses pour lesquelles il aura du mal à trouver des débouchés. Le directeur procédait donc à des arbitrages selon les relations du moment avec le service d'inspection vétérinaire :

> *Ça dépendait des jours et de l'ambiance et de la pression des vétos. Donc soit on les passait quand même en rituel et ils étaient pas bien contenus dans le piège, soit on les passait en traditionnel et derrière on se faisait engueuler par nos clients. Quand on travaille avec du vivant il y a toujours des impondérables et le matériel c'est des investissements qui sont énormes, avec des faibles rentabilités. Donc vous pouvez pas dire "ben tiens je vais remettre un piège à veaux spécifique" parce que ça vous coûte 70 à 100 000€ au bas mot (directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 4).*

Si ces premiers verbatims concernent la phase de contention, la problématique se retrouve aussi à l'étourdissement. Un directeur me dit avoir déjà fait étourdir entre trois et huit fois des animaux au gabarit exceptionnel, m'expliquant cette multiplication d'étourdissements par la présence de signes le faisant douter de l'état de conscience des animaux :

> *Sur des animaux de race laitière, notamment des brunes des Alpes ou des gros taureaux, moi je préfère qu'il répète encore [l'étourdissement], une fois que les animaux ont été hissés. C'est à dire qu'il peut y avoir trois quatre percussions, (...) même au cas où parce qu'un taureau parfois on peut monter à sept ou huit percussions. (...) Il peut y avoir des clignements d'œil, les flans, donc respiration rythmique. On peut pas dire que si on le lâche il va partir en galopant mais il peut y avoir quelques signes, non pas de conscience mais c'est pas une inconscience totale, surtout s'il y a respiration, même si on va dire, avec quatre percussions au niveau du cerveau le système nerveux il est détruit, est-ce qu'on a véritablement atteint le cortex je sais pas (directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 1).*

L'un des équipementiers rencontrés s'est lui aussi montré particulièrement préoccupé par le lien entre étourdissement et réactions comportementales des animaux. Spécialisé dans la fabrication de pistolets à tige perforante, l'industriel s'est montré d'autant plus intéressé de me recevoir en entretien que l'institut de recherche auquel je suis rattaché pouvait l'aider à mener des expérimentations sur la question.

L'hétérogénéité des bovins se pose aussi avec acuité dans un grand établissement industriel connu pour avoir installé un prototype de piège électrique pour l'étourdissement des bovins. Inspiré par l'expérience de pays d'Océanie tels que l'Australie et la Nouvelle-Zélande, la direction du groupe auquel l'abattoir appartient a investi dans ce piège dans le but de travailler à un étourdissement réversible qui soit acceptable par le culte musulman. L'idée étant d'équiper l'ensemble de ses établissements et de n'utiliser qu'un seul piège pour les différents types d'abattage. Mais là-encore, le pari se heurte à la diversité des animaux abattus dans les différents établissements du groupe :

L'idée c'était quand même à la base de pouvoir à terme le faire valider par les cultes pour qu'on puisse faire du rituel sur animal inconscient, mais sur lequel on aurait créé une inconscience réversible, ce que les cultes auraient l'air de tolérer. Aujourd'hui on en est que le piège a été validé pour l'abattage conventionnel, il a été validé par la DGAL. Ça a été quand même un long combat de valider tous les paramètres parce qu'en fait c'est un piège qui a été importé de Nouvelle-Zélande et visiblement les animaux là-bas sont beaucoup plus standardisés que les animaux qu'on a dans nos abattoirs français. Et c'est vrai qu'en France on a une multitude de catégories animales, de races, qui fait qu'on a des bovins de gabarits complètement différents au sein d'un même abattoir. Ce qui fait qu'ils ont quand même du mal à régler les paramètres électriques pour créer une inconscience de la même façon sur tous les animaux. C'est pas des porcs charcutiers, c'est pas des moutons où on a des gabarits beaucoup plus standards (directrice qualité, industriel, bovin).

Il y a des expérimentations qui se mettent en place en bovins pour faire de l'étourdissement électrique, justement avec cette visée est-ce qu'on peut faire du réversible acceptable par le culte musulman sur le bovin. C'est ce que font les néo-zélandais, (...) les néo-zélandais sont tous en électronarcose bovin. C'est compliqué parce qu'il faut calibrer la machine. (...) Contrairement aux néo-zélandais qui ont des animaux très standardisés, en France on a des animaux qui sont très hétérogènes et du coup le voltage, l'ampérage, la puissance de l'électronarcose il faut l'ajuster, c'est compliqué (représentant fédération d'abattoir, bovin / 2).

4.1.2. Problématiques spécifiques à l'abattage rituel

De la même manière qu'avec les agents de l'Etat, la thématique qui ressort avec le plus de récurrence à propos de l'abattage rituel est celle de la perte de conscience des animaux. Plus exactement, les professionnels ont abordé deux grandes problématiques : les difficultés d'appréciation de l'état de conscience des animaux et l'impact du contrôle de la perte de conscience sur le flux productif.

4.1.2.1. Les difficultés d'appréciation de l'état de conscience des animaux

Le chef de bureau de la DGAL le soulignait, l'une des difficultés majeures liées à l'appréciation de la perte de conscience des animaux tient au caractère évolutif des connaissances scientifiques, phénomène que l'on retrouve du côté des professionnels :

Il y a eu beaucoup d'études scientifiques sur ce sujet ces dix dernières années, notamment depuis la parution du guide de bonnes pratique. Il y a eu beaucoup d'études et ce qui était vrai au moment de la parution du guide ne l'est plus forcément aujourd'hui. (...) On n'a plus autant de certitude qu'on avait il y a dix ans de ça. Il y a eu beaucoup de débats sur le réflexe cornéen, parce qu'au moment du guide on a dit "surtout il faut pas aller vers le réflexe cornéen parce que la perte de réflexe cornéen est très tardive". Maintenant les scientifiques qui se sont penchés sur le sujet ont plus ou moins prouvé que finalement il pouvait être perdu assez rapidement, et que le dernier des réflexes qui disparaissait c'était la respiration rythmique, puisqu'en fait les centres de la respiration sont irrigués au niveau de la base arrière du cerveau. Et comme l'hémorragie va du niveau antérieur vers le postérieur, ces zones là vont être irriguées en dernier. Donc c'est vraiment le réflexe qui va être perdu en dernier. Donc maintenant ils sont en train

> *de nous dire que c'est plus la respiration rythmique qui va être vraiment le réflexe perdu en dernier. Donc ça évolue vraiment (directrice qualité, industriel, bovin).*

Un directeur inverviewé rapporte avoir mal vécu ces évolutions dans la mesure où il en a pris connaissance durant une inspection officielle effectuée par une référente nationale abattoir (RNA), se retrouvant alors devant le fait accompli :

> *Ça c'est la grosse critique que je fais par rapport au système de RNA [référents nationaux abattoir] où d'abord c'est basé sur un tout petit nombre de personnes, ils sont trois ou quatre en France à faire ça et ils se prennent pour les maitres du monde. Et donc eux ils ont les informations nationales ou européennes avec les dernières études et ils nous balancent ça dans la gueule alors que nous on est en fin de course, on est en fin de chaine (...). Ça fait sept, huit ans qu'on intègre des données concernant la protection des animaux et que c'est pas terminé, et que c'est compliqué parce que tout le monde découvre ce que c'est. Il y a des études qui se font régulièrement, qui remettent à jour les connaissances, et à chaque fois ceux qui se font taper dessus c'est ceux qui sont à la base et qui font le boulot. Enfin c'est comme ça qu'on le vit et c'est un peu dommage (directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 4).*

Lorsque de nouvelles données sont produites, l'ensemble de la chaîne doit être mise à jour, que ce soit du côté des services de l'Etat (depuis l'administration centrale jusqu'aux services d'inspection en abattoir) ou du côté des professionnels (depuis les interprofessions et les fédérations d'abattoir jusqu'aux directeurs et responsables d'abattoir). Inévitablement, des décalages et asymétries d'informations se font jour entre les professionnels mais aussi entre les services vétérinaires, ce qui conduit à des inspections discordantes d'un établissement à l'autre, que les professionnels ne manquent pas de relever :

> *Concrètement on peut avoir des disparités [entre les sites] parce qu'aujourd'hui on a plusieurs façons de gérer le rituel. On se doit de contenir l'animal dans le box le temps qu'il perde conscience et on se doit de le contenir au moins 45 secondes. A l'issue de ces 45 secondes on évalue s'il est conscient ou pas sur la base de quelques critères. S'il est inconscient il est relâché et là on a une phase d'observation sur la berce qui va durer 45 secondes voire un peu plus, ça c'est pareil, en fonction des vétos locaux, c'est toléré ou pas de prolonger cette observation sur la berce. (...) Et après il peut y avoir aussi beaucoup de polémiques et d'interprétations sur les réflexes qu'on observe. Parce qu'autant en abattage conventionnel c'est assez binaire, c'est noir ou blanc, le bovin est assommé, il est conscient il est pas conscient, les réflexes sont assez simples. (...) L'animal s'effondre, il a les yeux fixes, il y a pas trop d'ambiguïtés. Par contre en rituel le process est complètement différent parce qu'en fait l'animal meurt par hémorragie, donc il va perdre ses réflexes vraiment petit à petit et pas forcément dans le même ordre que quand on détruit le cerveau. Donc il y a des réflexes...c'est vraiment pas noir ou blanc, il y a plein de zones d'incertitudes beaucoup plus grises, où c'est sujet à interprétation (directrice qualité, industriel, bovin).*

Comme les entretiens avec les agents de l'Etat l'ont montré, ces disparités d'inspection sont renforcées par la complexité inhérente à l'évaluation de la conscience des animaux en abattoir, en particulier lors des abattages sans étourdissement :

> *C'est compliqué en rituel, c'est compliqué parce qu'en plus il y a cette histoire de temps. Si vous voulez on a les cas où ça a clairement perdu conscience au bout de 90 secondes, ça c'est facile. On a les cas où clairement ça n'a pas perdu conscience, et on a tout un paquet où ben on n'est pas sûr. (…) Et puis même les signes sont pas forcément faciles d'interprétation. Si vous voulez en traditionnel, enfin en conventionnel, vous avez un étourdissement qui est un instant T et vous avez tout de suite ou dans les quelques secondes qui suivent les signes de perte de conscience qui apparaissent, donc c'est assez facile. Conscient pas conscient, c'est assez facile. En rituel vu que c'est une mort par hémorragie, la perte de conscience est progressive, et donc la disparition des signes est progressive. Ils disparaissent pas tous en même temps. Et comme je vous disais on a des signes d'inconscience, ce qui veut dire que quand on les a on est sûr que l'animal est inconscient, et encore il y a des pourcentages d'erreur. Mais quand on n'a plus de réflexe cornéen on est à peu près sûr que l'animal est inconscient. (…) Mais quand il a son réflexe cornéen il est peut-être inconscient. Du coup vous avez des cas où vous avez un animal qui ne respire plus, qui ne bouge plus, [et le réflexe cornéen est positif]. Qu'est-ce qu'on fait...il est conscient, il est inconscient ? (consultante, mixte / 5).*

> *Le réflexe cornéen en fait partie [des indicateurs à débat avec les vétérinaires]. Ça c'est vraiment le réflexe où ben...pff…c'est compliqué parce que sur certains animaux il va disparaitre très longtemps après l'égorgement, sur d'autres, notamment sur les jeunes bovins, il va disparaitre très tôt, donc ça ça fait partie des sujets de discorde. La respiration rythmique aussi, c'est quoi une respiration rythmique ? A partir de quel moment on peut dire que le bovin respire ? (…) C'est pas clair parce qu'une respiration rythmique ça veut quand même dire qu'il y a un rythme qui est quand même identique au rythme d'un animal qui serait conscient. Or ce qu'on observe souvent sur le terrain c'est un enchainement de deux trois inspirations expirations qui finissent par s'arrêter. Certains nous disent au bout de deux vous devriez réassommer l'animal, sauf que souvent on est dans le cas où on en a deux trois, alors assommer un animal au bout de deux et se dire que finalement il a été égorgé pour rien...ça nous pose aussi des problèmes. Parce qu'il y a aussi ce cas-là. On a aussi cette double école au niveau de nos services vétérinaires. Certains nous disent "au bout de 90 secondes s'il a encore des réflexes quels qu'ils soient vous assommez, je m'en fiche c'est comme ça pas autrement", et puis il y en a d'autres qui vont raisonner autrement et dire "bah si au bout de 90 secondes il y a encore des réflexes patientez encore 30 secondes de plus pour voir". Et c'est vrai qu'on a tendance à dire l'animal souffre peut-être 30 secondes de plus mais derrière ça ne va pas imposer qu'un autre animal soit égorgé, parce que finalement l'animal que je vais étourdir va sortir du circuit rituel, il sera déclassé, il sera pas halal (directrice qualité, industriel, bovin).*

On retrouve dans les propos des deux dernières personnes interrogées les deux indicateurs cités précédemment par les agents de l'Etat, à savoir le réflexe cornéen et la respiration rythmique, et les conséquences auxquelles les différences d'interprétation peuvent mener. Si le vétérinaire est intransigeant sur les 90s, d'une part l'animal sera étourdi et la carcasse sera redirigée vers un débouché conventionnel, d'autre part un nouvel animal sera ré-abattu en rituel par le professionnel pour compenser la perte du premier (sans la garantie que ce nouvel animal ne présentera pas lui-aussi des signes de conscience prolongés). Si en revanche l'agent se montre plus flexible, il demandera au professionnel de prolonger le délai d'attente dans le piège ou en zone d'affalage jusqu'à disparition complète des signes de

conscience. On retombe sur le cas de figure évoqué par plusieurs agents de l'Etat : quelle décision prendre lorsque l'inconscience est engagée mais pas totale ?

> *Donc il reste deux solutions, soit on attend encore un peu, soit on l'assomme. Si on attend on aura toujours une bête qui sera considérée comme abattage rituel, si on l'assomme en général, mais pas toujours, elle sera considérée comme n'étant plus halal. (...) Et le débat actuel c'est est-ce qu'il vaut mieux attendre 20 secondes de plus sur cette bête qui au bout de 90 secondes n'est peut-être pas inconsciente, mais peut-être qu'elle l'est, ou est-ce qu'on assomme en disant "ben non au bout de 90 secondes on va pas la laisser souffrir 20 secondes de plus", donc on l'assomme, mais ce qui veut dire qu'on va remettre dans le piège une autre bête qu'on va tuer de manière rituelle. Donc actuellement le chef du bureau du BEAD à la DGAL lui est favorable à ce qu'on attende, (...) parce qu'il part du principe que finalement il est probable, je suis assez d'accord avec lui, il est probable que l'animal soit déjà inconscient. Sauf qu'on n'en est pas absolument sûr. Mais ça fait 90 secondes qu'il saigne avec les carotides tranchées donc il y a quand même peu de chances qu'il soit...donc tant pis on va se donner 20 secondes pour être vraiment sûr avant de le hisser plutôt que de re-tuer une autre bête. Mais voilà, avant l'arrivée de cette personne au bureau du BEAD le dogme précédent de la DGAL c'était 90 secondes et on assomme. Donc le dogme a changé (consultante, mixte / 5).*

Mais ces deux options supposent que les signes utilisés soient clairs et ne fassent pas l'objet de divergences, faute de quoi les tensions sont susceptibles de se multiplier :

> *Moi je suis régulièrement en désaccord avec les techniciens vétérinaires sur le constat des reprises de conscience. En plus il y a des contradictions, quand on est formé, quand on reçoit la formation, le certificat de compétences protection animale, on nous dit un certain nombre de choses qui sont pas les choses appliquées par les vétérinaires. (...) L'identification de la respiration rythmée, alors ça c'est un bazar, c'est quoi une respiration rythmée ? A [nom d'un abattoir prestataire] on a eu ça pendant des lustres. Un animal qui (fait un bruit d'inspiration) reprenait une inspiration comme ça… "respiration rythmée". Ben non, respiration rythmée pour moi c'est (fait plusieurs inspirations/expirations), c'est en rythme, c'est plusieurs respirations sur le rythme habituel de la respiration d'un animal. Voilà on a des désaccords et on n'arrive pas à normaliser ces choses-là, à se mettre véritablement d'accord et du coup il y a débat, il y a intervention des services vétérinaires pour demander l'utilisation du matériel de secours (consultant, bovin / 2).*

> *L'une des difficultés qu'il y a eu sur le site, et qu'il y a eu sur d'autres sites, ça a été que les services vétérinaires vont se fier à un seul et unique critère d'évaluation de la perte de conscience (...) qui est le fameux réflexe cornéen, qui est quelque chose qui, techniquement s'il est mal fait, peut aboutir à des faux positifs, et qu'on voit que c'est un des derniers éléments qui va disparaitre. (...) Le pire c'est évaluer un animal en disant il est inconscient alors qu'il ne l'est pas, c'est ça l'erreur à ne pas commettre. Après, évaluer qu'un animal est conscient alors qu'il est totalement inconscient c'est une erreur qui profite à l'animal, parce que de toute façon pour lui ça ne changera rien, mais qui peut être péjorative pour l'industriel si cette erreur d'évaluation est faite par les services vétérinaires. Parce qu'ils vont considérer qu'il y a une mauvaise action de travail qui a été faite (responsable qualité, intermédiaire, bovin).*

Dans le cas de ce responsable qualité, la vétérinaire officielle de l'abattoir s'appuyait sur la présence d'un réflexe cornéen positif pour exiger que l'animal soit maintenu dans le

piège. Mais comme la littérature scientifique montre qu'un animal peut présenter un tel réflexe tout en étant inconscient, le responsable qualité insistait pour que la vétérinaire considère un ensemble d'indicateurs plutôt qu'un seul et unique. Le recours à plusieurs indicateurs est d'autant plus pertinent pour le professionnel que chaque signe peut être sujet à interprétation. On voit d'ailleurs qu'entre les trois derniers acteurs cités (la directrice qualité, le consultant et le responsable qualité), les deux premiers estiment que la respiration rythmique est un indicateur complexe à utiliser tandis que le dernier le trouve plutôt simple et efficace. D'une manière générale, les professionnels rejoignent en fait les agents de l'Etat sur les difficultés à évaluer précisément l'état de conscience des animaux en abattage sans étourdissement. La survenue progressive de l'inconscience induit une phase d'incertitude où les indicateurs disparaissent de façon désordonnée, posant problème même aux observateurs les plus aguerris :

> *C'est compliqué en rituel, c'est très compliqué. Il y a beaucoup de ressenti personnel (…) par rapport à "ben là je pense qu'il a perdu conscience, là je pense qu'il a encore conscience". Il y a beaucoup de...les signes c'est compliqué. Il y a la respiration mais entre respiration et gasp la limite est très fine, le mouvement des yeux d'accord mais aujourd'hui je regarde des signes je sais pas si vraiment l'animal il est inconscient. Moi je trouve ça compliqué d'évaluer. (…) Le problème c'est qu'en rituel le réflexe cornéen dure très longtemps, et des études avaient montré, alors sur quelques animaux, que le réflexe cornéen disparaissait après la perte de conscience. Généralement l'animal est égorgé et là il commence à y avoir plein de mouvements d'yeux, des clignements, l'animal clairement est conscient. (…). Généralement au bout de 10 secondes, enfin 10 secondes c'est vraiment indicatif, il y a un retournement de l'œil. Donc l'oeil part, l'oeil devient tout blanc et hop ça revient, et généralement après il n'y a plus de mouvements d'yeux. Mais le réflexe cornéen il est encore présent. Alors il est présent mais il part et il revient (cheffe de projet, institut technique, bovin).*

La perte de conscience des bovins en abattage sans étourdissement suit ainsi trois phases : une première où l'animal manifeste clairement des signes de conscience, une deuxième où les indicateurs commencent à disparaître de façon anarchique et une troisième où, les indicateurs les plus tardifs étant négatifs, l'animal est très probablement inconscient. Mais comme les indicateurs qui disparaissent le plus tardivement peuvent rester présents pendant plusieurs minutes (c'est le cas du réflexe cornéen), l'enjeu pour le professionnel est de choisir dans ses modes opératoires les indicateurs qui satisferont les services vétérinaires sans pour autant perturber le flux productif. Mais même en s'appuyant sur un panel d'indicateurs, certains professionnels rencontrent toujours des difficultés et finissent par préférer au contrôle formel une observation générale fondée sur l'expérience et le ressenti :

> *Je pense qu'il y a du travail à faire pour mieux évaluer mais le rituel c'est un peu plus complexe parce que ça va être sur un temps long, et vraiment entre conscience, inconscience euh...pff (soupir). Moi je vais paraitre folle quand je dis ça (rires) mais des fois je ressens les choses je me dis celui-là je pense qu'il est encore conscient, il y a des opérateurs qui font la même chose. Parce que si on*

peut pas se rattacher à des choses très concrètes on se rattache à un ressenti qu'on a (cheffe de projet, institut technique, bovin).

4.1.2.2. L'impact du contrôle de la perte de conscience sur le flux productif

Si le contrôle de la perte de conscience pose autant question aux professionnels en rituel, c'est parce qu'il tend à saccader le déroulement des opérations en introduisant de l'incertitude dans le procès de production. Cette problématique concerne tous les types d'abattage et l'ensemble des établissements, toutes catégories confondues, comme le rapporte ce directeur d'abattoir prestataire à propos de l'abattage avec étourdissement :

On demande au préposé vétérinaire de contrôler les signes de conscience, mais c'est quelque chose qui est quand même assez délicat à contrôler et surtout en situation de travail rapide, où il faut avancer. (…) Dans la précipitation c'est quelque chose qui des fois est un peu subjectif. C'est vrai que vérifier les signes de conscience bon il faut le faire, ça va dans le sens d'un contrôle de l'activité dans le flux, c'est à dire qu'on peut rester là et observer, il y a eu l'assommage est-ce qu'il y a un signe de conscience. Mais c'est vrai que si peu qu'on commence à avoir une hésitation, à arrêter, à interpeller l'opérateur…Et puis l'opérateur travaille, il y a deux personnes derrière lui en train de l'observer, c'est une situation de stress, alors qu'on sait que l'animal il va être mort, il va être saigné cinq secondes plus tard. (…) En bovin certes on a une faible cadence mais c'est le même opérateur qui va chercher l'animal, qui le met au piège, qui l'assomme, qui le suspend et qui le saigne, donc il reste pas sans rien faire (directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 3).

La cadence s'élève dans cet abattoir à une dizaine de bovins à l'heure. Malgré ce faible rythme, le directeur considère que les contrôles de protection animale peuvent provoquer des ralentissements. D'une part car, comme dans de nombreux abattoirs de cette taille, un seul et même opérateur s'occupe de faire entrer l'animal dans le piège, de l'étourdir, le suspendre et le saigner (il est donc ralenti dans son travail), d'autre part car ces contrôles peuvent conduire à des « hésitations » et des discussions sur l'état de conscience de certains animaux. Ce n'est donc pas le contrôle en soi qui pose problème (il « va dans le sens d'un contrôle de l'activité dans le flux »), mais les débats qu'il peut occasionner qui, eux, peuvent provoquer des ralentissements voire des trous sur la chaîne. De manière générale, l'industriel a besoin de pratiques normalisées pour travailler sans interruption et à un rythme régulier. Même dans les petits établissements où la chaîne n'est pas cadencée (les ouvriers font avancer les carcasses de poste en poste en utilisant la gravité), un retard pris sur un poste de travail se répercute sur l'ensemble de la ligne.

Bien que l'évaluation de l'état de conscience des animaux puisse faire débat pour tous les types d'abattage, les discussions et les tensions sont démultipliées dans le cas de l'abattage sans étourdissement en raison des difficultés liées à l'évaluation de l'état de conscience des animaux. C'est la raison pour laquelle certains professionnels ont tendance à préférer se conformer à un temps donné plutôt qu'au contrôle formel de la perte de conscience. Alors que

le respect d'un délai permet de normaliser le travail et d'installer un rythme de croisière, le contrôle de la perte de conscience introduit du flou et de la discontinuité dans le procès.

> *Ce qui est important c'est la perte de conscience c'est pas les temps, mais quand vous faites travailler des gars sur chaine à un moment donné pour les rassurer et pour que ça puisse fonctionner on met ça en temps, parce que l'administration aussi elle aime bien tout dépiauter et dire "tiens on va leur demander au minimum de respecter deux fois 45 secondes". Alors qu'en fait elle aurait très bien pu dire "je veux qu'il y ait une perte de conscience". Mais comme on sait pas trop ce que c'est on en déduit des temps. Donc on se fait doublement taper dessus, soit parce qu'on respecte pas les temps, soit parce qu'en respectant les temps on respecte pas la perte de conscience (rires), c'est un peu terrible (directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 4).*

Ce verbatim illustre bien la difficulté des professionnels à conjuguer obligation de moyens et de résultats à l'étape de la mise à mort. Le respect d'un délai permet de fixer les choses, d'avoir une consigne claire et concrète à faire appliquer sur le terrain pour maintenir le flux productif. Cependant, il ne suffit pas à coller à la réglementation puisque le professionnel doit adjoindre au respect de ce timing un contrôle systématique de l'état de conscience des animaux qui, lui, peut faire varier le délai. Et comme ce contrôle est particulièrement complexe dans le cas du rituel, qu'il implique une part de subjectivité et prête facilement à divergence, seul le respect d'un temps moyen permet de maintenir le flux productif. D'où l'ambivalence du verbatim précédent : d'un côté le directeur reconnaît que la mise en temps est nécessaire pour travailler, de l'autre il la déplore dans la mesure où les délais peuvent fluctuer selon l'évaluation de l'état de conscience des animaux. Cette ambiguïté se retrouve chez un second directeur rencontré (qui est aussi représentant d'une fédération d'abattoirs) :

> *Il y a une vétérinaire qui était là en remplacement qui me dit "écoutez je pense qu'il y a eu un problème, pouvez-vous vérifier ?" (...) Elle avait trouvé que ça allait trop vite, et elle disait qu'on attendait pas le délai. J'ai dit "non on attend le délai, ils attendent le délai, mais par contre je suis pas content parce qu'ils font pas le contrôle des réflexes". Du coup elle pensait qu'on allait trop vite, non ils vont pas trop vite mais ils vérifient pas (...) le réflexe cornéen sur tous les animaux. (...) J'ai dit [à l'ouvrier] "c'est pas parce que t'attends une minute trente que tu fais pas de réflexe". (...) Il est tombé dans une sorte de facilité de dire bon ben au bout d'une minute trente on sait que l'animal il a perdu conscience, je lui ai dit "non, tu fais", (...) je veux qu'il ait le réflexe de faire systématiquement le réflexe parce qu'après, comme n'importe quel être humain, au bout d'un moment ben on le fait plus. Tandis que s'il le fait d'une façon automatique sur chaque animal même si c'est un conventionnel, et ben du coup ça devient un réflexe et on le fait systématiquement et il y a plus de discussions (représentant fédération d'abattoir, bovin / 2).*

Lors d'une inspection officielle, une vétérinaire vient trouver ce directeur pour lui signaler que ses ouvriers ne respectent pas les délais minimums d'attente dans le piège après égorgement de l'animal. Le directeur se rend alors en zone d'abattage, contrôle les temps et s'aperçoit que ce qui pose problème ne se situe pas au niveau du timing mais du contrôle des

indicateurs de perte de conscience. Il demande alors à son ouvrier d'ajouter au respect du temps un test systématique du réflexe cornéen. Mais, ce faisant, le directeur ne résout pas complètement le problème puisqu'il retombe sur la difficulté évoquée par les autres professionnels, à savoir que l'utilisation d'un seul et unique indicateur ne suffit pas à s'assurer efficacement de la perte de conscience des animaux. Le fait qu'il demande à son ouvrier de contrôler le réflexe cornéen « d'une façon automatique » traduit ce besoin en fonctionnement normalisé, là où la diversité des réactions comportementales des animaux implique plutôt une attitude de vigilance et d'attention fondée sur l'observation d'un ensemble de signes. Les conséquences de ces difficultés à associer obligation de moyens et de résultats sont toutefois limitées dans les abattoirs des deux derniers directeurs cités car ils fonctionnent avec de faibles cadences (respectivement 10 et 20 bovins/h) qui permettent de laisser les animaux dans le piège suffisamment longtemps pour faire converger délais minimums et disparition des signes de conscience.

Dans les établissements de type intermédiaire, les professionnels rencontrés ont tendance à diviser le contrôle de la perte de conscience en deux phases. Au lieu d'attendre 90s dans le piège, ils attendent 45s, éjectent l'animal et poursuivent le contrôle en zone d'affalage. De cette façon, le professionnel gagne du temps puisqu'un second animal peut être introduit dans le piège, immobilisé puis égorgé pendant que le premier termine de perdre conscience en zone d'affalage. Par conséquent, si les cadences sont plus élevées dans ces sites que dans les abattoirs prestataires, elles restent globalement peu affectées par les mesures de protection animale :

> *Les cadences normales c'est entre 30 et 40 animaux par heure, donc c'est pas énorme. Le rituel ralentit un peu, on va ralentir de cinq animaux par heure à peu près quoi. (...) Globalement nous ça change pas grand-chose parce qu'à 30 animaux, 30-35 animaux par heure, globalement un bovin toutes les deux minutes, on a le temps d'attendre les 90 secondes. Ça nous retarde vraiment si on est dans un cas où on a un bovin qui a une perte de conscience retardée, mais dans ce cas là nos procédures nous imposent de l'assommer. Donc finalement ça va pas nous faire perdre énormément de temps (directrice qualité, industriel, bovin).*

> *L'abattage rituel même à l'époque où il y avait moins de pression concernant le bien-être animal, ça a toujours demandé plus de temps. On peut estimer la perte de productivité, bon c'est très variable d'un abattoir à l'autre selon l'équipement, mais on peut estimer la baisse de la productivité de 15 à 30% selon les abattoirs, quand on fait du rituel. (...) La majorité des abattoirs de bovins [au volume significatif] en France ils tournent à 35-37, et quand vous allez faire du rituel vous allez tomber à 25 (consultant, bovin / 1).*

Un autre responsable qualité rencontré a lui-aussi divisé le contrôle de la perte de conscience en deux phases. Mais tandis qu'il a indiqué pour la première (animal dans le piège) le délai minimum obligatoire de 45s, il n'a pas quantifié la seconde (animal en zone d'affalage), précisant seulement dans ses modes opératoires les indicateurs à vérifier par les opérateurs. Cette semi-quantification lui permet de garder une marge de manœuvre. Lorsque

les animaux ne présentent plus de signes de conscience au bout de 45s, ils peuvent être libérés de la contention puis directement suspendus. Comme, de toute façon, l'observation des signes de conscience est complexe à effectuer dans le piège, les opérateurs ne les contrôlent véritablement qu'une fois l'animal en zone d'affalage :

> *On a indiqué dans nos modes opératoires qu'on allait ouvrir le piège à partir du moment où les signes de conscience accessibles depuis l'extérieur du piège étaient passés au vert. L'animal est considéré comme inconscient depuis les signes extérieurs. Arrivé sur la berce d'affalage, on continue d'évaluer la conscience avec les signes de conscience accessibles depuis l'extérieur, et à partir de là on peut faire un hissage (responsable qualité, intermédiaire, bovin).*

Si les opérateurs doutent de l'état d'un animal en zone d'affalage, ils prolongent l'attente jusqu'à disparition des signes. Comme le responsable qualité n'a associé aucun délai au contrôle des indicateurs, alors les ouvriers peuvent aussi bien suspendre les animaux au bout de 60s que de 90 ou 120s. Ce qui permet à l'abatteur de garder une certaine flexibilité et d'éviter de recourir systématiquement à l'étourdissement post-jugulation après 90s.

> *Une fois dans la berce [au départ] on avait un temps minimum, on l'a levé par rapport à (…) la situation où on s'est dit à 30s près, aller faire un assommage pour un animal qui n'a plus qu'un petit reliquat de réflexe cornéen et qui est déjà dans un coma profond, le faire sortir du circuit halal alors qu'il s'est passé 2mn30, c'est dommage. On a fait une relecture règlementaire, ça permet de dire ben en fait on peut se permettre d'attendre un petit peu plus, surtout dans ces situations là. (…) Mais ça c'est de l'interprétation de texte, les textes sont beaucoup plus manichéens que ça et disent "libération [du piège] quand il y a perte de conscience et puis basta" (responsable qualité, intermédiaire, bovin).*

Le responsable qualité le sait, ce montage est précaire et peut à tout moment être retoqué par les services vétérinaires, puisque la loi exige que l'animal ne soit libéré du piège que lorsqu'il ne présente plus aucun signe de conscience. Pour autant, cet arrangement est à ses yeux la seule façon de conjuguer variabilité des temps de perte de conscience et normalisation des pratiques. Mais un dernier problème subsiste. Si cette flexibilité en zone d'affalage permet d'éviter les problèmes commerciaux auxquels un étourdissement systématique à 90s conduirait, elle peut devenir bloquante et perturber le flux productif si certains signes de conscience persistent trop longtemps. C'est la raison pour laquelle le responsable qualité ne recourt pas au test du réflexe cornéen (étant le signe qui disparaît le plus tardivement), au contraire de son interlocuteur vétérinaire qui, lui, considère cet indicateur comme le plus sécurisant. D'où des tensions fréquentes sur l'état de conscience des animaux en abattage sans étourdissement.

Comment s'en sortent les établissements les plus industriels ? Nous avons vu grâce à l'enquête en abattoir les différentes stratégies mises en œuvre par les professionnels : décalage du temps de travail, utilisation de deux pièges en simultané, modification des horaires de travail. Un responsable d'abattoir d'un grand groupe industriel m'a présenté la manière dont les choses sont gérées dans deux des sites de son groupe. Le premier établissement produit

70.000 tec/an et possède deux pièges (dont un box rituel) pour l'espèce bovine (un pour les veaux, l'autre pour les gros bovins) ; le second est à 50.000 tec/an et travaille avec trois pièges (dont deux rituels). La cadence en abattage conventionnel de gros bovins s'élève à 50/h dans le premier abattoir et à 80/h dans le second, l'objectif étant pour l'industriel de maintenir ce niveau de productivité en rituel. Comme le professionnel travaille avec une multitude de clients aux exigences variables, les modes opératoires mis en place diffèrent selon la manière de réaliser l'abattage rituel. On retient trois niveaux d'exigences :

- Les clients qui acceptent l'étourdissement post-jugulation immédiatement et le contact entre carcasses rituelles et non rituelles ;
- Les clients qui refusent tout étourdissement mais acceptent que les carcasses rituelles et non rituelles se côtoient sur la chaîne ;
- Les clients qui refusent tout étourdissement et tout contact entre les carcasses.

Ces différents niveaux d'exigences correspondent à trois procès d'abattage que j'ai synthétisé dans le tableau suivant :

Tableau 12 : Synthèse des trois modes d'abattage halal dans un abattoir de bovins de type industriel

	Etourdissement post-jugulation	Mixité sur la chaîne
Procès 1 (P1)	Oui	Oui
Procès 2 (P2)	Non	Oui
Procès 3 (P3)	Non	Non

Dans le premier abattoir, les deux premiers procès permettent de conserver la cadence de 50/h. En P1, malgré la perte de temps induite par la phase de contention, l'étourdissement post-jugulation permet de suspendre l'animal immédiatement en sortie de piège, limitant les ralentissements de chaîne. En P2, la diminution provoquée par la phase de contention et le contrôle de la perte de conscience fait chuter la cadence à une trentaine de bovins/h. Mais comme le professionnel possède un second piège et que le client accepte que les carcasses rituelles et non rituelles se côtoient sur chaîne, il abat en parallèle dans son piège conventionnel une vingtaine de bovins, retrouvant sa cadence de 50/h. En P3 en revanche, comme le client n'accepte ni l'étourdissement ni la mixité des carcasses sur chaîne (rendant impossible l'alternance des pièges conventionnel et rituel), la cadence diminue à 30/h. Dans le second abattoir, les deux premiers procès permettent de travailler en simultané avec deux pièges et d'atteindre, dans les deux cas, la cadence de 80/h. Le troisième procès est le plus exigeant mais comme l'abattoir est doté de deux pièges rituels, il peut les faire fonctionner en

parallèle à 35/h, ce qui lui permet d'atteindre une cadence générale de 70/h. La diminution de 10/h peut alors être compensée par des aménagements organisationnels supplémentaires (décalage du temps de travail, contrôle de la perte de conscience en zone d'affalage plutôt que dans le piège, etc.) qui limitent la perte de productivité. En fin de compte, seul le P3 de l'abattoir n°1 affecte la productivité du professionnel.

Que peut-on retenir de ces différentes situations ? Globalement, les abattoirs réussissent à absorber les contraintes générées par les mesures de protection animale en mettant en œuvre différents arrangements techniques et organisationnels : dans les abattoirs prestataires en allongeant la période d'attente dans le piège ; dans les abattoirs de taille intermédiaire en divisant en deux le contrôle de la perte de conscience (45s dans le piège et un temps variable en zone d'affalage) ; dans les grands abattoirs industriels en distribuant les abattages entre plusieurs pièges. A la lueur de ces résultats, on s'aperçoit que ce qui pose véritablement problème dans le cas de l'abattage rituel n'est pas tant la détermination de délais que les interminables discussions auxquelles conduisent les incertitudes sur l'état de conscience des animaux. D'autant qu'en plus de la variabilité des temps de perte de conscience, plusieurs professionnels rencontrés soulignent une grande diversité de savoir-faire chez les sacrificateurs :

> *Il y a autant de pratiques que de sacrificateurs. (...) Moi ce qui est marrant c'est que souvent je fais voir des vidéos de pratiques [lors de formations] par exemple, et généralement s'il y a un sacrificateur dans la salle il me dit "ah mais ça va pas ça, c'est pas halal". Donc je suis quasiment sûre dès que je montre une vidéo que c'est pas halal pour le sacrificateur. (...) Je fais voir une vidéo d'un geste qui a pu se faire dans un autre site, pour le sacrificateur qui est présent en salle "c'est pas halal ça, ah non c'est pas fait comme il faut". Moi c'est vraiment l'impression que j'ai, c'est à dire que chacun a sa manière. (...) C'est sacrificateur-dépendant, c'est même pas lié à un rite, il y a le jour et la nuit, il y a du je coupe ma tranche de pain je mets 20 coups de couteau pour arriver à trancher la gorge et puis j'en mets deux et je fais ça très proprement dans le sens où c'est très net quoi, je sais affiler mon couteau, je sais pas faire, je recoupe les occlusions je ne les recoupe pas (cheffe de projet, institut technique, bovin).*

L'un des responsables qualité rencontrés regrettait d'ailleurs que le geste d'égorgement ne fasse pas l'objet chez les sacrificateurs et les agences de certification halal d'un contrôle religieux rigoureux, alors que sa maîtrise a un double impact : d'un côté en termes de protection animale, de l'autre en termes de production, dans la mesure où un geste mal effectué peut ralentir la qualité d'évacuation du sang, rallonger la durée de perte de conscience et, en bout de chaîne, perturber le flux productif :

> *Vous avez une manière d'abattre un animal rituellement, à la fin ça aboutit à une estampille qui va vous dire "cet animal est halal, casher, ou ne l'est pas". (...) L'acte de jugulation ne fait pas partie des éléments qui permettent de dire si c'est halal ou pas halal, il faut juste qu'il y ait un sacrificateur qui l'ait fait, mais c'est un geste qui n'est pas remis en question. (...) Alors que nous techniquement, industriels, ce geste de jugulation pour des raisons de protection animale on le*

remet en cause et on va faire des rappels aux opérateurs en leur disant qu'ils ont une obligation de faire maximum trois aller-retour avec leur lame au moment de la jugulation. Donc il y a une imperfection technique possible, mais ça va pas aboutir à une imperfection religieuse (responsable qualité, intermédiaire, bovin).

4.2. La perception de l'abattage rituel chez les professionnels rencontrés

Il ressort des entretiens avec les professionnels une position unanime : tous souhaiteraient que la pratique de l'étourdissement se généralise aux abattages rituels d'un côté pour des raisons productives et économiques, de l'autre pour des questions de protection animale.

4.2.1. Contraintes productives et impacts économiques de l'abattage rituel

A l'instar du directeur de l'abattoir n°1 qui disait réprouver la pratique de l'abattage rituel mais profiter du marché halal « sans aucun état d'âme », la plupart des industriels rencontrés donnent le sentiment de faire de l'abattage rituel par défaut, soit parce que la pratique leur est imposée par leurs clients, soit parce que le marché est nécessaire à la survie de leur établissement (c'est par exemple la position du responsable qualité de l'abattoir n°6).

C'est un gros marché, économiquement c'est un marché qui se développe. On parlait tout à l'heure de la baisse de consommation [de viande conventionnelle]. S'il y a une population qui consomme de la viande, qui n'arrête pas d'en consommer, c'est la consommation musulmane. (...) C'est par contre un marché où compte-tenu des contraintes, économiquement c'est très compliqué, c'est à dire qu'un abattoir très performant peut tourner à 50-60 à l'heure, quand vous faites de l'abattage rituel vous descendez à 20, parce que le délai entre la saignée et l'habillage est multiplié par deux et demi, parce que compte-tenu du fait qu'il faut laisser l'animal dans le piège pendant 45 secondes et puis 45 secondes derrière, on a des délais qui sont extrêmement longs. Donc vous avez un impact économique qui est ralentissement de la cadence. (...) [La profession est] en faveur de la généralisation de l'étourdissement sous réserve que ce soit accepté par les clients, et tout est là, c'est ça le sujet. Nous on est prêt à le faire, on sait le faire, on préfèrerait le faire, si nos clients ne veulent pas c'est eux qui achètent la viande donc... (représentant fédération d'abattoir / 2).

Les propos de ce professionnel sont à nuancer concernant la perte de productivité qu'il impute à la pratique de l'abattage rituel sans étourdissement. Nous avons vu que, dans la plupart des cas, les grands abattoirs industriels ne passent pas de 50 à 20 bovins abattus à l'heure mais adoptent un certain nombre d'aménagements techniques et organisationnels pour conserver la cadence ou, au moins, en limiter la réduction. Cela dit, la pratique est indéniablement plus contraignante d'un point de vue productif et génère un certain nombre de surcoûts par rapport à l'abattage conventionnel :

> *Il y a un impact économique en rituel qui est de plusieurs ordres. Le premier c'est les coûts directs, donc la productivité. Effectivement vous allez perdre [selon les sites] entre 15 et 30% de productivité à l'abattoir. Il y a [ensuite] un certain nombre de problèmes liés à la gestion des coproduits, par exemple le sang. Le sang en abattage rituel vous pouvez pas le récupérer, donc vous pouvez pas le valoriser, vous pouvez pas le vendre. Il y a un certain nombre de graisses aussi dont les spécialistes de la valorisation de ces produits-là ne veulent pas, parce que derrière ils ont des marchés autres dans les pet-food ou dans la grande industrie agroalimentaire où les prescripteurs disent "nous on veut pas de matière première provenant d'animaux qui n'ont pas été étourdis". Donc vous avez des coproduits qui sont moins bien valorisés. Et puis il y a un coût de la certification halal. (…) Si les sacrificateurs sont vos employés ça vous coûte moins cher que si vous faites appel à un organisme tiers, ça c'est le premier point. Et puis le deuxième point c'est le coût de la certification, c'est à dire le coût de l'agrément délivré par tel ou tel organisme, mosquée, etc. (consultant, bovin / 1).*

Comme l'évoque ce consultant, de plus en plus d'entreprises agroalimentaires semblent désormais exiger que la viande qu'ils achètent ne provienne pas des rebuts de l'abattage sans étourdissement. Cette demande est à resituer au regard de l'explosion récente des démarches d'étiquetage et de labellisation des produits favorables au bien-être animal :

> *On fait face à la multiplication des démarches en matière de protection animale de tous les distributeurs, tout le monde veut avoir son référentiel, tout le monde veut auditer tous les sites, et c'est du grand n'importe quoi. (…) Aujourd'hui tous ces distributeurs-là exigent que tous nos abattoirs soient audités par leurs auditeurs, selon leur grille. Donc on arrive à la situation où un abattoir X peut être audité cinq fois sur le même sujet, (…) à nos frais, en mobilisant nos personnels. On arrive à des situations complètement aberrantes. (…) Le pire c'est que les référentiels sont transposables, les référentiels c'est ni plus ni moins que la réglementation et les guides de bonnes pratiques, ils révolutionnent pas les choses. (…) Certains distributeurs ont leur grille qu'ils ont fait valider auprès de l'OABA mais concrètement quand vous rentrez dans le fond du sujet ils ont pas inventé la poudre, c'est de la réglementation quoi (directrice qualité, industriel, bovin).*

Certaines démarches *welfare-friendly* s'accompagnent ainsi de requêtes spécifiques en matière de traçabilité des produits carnés qui, selon cette directrice qualité, ne vont pas sans paradoxes :

> *Certains [distributeurs] ont le culot d'aller nous demander de ne plus leur fournir de viande issue d'animaux non assommés alors qu'en parallèle ils nous demandent de développer des produits halal. Ils voudraient qu'on ait deux circuits vraiment spécialisés, un pour le conventionnel, issu d'animaux étourdis, et un pour le rituel issu d'animaux égorgés, mais que jamais, à aucun moment, les deux ne se croisent. Sauf que d'un point de vue industriel c'est impossible (directrice qualité, abattoir industriel).*

Cette demande de « purification » des circuits d'approvisionnement est récente. Elle montre que l'abattage sans étourdissement comporte désormais un coût réputationnel qui peut emprunter deux principaux canaux : le canal commercial (que l'on vient de voir avec les distributeurs) et le canal médiatique (qui correspond au risque qu'une vidéo filmée en caméra cachée fasse irruption sur les réseaux sociaux). Concernant ce dernier, l'entreprise Charal

s'est retrouvée en 2009 au cœur d'une controverse suite à la diffusion par des militants de l'association L214 d'une vidéo montrant (notamment) la pratique de l'abattage rituel. En réaction, l'entreprise a imposé l'étourdissement post-jugulation immédiatement après saignée dans l'ensemble de ses établissements. Auditionné en 2016 à l'Assemblée Nationale dans le cadre de la Commission Falorni, le président-directeur général du groupe Bigard (propriétaire de la marque Charal) s'est dit ouvertement hostile à la pratique :

> *…à Metz, qui est un outil de catégorie I, un abattage de femelles avait été filmé sans étourdissement, avec saignée à cru. On voit l'animal au bout d'une élingue. Le folklore dure plus d'une minute ; c'est très long. Il faut l'interdire. Aujourd'hui, Charal ne fait plus d'abattage rituel sans étourdissement. L'abattage sans étourdissement d'un bovin femelle est encore plus difficile que celui d'un mâle. L'égorgement d'une vache laitière de race Holstein peut durer deux minutes ; c'est insupportable (cité dans Falorni et Caullet 2016, 388).*

Si la généralisation de l'étourdissement post-jugulation dans les abattoirs Charal fut motivée par des questions d'image et de réputation, elle permet aussi d'améliorer la sécurité des ouvriers chargés d'accrocher les bovins en sortie de piège. Car selon certains professionnels, la mise en œuvre des délais minimums d'attente dans le piège a accru les risques d'accidents à ce poste :

> *Quand vous égorgez il y a un moment où ça va pédaler, vous allez avoir un moment d'attente, ça va repédaler, re moment d'attente puis les mouvements vont être moins violents, moins amples, et ainsi de suite, pour s'éliminer au fur et à mesure. Donc avant quand on éjectait rapidement on arrivait à enchainer les cycles avant le deuxième cycle. (…) Maintenant avec ces délais-là effectivement vous tombez très souvent dans un cycle où il bouge (représentant fédération d'abattoir / 1).*

Si l'étourdissement post-jugulation représente un moindre mal, plusieurs d'entre eux considèrent tout de même que la pratique n'est pas optimale d'un point de vue économique :

> *Quand vous faites de l'étourdissement post-jugulation ça reste un petit peu plus compliqué, il faut quand même saigner l'animal alors qu'il est conscient. Mais vous faites courir moins de risques à vos salariés parce que vous étourdissez l'animal quand il est dans le piège, donc une fois qu'il est sorti du piège il est étourdi il peut plus se relever. Economiquement vous regagnez pas complètement le niveau de cadence parce qu'il y a toujours la saignée qui est quelque chose d'un peu plus compliqué, mais vous êtes quand même sur des choses qui sont plus simples (représentant fédération d'abattoir / 2).*
>
> *Il n'y aucun gain [à l'étourdissement post-jugulation en rituel], parce que la chaine est ralentie le temps que le sacrificateur opère, ça c'est de toute façon incontournable, il faut plus de temps pour juguler un animal que pour lui mettre un coup de Matador. Et ensuite vous étourdissez, c'est à dire que vous n'économisez même pas le poste de l'étourdissement (consultant, bovin / 1).*

Le point de vue de ces deux acteurs est à nuancer au regard, par exemple, du désidérata du responsable qualité de l'abattoir n°5 pour qui l'étourdissement post-jugulation

serait une réelle avancée, dans la mesure où elle résoudrait les problèmes posés par la variabilité des temps de perte de conscience :

> *C'est pour moi le seul combat qui est accessible sur la partie rituelle sur le bien-être animal. Ceux qui veulent se battre contre ne peuvent pas, l'effet de masse, de quantité, fait qu'on ne peut pas interrompre ces pratiques-là. Il y a un marché, il y a une guerre économique par rapport à ça, il y a des intérêts religieux, donc on peut pas se dire qu'on va arrêter ce truc-là. Par contre d'un point de vue pragmatique là où les techniciens peuvent faire quelque chose, et uniquement sur l'évaluation technique, c'est dire que si on aide les gens qui lisent les textes à bien comprendre que dans leurs textes c'est indiqué que la saignée doit être effectuée consciente et leur montrer que techniquement la saignée s'arrête bien avant la perte de conscience. (...) Donc si on leur dit "c'est religieusement acceptable, maintenant laissez la main à la partie technique et on met en place l'arrêt de la conscience", on peut gagner du temps. C'est à dire que de deux, trois minutes de perte de conscience on va passer à 45 secondes ou une minute. Ça a un intérêt pour le bien-être animal, fondamental, mais ça a aussi une action évidemment industrielle, parce qu'on optimise, on accélère le processus industriel et qu'aujourd'hui la guerre des cadences ça donne une indication de la rentabilité du site. (...) L'objectif serait d'abord d'ouvrir la porte, première étape ouvrir la porte, dire "l'étourdissement post-saignée est possible", fixer un premier délai, dire ben voilà c'est tant, et après le travail des années suivantes ce sera année après année de raccourcir ce délai (responsable qualité, intermédiaire, bovin).*

Pour travailler l'acceptabilité religieuse du procédé, ce responsable qualité encourage même à modifier les mots employés et à forger une nouvelle terminologie, moins marquée sur le plan symbolique :

> *D'un point de vue sémantique, là les mots ont une valeur, si on veut aussi que ces choses-là fonctionnent, il va falloir modifier la sémiologie. Il faut faire en sorte qu'on ne parle plus d'étourdissement si on veut que les gens (...) ne se bloquent pas là-dessus. Ça veut dire que ça va être un matériel qui va servir à autre chose que la perte de conscience, même si on sait que ça va servir à la perte de conscience derrière. (...) [Le mot] est trop fort pour pouvoir être utilisé, c'est à dire qu'assommage, étourdissement, (...) il faudra trouver un mot, parce qu'aussi malheureusement en face, au niveau de la clientèle derrière les mots comptent, et quand on va sur des forums ou des échanges par rapport au rituel, ça simplifie à l'extrême et puis il y a le vrai halal, le faux halal, (...) et puis il n'y a plus de discussion technique (responsable qualité, intermédiaire, bovin).*

En fin de compte, si la pratique de l'étourdissement post-jugulation ne permet pas d'atteindre un niveau de cadence comparable à celui atteint en abattage conventionnel, sa généralisation présenterait néanmoins pour les industriels l'avantage de réduire les coûts et les contraintes productives et, surtout, de standardiser les pratiques. Car entre les disparités d'exigences d'une agence de certification halal à l'autre, l'hétérogénéité des savoir-faire des sacrificateurs et la variabilité des temps de perte de conscience des animaux, les industriels affichent tous, d'une manière ou d'une autre, une volonté de travailler avec une pratique standardisée :

Moi je travaille localement dans mon entreprise mais mon fonctionnement est de chercher aussi des évolutions sur le terrain national. Parce qu'une évolution locale, si elle n'est pas reprise collectivement à l'échelle nationale, est en danger d'être réduite par une action d'inspection qui va dire "vous faites pas comme les autres parce qu'on a vu ailleurs que c'était pas comme ça donc on va vous l'interdire". Ou d'un point de vue industriel de dire "vous vous faites pas comme les autres donc vous faites moins bien que telle certification donc votre produit n'est pas intéressant donc on l'achète pas". Donc l'harmonisation de ce type de pratiques là, de ce type de projets là à l'échelle nationale, le fait de diffuser cette manière de faire permet aussi de gommer des concurrences liées à la protection animale (responsable qualité, intermédiaire, bovin).

Il y a une vraie hétérogénéité sur le terrain, enfin il y a une vraie hétérogénéité au sein du culte musulman qui du coup sur le terrain fait que vous avez de tout. (...) [Avoir un mode seul et unique mode opératoire] ce serait une bonne nouvelle. (...) Nous notre proposition elle est claire, on préfère pratiquer l'étourdissement. Maintenant si les clients ne veulent pas ben on répond à la demande de nos clients. Mais notre proposition, et on l'a faite, c'est de dire essayons de travailler sur des processus d'étourdissement qui soient compatibles avec l'abattage rituel, c'est à dire étourdissement réversible ou étourdissement post-jugulation et essayons de faire que ce soit accepté dans des normes, que ce soit quelque part généralisé, ce serait une vraie avancée (représentant fédération d'abattoir / 2).

[Dans les différentes entreprises du groupe] je vais avoir une diversité de mosquées avec lesquelles on travaille (...) et pour le coup là ça crée une hétérogénéité au niveau du process d'abattage. (...) Moi j'aimerais effectivement, mais ça c'est vraiment mon avis personnel, je parle pas au nom de [nom du groupe], que l'étourdissement puisse être généralisé. Pas pour des raisons de productivité parce que quelque part je m'en fiche, mais pour des problèmes de bien-être animal et d'arrêter les débats sur le bovin est conscient, il est pas conscient, enfin...c'est trop compliqué quoi, on a un animal vivant et on doit évaluer en quelques secondes si oui ou non il est conscient, s'il ressent de la douleur, enfin... (directrice qualité, industriel, bovin).

Il y a une diversité de pratiques qui est impressionnante je trouve, et même un peu gênante dans le sens où il y a pas de...en fait ils justifient leur pratique par un texte religieux mais on se rend compte que dans les pratiques on dirait qu'il y a 50 textes religieux quoi. Ils voient bien aussi les opérateurs [les professionnels d'abattage], des fois il y a deux trois sacrificateurs qui interviennent, ben que tous les sacrificateurs ont pas les mêmes exigences (cheffe de projet, institut technique, bovin).

Cette volonté de normaliser l'abattage rituel autour d'une seule et même pratique incluant dans l'idéal un étourdissement est renforcée par un sentiment de partialité entre l'accroissement des règles en abattage conventionnel et l'autorisation donnée aux cultes d'y déroger :

Aujourd'hui on est amenés à dire à nos opérateurs qui font la saignée "quand tu fais de l'abattage traditionnel tu vas être très très vigilant sur le moindre signe de reprise de conscience d'un animal". (...) Et à côté de ça on leur dit "quand tu fais du rituel, surtout tu dois faire l'inverse, tu dois veiller à ce que l'animal, tu vas contrôler qu'il soit bien conscient, et tant qu'il est conscient tu ne fais surtout rien". D'un côté tu lui dis, en traditionnel, "si par hasard il y a le moindre signe de conscience tu interviens pour qu'il soit inconscient", et dans l'autre cas c'est

> *complètement l'inverse, "tant qu'il est conscient tu fais rien". C'est pas possible, on peut pas former du personnel à deux choses aussi antinomiques que celles-là (consultant, bovin / 2).*
>
> *Vous avez un impact social qui est important, c'est à dire qu'on fait peser de plus en plus d'exigences sur les gens qui sont à l'abattage pour bien faire l'assommage, pour bien faire la saignée, pour bien vérifier que l'animal est inconscient, et tout d'un coup on fait de l'abattage rituel et il n'y a plus toutes ces règles-là. C'est socialement difficile à expliquer, c'est socialement compliqué parce que l'animal restant conscient, il peut avoir des gestes assez dangereux, donc c'est compliqué pour une entreprise de faire de l'abattage rituel (représentant fédération d'abattoir / 2).*
>
> *Les opérateurs ils comprennent pas qu'on vienne chercher la petite bête quand ils font du conventionnel et qu'on autorise du rituel, à chaque formation...alors moi j'ai pas à me prononcer quand je fais de la formation, j'ai pas à dire ce que j'en pense, mais eux c'est le retour..."mais comment on peut autoriser ça, et là le bien-être on en parle?" euh...enfin moi j'ai du mal à répondre à ça (cheffe de projet, institut technique, bovin).*

L'agrégation de ces différentes contraintes fait que le rituel a globalement mauvaise presse chez les professionnels. Entre l'hétérogénéité des pratiques et des exigences du côté des agences de certification halal et des sacrificateurs, la variabilité des temps de perte de conscience (en particulier chez les vaches laitières) et les perturbations productives auxquelles conduisent les difficultés à évaluer l'état de conscience des animaux, les professionnels dressent un portrait cacophonique de l'abattage rituel des bovins en France. C'est la raison pour laquelle tous se prononcent en faveur de la généralisation d'une forme d'étourdissement à la pratique.

4.2.2. La question de la souffrance animale

Comme les agents de l'Etat, la plupart des professionnels considèrent dans l'ensemble que l'abattage sans étourdissement génère un surplus de douleur aux animaux par rapport à l'abattage conventionnel. Mais comme chez les agents de l'Etat, les points de vue sont divers. Commençons par un ancien directeur d'abattoir prestataire chez qui l'abattage rituel représentait plus de la moitié du volume abattu :

> *Moi idéalement je dirais, en l'état actuel des connaissances scientifiques il me semble que l'animal souffre moins quand on l'assomme que quand on lui tranche la gorge. (...) C'est sur cette base raisonnable d'informations qu'on a demandé à tous les abattoirs dans les années 60 d'assommer avant d'égorger. Ben je trouve dommage que les religions ne soient pas capables de réfléchir à ça. (...) Voilà, donc ça c'est ma vision des choses. (...) Après pour mesurer mon propos, en termes de souffrance animale je suis pas sûr qu'il y ait des grands grands écarts entre les deux méthodes. (...) Moi j'avais des gars qui tranchaient la gorge en un seul passage de couteau et...vous vous êtes déjà coupé avec un rasoir ? (...) Quand vous vous donnez un coup de rasoir vous sentez rien, enfin sur le moment vous sentez rien parce que la coupure elle est ultra-rapide. Et après quand vous voyez le flot de sang qui sort, pour moi l'animal il tombe dans les pommes. Alors après qu'est-ce qu'il ressent, qu'est-ce qu'il ressent pas, comment on l'analyse etc., j'en*

> *sais rien, mais pour moi c'est hyper rapide. Mais après ça c'est du subjectif, (...) mon truc il est pas très scientifique. Et puis parce qu'il y a toujours des gars qui sont jusque-boutiste qui vous diront "les 5 à 10 secondes d'écart entre les deux systèmes c'est scandaleux". C'est à dire que si on suppose que pendant 10 secondes l'animal ressent une douleur, on dira "ben il vaut mieux qu'il la ressente pas". A l'inverse moi je me dis "ben qu'est-ce que c'est que 10 secondes dans la vie d'un animal". C'est critiquable ma vision mais... (directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 4).*

Alors qu'il commence par regretter que les cultes n'adoptent pas les méthodes d'étourdissement malgré la prévalence des arguments scientifiques en leur faveur, ce directeur finit par nuancer l'écart moral entre les deux pratiques en considérant qu'un geste bien maîtrisé plonge rapidement l'animal dans un état comateux. On note d'ailleurs que, comme plusieurs vétérinaires, il s'appuie sur l'exemple du coup de rasoir pour justifier l'absence de douleur lors du passage du couteau. Quant à l'état de l'animal durant sa perte de conscience, il en relativise la gravité en rapportant le temps de souffrance lors de la mise à mort à la durée de vie de l'animal. Ce faisant, il adopte une position inverse à celle des agents de l'Etat pour lesquels « le doute doit bénéficier à l'animal ». D'une manière générale, l'acceptabilité de la pratique se joue dans cet intervalle : soit les acteurs jugent inacceptable le laps de temps entre l'égorgement et la mort, puisque que des moyens existent pour abréger la souffrance des animaux ; soit ils en tempèrent l'immoralité en considérant qu'il ne représente finalement que quelques secondes dans la vie des animaux. La plupart des professionnels partagent plutôt la première opinion, avec néanmoins des points de vue plus ou moins marqués :

> *Quand c'est très bien fait, j'imagine que la souffrance de l'animal est réduite, elle est vraiment très limitée, parce que quand vous avez vraiment un flux de sang continu et très abondant...je pense qu'en quelques secondes l'animal il perd conscience. Et ça part de là vraiment, on peut avoir tous les cas de figure mais il y a certains sacrificateurs...quand le geste est pas maitrisé ça se voit tout de suite. (...) [Mais] ça a beau être rapide pour moi c'est toujours trop long quoi, clairement. C'est du rituel qui est bien fait mais pour moi j'ai du mal à parler de processus bien maitrisé, franchement. (...) Il y a toujours un temps c'est jamais instantané, ça n'est jamais comme en conventionnel. Donc on peut limiter, on peut essayer de faire les choses du mieux qu'on peut mais voilà après... (...) C'est quoi qui est supportable, qu'est-ce qu'on tolère, je sais pas dire. Parce que 30 secondes c'est rapide mais en même temps ça peut être long. (...) Sur les animaux qui partent beaucoup plus vite on est aux alentours de 30 secondes. Mais c'est quand même 30 secondes (directrice qualité, industriel, bovin).*

Cette directrice a un raisonnement inverse à celui du directeur précédemment cité. Pour elle, l'état dans lequel l'animal se trouve durant la trentaine de secondes qui succède l'égorgement – quand bien même le geste serait parfaitement maîtrisé – suffit à rendre la pratique difficilement acceptable. Un autre professionnel a un point de vue encore plus catégorique :

> *Moi à titre purement personnel, le fait de laisser souffrir les animaux pendant la mise à mort alors qu'on a aujourd'hui des outils, des moyens qui permettent d'éviter cette souffrance-là, je suis en total désaccord avec ça. (...) Je ne peux pas*

> *entendre le discours de certains qui disent par exemple que l'animal ne souffre pas, je suis peut-être idiot fermé d'esprit etc., mais c'est inentendable pour moi. (...) Ce discours il est tenu sur les bovins en particulier, je l'ai entendu moi, c'est du négationnisme à la limite ce genre de position. Il y a aucun contour scientifique autour de ça, c'est équivalent à du négationnisme, on nie la souffrance de l'animal (consultant, bovin / 2).*

Une consultante interviewée a une position intermédiaire. Alors que les autres acteurs se prononcent tous en défaveur de l'absence d'étourdissement, celle-ci se dit plutôt ouverte par principe à la pratique mais en souligne en même temps les limites :

> *Moi je regrette le mouvement de recul qu'on a en ce moment où beaucoup d'abattoirs qui pratiquaient le soulagement [i.e. l'étourdissement post-égorgement] ne le pratiquent plus, parce que les mosquées ont fait marche arrière. (...) Je fais partie des rares personnes qui font de la protection animale et qui sont pas opposées systématiquement au rituel. (...) C'est extrêmement compliqué de parler sereinement d'abattage rituel, ça part dans les tours, c'est des réactions épidermiques, et je pense que le soulagement était la possibilité pour peut-être faire accepter [le rituel]. (...) Moi il m'est arrivé de dire à des réunions de vétos "je suis pas par principe opposée à l'abattage rituel", on m'a dit "t'es quand même véto comment tu peux dire ça ?" Pour dire que les réactions sont assez fortes...moi je trouve que ça rend difficile, c'est très compliqué de parler calmement de rituel. (...) Donc je regrette que les mosquées fassent marche arrière parce qu'elles avaient accepté le soulagement, c'était un peu une façon de dire "on n'est pas fermées à toute discussion" (consultante, mixte / 5).*

Compte-tenu des tensions et de l'incompréhension que suscite l'abattage rituel (en particulier dans les milieux vétérinaires dont elle fait partie), cette consultante pense que la généralisation de l'étourdissement post-jugulation permettrait de redorer l'image du rituel et de trouver un compromis entre l'exigence religieuse de saignée à vif (elle mobilise elle-aussi l'exemple de l'absence de douleur lors du passage du couteau) et le problème posé par la variabilité des temps de perte de conscience. Or de ce qu'elle constate, les mosquées ont récemment changé de point de vue sur la question, passant d'une position d'ouverture à un refus catégorique. Si un représentant de fédération d'abattoir fait le même constat, il resitue cette évolution sur le long terme :

> *Il y a un certain nombre d'organismes de certification ou de demandes de clients qui étaient assez souples, qui permettaient un étourdissement et qui du jour au lendemain ont décidé qu'on pouvait plus. [Sur le temps long en revanche] je pense que ça n'a pas beaucoup bougé. On a été dans une tendance où on a de plus en plus pratiqué l'étourdissement post-jugulation, que là il peut y avoir un petit retour de balancier inverse, mais j'ai pas le sentiment, c'est un sentiment pour le coup j'ai pas d'éléments factuels pour le dire, qu'il y ait des gros gros mouvements. (...) [Par contre] il y a un rigorisme qui s'est accentué en termes déclaratifs, c'est à dire qu'effectivement on pouvait il y a quelques années, y compris en 2012, évoquer avec le culte musulman le sujet de l'étourdissement post-jugulation et commencer à y réfléchir. Aujourd'hui c'est plus le cas, aujourd'hui ils sont très clairs c'est pas d'étourdissement du tout. Maintenant localement ça n'a pas changé radicalement les choses (représentant fédération d'abattoir / 2).*

Si la période actuelle est marquée par un retour à une saignée à vif, elle succède à une période de recours croissant à l'étourdissement. Pour ce représentant, les pratiques n'ont donc pas foncièrement changé sur le long terme, d'autant qu'il observe des contrastes entre les discours et les pratiques. S'il note la montée d'un « rigorisme déclaratif », il en relativise la portée dans la mesure où les décisions sur les manières de faire demeurent déterminées localement au gré des négociations entre les différentes parties prenantes.

4.2.3. Le sens religieux de l'abattage rituel

Je terminerai en évoquant la réflexion développée par l'un des consultants rencontrés qui, comme nous l'avons vu avec certains agents de l'Etat, peine à trouver du sens à la pratique de l'abattage rituel en milieu industriel :

> *En quoi l'abattage rituel est réellement un rituel ? ça pour moi c'est de plus en plus une question fondamentale. Autrement dit je doute de plus en plus que ce soit un rituel, désormais en 2020. (...) [Un rituel] au sens originel, la dimension du sacrifice, la dimension sacrée, le don, etc. (...) Je pense que c'est devenu un mode opératoire particulier et pas un rituel. Je vais prendre un exemple qui est idiot. C'est comme si je vous disais la viande bio, issue d'animaux élevés en agriculture biologique, doit être abattue sur une chaine d'abattage où on emploierait aucun produit de nettoyage ou de désinfection chimique ou des trucs comme ça, par exemple. Ça voudrait dire qu'on serait obligés de mettre en place un mode opératoire particulier avec des contraintes particulières. (...) Pour moi c'est de plus en plus comme ça, mais il y a pas...je ne vois plus, si toutefois je l'ai vu un jour d'ailleurs, je ne vois pas de dimension spirituelle, c'est ça que je veux dire (consultant, bovin / 1).*

Fort d'une expérience de quarante ans dans le milieu de la viande, cet ancien directeur d'abattoir industriel devenu consultant a longuement côtoyé les responsables des agences de certification halal avec lesquels il a tenté d'aborder la dimension religieuse de l'abattage rituel :

> *Quand vous traitez avec les organismes, représentants de mosquées, ils ne vous parlent jamais de religion, on parle de fric, on parle de marché, on parle d'accords, on parle de contrats mais voilà, comme si vous n'apparteniez pas au cercle. Et moi j'ai passé beaucoup de temps à discuter avec [noms de deux responsables d'agence de certification halal], je les connais très bien. Il y a un sujet de prédilection avec ces deux là c'est la politique, la politique on en parle beaucoup. (...) Et la dimension religieuse c'est toujours moi qui l'abordais, parce que c'est quelque chose qui m'intéresse, parce que j'ai trois religions dans ma famille proche dont une qui est concernée par le rituel. (...) Combien de fois j'ai pu en discuter avec ces mecs là, combien de fois j'ai discuté de la prière, de la bénédiction, les trois mots qu'ils prononcent avant etc., et j'étais maint fois persuadé que les gars me faisaient une réponse convenue, attendue. J'ai souvent douté de la sincérité sur la dimension religieuse de leur acte (consultant, bovin / 1).*

De la même manière que certains agents de l'Etat, ce consultant affiche un fort scepticisme quant à la dimension religieuse de l'abattage rituel, dans la mesure où elle lui

semble réduite à un mode opératoire mécanique dépourvu de toute profondeur spirituelle. Et comme d'autres acteurs rencontrés, il pense qu'un rite digne de ce nom ne peut en aucun cas faire sens en milieu industriel, allant jusqu'à qualifier de « mécréant » le sacrificateur abattant les animaux à la chaîne :

> *Alors c'est peut-être aussi de la faute des abattoirs, des industriels de la viande, mais quand un sacrificateur doit juguler 25 ou 30 animaux à l'heure, peut-on lui faire le reproche d'être un mécréant ? (...) C'est à dire de faire un acte mécanique sans rapport avec sa religion ou Dieu ? (...) Un vrai rituel au sens basique, pour moi (...) ça ne peut pas être industriel, c'est comme si un curé lisait une messe toutes les demi-heures, à mon avis au bout de la trois ou quatrième il disjoncterait le pépère, il ferait ça mécaniquement. (...) Je lis la messe mais ne je ne prie pas, c'est ça la nuance. (...) Donc pour moi il y a une dimension temporelle qui est incompatible avec le rituel quand on est dans un cadre industriel (consultant, bovin / 1).*

5. Les sacrificateurs, bouchers et responsables d'agence de certification halal

Pour rappel, 11 des 12 sacrificateurs interrogés sont des professionnels intervenant quotidiennement en abattoir et un est un sacrificateur occasionnel qui abat périodiquement des ovins à la ferme (pour sa consommation personnelle ou pour le sacrifice de l'Aïd). Sur les 11 sacrificateurs professionnels, neuf sont salariés d'agence de certification halal, un a le statut d'autoentrepreneur et un est un boucher-abatteur. Concernant les six responsables d'agence de certification halal, cinq sont actuellement en activité et un est un ancien porteur d'un projet de contrôle de la viande halal à l'échelle nationale. Toutes les agences ont le statut associatif ; deux sont rattachées à des mosquées et trois sont indépendantes. Enfin, les deux bouchers en viande halal sont spécialisés dans la vente de produits haut de gamme.

Les entretiens avaient pour but d'interroger ces trois catégories d'acteurs sur les enjeux liés à la pratique de l'abattage rituel au regard des règles de protection animale et des questions productives. Les entretiens portaient donc d'un côté sur le travail concret et les conditions d'abattage (règles de travail, cadences d'abattage, matériel et équipement, relations socioprofessionnelles, formation, etc.), de l'autre sur leur perception de l'abattage rituel et conventionnel (différences entre les deux pratiques, sens de la pratique en milieu industriel, souffrance animale, etc.).

5.1. Les problématiques révélées avec la mise en œuvre du règlement de protection animale

5.1.1. Des carences en matière de formation initiale et continue

Les sacrificateurs et les responsables d'agence halal soulignent à l'unanimité d'importantes carences en termes de niveaux d'apprentissage et de formation à la pratique de l'abattage rituel. D'abord parce que, selon plusieurs d'entre eux, l'obtention d'une carte de

sacrificateur auprès d'une mosquée habilitée n'est conditionnée par aucune exigence particulière, si ce n'est la confession musulmane du candidat :

> *Les organismes qui sont habilités aujourd'hui à donner des cartes de sacrificateurs il y en pas un qui donne une carte et fait une formation pour le sacrificateur, même eux ils connaissent pas, ils maitrisent pas l'abattage rituel. Moi j'étais confronté plusieurs fois à des sacrificateurs qui viennent avec leur carte sacrificateur, ils savent pas égorger, obligé de les former parce que je peux pas les laisser comme ça dans la nature. (…) On a un demandeur d'emploi il vient, "tiens on te mettra en sacrificateur, on va te demander une carte". Et avec les mosquées aujourd'hui vous vous présentez même pas devant l'abattoir, vous envoyez le dossier avec un chèque et on vous renvoie en contrepartie la carte (responsable d'agence halal / 1).*

> *Tu demandes ta carte de sacrificateurs à la mosquée ça y est tu deviens sacrificateur mais tu n'as pas de formation réelle qui te permets de t'améliorer ou d'apprendre le geste (responsable d'agence halal / 4).*

Aucun des sacrificateurs rencontrés n'a reçu de formation initiale avant sa prise de poste en abattoir. Tous ont appris sur le tas, soit entièrement en autodidacte, soit en suivant les conseils de sacrificateurs expérimentés :

> *J'ai tout appris sur le tas, j'ai appris à aiguiser les couteaux tout seul, j'ai appris à utiliser un fusil tout seul. (…) Ils m'ont jeté dans l'arène comme ça et voilà, c'est tout. (…) En fait t'avais pas le choix, tout le monde se jette dans l'arène t'avais pas le choix, peut-être ils donnent quelques conseils sur le fait d'aiguiser tes couteaux et tout mais sinon tu regardes et tu te formes comme ça. (…) Moi j'ai toujours fonctionné à l'expérience, je faisais pas de dinguerie mais je savais me servir des outils, les outils de sacrifice (sacrificateur, agence halal / 2).*

> *Au bled on fait le jour de l'Aïd, on sait un peu comment on fait, et après j'ai été formé sur place, en faisant je me suis formé tout seul (…) quand je suis venu il y avait un ancien mais bon je l'ai pas fréquenté, j'ai fait un peu de visite pour voir comment ça marche et j'avais la main et donc j'ai essayé et voilà ça a marché (…) après j'ai fait des visites j'ai regardé d'autres abattoirs comment ça marche, puis je me suis basé sur ça (sacrificateur, autoentrepreneur).*

> *J'ai appris sur le tas et encore aujourd'hui je sais même pas si je suis encore...ouais j'ai appris sur le tas, mais c'est vrai que c'est pas facile au niveau de l'aiguisage des couteaux. Moi je faisais avec les pierres, j'avais des pierres, j'avais investi dans des pierres (sacrificateur, agence halal / 3).*

> *Moi le seul truc que j'avais sacrifié c'étaient des poules à la maison, du poulet. Donc ma première expérience dans le sacrifice ben c'est des anciens sacrificateurs des abattoirs qui te demandent, qui te disent "est-ce que tu veux essayer". En fait l'ancien qui manipulait le piège il te laissait prendre le couteau et il te montrait comment faire. Donc quand toi t'es au sacrifice, l'ancien il reste avec toi et c'est lui qui manipule le piège, il manipule le piège donc automatiquement il te corrige (sacrificateur, agence halal / 6)*

Ces différents témoignages sont à resituer au regard de deux éléments importants. Premièrement, les sacrificateurs rencontrés sont pour la plupart expérimentés ; le plus ancien a commencé à abattre à la fin de l'année 2006 à une époque où l'Etat ne demandait que la

carte de sacrificateur et où il n'existait ni certificat obligatoire de protection animale ni inspection officielle spécifique à l'étape de la mise à mort. En outre, l'égorgement rituel étant considéré comme une pratique religieuse relevant des prérogatives des mosquées, les pouvoirs publics ne sont pas censés intervenir dans la manière de réaliser le geste. Mais comme les mosquées semblent ne pas dispenser de formations systématiques en la matière, de nombreux sacrificateurs se retrouvent en poste sans n'avoir jamais sacrifié le moindre animal ou en ayant abattu uniquement des petits animaux (volaille et ovins) pour leur consommation personnelle ou lors du sacrifice de l'Aïd. Deuxièmement, la majorité des sacrificateurs rencontrés sont des salariés d'agences de certification halal. Leur formation initiale et continue dépend donc de la politique mise en place au sein de chaque agence. Or, les acteurs rencontrés disent n'avoir reçu aucune formation conséquente en la matière. Même les associations réputées pour être les plus rigoureuses semblent peu dispenser de telles formations, préférant se concentrer sur les modalités du contrôle et de la traçabilité des viandes. La situation semble différente pour les sacrificateurs salariés d'abattoir qui bénéficient d'un panel de formations plus important, en particulier s'ils travaillent dans des établissements appartenant à des grands groupes. En matière de formation, le point le plus problématique pour les sacrificateurs interrogés concerne l'aiguisage et l'affutage des couteaux :

> *Le principal problème c'est l'aiguisage et l'affutage du couteau. Moi à l'époque j'avais demandé à [nom de l'agence halal], je leur avais dit "il faut absolument faire des formations affutage aiguisage". Mais c'est un peu lourd, ils mettent du temps à prendre des décisions, etc., et moi je pouvais pas attendre, je me disais "je peux pas rester comme ça". Donc ce que j'avais fait c'est que j'avais suivi des tutos sur Youtube pour l'aiguisage affutage, des super tutos. Après c'est un investissement aussi, investir dans du vrai matériel. Moi j'avais acheté des pierres, on appelle ça des pierres japonaises (sacrificateur agence halal / 5).*
>
> *C'est vrai qu'on manque de formation au niveau de l'affilage. J'ai jamais fait de formation affilage, pourquoi parce que comme je suis pas embauché par l'abattoir…alors qu'eux ils ont des formations affilage, ceux qui sont embauchés par l'abattoir, ils ont des formations affilage (sacrificateur agence halal / 1).*
>
> *[Nom d'un grand abattoir industriel] c'est différent, il y a quelqu'un qui t'apprend la technique, comment sacrifier, poser ton couteau, et t'as pas le problème de l'affutage des couteaux parce qu'il y a déjà une personne qui s'occupe de ça, un de leurs salariés, donc quand tu sacrifies c'est plus simple. C'est bien parce que tu prends de l'expérience au niveau de la technique et de l'affutage, parce que c'est le plus important, et t'es pas confronté à l'affutage (sacrificateur, agence halal / 9).*

Cette absence d'accompagnement et de formation constitue une véritable épreuve de professionnalisation pour les sacrificateurs ; la première expérience se révélant déterminante pour la suite de leur carrière. Certains rapportent que les choses se sont plutôt bien passées et qu'ils ont depuis gagné en savoir-faire et en confiance, d'autres en ressortent passablement marqués :

J'ai commencé sur la chaine à accrocher les abats pendant un an et après petit à petit ils me mettaient à la tuerie, au sacrifice tout ça. (...) Comme j'ai dit "moi j'aime pas le sang tout ça", j'étais malade moi au début. Pour s'habituer c'est pas facile. Et après j'ai commencé à faire puis ça se passait bien. Le chef de chaîne il m'a vu faire il m'a dit "t'es professionnel ?" j'ai dit "non". Il m'a dit "le couteau tu le fais bien", je lui ai dit "non, juste à la maison je coupe le pain et les patates" (rires). J'avais jamais fait ça. Et de là c'est parti, petit à petit. (...) [L'ancien sacrificateur m'a] juste montré, et une semaine après il est parti, je suis resté tout seul (sacrificateur, agence halal / 7)

Il faut avoir une de ces confiances en soi…parce que le problème, moi par rapport à mon expérience si tu veux, surtout au sacrifice, t'affutes un couteau, tu le passes au fusil et il coupe pas, olalala psychologiquement t'as reçu un de ces coups à la tête, t'as une de ces peurs d'affuter le couteau [après], incroyable. (...) Si t'as peur que ton couteau soit pas bien affuté, t'auras peur de pas bien sacrifier la bête, donc ton coup t'auras moins confiance, [ton geste] il sera moins franc (sacrificateur, agence halal / 9)

5.1.2. Entre deux feux : la position ambivalente des acteurs du rituel à l'égard des règles de protection animale et des impératifs productifs

Comme on l'a déjà longuement évoqué en analysant les entretiens avec les agents de l'Etat et les professionnels d'abattage, l'abattage rituel des bovins a ceci de particulier que les temps de perte de conscience des animaux varient selon divers facteurs (sexe, âge, races, etc.). Les sacrificateurs ne font pas exception et rapportent des observations similaires :

Au niveau de l'agneau s'il est bien sacrifié en une dizaine de secondes boum il bouge plus, il tombe dans les pommes. Par contre les bovins c'est un peu plus long, les veaux ça va assez vite, en 20, 30 secondes il bouge plus le veau, mais les vaches c'est un peu compliqué, surtout les vaches laitières, ça met beaucoup plus de temps à mourir qu'un taureau par exemple (sacrificateur, agence halal / 2).

Le boeuf c'est plus long au niveau de la tuerie. J'ai remarqué avec l'agneau ça a rien à voir, c'est un autre monde, c'est vraiment autre chose. (...) Moi ce qui m'avait impressionné c'est le temps que l'animal met pour perdre connaissance et mourir surtout, et la quantité de sang qu'il perd aussi c'est impressionnant, impressionnant. Parce que l'agneau ça a rien à voir, c'est vite fait, je sais pas combien c'est la quantité mais c'est incomparable (sacrificateur, agence halal / 3).

Ça dépend de la bête, est-ce qu'elle est grande, résistante... C'est un être vivant, c'est pas une science exacte et c'est ça que...je me bats moi pour le halal à chaque fois ils me disent 45, 90s, je dis "c'est un être vivant, il peut mourir en 45 secondes comme il peut mourir en 3 minutes". (...) [Des fois] la saignée elle est bonne, le veau il est rentré dans des conditions normales, respectant le bien-être animal, on n'a pas trainé, on l'a maintenu on l'a tourné rapidement, le couteau est bien aiguisé, on a fait la saignée, il a bien coulé le sang, mais malgré ça quand même au bout de 90 secondes...parfois il suffit juste de 15 secondes [supplémentaires], parfois juste 15 secondes il perd conscience. Donc ces questions de 90 secondes, pile, ça c'est embêtant (sacrificateur, autoentrepreneur).

Le taureau une fois que tu l'as sacrifié il bouge plus. (...) Si t'as bien fait ton sacrifice il se lève pas. Le pire, le pire, c'est les vaches laitières, les vaches laitières elles sont tenaces, t'as beau faire un très beau sacrifice elles peuvent se relever (...) personnellement ça m'est arrivé (sacrificateur, agence halal / 6).

> *Quand tu sacrifies bien, que ça gicle, franchement sur le coup elle tombe, direct, mais, comme je t'ai dit, (…) les vaches laitières c'est différent, elle peut tomber direct comme elle peut rester éveillée encore, il faut la laisser un peu dans le piège (sacrificateur, agence halal / 9).*

Mais alors que du côté des agents des services de l'Etat une perte de conscience prolongée nécessite, dans l'idéal, de faire intervenir un étourdissement le plus rapidement possible, les acteurs du rituel considèrent à l'inverse qu'il est plus respectueux de ne plus toucher l'animal une fois l'égorgement effectué (si ce n'est pour recouper des vaisseaux qui se sont rebouchés ou qui n'ont pas été correctement sectionnés). A ce titre, l'ensemble des sacrificateurs, responsables d'agence et bouchers interrogés s'opposent, de manière plus ou moins marquée et pour de multiples raisons, à la pratique de l'étourdissement post-jugulation (j'y reviendrai ultérieurement). Par-delà les motifs invoqués, les acteurs soulignent la nécessité d'attendre que les animaux soient inertes ou au moins inconscients avant d'entamer toute manipulation et opération d'habillage. Comme plusieurs d'entre eux le soulignent, il y a convergence sur ce point entre les règles religieuses et de protection animale :

> *Les conditions d'abattage religieuses elles vont de pair avec le bien-être animal, dans le sens où déjà tu dois affuter ton couteau pour pas faire souffrir la bête, ça fait partie du bien-être animal. La bête ne voit pas une autre bête se faire sacrifier, donc mettre une sorte de bâche pour pas qu'elle voit l'autre, pour éviter son stress, ça fait partie du bien-être animal. La laisser partir, la laisser mourir et pas la toucher jusqu'à ce qu'elle soit totalement inerte, tu vois que ça va avec le bien-être animal. Donc en fait tu vois qu'il y a beaucoup de choses...en fait limite leur réglementation hormis l'assommage elle va que dans notre sens, elle est vraiment en adéquation avec notre religion (sacrificateur, agence halal / 6).*

> *Au niveau de la réglementation il faut que l'animal soit mort cliniquement*[314] *pour qu'il soit accroché, libéré de son piège et accroché. Donc ça va tellement lentement que nous ça nous pose aucun problème. Et ça, ça embête plus les abattoirs que nous, parce qu'ils veulent faire plus de cadences, ils veulent lâcher l'animal avant. Généralement c'est là où ils s'affrontent un petit peu avec les services vétérinaires. Et nous ça nous arrange très bien (…) parce qu'au niveau du rituel aussi il est dit qu'on n'a pas le droit de toucher l'animal, de couper quoi que ce soit, enlever une corne, couper une patte sans que l'animal soit mort. Donc ce qui fait que nous ça nous arrange très très bien. Même dans des abattoirs où par exemple ils essayent de forcer et d'aller vite, on va dire "vous l'accrochez mais vous le touchez pas tant qu'on a pas vérifié que l'animal est vraiment mort" (responsable d'agence halal / 1).*

> *Moi je suis là pour appliquer la saignée religieusement. (…) Maintenant il y a une norme de l'abattoir, une norme véto, on essaye de l'appliquer c'est tout. Et si cette norme elle va avec notre rituel ben tant mieux pour nous, on la valide, et si elle va à l'encontre ben on la valide pas, tout simplement. (…) Les abattoirs c'est question de cadence, c'est tout, et les vétos c'est question de bien-être animal. Mais nous dans notre religion c'est bien le bien-être animal, on le connait, le Prophète il nous l'a enseigné, bien traiter les bêtes et égorger bien, ça veut dire le couteau il est aiguisé, un passage vif comme ça, rapide, et voilà. Il reste juste une question de*

[314] La réglementation européenne ne demande pas que l'animal soit « cliniquement mort » pour être accroché et suspendu au rail d'égouttage mais inconscient.

> *timing, de temps qu'il faut attendre, c'est ça qui pose encore un peu problème pour certains (sacrificateur, autoentrepreneur).*

Mais, en pratique, les choses sont plus complexes puisque la volonté de laisser les animaux mourir de l'hémorragie couplée à la diversité des temps de perte de conscience bute sur l'objectif de normalisation des pratiques industrielles et d'harmonisation des inspections officielles. Dès lors, les sacrificateurs et responsables d'agence halal se retrouvent pris entre deux feux : l'application de la réglementation de protection animale d'un côté et la stabilité des relations commerciales avec le partenaire industriel de l'autre. Ainsi de la situation suivante rapportée par un sacrificateur interrogé :

> *Les vétos ils étaient vraiment très très durs avec nous. On abattait 30 bêtes, ils obligeaient à ce que la moitié presque soit assommée. Presque la moitié, des fois on se retrouvait avec 10 bêtes. (…) [Ils disaient] "elle s'est réveillée" ou "elle a respiré" ou "il faut l'assommer". A la fin il y avait un technicien véto qui était là 24h sur 24. (…) Quand il était là il fallait assommer assommer assommer. (…) Nous [l'équipe de l'agence halal] on s'en foutait, c'est le responsable de la chaine d'abattoir qui a réclamé, il a dit "non ça ça rentre pas dans le critère pour faire assommer" (sacrificateur, agence halal / 1).*

Il est important ici de resituer le propos de ce sacrificateur au regard de son statut. Comme il n'est pas salarié de l'abattoir mais de l'agence de certification halal, il est considéré par les services d'inspection vétérinaire comme un intervenant extérieur payé par le professionnel pour effectuer une prestation. Si les vétérinaires constatent un problème dans la pratique du sacrificateur, ce sera donc au professionnel de rendre des comptes sur le partenariat qu'il a noué. En quelque sorte, l'acte d'abattage incombe au sacrificateur de l'agence, ses conséquences à l'industriel. Dans tous les cas, les agents de l'Etat ne sont pas en confrontation directe avec les sacrificateurs extérieurs ; les seconds n'étant tenus par les remarques des premiers que si elles menaçent la stabilité de la relation commerciale entre l'agence halal et l'industriel. Cette position place les sacrificateurs et les responsables d'agence de certification halal dans une position ambivalente. Si, d'un côté, ils soulignent la convergence des prescriptions réglementaires et religieuses en matière de protection animale (hormis sur la question de l'étourdissement), il leur est impossible, de l'autre, d'adopter complètement le point de vue des services vétérinaires, faute de quoi les relations avec l'industriel pourraient se dégrader. Car si le respect des temps de perte de conscience est tenable dans les abattoirs prestataires de petite taille où l'attente dans le piège peut être prolongée sans trop affecter le flux productif, les choses se compliquent dès lors que la cadence augmente. Dans ce cas, le sacrificateur a deux options. Première option, il fait l'impasse sur cette exigence et accepte que les animaux soient accrochés au gré du rythme de travail des ouvriers. C'est par exemple le cas de Mustapha dans l'abattoir n°9 mais aussi de la plupart des sacrificateurs interrogés qui, avant l'entrée en vigueur du règlement n°1099/2009, acceptaient que les animaux soient suspendus immédiatement après égorgement :

[Les 50/h en rituel] on les faisait tranquille, c'est une chaine elle est immense il y a au moins 40 bonhommes, 50 bonhommes sur la chaine. Les moyens c'est pas les mêmes. (...) Maintenant tout a changé, moi je te parle avant. Maintenant non, tu dois respecter les 45 secondes [dans le piège], après les 45 secondes [en zone d'affalage] (sacrificateur, agence halal / 9).

Moi j'ai toujours essayé d'arriver à la cadence de l'abattoir en traditionnel, on en était proche, (...) on tournait presqu'au même niveau. (...) Parce qu'eux ils veulent pas que tu fasses des trous, c'est là que tu vois que t'arrives à faire le même débit que le traditionnel, c'est que tu fais pas de trous. Après eux ils peuvent baisser, je sais que par exemple le dernier abattoir où j'ai travaillé, eux ils baissaient la vitesse de la chaine, dès que c'était un abattage halal ils baissent la vitesse, donc ils tournent peut-être à 50 à l'heure (sacrificateur, agence halal / 1).

[En 2009-2010] c'était entre 60 et 80/h (...) en gros bovins. C'était plus de la vache laitière puisque c'était pour le steak haché (sacrificateur, agence halal / 2).

[A l'époque on tournait] en bœuf à 52 bêtes à l'heure, c'est énorme. (...) Je sais plus si c'est en rituel ou en traditionnel mais il y avait très très peu de différences. Peut-être qu'en rituel on était à 47 je crois, (...) ça faisait une bête toutes les 52 secondes (sacrificateur, agence halal / 6).

Deuxième option, le sacrificateur est pointilleux sur la règle et, dans ce cas, se doit d'imposer son rythme de travail au risque d'entrer en conflit avec la direction du site ou les ouvriers :

À [nom abattoir industriel] quelques années avant, j'avais eu une histoire parce que les mecs sur la chaine ils coupaient les pattes alors que la bête bougeait encore. Et moi à cette époque là je me suis pris la tête avec le salarié je lui ai dit "moi mes bêtes tu touches pas tant qu'elles sont pas inertes". C'était la directive de [nom agence de certification halal] et le cahier des charges qui a été signé, et même c'est la directive européenne. Et ce gars là il est venu et il a commencé à s'emballer. (...) Donc à l'époque à cause de ça on avait arrêté l'abattage, comme c'était toujours une histoire de cadences c'était pas faisable, donc ils avaient arrêté l'abattage [avec nous] (sacrificateur, agence halal / 6).

Quand tu vois que les yeux sont pas encore retournés, tu la gardes dans le piège. Mais après même si on te dit " balance là on n'a pas le temps", non faut pas écouter, (...) on rajoute 45s ou une minute et elle meurt tranquillement. (...) Nous en tant que [membre de l'agence halal] c'est nous qui gérons ça. Même s'ils nous disaient "balance la", je lui disais "c'est moi qui gère, je te dis non", je lui disais "non on la balance pas, attends". Après il attend c'est tout (sacrificateur, agence halal / 9).

La capacité du sacrificateur à faire appliquer le délai d'attente après égorgement est donc étroitement liée aux relations entre le professionnel et les services vétérinaires, mais aussi à la fréquence des inspections. Car comme on l'a vu dans certains abattoirs visités, les ouvriers ont tendance à ralentir la cadence et à appliquer rigoureusement les consignes en présence d'un membre de l'équipe vétérinaire puis à reprendre un rythme plus soutenu une fois le contrôle terminé. De la même manière, ils pourront aussi être amenés à étourdir les animaux à 90s s'ils savent que les vétérinaires l'exigent mais vont soit prolonger l'attente, soit suspendre directement les animaux une fois hors surveillance.

> *Tout dépend sur quel véto tu vas tomber, il y en a des super tranquilles et il y en a ils vont te faire la misère (…) Il y avait déjà eu des problèmes comme ça, s'ils mettent trop de temps à mourir des fois ils mettent un coup de gun, une balle, ça arrive parfois quand ils voient qu'ils mettent trop de temps. Après ça dépend quand le véto il est là ou qu'il est pas là, c'est pas la même chose. Des fois le véto il est pas là ils vont laisser, ils vont prendre le temps, mais si le véto il est là ils vont faire un peu de cinéma devant lui, forcément, ils vont prendre le gun, ils lui mettent une balle (sacrificateur, agence halal / 3).*

> *Il y a des vétos ils sont un peu tolérants, ils regardent, ils essayent de discuter, tu leur expliques. Il y en a qui veulent pas comprendre ils regardent l'oeil s'il bouge, il a le chrono à côté, il tape (sacrificateur, autoentrepreneur).*

Mais lorsqu'un vétérinaire est fréquemment présent en zone d'abattage et se montre inflexible sur les 90s ou sur l'adaptation des cadences à la perte de conscience, alors des conflits peuvent éclater avec le professionnel et placer les sacrificateurs de l'agence dans un inconfortable entre-deux :

> *Le chef vétérinaire d'ici on a d'excellentes relations avec lui, il nous embête pas la vie, personne ne nous embête ici (…) A [nom d'un abattoir de taille intermédiaire] tu changes de département c'est la catastrophe, (…) le vétérinaire il mettait une telle pression que l'opérateur il laissait jusqu'à même deux minutes dans le piège. Mais même dans la zone d'affalage aussi, tu mettais trois minutes pour faire une bête, trois minutes minimum...c'était une catastrophe. Du coup le grand directeur est venu, il s'est pris le bec avec une responsable vétérinaire, (…) et puis finalement ça a été, on a fait un peu le dos rond, le directeur m'a dit "faut faire le dos rond, on fait pas d'embrouilles, on fait ce qu'ils veulent". Et puis finalement on est rentrés en vitesse de croisière, ça se passe mieux. (…) Pour leur fait plaisir [aux vétérinaires] je leur dis "moi comme je vais dans votre sens et que vous allez dans le mien, ben il se trouve que c'est aussi moi qui dit à l'opérateur de basculer ou non la bête". Je dis à l'opérateur "non laisse là j'ai encore des signes de conscience". Et à un moment donné quand je suis sûr de mon coup je lui dis "lève là". Eux ils ont vu cette complémentarité, c'est ça qui leur a plu (responsable d'agence halal / 5).*

Ce verbatim montre l'ambivalence de la position de ce responsable d'agence qui, d'un côté soigne ses relations avec les services vétérinaires en leur expliquant que l'attente et le contrôle de l'inconscience vont dans le sens des règles religieuses, de l'autre considère que la perte de temps que ce même contrôle occasionne est une « catastrophe » pour son partenaire industriel. Un autre sacrificateur interrogé évoque cette même problématique. Alors qu'il intervient comme prestataire dans un abattoir industriel, il s'aperçoit qu'un élément métallique du piège de contention entaille fréquemment les bovins au niveau de la cuisse :

> *T'as un système de petite barre derrière qui vient, qui pousse la bête pour qu'elle aille vers l'extérieur, et dans le coin elle était vraiment affutée, très coupante, ce qui fait que quand la bête était mal engagée, elle coupait carrément à l'intérieur de la cuisse. (…) J'ai pris des photos des bêtes bousillées, j'ai envoyé au service qualité [de l'abattoir], [ils m'ont dit] "non, non, c'est parce que les bêtes sont trop grosses ou trop petites". J'ai dit "bon allez...". (…) Normalement la personne qui aurait dû intervenir, parce que je leur ai envoyé un courrier, c'est [la direction de l'agence de certification halal]. Parce que moi je suis là de la part de [l'agence*

> *halal] mais c'est [elle] qui devrait intervenir, leur mettre un coup de pression [à l'industriel] mais ils ont jamais voulu. Je leur ai dit, je l'ai appelé [le responsable de l'agence] il m'a dit "on a fait une réunion on a décidé de rien faire". Et pendant ce temps là la bête dès que tu la touches comme ça elle crie (sacrificateur, agence halal / 1).*

Constatant l'inaction de la direction de l'abattoir et de son agence de certification halal, le sacrificateur finit par se résigner et n'ira pas jusqu'à alerter les services vétérinaires, craignant de franchir la ligne rouge et de compromettre les relations avec l'industriel :

> *J'en ai jamais parlé aux vétos, parce que le problème dans un abattoir c'est que si je m'adresse au véto, c'est ma mort assurée moi. Normalement c'est ce que j'aurais dû faire mais c'est ma mort assurée, parce que les vétos ils sont là pour contrôler l'abattoir, si tu te mets de leur côté [ça veut dire que] tu veux casser l'abattoir, ben oui…moi je peux pas me mettre du côté des vétos parce que les vétos c'est la réglementation, c'est la police de l'abattoir, donc tu te mets du côté de gens qui vont te mettre des contraventions, donc t'es contre nous. Je peux pas me mettre contre les gens avec qui on travaille (sacrificateur, agence halal / 1).*

Ces deux cas montrent que les relations entre les agences de certification halal et les professionnels reposent sur un bornage implicite, chaque partie sachant globalement ce qu'elle peut exiger ou non de l'autre. Mais comme il n'existe aucune institution centrale de régulation du halal en France, ces bornes peuvent indéfiniment varier selon les agences, les sacrificateurs et les négociations locales. C'est la raison pour laquelle les professionnels préfèrent, lorsqu'ils ont le choix, employer des sacrificateurs plutôt que travailler avec des organismes extérieurs ; le lien de subordination inhérent au statut de salarié leur permettant d'avoir plus de prises sur les pratiques. A l'inverse, les sacrificateurs interviewés préfèrent le statut de prestataire parce qu'il leur permet de garder une marge de manœuvre face aux professionnels :

> *En fait si tu veux il y a un conflit d'intérêt. L'ancien qui était au piège (…) je lui demandais de ralentir au niveau de la cadence pour ouvrir la porte [du piège]. Dès qu'il y a un responsable [de l'abattoir] qui est arrivé [l'ancien] a commencé à me crier dessus devant le responsable. J'étais surpris, je lui ai dit "qu'est-ce qu'il se passe pourquoi tu me manques de respect je t'ai rien dit de mal". J'ai posé le couteau je suis parti, parce que c'était pas possible. (…) Le but sur chaine c'est qu'il y ait pas de trous, donc si toi tu ralentis, t'es pas en synchronisation avec la cadence qu'il y a sur la chaine. Automatiquement à un moment donné il va y avoir un trou. Donc lui [l'ancien au piège], à mon avis, [le responsable de l'abattoir] devait lui dire "veille à ce qu'il y ait pas de trous, donc ouvre la porte, ouvre la porte, ouvre la porte" (sacrificateur, agence halal / 6).*

> *Quand tu es salarié tu peux rien dire, souvent les salariés les pauvres...moi j'ai rencontré pas mal de sacrificateurs, c'est des vieux papis qui savent tout juste lire et écrire, ils sont là c'est leur gagne-pain, on leur dit "tu fais ça tu fais ça, tu viens là tu viens là", ça c'est un gros problème (sacrificateur, agence halal / 1).*

Si la relation de subordination liée au statut d'employé fait pencher le rapport de force en faveur de l'industriel, le statut de prestataire peut produire l'effet inverse, notamment lorsque le sacrificateur outrepasse les exigences de l'agence en se montrant particulièrement tatillon sur des choses qui ne relèvent pas, a priori, de ses prérogatives :

> *[Le statut de prestataire] c'est bien et c'est pas bien, parce que souvent tu as des contrôleurs qui abusent de leur pouvoir. Une fois j'ai eu une remarque d'un responsable de chaine, il m'a dit "voilà ce que m'a demandé le gars de [nom d'une agence halal]". Je lui ai dit "oui mais cet endroit ça le concerne pas". (...) L'abattoir dira rien parce que c'est nous qui certifions la bête, donc c'est avec nos critères à nous, donc eux ils rentrent pas parce que c'est des critères religieux. (...) Donc des fois ça peut arriver, jusqu'à ce que l'abattoir les mette dehors, l'association, parce qu'il y a tellement de problèmes, des arrêts sur les chaines d'abattage, ils perdent trop d'argent, il y a trop de tensions, les gens ils en veulent plus (sacrificateur, agence halal / 1).*

5.2. La perception du rituel

Nous avons vu précédemment que certains agents de l'Etat et professionnels d'abattage affichaient un fort scepticisme quant à la pertinence de la pratique rituelle en milieu industriel. Qu'en est-il des acteurs du rite ? Comment perçoivent-ils cette association ? Que pensent-ils des questions de protection animale et, en particulier, des méthodes d'étourdissement ?

5.2.1. Le point de vue des sacrificateurs

5.2.1.1. Pratique rituelle et production industrielle

Globalement, il ressort des entretiens avec les sacrificateurs qu'il n'y a, à leurs yeux, aucune incompatibilité ou incohérence majeure entre la pratique rituelle et le milieu industriel. S'ils sont critiques à l'égard de certaines modalités et conditions de travail, ils ne considèrent pas pour autant que les impératifs industriels soient fondamentalement inadaptés à la réalisation du rite. L'abattage est un acte d'adoration religieuse, indépendamment du fait qu'il soit performé en abattoir ou en dehors. C'est donc avant tout la possibilité d'appliquer les règles religieuses relatives à la mise à mort qui confère ou non à l'abattage son caractère rituel, à savoir, pour l'essentiel, la formulation intime de l'intention d'abattre pour Dieu, la prononciation d'une invocation au moment de mettre l'animal à mort, l'orientation de l'animal vers la Mecque et la section de la trachée, des jugulaires et de l'œsophage de l'animal.

> *C'est un acte religieux, même si tu égorges pour la viande c'est un acte religieux. C'est une bête vivante que tu vas tuer, parce que le fait de tuer c'est interdit en islam, tu peux pas tuer comme ça. Donc c'est une bête que tu tues pour manger, (...) et donc pour tuer quelque chose de vivant qu'Allah a créé, c'est Allah qui t'a donné l'autorisation, tu prononces le nom d'Allah, (...) même si tu as le but de se nourrir. Moi j'égorge et c'est mon gagne-pain, je gagne un salaire parce que j'égorge pour les gens, mais (...) c'est une adoration. (...) Tu dis "bismillah" et tu*

respectes toutes les conditions, en tout cas le maximum des conditions pour essayer de se rapprocher de la norme religieuse (sacrificateur, autoentrepreneur).

Tu te mets la pression parce que tu te dis c'est un travail avant tout professionnel et après religieux, mais en fait tu te rends compte que c'est plutôt religieux qu'autre chose, dans le sens où t'as une responsabilité vis-à-vis de la communauté. (...) Pour moi, mon intention quand j'arrive devant une bête, j'arrive avec mon couteau, je sacrifie pas pour donner de la viande à des clients, je sacrifie pour mon Créateur. Donc pour moi c'est purement religieux, c'est comme la prière, c'est comme l'invocation, c'est comme le jeûne, c'est un acte d'adoration comme les autres, je lui donne la même importance (sacrificateur, agence halal / 6).

C'est un métier, c'est une adoration. En plus si tu maitrises ton métier là c'est encore plus...tu prends encore plus plaisir comme on dit, tu y vas avec le sourire. Si tu fais la chose et tu galères c'est là où tu vas détester la chose, comme dans tout métier, si tu lèves le matin et tu détestes ce que tu fais reste sous la couette (sacrificateur, agence halal / 9).

Pour moi un sacrifice c'est un sacrifice, sauf que le jour de l'Aïd tu mets la niyya [l'intention] que c'est l'Aïd. (...) Pour moi [l'abattage rituel] ça reste une 'ibada [un acte d'adoration religieuse]. (...) Quand je vais commencer à dbah [égorger] je vais pas me dire "ouais je vais au travail". Quand tu dbah tu te mets quand même dans un état où tu te dis "ouais quand même". C'est pas genre je mets des boulons sur une caisse. (...) Bien sûr tu peux avoir ce métier là mais il sera quand même différent des autres métiers, c'est à dire que dans la forme ça va être un métier puisque tu vas te lever à cinq heures, t'auras tes horaires de travail, mais dans le fond non c'est différent (sacrificateur, agence halal / 2).

Là encore, ces verbatims sont à replacer au regard du statut des sacrificateurs. Tous ceux que je viens de citer sont des prestataires externes à l'abattoir (salariés d'agence de certification halal ou autoentrepreneur) qui disent faire ce métier pour concilier travail et démarche religieuse. Cette perception de la pratique leur permet de transformer un métier habituellement considéré comme un « sale boulot » en expérience professionnelle et religieuse signifiante. La chose semble bien différente pour les sacrificateurs qui ont intégré l'abattoir par défaut et nécessité économique, à l'instar du sacrificateur de l'abattoir n°1 pour qui les abattages rituels et conventionnels renvoient à « la même merde », à savoir des conditions de travail particulièrement éprouvantes. Cette perception religieuse du travail d'abattage a même conduit plusieurs sacrificateurs rencontrés à accepter des conditions d'emploi dégradées par rapport à leur précédent poste. C'est le cas de trois d'entre eux qui ont commencé leur carrière comme salariés d'abattoir puis ont choisi de rejoindre une agence de certification halal malgré une rémunération et des avantages professionnels largement inférieurs :

On en avait marre [de l'abattoir] mais on était bien payé par rapport à [l'agence halal]. On avait 2000€ net par mois, rien à voir avec [l'agence], avec la prime d'intéressement en juillet, le treizième mois en décembre, plus les chèques vacances et tout ça... (sacrificateur, agence halal / 7).

> *On sait qu'on fait le halal, les gens on sait qu'ils mangent du halal, Allah va nous récompenser de tout ce qu'on fait. (…) Pour nous on a choisi de faire ça pour faire le halal, tant que tu es dans le halal... (sacrificateur, agence halal / 8).*

> *Franchement [la rémunération] c'est pas mieux que [nom d'abattoir industriel]. (…) C'est moi qui ai choisi, j'avais un bon salaire vraiment je m'en plains pas. Mais quand on m'a proposé de travailler avec [l'agence] j'ai pensé à la prière, la prière vraiment...mais vraiment le salaire ça n'a rien à voir, ça n'a rien à voir (sacrificateur, agence halal / 4).*

Ce sens religieux fonctionne aussi pour certains comme un catalyseur permettant de surmonter les situations de travail les plus douloureuses. Ou, pour utiliser les termes de la psychodynamique du travail, comme un mécanisme de défense par lequel les sacrificateurs parviennent à occulter ce qui, dans le travail, les font souffrir. Un sacrificateur me confiait par exemple que ses premières semaines en abattoir avaient été ponctuées de cauchemars de vaches lui demandant « pourquoi tu nous fais ça » ; cauchemars qui ont fini par disparaître avec le temps. Un autre sacrificateur me disait avoir réussi à dépasser le traumatisme de sa première expérience en abattoir en procédant à une relecture religieuse de la situation :

> *[La première expérience] en tant que sacrificateur c'est traumatisant, pourquoi, je m'explique. Parce que t'arrives devant une bête, t'as l'habitude d'avoir un petit cou, là tu te retrouves avec un gros cou, déjà ça c'est impressionnant, et surtout les cris de la bête. Parce qu'en fait quand t'es en tant que contrôleur t'es éloigné, il y a pas de problème, ça fait mal au coeur mais voilà. Mais là [en tant que sacrificateur] tu te dis quand même t'es à côté d'elle, elle beugle super fort, il suffit que t'aies le coeur un peu hnin [doux], ça va te faire quelque chose. Mais il faut relativiser dans le sens où tu te dis que, là bien sûr c'est d'ordre religieux, tu te dis "je fais ça pour ma communauté, parce que les bêtes elles ont été créées pour ça". (…) La première si j'avais pas eu du recul pour me dire que je fais ça fisabilillah [pour Dieu], ben je pense que j'aurais jamais re-sacrifié derrière, si j'avais pas eu ce recul là je pense pas que j'aurai re-sacrifié derrière parce que ça faisait mal au cœur (sacrificateur, agence halal / 6).*

Si la dimension religieuse de l'abattage se manifeste principalement au niveau de la religiosité des sacrificateurs, c'est-à-dire du religieux vécu subjectivement, elle s'accompagne d'une dimension éminemment collective. L'activité de certification halal vise en effet à faire bénéficier aux mangeurs d'une viande licite à la consommation, dans un milieu que la plupart des acteurs jugent gangréné par la fraude et la tromperie. Ce point fait d'ailleurs apparaître une ambiguïté dans le discours des sacrificateurs. D'un côté, ils évoquent les conséquences néfastes de la course aux cadences en matière de protection animale et de pratique rituelle :

> *Tout dépend de la cadence, tout est applicable, tout dépend de la cadence. Si t'as une forte forte cadence il y a des fois où c'est difficile. (…) Quand t'as des grosses cadences c'est compliqué (sacrificateur, agence halal / 2).*

> *[Pour que tu puisses bien travailler il faut] que t'aies pas la pression, la pression de la vitesse de la ligne "non faut se dépêcher etc.". (…) Il suffit que tu sois un peu faible...comme c'est une chaine, la chaine il y a des crochets, dès qu'il y a un ou deux crochets qui sont vides, t'as le responsable de la chaine qui vient te voir il te dit "pourquoi c'est vide, qu'est-ce que tu fais ?" Et cette pression-là franchement*

des fois c'est difficile. Et puis chacun ne la gère pas de la même manière, t'en as ils vont s'énerver ils vont dire "quoi comment ça tu me mets la pression, si t'es pas content moi je pars". Après voilà c'est la pression économique parce qu'ils ont leurs calculs, leur bénéfice, chiffre d'affaire, il est basé sur telle vitesse. Si toi t'es lent ça change tout, donc après ça se comprend aussi mais voilà c'est un monde...ben c'est le monde industriel (sacrificateur, agence halal / 5).

Quand tu fais du sacrifice il faut pas que la notion de rentabilité au niveau de la production rentre en compte, (...) il faut que l'industriel revoit son exigence à la baisse quand il fait du rituel, parce que c'est pas compatible. (...) Pour moi ce qui pose problème c'est le rythme, la cadence. Parce que tu sacrifies une bête, tu lui laisses le temps de partir, parce qu'elle rend quand même l'âme. Quand tu lui laisses le temps de partir ça se passe super bien, t'auras pas de problème, t'auras aucun problème même, parce que t'as le temps d'aiguiser ton couteau, de bien nettoyer ton poste, et tu lui laisses le temps d'agoniser, de partir. Mais si dans ta tête tu te dis "bon en temps normal je fais 52 bêtes à l'heure et là je me laisse une marge à 45", t'as toujours ce seuil de rentabilité. Moi c'est ça, moi je pense qu'il faut pas qu'il y ait un lien entre les deux (sacrificateur, agence halal / 6).

D'un autre côté, l'augmentation des quantités d'animaux abattus en rituel est interprétée comme le signe d'un souci croissant des consommateurs musulmans pour une viande halal authentique. C'est par exemple le cas du dernier sacrificateur cité qui insiste sur le fait que les questions de rentabilité ne doivent pas affecter la pratique du rite mais qui, en même temps, se dit favorable à l'augmentation des volumes de « vrai halal » :

La quantité [c'est pas un problème], tu réponds à une demande, l'objectif c'est que les musulmans mangent plus de viande halal, du vrai halal. (...) Moi personnellement plus j'en fais plus je serai content parce que je me dirai, on revient sur le côté religieux, tu te dis "j'ai fait un sacrifice pour mon créateur, j'ai fait tant de bêtes", et aussi tu te dis qu'il y a beaucoup de musulmans qui vont manger du vrai halal (sacrificateur, agence halal / 6).

En fait, les acteurs distinguent travail à la chaîne et vitesse de la chaîne. Ce n'est pas le principe de l'abattage en série qu'ils remettent en cause mais la pression générée par un rythme de travail trop soutenu. Or, comparé aux ovins et aux volailles où les cadences sont bien plus élevées, c'est en abattage de bovins que le rythme de production est le moins intense. Cest pourquoi une partie des sacrificateurs interrogés considèrent que les cadences ne deviennent problématiques que lorsqu'elles sont poussées à l'extrême :

À [nom d'abattoir industriel de veaux] où c'était élevé, il fallait vraiment se concentrer, il fallait prendre l'habitude. (...) Mais après ça devient automatique. Mais après il y a des éléments qui peuvent te faire oublier, c'est pour ça qu'il faut être toujours concentré. (...) Des fois c'est le rythme mais après quand t'as pris le rythme c'est l'habitude, c'est la routine [qui peut poser souci], après c'est le fait de parler autour de toi, il y a ça aussi.

[>Question]: c'est pas forcément un souci que ça se fasse à la chaine pour toi l'abattage?

[>Réponse1]: non non, non non

[>Question]: il n'y a pas de limite de quantité ou...

[>Réponse1]: non non, après la volaille je pense que si parce que c'est plus rapide. (…) Mais nous dans le bovin ça va c'est gérable, (…) à part le veau, mais pour le bovin non [c'est gérable] (sacrificateur, agence halal / 9).

Pour un autre sacrificateur ayant travaillé dans le même abattoir, la centaine de veaux abattus à l'heure n'est pas problématique tant que le geste est maîtrisé et que les conditions de travail sont confortables :

A [Nom d'un abattoir industriel de veaux] c'était quand même des grosses cadences, parce qu'ils fonctionnent avec un système de double-piège, un veau qui rentre, le piège se retourne, l'autre il rentre, (…) ça va super vite. Je crois qu'ils avaient une cadence quand même de 120 à l'heure, si mes souvenirs sont bons. (…)

[>Question]: ça gênait pas une cadence aussi rapide pour bien sacrifier ?

[>Réponse1]: non pas du tout, parce que l'homme il est comme ça il s'habitue vite aux choses. J'étais dans un abattoir d'agneaux où ils tournent à 380 à l'heure en halal avec quatre restrainers et deux sacrificateurs. (…) Tout est une question d'habitude, une fois que t'es habitué à la cadence ça y est, t'as tes automatismes qui viennent tout seul. (…)

[>Question]: OK. Donc que le rituel soit fait à la chaine c'est pas un problème pour toi ?

[>Réponse1]: pour moi non, à partir du moment où t'as le coup de main et tu sais gérer ton matériel, il y a pas de problème (sacrificateur, agence halal / 2).

Certains considèrent même que des cadences trop basses sont contraignantes, soit parce qu'elles obligent à allonger les heures de travail, soit parce qu'elles insèrent des temps morts dans le procès. A cet égard, une cadence d'abattage comprise entre 30 et 40 bovins à l'heure semble faire figure d'idéal pour certains :

Quand on était à [nom d'abattoir industriel de veaux] à 100, 120 ça va vite, t'as pas le temps, il faut te nettoyer... à [nom d'abattoir prestataire] c'était raisonnable, c'était 80 veaux par exemple,. Et là c'est encore plus bas à [nom d'un autre abattoir prestataire] parce qu'on est à 45 veaux à l'heure, donc là c'est encore mieux, c'est encore mieux. (…) [A nom d'un autre abattoir prestataire] ils ont pas de personnel on fait des rafales de dix. On fait dix, douze bêtes, après les salariés, ils les travaillent, on les laisse passer jusqu'à par exemple l'arrache-cuir, et après on re-sacrifie douze bêtes, on fait une deuxième rafale. Mais là ils font du dix à l'heure, même sept, huit bêtes à l'heure. Là on a fait 48 bêtes mardi, on a commencé à 4h on a fini à 11h, 45 bêtes...comme ils disent les parisiens là tu rouilles (sacrificateur, agence halal / 9).

Mais cette distinction entre abattage à la chaîne et cadences de travail ne lève pas toute les ambiguïtés puisque plusieurs acteurs cités évoquent en parallèle les effets néfastes de la routine provoquée par le caractère répétitif du travail. Ainsi d'un sacrificateur qui évoque le cas de contrôleurs halal qui banalisent le fait que les animaux soient suspendus le plus rapidement possible après égorgement, conduisant à ce que certains d'entre eux arrivent aux premiers postes d'habillage alors qu'ils présentent encore des signes de vie :

> *Le problème qui se pose c'est que les contrôleurs [halal], les gars ils sont dans une routine et ils prêtent même plus attention à ça et ils laissent passer, alors que ça normalement c'est vraiment primordial. L'animal il est en train d'agoniser et toi tu viens tu lui coupes les pattes, c'est pas humain. (...) La routine elle fait mal, la routine elle fait mal, même dans un domaine religieux. Elle fait mal physiquement, elle fait mal psychologiquement (sacrificateur, agence halal / 6).*

Pour un autre sacrificateur, l'abattage en série, en particulier à forte cadence, conduit à une sorte d'insensibilité vis-à-vis des animaux contre laquelle il faut savoir se prémunir :

> *Le problème, les gens, c'est qu'ils rentrent dans une routine. Après ils calculent même plus que c'est un animal, il y a cet effet là qui rentre en jeu, mais ça doit pas t'empêcher non plus parce que t'es dans une routine que ça y est tu t'en fous de l'animal, si tu l'as bien sacrifié ou pas, non tu dois toujours rester au moins sur certains points, tu dois au moins te dire voilà ça reste un animal et tout. (...) Forcément tu rentres dans une routine, mais c'est pas comme dans une routine à l'usine, c'est dans une routine qui est pas facile, c'est dur, il y a des odeurs, tu sacrifies des animaux, t'as mal au dos, il y a beaucoup de choses qui rentrent en compte, c'est pas un travail comme les autres en fait. (...) C'est un travail d'usine dans la cadence mais c'est pas un travail d'usine dans le geste et tout, c'est pas la même chose, tu sacrifies des animaux, ça se peut qu'ils sautent, ça se peut qu'il y ait des problèmes, ça se peut qu'ils tombent de l'autre côté, c'est assez compliqué. Si t'es pas fort un peu, même mentalement, c'est pas la peine de rentrer dans ce travail là (sacrificateur, agence halal / 2).*

Il semble néanmoins que cette insensibilité ne soit que superficielle dans la mesure où, comme la seconde partie du verbatim le montre, la confrontation à l'animal vivant et à sa mort (odeurs, sang, réactions comportementales) rappellent quotidiennement au sacrificateur la singularité du travail qu'il exerce. A ce titre, la quasi-totalité des sacrificateurs interrogés considère que le métier de sacrificateur requiert des dispositions physiques et psychologiques particulières :

> *Si tu fais des grosses journées c'est pas tout le monde qui peut le faire. T'as des gars ils vont vite lâcher l'affaire. Si t'es pas fort, déjà si t'as pas un bon physique, quand même assez bien-portant et que dans ta tête t'es pas assez fort c'est pas la peine de commencer à rentrer dans ces trucs là, parce qu'à la longue, à la longue, c'est épuisant. (...) Après tout dépend des gens, si les gens ça les dérange pas de voir du sang c'est pas dérangeant. Après si t'as un problème avec ça c'est un peu compliqué, mais sinon c'est plus le physique qui va jouer (sacrificateur, agence halal / 2).*
>
> *Moi j'ai l'habitude de travailler sur la chaine et j'ai fait du travail plus pénible que ça donc je peux tenir. Mais vraiment les personnes qui n'ont pas l'habitude de travailler, rester égorger toute la journée je pense pas [qu'elles puissent tenir], je pense pas. Ça dépend, des gens qui ont l'habitude de travailler sur la chaine, parce que c'est la chaine en fait, c'est un travail qui est sans arrêt (sacrificateur, agence halal / 4).*
>
> *Déjà il faut pas avoir peur, il faut avoir confiance en soi, (...) comme dans tout métier, aimer ce que tu fais. Parce que beaucoup de gars combien de fois ils sacrifient mais bon, on va dire entre guillemets de force, ils aiment pas, le sang qui lui arrive dans la tronche, après il perd ses moyens, après il commence à s'énerver, après il en a marre, après financièrement aussi, il y a plein de facteurs*

> *qui font que...il faut aimer la chose, tu le fais pour Allah, c'est une adoration en même temps c'est ton métier, tu le fais. Après t'as des coups de moins bien comme dans tout métier, il faut gérer tout ça, tes émotions (sacrificateur, agence halal / 9).*

Ces différents verbatims montrent que le métier de sacrificateur pourrait aisément faire l'objet d'une enquête de psychodynamique du travail, tant les mécanismes de défense déployés pour tenir au travail semblent puissants. Ils révèlent aussi que la conception religieuse que les acteurs ont de l'abattage rituel ne souffre d'aucun antagonisme avec la production industrielle, si ce n'est, pour certains, lorsque les cadences sont trop élevées. En outre, les sacrificateurs rencontrés estiment que les meilleures conditions d'abattage qu'ils ont connues sont celles des abattoirs les plus technologiques (qu'on peut apparenter aux plus industriels), en raison de la performance de leurs systèmes techniques, de leur rigueur organisationnelle, de leur efficacité productive, de la gamme de formation qu'ils dispensent et de leur haut niveau de maîtrise sanitaire.

5.2.1.2. Pratique rituelle et souffrance animale

Si nous avons vu que les sacrificateurs, comme les autres acteurs, constatent que certains bovins mettent plus de temps que les autres à perdre conscience, la plupart considèrent malgré cela que, d'ordinaire, un geste de saignée maîtrisé plonge rapidement les animaux dans un profond coma. L'abattage par saignée à vif ne leur paraît donc pas plus douloureux qu'avec étourdissement dans la mesure où, selon eux, l'incision de la trachée, de l'œsophage et des veines jugulaires provoque une chute brutale de la pression sanguine :

> *Ce qu'il se passe quand tu égorges une bête, normalement elle tombe dans un coma, parce que le cerveau il n'est plus alimenté par le sang. Tu coupes la transmission donc elle tombe dans le coma et après elle meurt, donc elle sent plus rien. Après les gens ils sont choqués ils disent "regardez elle bouge encore" mais en fait ça c'est les nerfs, parce que nous on touche pas aux nerfs donc elle bouge encore (sacrificateur, agence halal / 1).*

> *Quand tu lui passes un coup de lame qu'est-ce qu'il se passe, t'as les jugulaires plus la trachée et tout qui se coupent, ce qui fait quoi, que le cerveau n'est plus alimenté, ni en air ni en sang. Il fonctionne avec ça le cerveau, à partir du moment où tu le coupes c'est comme un moteur de voiture, boum, ça s'arrête. Il va y avoir un certain temps mais ça va vite partir, parce que le cerveau il n'a plus d'informations sur rien du tout (sacrificateur, agence halal / 2).*

> *Quand on égorge au bon endroit, où la gorge elle est bien positionnée, franchement la bête elle souffre pas, elle bouge pas. Des fois moi ça m'arrive à moi, la bête elle est mal positionnée, j'arrive pas à trouver vraiment l'endroit, là par exemple je l'égorge et elle met longtemps à mourir, je vois la différence avec les autres (sacrificateur, agence halal / 4).*

> *Le rituel on passe le couteau, l'animal ne sent rien. (...) Si ça coupe pas il sent, si ça coupe pas, que tu passes plusieurs fois, là il sent, il est en train de souffrir. Si tu passes un seul coup il le sent pas, parce que le sang sort directement, il ne sent rien du tout (sacrificateur, agence halal / 7).*

> *Moi ce que je pense, si on applique les recommandations de la religion en égorgeant la bête, normalement la bête elle souffre pas et elle meurt naturellement. (...) Si elle arrive au piège et qu'elle est maintenue normalement, qu'elle est pas fatiguée, pas stressée et qu'on la maintient, on l'égorge, soit qu'on attend 90 secondes ou deux minutes, normalement si tout ça a bien été fait normalement elle perd conscience très très rapidement (sacrificateur, autoentrepreneur).*

A l'inverse de leurs coreligionnaires qui imputent les réactions post-égorgement des animaux à des mouvements réflexes, deux sacrificateurs interrogés considèrent que la souffrance est fortement probable chez les bovins. Le premier a une longue expérience en abattage d'ovins. S'il estime que les agneaux souffrent peu compte-tenu des faibles réactions qu'il observe après la saignée, il pense en revanche que la douleur est plus importante chez les bovins :

> *[L'agneau] tu lui mets un coup de couteau il se vide de son sang ça prend dix secondes et après il perd connaissance, donc je pense pas qu'il souffre tant que ça. En tout cas après d'un animal à un autre c'est différent, parce que quand tu vois le boeuf il met du temps. Le boeuf il met du temps à se vider de son sang, il met du temps à perdre connaissance et tu le vois quand il respire il fait (bruit de gorge). Là tu vois comment il respire tu te dis "oulala", là par contre lui oui, le boeuf il doit être en train de souffrir, sûrement (sacrificateur, agence halal / 3).*

Le second a une position particulière dans le sens où, d'un côté l'acte d'égorgement lui est difficile à assumer, de l'autre il se dit convaincu de l'illicéité religieuse des méthodes d'étourdissement :

> *Si tu me demandes religieusement parlant moi je suis contre l'assommage, l'assommage ou l'étourdissement préalable, avant ou après, parce que tu sais pas c'est quoi qui va tuer la bête, est-ce que c'est ton coup de couteau ou ton assommage. Après si on doit rentrer sur le côté sentimental, si tu dois mettre le côté sentimental dans la question, si t'assommes la bête elle bouge plus, tu pratiques une belle saignée, au moins t'es sûr que la bête elle se relève pas, ça te fera pas mal au coeur. Voilà moi ce que...si tu remets cet aspect-là dedans je préfèrerais l'assommage. Mais si vraiment on est sur l'éthique et tout ça, religieusement parlant, c'est sans assommage (sacrificateur, agence halal / 6).*

Ce sacrificateur a une position singulière ; en effet, la plupart de ses confrères ont plutôt tendance à penser que les procédés d'étourdissement augmentent la souffrance des animaux plutôt qu'ils ne la réduisent :

> *Pour moi toutes ces choses c'est rajouter une souffrance, pourquoi rajouter ? On fait un sacrifice on la laisse mourir. Pourquoi comme en Belgique je la sacrifie et direct je l'assomme ? Pourquoi je la sacrifie et je la laisse pas ? (...) Pour moi c'est rajouter une souffrance, que ce soit de la gazer ou de l'électrifier, l'étourdir. (...) Pourquoi on se retire pas de tout ça ? En France il y a des moyens pour le faire comme la contention, on a des dérogations, pourquoi aller directement dans ce qui est douteux ? (sacrificateur, agence halal / 9).*
>
> *Ils vont l'étourdir après ils vont lui mettre un coup de couteau dans le cœur. Le problème qui se passe c'est que le cerveau il est toujours alimenté en oxygène, ça veut dire qu'il sent quand même, il y a un des deux carburants qui marche. (...)*

> *[L'étourdissement on ne peut pas l'utiliser] parce qu'à la base tu fais souffrir l'animal et ça t'as pas le droit. (…) Le fait de sacrifier c'est déjà une souffrance en soi, donc tu vas lui mettre double souffrance (sacrificateur, agence halal / 2).*

> *Des fois quand on discute avec les collègues (…) je leur dis "quand on maitrise le sacrifice, égorger, la bête elle souffre moins que quand vous l'assommez". Ils disent rien parce que chacun a son avis, ils disent "non elle souffre avec le couteau". (…) Moi j'ai vu aussi comment ils assomment la bête là-bas, franchement la faire tomber comme ça d'un coup avec le pistolet là, il y a une grande souffrance. Après la bête quand ils l'accrochent on voit vraiment...je la vois bien qu'elle souffre, elle est serrée, moi je pense qu'il y a bien une grande souffrance (sacrificateur, agence halal / 4)*

D'autres pensent que la question relève avant tout de la croyance et que les discussions incessantes sur le niveau de douleur généré par telle ou telle méthode sont vouées à l'échec, chacun étant « guidé par son idéologie » :

> *En fait chacun a sa vision des choses et chacun j'ai l'impression il est guidé par rapport à son idéologie. Tu lui dis "comment, tu mets une balle à un animal tu me dis que c'est moins barbare que de passer le couteau alors que des fois une balle ça passe pas t'en mets une deuxième t'en mets une troisième". Moi j'ai déjà vu ils ont mis trois balles pour un taureau parce qu'ils arrivaient pas à le tuer. Là tu le fais pas souffrir ? Donc voilà... (sacrificateur, agence halal / 5).*

> *Il y a un rapport d'un scientifique religieux (…) qui a prouvé que le fait d'égorger avec le couteau, la bête elle souffre pas. Maintenant il faut le croire, c'est un débat sans fin, eux ils disent "elle souffre il faut la taper", lui il dit "si on fait comme ça la bête elle souffre pas". Parce que le fait de taper la bête c'est que ça détruit la cervelle, et le cerveau il comprend plus rien, parce que c'est lui qui décide de ce qui se passe dans le corps, donc il est détruit d'un coup, il comprend plus rien, donc le système il est perturbé. Par contre si on égorge, le message il monte au cerveau, comme quoi les carotides elles sont coupées, qu'il y a écoulement de sang, et la bête elle meurt naturellement, normalement (sacrificateur, autoentrepreneur).*

> *Ils te disent ça fait souffrir la bête, c'est mieux de rajouter l'assommage ça fait moins souffrir, tout ça. Mais non nous on leur explique que c'est une prescription religieuse et que le plus savant dans le fait de sacrifier la bête c'est Allah. Il nous a recommandé, ordonné de sacrifier de cette façon et c'était plus raisonnable de la sacrifier de cette façon, et c'était un moyen de se rapprocher de Lui (sacrificateur, agence halal / 9).*

Hormis le sacrificateur n°6 qui, on l'a vu, a une position particulière, les sacrificateurs interrogés ne croient pas à la fonction humanitaire de l'étourdissement. Ils pensent que le recours à ces techniques sert uniquement à faciliter la production et à permettre d'accroître les cadences d'abattage :

> *Moi je pense que c'est plus par rapport à l'industrialisation c'est tout, ça leur fait perdre du temps [le rituel], ils perdent de l'argent et surtout il y a aussi un débat contre l'islam donc voilà, c'est un tout. Mais ça leur fait perdre du temps, quand tu sais que tu peux abattre plus vite sans le rituel et que ça va aller moins vite avec le rituel pour eux c'est une perte d'argent (sacrificateur, agence halal / 2).*

> *C'est une question de cadence, moi je dis c'est une question de cadence, question d'argent, de temps, c'est le temps. (…) C'est la cadence, eux ils cherchent quelque chose de plus rapide, plus efficace (sacrificateur, agence halal / 7).*

Plusieurs motifs supplémentaires ont été évoqués par les sacrificateurs pour justifier leur refus des méthodes d'étourdissement. Premièrement, certains considèrent qu'un étourdissement pré ou post saignée provoque une moins bonne évacuation du sang du corps de l'animal. Pour le sacrificateur suivant par exemple, l'étourdissement électrique post-saignée vient perturber le cycle biologique naturel permettant l'expulsion du sang et la survenue de la mort :

> *J'avais demandé à quelqu'un de ma famille qui est anesthésiste. Je lui avais dit "voilà au niveau de l'abattage on égorge et après on donne un coup d'électricité, qu'est-ce qu'il se passe". (…) Il m'a dit "crise cardiaque", parce que le coeur c'est un coeur sain, il continue de battre, il m'a dit "en fait tu fais exactement le contraire de ce que fait le défibrillateur". Quand t'as un coeur qui fonctionne mal, il a perdu tous ses repères, il bat plus, on fait un électrochoc pour qu'il reprenne le fonctionnement normal, mais toi tu viens, tu prends une personne qui passe tu lui mets un défibrillateur il va faire une crise parce que c'est un coeur qui bat normalement, toi tu viens tu lui mets un coup d'électricité, c'est là où tu déranges le fonctionnement (sacrificateur, agence halal / 1).*

Deuxièmement, l'ensemble des sacrificateurs refuse l'utilisation de certaines méthodes d'étourdissement au motif qu'elles entraînent la mort des animaux. L'étourdissement au pistolet à tige perforante – lequel provoque une destruction irréversible du cerveau – est à ce titre unanimement rejeté :

> *Si je devais dire à des gens par rapport à l'électronarcose je dirais le même discours que je viens de te dire, que je serai pas sûr que la bête soit morte de mon égorgement ou du coup d'électricité. Je pourrai pas lui confirmer à 100% qu'elle a été tuée par mon couteau ou peut-être par l'électricité, je peux pas confirmer. Tu peux pas, tu peux pas savoir (…). Encore que pour l'agneau je dirais que j'aurais moins peur mais ce serait du poulet vraiment, non, c'est même pas la peine c'est trop faible. (…) Et encore le boeuf c'est même pas un coup de jus c'est une balle dans la boîte crânienne, c'est encore différent (sacrificateur, agence halal / 3).*

> *Quand j'ai fait moi ma formation bien-être animal on parlait du bovin, le formateur [disait] "ouais l'assommage, l'étourdissement, l'assommage". [Je lui dit] "ouais mais attendez le bovin si on l'assomme est-ce qu'il est mort ?" [Il m'a répondu] "oui c'est une mort cérébrale donc il est mort". Après à un moment je lui dis "attendez, depuis tout à l'heure vous nous parlez d'étourdissement et là on parle de mort cérébrale, pourquoi vous dites assommage ?" On parle pas d'assommage, on l'a tué c'est tout (sacrificateur, agence halal / 5).*

Seuls deux sacrificateurs interrogés considèrent que l'étourdissement post-égorgement n'est pas formellement interdit d'un point de vue religieux mais préfèrent s'en abstenir. C'est là le troisième motif de refus des techniques d'étourdissement : quand bien même certaines d'entre elles n'entraîneraient pas la mort des animaux, ils préfèrent ne pas y recourir car elles introduisent tout de même un doute par rapport au mode opératoire premier, considéré comme plus proche de la tradition religieuse :

> *Pour moi religieusement [l'étourdissement électrique des ovins] c'est pas interdit. C'est pas interdit parce que si on lâche la bête elle revient normale, elle n'est pas morte. Donc normalement, religieusement, les savants ils ont dit qu'il n'y a pas de problème par rapport à ça. Malgré ça on évite, on le fait pas, (...) parce que quand même on applique une charge électrique, on sait pas, on sait pas. Donc moi je préfère, si j'ai le choix, si c'est pas une obligation moi je préfère le faire à vif comme ça, en respectant notre religion tout simplement (sacrificateur, autoentrepreneur).*
>
> *Moi personnellement si j'avais à choisir je ferais sans parce que ça m'enlèverait le doute parce que... je dis pas, l'animal il va se lever mais combien, est-ce qu'ils vont tous se réveiller après le coup de jus je sais pas. (...) Mais pour les moutons bah moi je préfèrerais sans, si je pouvais éviter d'utiliser ça certainement je l'utiliserai pas c'est sûr. Après il y a divergence je rentre pas là-dedans (sacrificateur, agence halal / 3).*

Enfin, l'étourdissement apparaît chez certains comme un puissant symbole d'altérité. Par exemple, deux sacrificateurs anciennement salariés d'abattoir rapportent que l'étourdissement et la saignée conventionnelle étaient les deux seules opérations qu'ils refusaient d'assurer quand ils étaient en poste. S'ils ont été amenés à travailler sur la chaîne les carcasses, les abats ou les co-produits de bovins issus d'abattages rituels comme conventionnels, ils refusaient systématiquement de procéder aux opérations de mise à mort à proprement parler. En témoigne cet extrait d'entretien avec deux sacrificateurs qui évoquent une discussion avec un de leurs collègues qui acceptait d'occuper ces deux postes :

> *[>Réponse1]: [le sacrificateur] faisait même le travail à eux, il assommait, il faisait tout, il s'en foutait*
>
> *[>Réponse2]: il m'a dit qu'il avait vraiment besoin des heures pour le chômage, il m'a dit "ils me disent ce qu'ils veulent moi je le fais"*
>
> *[>Réponse1]: on lui a dit "c'est eux qui ont besoin de toi, t'as pas besoin de faire ça, t'as pas besoin de faire tout ce qu'ils te disent, tu fais ton travail ils ont pas le droit de te mettre dehors". Il y en a qui ont refusé le poste, ils les ont mis dehors ? non. Lui il faisait le contraire de nous*
>
> *[>Réponse2]: des fois il prenait le couteau, il faisait la saignée à cœur. Nous on touche pas ça, les Matador on touche pas. Je lui ai dit comme ça " touches pas à ça c'est pas à nous, c'est pas à nous de le faire. Nous on a notre truc là-bas, eux leur truc-là. Oui on travaille ensemble, on peut faire plein de postes mais celui-là c'est un poste on le touche pas"*
>
> *[>Réponse1]: si t'es musulman et que tu travailles dans un abattoir, que tu as besoin d'eux pour ton chômage, tes papiers tout ça, il n'y a pas de problème, mais t'es un musulman, tu dois garder ta foi, ils te disent "tu fais ça", tu dis "non je fais pas ça". Nous dès le début, moi dès le début il n'y avait pas de Matador, je ne fais pas la saignée comme ils font*
>
> *[>Question]: c'est vraiment ces postes là. Et après sur la chaine ça allait ?*
>
> *[>Réponse1]: ah sur la chaine ça va, ça c'est pas grave ça (sacrificateurs, agence halal / 7 et 8).*

5.2.2. Le point de vue des acteurs de la certification halal et des bouchers

5.2.2.1. Pratique rituelle et production industrielle

Si les entretiens avec les sacrificateurs ne donnent à voir aucune opposition fondamentale entre la pratique rituelle et le milieu industriel, le point de vue des acteurs de la certification halal et des bouchers (et plus encore des responsables religieux) est sensiblement différent. Commençons par l'un des responsables d'agence halal rencontrés. De formation vétérinaire, il dirige une agence de certification halal d'une dizaine de salariés qui intervient en France et dans plusieurs pays d'Europe, notamment orientale. Pour lui, l'abattage rituel est une technique traditionnelle de mise à mort animale révélée par Dieu aux différents prophètes puis transmise à travers le temps par les générations successives de croyants :

> *Le sacrifice, on sacrifie pour Dieu, c'est l'offrande. Mais l'abattage c'est le technique. L'abattage rituel c'est le technique, c'est la technicité, comment le faire. (...) Moi je l'appelle même pas islamique, je l'appelle ibrahimique, parce qu'Ibrahim [Abraham] quand il a égorgé son mouton à la place de son fils, il l'a fait de cette façon, dont on a pris l'héritage, et les juifs et les chrétiens et tous ceux qui sont venus après, [dont] les musulmans. On fait le même. (...) Et même sur le terrain on le voit que c'est le même, que les chrétiens ont délaissé mais c'est le même. Et le naturel aussi, parce que j'irais dans n'importe quelle campagne, prendre un chrétien de source, je lui dis "égorge moi ton cochon", il va le faire de la même façon que je le fais moi. Je lui dis d'égorger, non pas d'assommer, il va le faire de la même façon, c'est l'acte naturel, habituel. Ce qu'on appelle en arabe al fitra [en arabe], ce qui vient de naturel (responsable d'agence halal / 1).*

Mais ce rite primordial a été progressivement altéré. D'abord délaissé par les chrétiens, il a ensuite été transformé par le processus d'industrialisation qui a imposé l'utilisation de méthodes éloignées de la pratique originelle et des sagesses qu'elle renferme. Pour tenter de retrouver cette pureté des origines, il a fixé dans son cahier des charges halal un certain nombre de critères qu'il juge essentiel. En premier lieu, il refuse lors de la contention que les bovins soient retournés à 180° après immobilisation, tant pour des raisons religieuses que scientifiques. Religieuses car les traditions islamiques rapportent que le Prophète faisait coucher les animaux sur leur flanc gauche ; scientifiques car les données modernes montrent selon lui qu'une telle position est la plus adaptée pour éviter douleur et stress à l'animal :

> *L'abattage rituel se fait en position naturelle, comme je l'ai spécifié dans le cahier des charges. Position naturelle, un animal, bovin, ne se met jamais sur le dos. J'ai refusé des abattages et j'ai pas pu faire des abattages dans des abattoirs à cause de cela (...). Ça se fait sur le côté gauche, (...) il faut qu'il soit sur le flanc gauche. (...) Et ça c'est dans le hadith [tradition prophétique]. Le Prophète a fait coucher l'animal sur le côté gauche. (...) Quand vous faites tourner l'animal [sur le flanc gauche], le rumen il est par terre, l'animal il est couché de façon non stressante. Si vous faites l'inverse, le rumen il va tomber sur tout l'abdomen et la cage thoracique, il va étouffer l'animal. Et si vous faites ça [i.e. animal retourné sur le dos] c'est encore pire parce que tout bascule sur le diaphragme. L'animal il peut pas respirer. Le Prophète il dit "si vous égorgez ou tuez, ça veut dire chassez, faites-le de la meilleure des façons et ne faites pas souffrir votre animal". Ça c'est une souffrance supplémentaire (responsable d'agence halal / 1).*

C'est la raison pour laquelle ce responsable exige que les animaux, une fois immobilisés dans le piège, soient retournés à 45° de façon à ce que la position prophétique soit respectée et le stress minimisé. Mais l'actualisation en abattoir des traditions islamiques passe aussi par le respect d'une seconde exigence, celle de préserver l'égorgement à vif des animaux. Dans cette perspective, l'introduction de techniques d'étourdissement – imputée au processus d'industrialisation – constitue une déformation du mode opératoire ancestral :

> *C'est l'industrie qui a fait...même pour les chrétiens, les chrétiens ils faisaient pas l'abattage de cette façon-là. L'assommage il est venu du début du siècle, quand on a industrialisé l'abattage. Mais quand vous prenez n'importe quel fermier il a son poulet à égorger, il va pas le faire comme ils font à l'abattoir, il va l'égorger (responsable d'agence halal / 1).*

Comme le mode opératoire originel renferme un certain nombre de sagesses, notamment sur le plan sanitaire, le responsable exige que l'abattage des animaux s'effectue sans aucune forme d'étourdissement, ni avant ni après saignée. Mêlant là-encore argumentation religieuse et scientifique, il estime que l'égorgement à vif permet d'extraire le maximum de sang du corps de l'animal et d'évacuer, avec lui, les bactéries susceptibles de contaminer la viande :

> *Qu'est-ce qu'on veut de l'abattage ? On veut vider le sang. Parce qu'Allah nous a dit l'animal il est halal, en totalité, sauf le sang. Il y a une chose dans l'animal qui est haram, c'est quoi ? C'est le sang. Donc nous on doit faire sortir le sang dans sa totalité, ou presque. (...) Parce que le sang c'est quoi ? C'est le transport en commun, c'est le transport. Il ramène de l'oxygène, il fait sortir du carbone, il fait sortir des toxines par la peau, les sueurs. Donc tous ces déchets qui sont dans le sang sont néfastes pour la viande un, pour le consommateur deux. Pour la viande un c'est au niveau de la qualité, pour le consommateur deux, pour qu'il soit pas malade quand il consomme (responsable agence halal / 1).*

Tout l'enjeu pour ce responsable est de parvenir à faire coïncider cette conception du rite originel avec les impératifs de la production industrielle. S'il ne perçoit donc pas d'incompatibilité fondamentale entre les deux termes, il pense tout de même qu'il faut revoir le procès de production en adaptant l'industrie au rite, et non l'inverse :

> *L'abattage rituel on est en train d'essayer de l'accrocher à un abattage conventionnel. Donc on a mis en place un système conventionnel et on vient mettre l'abattage rituel, on essaye de l'accrocher. Mais plutôt il faudrait faire l'inverse, on a l'abattage rituel, et on doit réfléchir à mettre des systèmes qui s'adaptent, c'est à dire on a un besoin et on va répondre au besoin. Là on aurait un abattage rituel qui pourrait être industriel et répondre aux besoins (responsable d'agence halal / 1).*

La voie à suivre pour améliorer les conditions rituelles d'abattage passe donc par le développement de systèmes techniques et productifs permettant d'abattre à la fois « naturellement » (sans étourdissement et en inclinant l'animal sur son flanc gauche) et industriellement (pour répondre à la demande croissante en viande halal).

Un deuxième responsable rencontré a une perception différente de l'abattage industriel. Pour lui, l'industrie se caractérise d'abord par une organisation taylorienne du travail qui tend à déconscientiser les travailleurs en leur faisant oublier la nature et la spécificité de leur activité :

> *J'ai été étonné par un truc c'est que les quelques abattoirs dans lesquels j'ai pu aller c'est vraiment des usines, c'est des usines en fait. C'est pas forcément l'image que les gens ont d'un abattoir. (...) Limite on est dans le taylorisme quoi, chaque tâche est répétitive, tout le monde enchaine, fait toujours la même chose. Donc du coup on voit plus vraiment l'animal je trouve, même s'il est omniprésent, on oublie qu'on est en train de travailler du vivant, moi c'est ce qui m'interpelle un peu. (...) Moi la vision que j'avais de l'abattage avant c'était...on a tous été abattre un agneau pour l'Aïd avec nos parents, jusqu'à aujourd'hui on abat régulièrement, il y a quelques fermes qui vendent de la volaille, les gens tuent tout seul leurs poules, le contexte est très différent. (...) Je m'attendais pas à ça. Je savais pas à quoi m'attendre mais je m'attendais pas à ce que ça se passe comme ça (responsable d'agence halal / 3).*

Le rituel ne fait pas exception à la règle et son industrialisation lui pose question pour les mêmes raisons :

> *C'est des choses qui sont pas forcément compatibles, parce qu'aujourd'hui ça va peut-être un peu à l'encontre du comportement qu'on doit avoir vis-à-vis de l'animal, de la relation qu'on doit avoir vis-à-vis du vivant. A mon sens ce qu'on fait nous là, c'est qu'on gère l'urgence en fait, on est en train vraiment de gérer l'urgence, de se dire "voilà aujourd'hui il y a un risque que les gens ne mangent pas des produits halal, donc on va proposer ça". Mais c'est qu'une première étape à mon sens. Là tout ce travail qu'on fait depuis des années, c'est que le début du commencement, sachant que l'aboutissement ça serait revenir peut-être sur ce qu'on faisait dans les siècles qui ont précédé (responsable d'agence halal / 3).*

Mais face à l'absence de régulation officielle du terme halal et, en conséquence, à une situation qui lui semble caractérisée par la tromperie et la fraude, l'activité de certification lui paraît indispensable pour assainir le marché et fournir aux consommateurs musulmans une viande véritablement halal. L'objectif premier est donc de garantir une viande licite sur le plan juridico-théologique, quand bien même le mode d'abattage (et d'élevage) présenterait certaines défaillances du point de vue moral. La logique étant qu'une fois le mode opératoire institué et les dispositifs de contrôle et de traçabilité stabilisés, l'agence pourrait œuvrer à des procédés plus éthiques. Mais c'est là que le bât blesse puisque, poursuit notre responsable, les conditions d'abattage qu'il observe dans les abattoirs dans lesquels il intervient lui semblent plutôt satisfaisantes, surtout lorsqu'il les compare aux abattages clandestins auxquels il a assisté :

> *A mon sens, ce qui m'interpelle à [nom d'abattoir intermédiaire] c'est la relation que les gens ont vis-à-vis de ce qu'ils sont en train de travailler, le fait que les gens oublient...plus personne n'a en tête qu'on est en train de tuer des animaux, de les découper, c'est pas anodin comme geste. Donc moi ce qui m'interpelle c'est surtout ça. Par contre le mode d'abattage, la façon dont est amené l'animal, je trouve que c'est...ça me choque pas pour le coup, moi à mon sens c'est pas quelque chose que*

> *je trouve immoral. (...) En guise de comparaison, quand je vois les abattages un peu sauvages auxquels on a un peu tous participé pour l'Aïd avec nos parents, on voyait des animaux partout, du sang partout, ben je trouve que c'est quelque chose qui est plus sain, plus proche de notre éthique que ce qu'on peut faire dans les fermes un peu à l'arrache. Ce qui peut paraître un peu contradictoire avec le fait que le système industriel c'est un truc vers lequel on veut pas tendre. Mais à mon sens ce système là comme il est à [nom d'abattoir intermédiaire], une unité vraiment très modeste, c'est pas non plus des gros volumes qu'ils font, des grosses cadences, je trouve que le traitement de l'animal jusqu'à sa mise à mort il est digne à mon sens (responsable d'agence halal / 3).*

Ainsi, d'un côté le responsable réprouve l'organisation industrielle du travail en ce qu'elle conduit à une réification des animaux, de l'autre il l'approuve dans la mesure où les abattoirs dans lesquels l'agence intervient travaillent à de faibles cadences et avec des équipements et outils performants, permettant un traitement « digne » des animaux.

On retrouve cette même ambiguïté chez l'un des deux bouchers rencontrés. Engagé dans la promotion d'une viande halal haut de gamme, il travaille avec des éleveurs labellisés (Agriculture Biologique, AOP, Label Rouge, etc.) et se dit foncièrement hostile à l'élevage industriel :

> *Dieu nous a offert des animaux pour qu'on puisse les manger, un minimum de respect. Le fait de profiter de leur faiblesse entre guillemets, on les met dans des cages, on les met dans des contenances insoutenables, l'animal souffre, il a une conscience, je trouve que c'est pas halal. C'est pour ça qu'on fait pas d'industriel (boucher halal / 1).*

Pour lui, le caractère halal d'une viande s'acquiert dès l'élevage et ne peut en aucun cas être réservé à, ni dissocié de, la question de l'abattage. Un animal élevé dans de mauvaises conditions et « bourré de médicaments » n'est donc pas halal, quand bien même certains responsables religieux et d'agence de certification halal affirmeraient le contraire. Il est en revanche plus nuancé concernant l'abattage. De la même manière que le dernier responsable cité, il se dit par principe opposé à un abattage industriel mais, à l'inverse de l'élevage, en relativise l'immoralité. Evoquant le cas d'un grand groupe industriel, il dit préférer travailler dans ce type d'établissements en raison du haut niveau d'hygiène et de performance technico-organisationnelle plutôt que dans des abattoirs prestataires moins bien équipés et organisés. Finalement, il apparaît que le principal – voire le seul – élément qui lui semble problématique en abattoir industriel est la vitesse de la chaîne :

> *L'abattage halal ça demande de sacrifier l'animal vivant, l'animal ne doit pas voir d'autres animaux en train de se faire tuer, et on doit être sûr que l'animal a bien été égorgé. (...) Et quand c'est une cadence trop soutenue on ne peut pas vérifier, (...) donc l'abattage industriel c'est un peu limite. (...) [Mais les abattoirs industriels] ils investissent sur des postes nickel, propres. Moi je préfère abattre dans un [nom d'abattoir industriel] pour ça. Malgré que c'est industriel, et je suis un peu contre l'industriel, ça correspond un peu plus [à nos exigences] qu'un abattoir municipal car ils ont plus d'argent. (...) Des fois il vaut mieux avoir un abattoir industriel. Mais après comment est gérée la cadence ? Est-ce qu'on met*

> *une pression à l'abattage ou est-ce qu'on n'en met pas ? S'il y a une pression ça devient industriel. (…) Mais un abattoir, un industriel avec qui on peut prendre le temps de sacrifier ça c'est autre chose. Un abattoir industriel peut faire du bon, faut trouver, et un abattoir industriel peut faire de l'industriel (boucher halal / 1).*

Pour ce boucher, l'abattage devient industriel lorsque son niveau de cadence place les sacrificateurs sous pression et les empêche de prendre le temps de sacrifier correctement les animaux. Mais comme ces mêmes abattoirs sont les plus performants et les mieux outillés, il préfère travailler avec eux moyennant, si possible, un ralentissement des cadences d'abattage.

Poursuivons avec un quatrième acteur interrogé. Porteur d'un projet national de contrôle de la viande halal dans les années 1980-1990, cet ancien responsable associatif a élaboré tout un programme d'action visant à encadrer l'abattage rituel et la traçabilité des viandes. L'abattage rituel renvoie d'abord, pour lui, à un mode opératoire reposant sur trois principaux critères, que sont l'orientation de l'animal vers La Mecque, l'invocation du nom de Dieu par le sacrificateur et la section du larynx, des veines jugulaires, des artères carotides et de la trachée artère. Par-delà ce mode opératoire, la pratique rituelle suppose aussi de traiter l'animal avec douceur et bienveillance, chose qui est à ses yeux impossible en milieu industriel :

> *Le problème c'est l'industrialisation en elle-même. Parce que tant que c'était dans le domaine artisanal il y avait possibilité de faire les choses proprement, en douceur, parce qu'il n'y avait pas une quantité à gérer. Aujourd'hui comme c'est centralisé dans très peu d'abattoirs en France, il faut du rendement, donc systématiquement c'est au détriment du bien-être animal, alors que normalement une bête il faut qu'elle soit reposée, tranquille, il faut pas qu'elle soit stressée. (…) La situation en abattoir c'est pas du tout la même chose, c'est l'horreur, même moi je suis révolté de voir comment on traite les animaux, les troupeaux les machins, on les brutalise, on les oblige à passer par mille endroits, ils sont hyper stressés et après on les abat dans des conditions qui sont relativement horribles. Alors que si c'était resté au domaine artisanal au lieu de limiter le nombre d'abattoirs et de les industrialiser, il valait mieux qu'il y ait l'abattoir local, dans chaque ville il y avait un abattoir avant, ça se passait beaucoup mieux il y avait moins de rendement mais c'était plus correct. On peut pas avoir les deux, on peut pas avoir du rendement et du bien-être animal, c'est pas possible (ancien porteur de projet halal).*

Sacrificateur occasionnel, l'aptitude à abattre suppose également chez lui une certaine conscience spirituelle – la prononciation de l'invocation rituelle symbolisant « la permission qu'on demande à Dieu de supprimer une vie qu'on est incapable de créer » – laquelle lui est même devenue difficile à assumer avec le temps, en particulier quand il s'agit d'animaux qu'il a élevé ou auxquels il s'est attaché :

> *Moi j'ai appris à égorger des bêtes correctement, quelqu'un m'a montré une fois et puis voilà, je le fais proprement, je respecte ça et je respecte la bête parce que je suis conscient de l'acte. Je suis même arrivé à un point…quand j'habitais en France j'ai acheté une ferme que j'ai restauré, j'ai élevé là-bas des poulets, je pouvais même plus les égorger moi-même parce que je les élevais et donc j'avais un sentiment...comment dire, d'amitié avec ces animaux-là, et donc je pouvais pas*

> *les abattre moi-même. (…) J'ai cette sensibilité là, ça me pose un problème de conscience d'abattre une bête que je connais, pour moi c'est devenu un animal presque domestique, donc je peux pas. Une bête que je connais, je peux pas l'abattre. Si c'est une bête que je connais pas, je l'ai achetée hop je l'abats tout de suite il n'y a pas de problème, mais si c'est une bête que j'ai élevée, à un moment donné je dois l'abattre, là j'ai un problème de conscience (ancien porteur de projet halal).*

Mais alors même qu'il considère que l'abattage rituel nécessite une certaine conscience spirituelle qui ne peut prendre corps que dans un cadre artisanal, le projet qu'il a porté dans les années 1980 – et auquel il continue de souscrire aujourd'hui sur le fond, bien qu'il ne soit plus complètement applicable – comporte des propositions diamétralement opposées à la conception qu'il défend. Il proposait par exemple la mise en œuvre d'un « contrôle plus efficace des abattages rituels en les centralisant dans un nombre limité d'abattoirs aménagés spécialement et fonctionnant exclusivement pour lesdits abattages. Il faudrait désormais proscrire tous les abattages rituels effectués artisanalement dans des conditions précaires et ne les admettre que dans le cadre des abattoirs spécifiques préconisés pour que l'organisation de contrôle des viandes Halal puisse opérer efficacement ». De même, il invitait dans son programme à la « création de centrales d'achats des viandes Halal, à but non lucratif, dans les grands centres régionaux français, qui seront seules habilitées à écouler les viandes venant des abattoirs contrôlés »[315]. Autrement dit, le projet de contrôle de la viande halal qu'il promeut est en complète opposition avec le modèle artisanal auquel il aspire. L'interrogeant lors de notre entretien sur cette contradiction, il me répondit dans des termes à peu près similaires à ceux du responsable d'agence précédemment cité :

> *[Industrialiser le rite] c'est mieux que d'accepter qu'on bafoue des règles rituelles. Dans l'ordre c'est ça, on accepte l'industrialisation pour pouvoir au moins respecter au mieux les instructions d'abattage rituel, sinon la préférence ça irait à l'absence d'industrialisation. Si on peut faire quelque chose de beaucoup plus artisanal ça serait beaucoup mieux, mais bon comme aujourd'hui la tendance c'est pas ça ben il faut admettre ça. Mais au moins qu'on n'échappe pas aux règles non plus. (…) C'est sûr qu'on peut que le déplorer mais c'est le fait qu'on est de plus en plus nombreux à désirer de la viande halal donc bon...C'est sûr qu'on est obligé d'en passer par là, mais c'est pas pour autant qu'on doit aller se faciliter la tâche avec des mesures qui sont pas légales, le problème il est là (ancien porteur de projet halal).*

La priorité est donc donnée à la rationalisation du marché de la viande halal par la mise en œuvre d'un ensemble de procédures d'abattage, de contrôle et de traçabilité permettant d'assurer un minimum rituel sur le plan juridico-théologique. Une fois ce minimum garanti, les questions éthiques pourront être ensuite travaillées.

[315] Extrait d'un document transmis par la personne interrogée, que je garderais anonyme pour des raisons de confidentialité.

Cette logique réformiste ne satisfait pas le second boucher rencontré pour qui la démarche éthique doit nécessairement précéder et encadrer les questions d'abattage *stricto sensu* :

> *Pour moi le problème il est avant, si on ne règle pas le problème d'avant, ce qui arrive après ne m'intéresse plus. Comment on a pu considérer, à quel moment on a pu considérer, qui a considéré que c'étaient des détails par rapport au sacrifice ? Qui a considéré ? Ça, ça m'a énormément perturbé, je me disais "mais mince ça veut dire qu'il y a quelque chose qui a été théorisé", qui l'a fait ? Comment ça s'est passé etc. ? Qui le sait, qui ne le sait pas ? Tu commences à te poser des questions. Sur le plan de la jurisprudence islamique quelles sont les positions des oulémas sur l'abattage rituel ? Moi j'ai quand même eu une éducation islamique comme on pourrait avoir une éducation catholique, j'ai quand même grandi avec les hadiths du Prophète, son rapport aux animaux, son rapport à la nature... (soupir). (…) Et moi j'arrive là et je vois que ce qui n'était pas un détail [dans l'éducation islamique] est devenu aujourd'hui un détail. Et pire on s'en accommode. Et pire que ça on le nourrit, c'est à dire qu'il n'y a pas de perspective en réalité (boucher halal / 2).*

Alors qu'il conçoit le rite comme l'aboutissement d'une démarche éthique globale depuis l'élevage des animaux jusqu'à leur abattage en passant par la qualité de la viande et la rémunération des éleveurs, il constate que de nombreux musulmans, qu'ils soient producteurs, consommateurs ou certificateurs de produits halal, se satisfont du respect des dimensions normatives et techniques du sacrifice :

> *Je déteste ça que le rituel ne soit étudié que dans sa phase d'abattage. Parce qu'il n'y a pas de rituel peut-être effectivement avant, mais comment dire…je pense que c'est aussi ça qui permet aujourd'hui de justifier...en fait quand tu arrives avec un corpus de valeurs, mais qui transcendent ou qui traversent toutes les phases, même peut-être avant la naissance de l'animal, l'éleveur ses conditions de travail etc., pour toi le rituel tu le places dans un ensemble. Et lorsque tu enlèves toutes ces valeurs-là autour, le rituel tu ne le places plus dans un ensemble mais tu le mets sur un piédestal et tu le mécanises dans ton esprit, tu l'industrialises. Et puis c'est confortable comme approche, pour le consommateur c'est très confortable et c'est très hypocrite comme approche (boucher halal / 2).*

C'est à une critique du désencastrement des dimensions technico-normatives de leur écrin religieux que se livre ce boucher. Pour lui, la déconnexion entre les normes et les valeurs du rite est ce qui rend possible son industrialisation, alors même qu'il y a, à ses yeux, une incompatibilité fondamentale entre les deux termes :

> *Je ne crois pas en une approche bienveillante envers les animaux dans le milieu industriel, je n'y crois pas, mais pas du tout. Pour moi, l'utopie, l'objectif final c'est l'abattage à la ferme. Raison pour laquelle il y a un an et demi j'ai entrepris une formation avec la Confédération Paysanne, avec l'ADEAR, pour faire une formation de paysan. Donc moi qui pensais que c'était une insulte pendant plusieurs années, je voulais devenir paysan. Donc j'ai fait une formation pendant huit mois avec eux pour savoir comment sélectionner sa ferme, etc. C'était une introduction à la paysannerie, avec pour objectif de prendre une installation ici, une exploitation et de faire l'élevage et l'abattage sur place et même la*

> *transformation. Maintenant avant d'en arriver là il faut qu'on compose avec l'existant (boucher halal / 2).*

C'est à ce stade que les choses se compliquent car, s'il est parvenu à établir des partenariats avec certains éleveurs sur la base d'un état d'esprit commun, il rencontre en revanche énormément de difficultés à appliquer quoi que ce soit en abattoir, et ce pour deux raisons principales. D'une part la certification halal à laquelle il tient l'oblige à trouver des abattoirs dans lesquels l'agence accepte d'intervenir, d'autre part les faibles volumes d'abattage que son entreprise représente ne permettent pas d'avoir un poids suffisant pour contraindre l'industriel à adopter certaines règles particulières :

> *Je n'ai rien réussi à imposer [en abattoirs] il faut le savoir, parce que c'est extrêmement compliqué d'arriver dans un abattoir et de dire, un, il y a une double certification, bio et halal, deux, je vais te faire quelques petites bêtes de temps en temps, et en plus de ça t'imposer quelque chose, non. Donc on n'est pas dans l'imposition de quelque chose. (...) Le problème c'est qu'on a été contraint de faire ça dans un abattoir qui avait déjà la certification [nom de l'agence halal], en nous greffant discrètement, sans faire de bruit, en espérant ne pas recevoir un coup de pied dans le derrière en disant "écoute tu m'embêtes avec tes quelques bêtes par mois" (boucher halal / 2).*

En fin de compte, le boucher se sent pied et poing liés ; plus encore depuis que l'étiquetage AB de produits issus d'abattages sans étourdissement a été interdit par la Cour de Justice de l'Union Européenne. Si l'agence avec laquelle il travaille a développé depuis des modalités spécifiques de certification pour les démarches jugées éthiques, il ne parvient toujours pas à trouver de modèle d'abattage qui lui convienne complètement, l'abattage rituel devant obligatoirement être effectué dans un abattoir aux normes européennes, la plupart fonctionnant sur un mode industriel.

5.2.2.2. Pratique rituelle et souffrance animale

Comme la plupart des sacrificateurs, les acteurs de la certification halal interrogés considèrent globalement que la saignée à vif ne génère pas plus de douleur aux animaux que l'abattage avec étourdissement. Pour le responsable précédemment cité qui défend l'idée d'un abattage rituel primordial sur la base d'une argumentation théologico-scientifique, l'égorgement fait chuter la pression sanguine de l'animal et le plonge dans un coma qui l'empêche de ressentir la douleur :

> *Quand la pression elle chute au niveau du cervelet, le cervelet se met hors service, ce qu'on appelle le coma. (...) Qu'est-ce qu'il fait l'animal ? Il n'est pas mort, il va aller en syncope, et comme le cervelet il est hors-service, il ne sent pas la douleur, il est inconscient. Il est vivant [mais] il est inconscient. C'est comme quelqu'un qui tombe dans le coma, il réagit mais il ne sent pas. C'est comme quelqu'un qui est anesthésié, il n'est pas mort mais il sent pas la douleur. Ce système-là c'est ça, c'est un petit peu le but recherché de l'électronarcose que eux ils utilisent. Nous on l'a de façon physiologique et naturelle (responsable d'agence halal / 1).*

Ce mécanisme physiologique et naturel étant efficace en lui-même, toute ingérence risquerait de troubler la correcte évacuation du sang. Les méthodes d'étourdissement, y compris après égorgement, sont donc proscrites, d'une part car elles entravent la convulsion – phénomène jugé indispensable au drainage d'un maximum de sang hors du corps de l'animal, d'autre part car elles empêchent de déterminer si la mort est provoquée par l'hémorragie ou par l'étourdissement :

> *Nous on donne la mort par hémorragie. (…) C'est pour répondre aussi à ceux qui veulent utiliser le choc électrique après la saignée. Parce que nous on dit sans étourdissement ni avant ni après la saignée. Mais ça on l'avait constaté dans la volaille ou même aujourd'hui dans le bovin, parce que là dans le bovin il y a une note de service qui dit qu'après un certain temps si l'animal il est encore conscient, on donne un coup de Matador. Nous on le prend pas, on dit c'est pas halal. Ils disent "mais attendez vous l'avez bien saigné ? On l'a saigné mais l'animal il est mort de quoi ? Parce que nous il faut qu'il soit mort de l'hémorragie, et non pas d'autre chose. Vous vous avez rajouté autre chose qui a fait qu'elle s'est arrêté". On sait pas de quoi il est mort. Donc c'est pour cela on l'utilise pas (responsable d'agence halal / 1).*

N'ayant pas de formation scientifique leur permettant d'élaborer un argumentaire équivalent, les autres acteurs interrogés invoquent différentes raisons pour justifier la pratique de l'égorgement à vif et le refus des méthodes d'étourdissement :

> *Qu'est-ce qui prouve que [l'étourdissement] c'est pas plus douloureux que d'égorger directement ? Il y en a qui ont dit que c'est le contraire, qu'égorger directement...je sais pas, on a vu des images dans des abattoirs où ils s'y reprennent à plusieurs fois avec le Matador, (…) donc moi je suis pas persuadé. C'est double-peine, non c'est pas flagrant. (…) [Les études scientifiques] elles servent un intérêt particulier, et en fait bon moi ma logique, la priorité elle va à la tradition, aussi bien juive que musulmane, où en fait depuis les époques les plus avancées on a égorgé directement et il n'y a pas eu de conseil divin pour dire "non non à partir d'un moment vous ferez autrement parce que c'était pas bien ce que Je vous ai dit jusqu'à maintenant" (ancien porteur de projet halal).*

> *Si Allah nous demande de sacrifier en coupant la gorge, les veines jugulaires et la trachée, tout ça, je pense que c'est l'une des meilleures mises à mort. Le fait de mettre une balle dans la tête ça fait pas des chatouilles, ou d'électrocuter avant de la saigner c'est...après les gens ils voient...parce que ça dérange tout ce qui est côté religieux, musulman, tout ça, ça dérange. (…) Le fait de lui mettre une balle dans la tête, enfin c'est une tige qui perfore, donc le temps de lui mettre ça ça va pas arranger, ça va pas la chatouiller. Après je crois qu'il y a des professeurs qui disent que [si] tu lui coupes la gorge direct c'est mieux que de faire plusieurs étapes, c'est à dire tu la fais rentrer, après tu lui mets le coup de Matador, après tu la fais lever, après tu la saignes, après ci après ça, tu rajoutes des souffrances à des souffrances. Mais dans tous les cas c'est pas non plus marrant d'avoir un couteau dans la gorge, tu lui coupes la gorge, (…) tu lui fais pas des chatouilles en la saignant. Mais bon Allah Il a décrété comme ça, on fait comme Allah Il dit (responsable d'agence halal / 4).*

Bien que ces deux acteurs mentionnent certains travaux de recherche qu'ils pensent favorables à l'abattage sans étourdissement, ils font *in fine* primer la tradition religieuse sur l'autorité scientifique. Ce qui fonde la légitimité de l'abattage rituel est d'abord son origine divine, les raisonnements scientifiques ne présentant finalement qu'une importance relative. D'autant que le premier acteur cité doute fortement de la neutralité des chercheurs impliqués dans l'étude de la douleur animale et que le second les resitue au regard d'un contexte marqué par une montée de l'islamophobie. Un autre responsable interrogé se dit lui-aussi sceptique quant à l'objectivité des travaux développés par les instituts de recherche :

> *C'est comme quand les entreprises veulent valider les médicaments. Si l'étude de risque c'est l'entreprise qui la fait il n'y a pas d'objectivité, on va découvrir 30 ans après que c'était pas ça. Il n'y a pas de gendarme qui est neutre, généralement c'est une partie qui a déjà une position et qui va chercher à se conforter du résultat (responsable d'agence halal / 2).*

En conséquence, ou bien les acteurs considèrent que les méthodes d'étourdissement infligent une « double peine » et « des souffrances à des souffrances » aux animaux, ou bien qu'elles correspondent à des « susceptibilités européennes, enfin occidentales, parce qu'ailleurs ces questions-là ne se posent pas »[316], ou bien qu'elles sont des outils industriels destinés à faciliter la production :

> *L'hypocrisie elle est là, on parle d'étourdissement mais en réalité c'est un abattage industriel, clairement on parle d'abattage industriel. Quand tu fais [un étourdissement électrique avec une pince trois points sur un ovin], la bête elle revient pas, pour moi c'est un assassinat, tu tues une bête. Quand on étourdit une bête [au pistolet à tige perforante], ça la tue en fait (responsable d'agence halal / 5).*

Malgré ses réticences personnelles et le refus de son agence d'utiliser toute forme d'étourdissement, le dernier responsable cité se questionne sur l'avenir du rite en abattoir compte-tenu des contraintes productives et des impacts économiques que la pratique occasionne, en particulier depuis la mise en œuvre du règlement de protection animale. Certains partenaires industriels avec lesquels il travaille ont d'ailleurs récemment tenté de lui faire passer un message à ce sujet :

> *Tu sais ce qu'il m'a dit le directeur de [nom d'un abattoir industriel] ? Il m'a dit "tu sais ce qui va se passer ? La loi va tomber. S'il y a la loi qui tombe, vous allez pas être contents, réseaux sociaux pendant quelques semaines. Tu sais ce qu'il va se passer ? Vous allez vous plier. On sait nous comment ça va se passer. Vous allez pas être contents au début et puis à un moment donné ça va le faire, au bout de quelques temps ça va rentrer dans l'ordre, vous allez rentrer dans les rangs" (responsable d'agence halal / 5).*

Pris entre la pression des industriels, les règles de plus en plus contraignantes de protection animale et l'anathème jetée sur la pratique de l'égorgement à vif, ce responsable

[316] Extrait d'entretien (ancien porteur de projet halal national).

paraît déconcerté par la réprobation que suscite la pratique, alors qu'elle est pluriséculaire et prophétique. Il s'interroge à cet égard sur la position qu'il conviendrait d'adopter pour préserver le rite tout en ménageant les différentes sensibilités. Faut-il lutter bec et ongles pour conserver le droit accordé aux cultes de déroger à l'étourdissement ou se tourner vers des procédés d'étourdissement compatibles avec les règles islamiques pour apaiser les tensions et faciliter la production ? Le cas échéant, cela ne reviendrait-il pas à désavouer l'abattage sans étourdissement, alors même qu'il incarne la norme islamique traditionnelle de mise à mort animale ?

> *On tue les bêtes depuis la nuit des temps [comme ça] et ça pose pas de problème. (...) Après islamiquement, on est confronté à ce dilemme, est-ce que le Prophète nous a montré la meilleure façon d'égorger une bête ? Est-ce que c'est la meilleure façon ? Est-ce que parce que le Prophète l'a fait de cette façon c'est la meilleure des façons ? C'est là où on s'interroge. Est-ce qu'islamiquement on ne peut pas faire évoluer les choses, est-ce que c'est un crime d'apostat ? Je m'interroge. (...) L'esprit, c'est quoi l'esprit, l'esprit c'est tuer une bête sans la faire souffrir. Le Prophète a dit "il faut pas faire souffrir une bête". Si on a une technique aujourd'hui qui nous dit "voilà ça fait pas souffrir de faire comme ça"...[Mais] il y a peut-être des gens chez nous qui vont dire, les rigoristes, les orthodoxes "non mais ça va pas vous changez..." (responsable d'agence halal / 5).*

Ces interrogations théologiques sont indissociables de discussions techniques et biologiques dans la mesure où les acteurs semblent diverger sur l'état dans lequel l'animal doit se trouver après administration du procédé. Si certains acteurs semblent se suffire du critère générique de l'animal vivant (l'étourdissement est licite tant que l'animal présente des signes de vie), d'autres exigent que l'animal soit en mesure de recouvrer un état physique et mental proche de celui qu'il avait avant d'être étourdi :

> *Il y a des versets du Coran qui interdisent ces méthodes-là, il y a des versets qui sont clairs qui disent que la bête étouffée, la bête morte d'un coup de corne, électrocutée, même électrocutée par l'éclair, foudroyée, c'est aussi avec le gaz carbonique, donc toutes ces méthodes-là ont été interdites. Par contre si c'est accidentel, une bête par exemple s'est faite encornée ou est en train d'agoniser, on peut l'égorger et la consommer parce qu'elle n'est pas encore morte, mais c'est accidentel. Mais volontaire non. (...) S'il y avait une innocuité, on pourrait le permettre. (...) Si la bête est indemne, qu'elle ne va pas être ni estropiée, ni risquer de mourir on pourrait admettre ça, qu'il y ait un étourdissement, mais on n'a jamais cette certitude-là (ancien porteur de projet halal).*

6. Les théologiens

A la différence des sacrificateurs, des responsables d'agence de certification halal et des bouchers, les théologiens ne sont généralement pas familiers du milieu des abattoirs ; ils ont une position essentiellement « théorique » sur la question. Les deux sous-parties de ce sixième point portent donc sur la manière dont les théologiens interviewés perçoivent les différents modes d'abattage, d'abord en lien avec les questions de production, ensuite de souffrance animale.

6.1. Pratique rituelle et production industrielle

A l'exception d'un des théologiens rencontrés, les entretiens avec les responsables religieux donnent à voir une certaine homogénéité des opinions. En premier lieu, la mise à mort animale est aux yeux des personnes interrogées un acte éminemment religieux dans la mesure où, sans l'autorisation octroyée par Dieu, elle perd toute justification sur le plan moral et légal :

> *L'abattage des êtres vivants, selon les grands principes de la loi islamique, il devrait être interdit, si on prend d'un point de vue purement logique. Parce qu'on a pas le droit de faire souffrir autrui, et les animaux étant des êtres vivants qui connaissent la souffrance et le plaisir, si on prend les grands principes de la loi islamique on ne va pas faire souffrir les animaux même pour manger. Mais ça a été permis, permis par le Coran lui-même. (...) Ça veut dire que l'abattage des animaux il est permis que dans la mesure où c'est pour se nourrir. On peut pas abattre des animaux pour le plaisir ou pour s'amuser, se détendre, etc. (théologien, enseignant / 1).*
>
> *On ne doit mettre à mort aucun être vivant. Maintenant on le fait pour l'animal avec un objectif de consommer la viande, c'est une chose qui est permise au nom de Dieu, c'est-à-dire on le fait avec l'autorisation de Dieu, c'est dans ce sens-là. (...) Parce que des animaux dont on ne consomme pas la viande on ne doit pas les abattre sauf en cas de danger, mais en cas général on doit pas tuer les animaux, si on le fait c'est pour un but bien précis, c'est la consommation (théologien, directeur d'institut / 1).*
>
> *Pourquoi respecter cette manière de faire la chose ? Parce qu'en fait en quelque sorte les animaux nous ne les avons pas créés et nous ne les dominons pas par notre propre pouvoir, c'est Allah qui les a assujettis à nous. Donc le fait d'exiger de la personne qui sacrifie de dire "bismillah Allahu akbar", en quelque sorte on revient à Allah, on reconnait Sa toute-puissance et Sa domination, c'est une façon aussi de se montrer reconnaissant envers Allah. (...) En fait en quelque sorte, spirituellement, c'est comme si on disait "je me permets de faire cet acte parce que Dieu m'a permis", c'est comme une demande de permission à Allah (théologien, imam / 2).*
>
> *[Sacrifier au nom de Dieu] c'est la claire conscience que, d'abord c'est Dieu qui donne la vie et c'est Dieu qui la reprend. Donc même si c'est nous qui intervenons à un moment pour ôter la vie, même à un animal, c'est quand même parce que Dieu en avait décidé ainsi et fait que son terme était arrivé. On n'est pas maîtres de la vie, même si à un moment donné on peut être amené à l'ôter à un animal, ça c'est quand même ce rappel-là (théologien, directeur d'institut / 2).*
>
> *[A l'expression] abattage rituel moi je préfère plutôt le sacrifice rituel. (...) Parce que c'est pas de l'abattage, c'est pas de la violence, on n'est pas en train de massacrer quelqu'un. (...) Il y a un caractère rituel, un caractère noble, un caractère canonique de la chose. On fait pas les choses de façon sauvage, on n'est pas en train de tuer. Parce qu'abattre c'est comme s'il s'agissait d'une guerre, on n'est pas en train d'abattre, on est en train de faire quelque chose qui est normé, avec une éthique, c'est pas tuer, c'est pas abattre, c'est sacrifier (théologien, enseignant / 2).*
>
> *[Dans l'abattage rituel ce qui est fondamental] c'est le nom de Dieu tout d'abord, c'est un acte qui est interdit à la base pour le respect de la vie de l'animal. Et si*

> *c'est pas Dieu qui a levé cet interdit personne ne peut le lever. Donc il faut évoquer le nom de Dieu pour reconnaître que l'exploitation de cet animal par cet acte de le mettre à mort est une volonté divine qui s'est exprimée par les textes. Et que le croyant fidèle ne peut agir en son nom propre mais il agit au nom du Créateur. C'est pour ça qu'il y a des versets qui parlent de ça (théologien, directeur d'institut / 4).*

Pour ces théologiens, le caractère religieux de la pratique tient d'abord au fait qu'elle transgresse l'interdit primordial de mettre à mort des êtres vivants créés par et appartenant à Dieu. L'abattage constitue ainsi une dérogation divine donnée exceptionnellement à l'homme pour se nourrir, conditionnée par le suivi d'un ensemble de conditions et de règles précises. Bien que les théologiens considèrent que le sacrifice (à l'occasion de l'Aïd ou de la naissance d'un enfant) comporte certaines exigences supplémentaires par rapport à l'abattage rituel alimentaire, la plupart estiment que les deux pratiques proviennent de la même matrice et ont en commun un mode opératoire identique. Autrement dit, ces responsables distinguent deux types de sacralisation provenant d'une même source : une pratique sacrificielle fondée sur le récit d'Abraham et une pratique rituelle fondée sur l'autorisation principielle accordée par Dieu pour la nourriture quotidienne :

> *On n'entoure pas tout ça de tout un cérémonial, c'est pas parce que c'est rituel que c'est entouré de tout un truc. Non c'est rituel dans le sens où il y a un certain nombre de choses à respecter, et si ces choses-là ne sont pas respectées, la viande n'est pas mangeable (théologien, enseignant / 1).*

> *C'est les mêmes règles [d'abattage que ce soit pour l'Aïd ou pour se nourrir], simplement pour le sacrifice de l'Aïd il y a une intention particulière qui est celle de faire ça pour l'Aïd, pour moi et mes enfants, ma famille, le père pour obéir à Allah. Mais sinon sur les gestes à faire, le sacrifice en lui-même en prenant le couteau et tout c'est la même chose. C'est toujours bismillah Allahu akbar, on met toujours la bête en direction de la Mecque, on prend toujours le couteau, on essaye d'épargner à la bête de souffrir, on aiguise le couteau, on la met à l'aise, on fait ça rapidement, etc. (théologien, enseignant / 2).*

Un des théologiens rencontrés diverge de ses coreligionnaires. Docteur en neurosciences, il soutient que les prescriptions entourant la mise à mort animale ont moins une finalité religieuse que sanitaire :

> *Lorsqu'on dit rituel ça veut dire qu'il respecte certaines exigences religieuses, mais finalement les exigences religieuses sont des exigences sanitaires, (...) c'est le fait de vider l'animal de son sang. (...) Pourquoi, parce que dans le sang déjà d'une il y a beaucoup de toxines, et donc le seul moyen de préserver la viande de ces toxines là c'est que le sang sorte du corps. Et deuxièmement c'est de faire sortir le maximum d'hémoglobine à l'extérieur, le maximum de ces molécules de fer à l'extérieur, sinon elles vont rester dans le sang et dans les muscles, et donc on consomme un muscle où il y a d'abord plus d'hémoglobine, où il y a plus de toxines et où il y a plus de glycogène. (...) C'est pas la symbolique religieuse qu'on cherche, c'est une question sanitaire et de santé publique. (...) Il n'y a que l'abattage de l'Aïd qui a une portée religieuse, parce qu'on simule ce qu'allait faire Ibrahim avec Ismaël. Donc là ça a une connotation religieuse, mais le reste c'est une question sanitaire. Et d'ailleurs beaucoup de prescriptions religieuses en islam*

> *elles ont un rôle plus social, sanitaire, de protection que religieux (théologien, imam / 1).*

Alors que l'abattage renvoie pour les autres théologiens rencontrés aux *'ibâdat*, c'est-à-dire aux actes qui relèvent du « rituel de la loi musulmane »[317] (comme la prière, le pèlerinage, l'aumône légale, le jeûne, etc.), il est à ranger selon cet imam dans la catégorie des *mu'âmalât*, c'est-à-dire des règles juridico-morales qui « président aux rapports des hommes entre eux »[318]. Quand bien même l'abattage serait encadré par certaines prescriptions religieuses précises, il ne constitue pas à ses yeux un acte d'adoration religieuse à proprement parler :

> *Lorsque je dis sanitaire ça veut dire que c'est pas un acte cultuel. La dimension religieuse y est présente forcément, bismillah, je dirige vers la Mecque, la dimension religieuse est toujours présente, mais l'acte lui-même, ce à quoi il sert, c'est pas une adoration. (…) Egorger c'est pas un culte, c'est pas comme la prière, comme le jeûne, comme le pèlerinage, non, c'est un acte profane mais dans lequel on n'oublie pas la dimension religieuse. Lorsqu'on dit "bismillah", c'est au nom de Dieu que j'égorge cette bête, je suis pas un assassin, Dieu m'a autorisé de la tuer (théologien, imam / 1).*

Mais tandis qu'il soutient que l'abattage relève moins du religieux que du « profane », ce théologien considère que le mode opératoire rituel est immuable car il renferme de nombreux bienfaits, en particulier sur le plan sanitaire. Aussi, le délaissement ou la modification du rite participe de l'apparition ou de l'aggravation de certaines maladies :

> *Aujourd'hui je pense qu'on occulte beaucoup de vérités concernant l'abattage d'une manière générale. Ce que nous mangeons aujourd'hui c'est une catastrophe sur le plan sanitaire, c'est une vraie catastrophe. (…) Là on est en train de découvrir, parce que je suis dans le domaine, il y a de plus en plus d'articles qui montrent que la consommation de fer, qui est dans un certain état moléculaire, peut être la base de l'apparition de certains cancers. Et nous savons par ailleurs que la molécule qui est parmi les molécules les plus riches en fer c'est l'hémoglobine, parce que c'est elle qui fixe l'oxygène et qui rejette le CO2. (…) [Comme] l'hémoglobine c'est la molécule par excellence du sang, (…) le but [de la saignée à vif] c'est de sortir le maximum de volume sanguin de l'animal avant de consommer sa chair (théologien, imam / 1).*

Pour cet imam, l'altération des procédés de mise à mort est consubstantielle d'un processus plus large de transformation des systèmes d'élevage et d'abattage provoquée par l'industrialisation des structures agricoles. C'est la raison pour laquelle, à ses yeux, préceptes islamiques et pratiques industrielles sont fondamentalement antinomiques :

> *Dans la logique islamique, l'industrialisation de la viande ne doit pas exister, (…) qu'il s'agisse de l'élevage ou de l'abattage, il faut pas que ce soit industriel. (…) L'élevage avec des produits comme les hormones notamment de croissance, les animaux ils n'ont pas leur liberté, ils restent en état stationnaire, ils bougent pas beaucoup, ils ont un poids qu'on n'a jamais vu auparavant. Des vaches qui font*

[317] Georges-Henri Bousquet., « *Ibâdât* », *Encyclopédie de l'Islam*, en ligne. Consulté 18 mai 2022.
[318] Marie Bernand, « *Mu'âmalât* », *Encyclopédie de l'Islam*, en ligne. Consulté le 18 mai 2022.

> *800kg, 900kg, c'est du jamais vu, on a des animaux artificiels qui sont contre-nature, et pourquoi parce qu'on veut la rentabilité. Donc là c'est pas du tout naturel, et ceci a des dégâts pour l'être humain (théologien, imam / 1).*

Si tout un pan de sa critique porte sur la question sanitaire, il considère également que le caractère industriel de l'abattage est incompatible avec une quelconque protection des animaux :

> *Lorsque le Prophète interdit qu'on abatte un animal en face d'un autre, ça veut dire quoi ? Tu peux pas faire ça dans un abattage industriel. (...) T'as vu les ferrailles, les chemins qu'on leur fait qui sont exigus, parfois on les frappe, lorsqu'ils veulent pas avancer on leur met un coup de jus électrique pour qu'ils avancent. Tout ça ça génère du stress, le bruit, tout ça, et on sait qu'il y a des sons qu'on n'entend pas, que l'être humain ne va pas entendre [mais que] les animaux vont entendre. Donc tout ça c'est interdit. (...) Normalement il faut que ce soit très très rapide, faire saigner l'animal il faut que ce soit une surprise pour l'animal. On lui laisse pas le temps de stresser ou de sécréter des hormones de stress et ainsi de suite. Donc c'est pour ça que l'industrialisation de l'élevage et de l'abattage c'est quelque chose qui n'est pas conforme à l'esprit de l'islam (théologien, imam / 1).*

L'imam est par ailleurs à l'origine d'une démarche de certification de la viande halal dans la mosquée dans laquelle il officie. A ce titre, des fidèles de la mosquée se rendent en abattoir pour garantir à des bouchers locaux que la viande que ces derniers achètent provient bien d'abattages conformes au rituel musulman. Mais alors qu'il défend une vision artisanale et naturelle de l'élevage et de l'abattage, il s'est résigné dans son activité de certification à contrôler seulement le mode opératoire rituel et la traçabilité des viandes :

> *On contrôle que si c'est halal haram, c'est tout. On contrôle pas la qualité, tout ce qu'on dit. On sensibilise un petit peu les bouchers, "faites de la bonne qualité", tout ça. (...) Tant qu'il y a l'industrialisation, moi personnellement je suis pas satisfait, après faute de mieux on s'est dit qu'il vaut mieux ça que rien, c'est la règle aussi en islam (théologien, imam / 1).*

Si les autres théologiens interrogés ne développent pas d'argumentaire scientifico-religieux équivalent à celui de cet imam, ils formulent tous, chacun à leur façon, une critique de l'industrialisation et du consumérisme :

> *À mon avis si aujourd'hui on doit vraiment prendre la vision idéale, qui est tout à fait possible, c'est de regarder tout le circuit à partir de l'élevage. (...) Entasser par exemple des poulets dans je sais pas quoi d'une manière qui n'a aucune miséricorde pour ces animaux c'est pas bon. Après il y a la question du transport aussi apparemment qui pose des problèmes, comment transporter les animaux, la question de l'abattage. Tout ça il faut quand même respecter un certain nombre de règles avec aussi une culture qui doit viser de limiter un petit peu la consommation, c'est une question de santé aussi. Parce que ça peut, peut-être, je sais pas, nous faire sortir de cette logique industrielle, parce qu'aujourd'hui je pense, l'industrialisation c'est pour répondre à une forte demande. Si la demande devient plus raisonnable peut-être qu'on peut faire quelque chose avec plus de qualité (théologien, directeur d'institut / 1).*

Les musulmans sont tombés dans une position de consumérisme qui est démesurée, les gens sont dans la consommation vraiment excessive. (…) C'est lié au degré de spiritualité, plus on est dans la spiritualité, moins on va ressentir les besoins matériels, et moins on est dans la spiritualité, plus on va ressentir le besoin. Et le besoin qu'on va ressentir on aura tendance à le combler par le matériel (théologien, imam / 2)

Honnêtement je ne sais pas comment ça se pratique en abattoir. J'ai l'impression que c'est quand même un abattage à la chaine et pour moi c'est l'illustration de toute la perversion du monde moderne. Parce que faire bouffer les animaux à la chaine, les faire se reproduire à la chaine, les faire vivre à la chaine et mourir à la chaine je trouve ça aberrant personnellement, je pense que c'est pas la place d'un animal de se trouver ni dans un abattoir ni dans un élevage intensif. (…). Je pense que l'homme est là pour gérer mais il n'est pas là pour mettre le monde en coupe franche et en faire une espèce de vaste terrain de jeu et de profits tous azimuts. (…) Je pense que l'industrie ça a été une catastrophe, quand on a commencé à produire à la chaine, que ce soit des obus de canon ou des boites de conserve, on s'est créé des conditions qui n'avaient plus rien d'humaines (théologien, directeur d'institut / 2).

L'idée d'abattre au maximum sans ce souci de bien-être de l'animal…c'est comme [si] une personne a fait sa vie, elle a 90 ans, on va pas se prendre la tête on va la liquider quelle que soit la façon. Non, c'est pas parce que cet animal est sacrifié et abattu qu'on peut se permettre de l'abattre de n'importe quelle façon. Ce qui dicte leur conduite et leur méthode [aux industriels] c'est de gagner, c'est le profit. Donc le nombre d'animaux abattus à la seconde, à la minute, et c'est ça qui conditionne tout. (…) C'est pas la productivité qui doit décider, [si on veut] qu'il y ait pas des excès et que le bien-être de l'animal dans ce moment de fin de vie soit observé (théologien, directeur d'institut / 4).

Mais alors qu'ils affichent une position ouvertement anti-industrielle, la totalité des théologiens considère qu'il faut tout de même garantir en abattoir, bien qu'industriel, un « minimum rituel » de façon à permettre aux consommateurs musulmans de manger une viande licite sur le plan du droit islamique :

Même si effectivement d'un point de vue moral et d'un point de vue strictement islamique on peut dire que l'abattage industriel est contraire ou en tout cas n'est pas conforme aux règles de base islamiques, malgré tout on va essayer de faire en sorte que cet abattage rentre dans une certaine mesure dans les règles. Parce que sinon on mettrait les musulmans dans une gêne terrible, surtout ceux qui habitent en pays non musulman. [Ce] qui ferait que la plupart mangeraient de la viande non sacrifiée plutôt que de manger une viande sacrifiée certes dans des conditions douteuses, mais au moins il y a une chance que ce soit correct (théologien, enseignant / 1).

Si dans un abattage où on fait souffrir la bête, qu'on a prononcé le nom d'Allah, on a fait couler le sang de la bête, elle sera licite à la consommation, mais éthiquement et moralement on n'aura pas bien agi. Parce que le Prophète nous le recommande clairement, il dit "Allah a prescrit l'excellence, la bienfaisance, dans toute chose. Quand vous tuez, tuez de la meilleure façon, quand vous sacrifiez, sacrifiez de la meilleure façon, que l'un d'entre vous aiguise bien son couteau, qu'il allège la souffrance de la bête". Vraiment c'est une recommandation claire dans ce sens. Donc si on agit d'une manière dont on ne respecte pas cette recommandation, ça ne pourra pas rendre la bête illicite à la consommation mais

on aura manqué à une recommandation prophétique ou à une exigence religieuse (théologien, imam / 2).

[L'abattage] a sa valeur tant que le rite est sauvé je dirais. Mais en même temps c'est pas la question du rite qui est à remettre en cause c'est la question du monde industriel, on a produit un monde de tarés pour moi. Alors on essaye au milieu de ce monde de tarés de respecter le rituel tant bien que mal, mais est-ce pour autant que les conditions sont vraiment satisfaisantes, c'est une autre question. (...) [L'abattage rituel-industriel et la certification halal] ça accompagne l'industrie parce que s'il n'y avait pas d'industrie ça ne serait pas nécessaire, et en même temps c'est quand même aussi une limitation des dégâts parce qu'on voit bien que si à chacun on laisse le choix il y a beaucoup de tricheurs. Donc effectivement c'est quand même une protection, mais c'est clair que c'est une protection qui est liée à ce mode de production industrielle, clairement (théologien, directeur d'institut / 2).

Il y a le fiqh et il y a l'éthique. Le fiqh ça vous donne la règle générale, ça vous donne ce qui est haram, les limites. C'est comme le code de la route. (...) Après il y a ce qu'on appelle l'éthique, les convenances dans la consommation, les convenances dans l'alimentation etc. (...) Le rituel en lui-même peut être halal sans pour autant respecter les convenances. (...) Il y a une limite inférieure si vous voulez, un minimum à respecter pour que la bête soit consommable. Après il y a toujours du mieux, et plus vous avez ce comportement noble avec cette créature d'Allah, plus vous avez de mérite, plus cette bête est encore mieux, encore plus bénie, encore plus profitable (théologien, enseignant / 2).

Dans la perspective de ces théologiens, le droit musulman correspond au cadre légal à l'intérieur duquel le musulman peut évoluer, l'éthique désigne les démarches individuelles mises en œuvre par les fidèles pour tenter de faire coïncider normes juridiques et valeurs islamiques. Mais pour souhaitable que soit cette démarche d'unification de l'éthique et du droit, les théologiens considèrent qu'elle ne peut aucunement être imposée aux fidèles et doit résulter d'une démarche individuelle. Il en est de même de la dimension spirituelle de l'acte d'abattage qui, bien qu'étant fortement encouragée, relève d'une relation intime à Dieu et à Ses créatures, laquelle ne peut faire l'objet d'aucune contrainte normative ou morale :

Il y a deux dimensions dans un acte codifié par le droit musulman. Première dimension, c'est l'aspect technique. Cet aspect-là c'est le cadre qui protège les sens. Vu l'universalité du droit, il n'est pas demandé à chacun d'être conscient de toutes les dimensions spirituelles dans un acte. (...) Le cadre doit s'appliquer et puis les personnes doivent chercher le sens dans ces éléments techniques, dans ce cadre-là. On retrouve cela dans toute la législation islamique (théologien, directeur d'institut / 4).

[L'abattage] est un acte d'adoration, après il est plus ou moins conscient. (...) Le fait de prononcer le nom divin c'est quelque part matérialiser l'intention, le fait de le tourner vers La Mecque aussi, c'est à dire qu'on fait pas ça n'importe comment, on voit qu'il y a quelque chose de rituel et qui nous rappelle à La Mecque qui est le centre de l'adoration, c'est là où on se dirige pour faire la prière, donc il y a cette idée de ritualiser, d'en faire quelque chose de sacré. (...) Est-ce qu'il est conscient ou pas chez tout le monde, évidemment j'imagine que le boucher ou l'abatteur qui va en abattre une quinzaine à la suite il n'a pas forcément toujours autant conscience du caractère sacré, mais au départ c'est ça, c'est quand même sacré, c'est un acte d'adoration (théologien, enseignant / 1).

> *C'est pas toujours évident, des fois il y en a qui le font machinalement. C'est pas tout le monde qui au moment où il va sacrifier a cette notion en tête. (…) C'est pas un problème à partir du moment où la personne dit "bismillah Allahu akbar" et sacrifie, la bête est licite à la consommation. Il y a une grande différence entre celui qui le dit et en pensant "je me montre reconnaissant envers Allah, c'est comme si je demandais la permission à Allah", la personne qui le fait dans cet état esprit, et celui qui n'est pas dans cet état d'esprit. Il y a une différence entre eux au niveau de la valeur du geste auprès de Dieu. Mais par contre au niveau du fait que la bête soit licite ou pas licite non, ça n'a pas d'impact (théologien, imam / 2).*

> *[Le sens de l'abattage rituel] il y est, simplement comme c'est quotidien, c'est routinier, on finit par le perdre de vue. C'est un peu comme les cinq prières, il y a des gens qui font les cinq prières comme si c'était la première de leur vie à chaque prière et il y en a qui la font machinalement parce que c'est devenu une habitude. Mais c'est pas que le fondement rituellique est absent, c'est l'attitude que nous on a par rapport au rite, mais ce n'est pas que le rite est absent, à mon sens (théologien, directeur d'institut / 2).*

En d'autres termes, les actes techniques de l'abattage constituent le squelette de la pratique rituelle et doivent, à ce titre, être impérativement maintenus. On retrouve la même graduation que chez certains responsables d'agence halal qui pensent que la mise en œuvre du mode opératoire est un préalable à son éthicisation. Mais, de la même manière, ce découpage entre légal et moral (et entre légal et spirituel) n'est pas sans équivoque puisqu'il légitime de facto l'accomplissement du rite en milieu industriel, alors même que la plupart des théologiens jugent cette association antinomique ou, au minimum, problématique.

6.2. Pratique rituelle et souffrance animale

On l'a vu, les théologiens soulignent tous que la mise à mort animale devrait dans l'absolu être interdite si elle ne relevait pas d'une permission divine circonstanciée. C'est donc, en premier lieu, cette permission divine qui autorise l'homme à attenter à la vie de l'animal pour en consommer la chair. A ce titre, les responsables religieux s'accordent sur un ensemble général de règles à observer pour que le rite soit valable : que l'animal soit vivant au moment de son immolation, que le sacrificateur émette l'intention d'abattre en vue de Dieu, qu'il prononce le nom de Dieu au moment du geste d'abattage, qu'il utilise une lame parfaitement tranchante pour minimiser la souffrance de l'animal et qu'il lui sectionne la trachée, l'œsophage et les veines jugulaires d'un geste franc et rapide. Comme les responsables considèrent que ce modèle rituel, construit par les jurisconsultes classiques à partir de leur lecture des sources coraniques et prophétiques, reflète la volonté divine et la pratique prophétique, il ne souffre, en soi, d'aucune faille morale qui appellerait à d'impératives modifications. Cela ne signifie pas pour autant que les théologiens interrogés rejettent par principe le recours aux méthodes d'étourdissement. Pour la quasi-totalité d'entre eux (un théologien fait exception), elles peuvent être acceptables si elles ne contreviennent pas au mode opératoire précité et qu'elles permettent effectivement de réduire la souffrance

animale. En premier lieu, les théologiens soulignent la nécessité d'avoir la certitude que les méthodes d'étourdissement n'entraînent pas la mort des animaux :

> *Normalement il y a une règle juridique qui dit que ce qui est certain ne peut pas être anéanti par ce qui est douteux, alors ça veut dire quoi, ça veut dire que, là par exemple, le principe c'est qu'en étourdissant l'animal il ne va pas mourir, mais il est possible, voire fort possible, qu'il meurt. Dans ce cas-là on pourrait dire juridiquement si a priori il va pas mourir, la viande va être licite si on l'égorge après. Mais toute la question c'est la proportion, est-ce que c'est plus probable qu'il meurt pas ou est-ce que c'est plus probable qu'il meurt (théologien, enseignant / 1).*
>
> *Dans le Coran il est formellement interdit de consommer une bête morte, (...) mais il faut juste s'assurer que l'animal n'est pas mort avant le saignement. [Donc] l'étourdissement il faut qu'il soit réglementé, bien réglementé. C'est à dire qu'il faut s'assurer toujours que le saignement il va se pratiquer sur un animal qui est toujours en vie (théologien, directeur d'institut / 1).*
>
> *Si l'étourdissement mène au fait que la bête soit morte avant qu'on fasse saigner, dans ce cas c'est considéré comme une bête morte. (...) [Si l'étourdissement n'entraîne pas la mort] la bête est licite à la consommation (théologien, imam / 2).*
>
> *L'assommage, l'étourdissement c'est compliqué parce que s'il est étourdi simplement et après sacrifié bon ben ça reste valable bien que ce soit discutable d'un point de vue éthique, mais enfin ça c'est autre chose, c'est un autre débat, mais en tout cas ça reste valable. Le problème c'est que des fois ils sont étourdis mais des fois ils sont tués. Donc à partir du moment où ils ont été tués par électrocution ou par tout autre mode d'exécution que le sacrifice, c'est plus bon, c'est plus valable (théologien, directeur d'institut / 2).*
>
> *Il y a deux points à poser. Le premier qui est prioritaire, c'est est-ce que ce mode [d'étourdissement] provoque la mort ? S'il provoque la mort, c'est interdit. (...) Deuxième point à poser c'est la question de la souffrance qu'on inflige à l'animal. Puisqu'il va être mis à mort par l'être humain, quel est l'intérêt de le faire souffrir doublement ? S'il n'y a pas une vraie raison retenue, lui infliger ce choc va être interdit (théologien, directeur d'institut / 4).*

Si les théologiens estiment donc qu'il n'y aucune opposition de principe entre le rite et les méthodes d'étourdissement – à condition qu'elles n'entraînent pas la mort de l'animal et que le mode opératoire soit respecté – la plupart doutent en revanche du bien-fondé de leur utilisation :

> *Ils disent [que l'étourdissement] c'est pour ne pas faire souffrir la bête mais en réalité ça fait une souffrance de plus pour la bête. (...) Etant donné que la bête est destinée à être sacrifiée, à être immolée, pourquoi la faire étourdir et ensuite la faire saigner, c'est une souffrance de plus, inutilement. (...) Je pense qu'à partir du moment où la bête est destinée à être sacrifiée, si on respecte les choses telles que l'islam l'exige, le fait que le couteau soit bien aiguisé, qu'on ne maltraite pas l'animal, il ne souffre pas plus que lorsqu'on l'étourdit et ensuite on le fait saigner (théologien, imam / 2).*
>
> *On a beaucoup glosé sur ces abattages en disant que c'est pour reposer la bête, je pense pas du tout que ça repose la bête, je pense par contre, ce qu'on m'a dit en tout cas, c'est que c'était pour des facilités. Parce qu'égorger une bête vivante c'est*

> *compliqué, quand c'est un bovin...alors quand ils sont groggy ça devient beaucoup plus facile. Donc je pense que le but recherché c'est essentiellement celui-là, c'est pas un but humanitaire (théologien, directeur d'institut / 2).*
>
> *Les comités [de jurisconsultes musulmans] se sont déjà prononcés, ils ont dit grossomodo, je vous résume en deux mots, c'est que si cet étourdissement ne tue pas la bête bien que cet étourdissement constitue un péché en lui-même parce que vous êtes en train de malmener la bête, vous êtes en train de lui faire du mal sans raison, ça ne rend pas la bête interdite à la consommation, si et seulement si vous la sacrifiez alors qu'elle est en état de vie, et non pas déjà morte (théologien, enseignant / 2).*
>
> *On présente que ça c'est dans le bien-être animal alors que...je suis pas très sûr de ça, je pense que c'est plus l'idée de la productivité, du profit, pour réduire l'animal à ne plus être mobile, pour l'immobiliser. Je vois plus ces aspects qui prennent le dessus, qu'il est possible que cela soit habillé par l'intérêt de l'animal. Donc je reste prudent, pour ne pas accuser toutes les associations qu'ils servent un intérêt camouflé (théologien, directeur d'institut / 4).*

On retrouve là des arguments similaires à ceux développés par les sacrificateurs et les responsables d'agence halal, à savoir que, d'une part l'étourdissement inflige une double souffrance aux animaux, d'autre part il est d'abord un outil productif destiné à faciliter la production. Il n'y a donc, là non-plus, pas d'adhésion des acteurs interrogés à la fonction humanitaire de l'étourdissement, quand bien même le procédé serait considéré comme licite d'un point de vue strictement légal s'il n'entraîne pas la mort de l'animal. Cette perception dépréciée des méthodes d'étourdissement est à resituer au regard de la conception qu'ont les théologiens du rite. Comme évoqué en préambule de cette sous-partie, ils considèrent que l'abattage sans étourdissement est moralement justifié puisqu'il a été décrété par Dieu et pratiqué par les prophètes. L'étourdissement part donc avec un a priori négatif puisque rien ne justifie d'ajouter à une pratique déjà légitime des modifications :

> *Dans la philosophie du droit musulman le bien-être animal ne peut être garanti en dehors de la mise à mort enseignée par le Créateur Lui-même. Donc si Dieu a enseigné à Son messager de mettre à mort l'animal à mort de cette façon, c'est que c'est ça qui est le meilleur pour cet animal. Et donc si on rajoute quoi que ce soit il faut qu'il soit rationnel, qu'il montre ses preuves. S'il est sujet à manipulation et qu'il y a des doutes, là le jurisconsulte musulman va être très sceptique (théologien, directeur d'institut / 4).*

Un théologien se démarque de ses confrères en formulant un avis encore plus catégorique sur la question de l'étourdissement. Il s'agit du docteur en neurosciences qui considère que le rite religieux a une fonction sanitaire essentielle qu'il convient de préserver en refusant toute forme d'étourdissement. Pour lui, l'étourdissement empêche les animaux de convulser et d'évacuer correctement le sang à l'intérieur duquel les bactéries et toxines sont présentes :

> *Normalement quand on saigne l'animal et qu'on le laisse convulser, le cerveau il reste intact, donc le cerveau il fonctionne encore. (...) Puisqu'on n'a pas détruit le cerveau et qu'on n'a pas coupé la moelle épinière, le cerveau lance une*

> *information à tout le corps, il lui dit "je n'ai plus d'oxygène, je n'ai plus de nutriments", (…) donc c'est là où l'animal va commencer à convulser. (…) Donc l'animal convulse, on fait sortir l'hémoglobine, on fait sortir les toxines, et on consomme le glycogène. En revanche si je coupe la tête ou bien si je détruis le cerveau, (…) soit l'animal ne convulse pas, soit il aura seulement quelques contractions locales [qui] ne vont pas permettre la sortie [correcte] du sang (théologien, imam / 1).*

Comme, selon cet imam, la sensation de douleur disparaît rapidement, l'étourdissement n'est d'aucune utilité et les réactions post-égorgement relèvent à son sens de mouvements purement réflexes :

> *La convulsion que va observer l'animal il n'y a pas de sensation de douleur avec, et c'est là où il y a la confusion, c'est que lorsqu'on voit l'animal convulser on dit "il est en train de souffrir". Pas du tout, et c'est le cas de ceux qui font des convulsions, ceux qui sont malades, avec une maladie de Parkinson ou qui font des crises, lorsqu'ils se réveillent ils disent "j'ai rien senti". On le voit gigoter convulser on a l'impression qu'il souffre, c'est pas pour autant qu'il souffre. Donc l'animal en fait il ne souffre pas parce que les informations afférentes se sont arrêtées, notamment celles qui passent par le nerf vague (théologien, imam / 1).*

En définitive, cet imam considère que les méthodes d'étourdissement présentent un danger en termes de santé publique et qu'elles ne sont en réalité utilisées que pour des raisons de fluidité productive et non de protection animale :

> *Pourquoi on fait l'électrocution, parfois on dit que c'est pour l'animal. C'est pas pour l'animal, c'est parce qu'on ne veut pas qu'il gigote, lorsqu'il gigote il se casse, donc là ça reste propre. Et eux ils enrobent ça avec la question de la protection animale. Moi je dirais même, mais je serais après machiavélique, que c'est eux quelque part qui encouragent ceux qui prônent la protection des animaux pour appeler à ça, parce que ça les arrange [d'un point de vue productif] (théologien, imam / 1).*

Comme lui, plusieurs théologiens doutent fortement de la neutralité des études scientifiques produites à ce jour sur la question de la douleur animale ; scepticisme qui est renforcé par les débats politico-médiatiques récurrents sur les questions relatives à l'islam et aux musulmans :

> *Peut-être ceux qui pourront trancher sur cette question c'est surtout, je sais pas, les neuroscientifiques, c'est à dire ceux qui pourront faire réellement des études et des analyses pour voir qu'est-ce qui réellement fait plus souffrir la bête que d'autre, mais moi...à mon humble niveau je pense que réellement c'est une souffrance de plus pour la bête. (…) Je suis tout à fait d'accord qu'il faut bien-traiter les animaux mais si c'est un prétexte pour arriver à empêcher les musulmans ou d'autres confessions de pratiquer les rituels qui relèvent de leurs convictions, de leur croyance, non, je dis non. C'est pas au nom du bien-être animal qu'on va nous empêcher de pratiquer ce qui relève de notre croyance et notre foi. (…) Moi j'ai le sentiment que pour certaines personnes c'est un prétexte tout simplement. Il y a des gens qui sont tellement hostiles à l'islam et aux musulmans, tout est bon pour parvenir à interdire aux musulmans certaines choses (théologien, imam / 2).*

> *Si on veut être objectif il faut comparer les méthodes d'abattage. Parce que si vous allez du côté des abattoirs laïques, moi j'ai vu des vidéos c'est l'horreur, c'est l'horreur. (...) [Dire que l'abattage sans étourdissement génère de la douleur] c'est pas scientifique parce que moi j'ai vu des études scientifiques qui prouvent le contraire. (...) Les études sont biaisées par les convictions personnelles, par les idéologies personnelles, c'est ça le problème. (...) Il faut un arbitre objectif. (...) Il y a l'Europe, le vieux continent qui est très très islamophobe donc ils vont se tourner vers les chercheurs qui vont dans leur sens (théologien, enseignant en études islamiques / 2).*

7. Synthèse et éléments conclusifs

Ce chapitre avait pour objectif de présenter les résultats des entretiens réalisés avec les acteurs rencontrés, à savoir : i) les scientifiques, ii) les ONG de protection animale, iii) les services d'inspection de l'Etat (administration centrale, services déconcentrés, vétérinaires d'abattoir), iv) les industriels d'abattage (professionnels d'abattage, équipementiers d'abattoir, consultants, responsables de filières), v) les sacrificateurs, responsables d'agences de certification halal et bouchers et iv) les théologiens musulmans.

Pour les scientifiques, l'étourdissement des bovins au pistolet à tige perforante, lorsqu'il est correctement utilisé, abolit immédiatement et durablement la conscience des animaux, les empêchant de ressentir stress et douleur jusqu'à la mort. A l'inverse, l'abattage sans étourdissement des bovins, même correctement effectué, cumule différentes problématiques parmi lesquelles la variabilité (importante) et la durée (parfois longue) des délais de perte de conscience des animaux. Si ces deux pratiques incarnent en quelque sorte les deux pôles de l'abattage indolore versus douloureux, les entretiens avec les scientifiques mettent en évidence l'existence de cas limitrophes qui brouillent les frontières entre procédés dérogatoires et obligatoires (sur le plan légal), et acceptables et inacceptables (sur le plan moral), à l'instar de l'étourdissement gazeux des porcs et de l'abattage sans étourdissement des ovins. Les entretiens montrent également qu'il existe différents seuils d'acceptabilité de l'abattage sans étourdissement. Alors que certains scientifiques (comme la zootechnicienne américaine Temple Grandin) semblent estimer qu'un abattage religieux est moralement acceptable tant que la perte de conscience ne dépasse pas les 30 à 40 secondes, d'autres (comme ceux que j'ai rencontrés) sont plutôt d'avis que le caractère progressif de la perte de conscience, intrinsèque à l'abattage sans étourdissement, suffit à rendre la pratique difficilement acceptable sur le plan moral, malgré sa légalité.

Du côté des ONG de protection animale, l'abattage rituel sans étourdissement fait figure de paroxysme de la mauvaise mise à mort animale et doit, à ce titre, être interdite. Comme la suppression de la dérogation leur paraît difficile à obtenir compte-tenu des lois garantissant le libre exercice du culte, les responsables considèrent qu'un étourdissement post-égorgement immédiat et systématique serait un bon compromis. D'autant que, s'ils se

prononcent officiellement en faveur d'un étiquetage obligatoire des viandes en fonction du mode d'abattage, certains craignent qu'une telle démarche soit contreproductive car elle informerait aussi les consommateurs musulmans sur l'existence d'abattages halal effectués avec étourdissement.

Les entretiens avec les agents de l'Etat montrent qu'une des principales problématiques posées lors des inspections officielles de protection animale pour l'espèce bovine concerne l'adéquation animaux-machines. On note en effet une tension récurrente entre la standardisation des équipements utilisés pour la contention et l'abattage et la diversité des caractéristiques physiques et comportementales des animaux. Si ces problèmes d'hétérogénéité se posent pour l'ensemble des abattages, ils sont décuplés dans le cas de l'abattage rituel sans étourdissement où la variabilité des temps de perte de conscience rend difficile la normalisation des pratiques et des contrôles internes (côté professionnel) et l'harmonisation des inspections (côté services de l'Etat). Malgré l'élaboration et la recommandation par les institutions scientifiques et l'administration centrale d'un ensemble d'indicateurs de conscience et d'inconscience, le contrôle de l'abattage rituel sans étourdissement demeure traversé par de nombreuses incertitudes (il est techniquement difficile à réaliser en contexte productif, les indicateurs préconisés ne sont pas interprétés de la même façon selon les personnes, leur fiabilité fait l'objet de débats, les mesures de protection animale les plus sécurisantes se heurtent à des questions commerciales et productives, etc.). D'une manière générale, le contrôle de l'abattage sans étourdissement introduit du doute dans le procès de production qui conduit à divers arbitrages selon les configurations locales, dont certains s'avèrent particulièrement fragiles et conflictuels. En outre, au-delà des questions techniques et réglementaires, la plupart des agents de l'Etat considèrent que les abattages avec et sans étourdissement ne peuvent pas être mis sur un pied d'égalité concernant la question de la souffrance animale, les seconds générant à leurs yeux un surplus de douleur. Cela dit, les agents divergent sur la gravité morale de la pratique. Certains estiment qu'elle est inacceptable en soi et devrait être interdite, d'autres relativisent son inacceptabilité en invoquant une évolution des sensibilités propre aux pays occidentaux ou l'existence d'autres pratiques tout aussi questionnables sur le plan moral comme la chasse ou la pêche.

Les entretiens avec les industriels révèlent globalement les mêmes problématiques que celles soulevées par les agents de l'Etat, à savoir des enjeux d'adéquation animaux-machines et des problèmes posés par le contrôle de l'état de conscience des animaux. Les données recueillies permettent d'affiner les observations menées dans les abattoirs. Elles montrent que les professionnels mettent en œuvre diverses stratégies technico-organisationnelles pour minorer l'impact des règles de protection animale sur le procès de production. Certaines sont communes aux différents types d'abattoir : décalage du temps de travail des ouvriers en zone d'abattage ; d'autres sont spécifiques à chaque catégorie : allongement du délai

d'immobilisation des animaux dans le piège dans les abattoirs prestataires, division du contrôle en deux phases (45s dans le piège, 45s en zone d'affalage) dans les abattoirs intermédiaires, utilisation de deux pièges en simultané dans les abattoirs industriels de groupe. Ces résultats montrent que les professionnels parviennent globalement à gérer les contraintes liées à l'absence d'étourdissement, sauf lorsque l'état de conscience de certains animaux ou de certaines catégories d'animaux fait débat. C'est donc moins la réduction des cadences qui perturbe la fluidité des opérations productives (même si elle joue) que l'incertitude qui accompagne l'évaluation de la perte de conscience. De manière générale, les contraintes techniques, productives et réglementaires, auxquelles s'ajoute la mauvaise image commerciale et sociétale de la pratique, conduisent la totalité des professionnels interrogés à se positionner en faveur de la généralisation de l'étourdissement aux abattages religieux.

Concernant les sacrificateurs, les responsables d'agences de certification halal et les bouchers, plusieurs éléments ressortent des entretiens. Du point de vue du mode opératoire tout d'abord, les sacrificateurs rapportent de nombreuses carences en matière de formation initiale et continue (en particulier lorsqu'ils sont salariés d'agences de certification halal) et confirment l'importante variabilité des temps de perte de conscience des bovins. Mais à l'inverse des vétérinaires pour qui un étourdissement post-égorgement permet d'abréger la période d'agonie, les acteurs interrogés exigent que les animaux ne soient pas étourdis ni manipulés après saignée, voire qu'ils soient complètement inertes avant d'être suspendus. Comme ce principe s'avère très difficile à tenir étant donné la nécessité de maintenir le rythme d'abattage et la continuité productive, les acteurs se limitent à exiger que l'abattage rituel soit effectué sans étourdissement (et, pour certains, à ce que le piège soit positionné à 90° au lieu de 180). Ainsi, tandis que les acteurs estiment que, théoriquement, les critères religieux convergent avec les règles de protection animale (hormis sur la question de l'étourdissement), ils sont en pratique dépendants des partenariats commerciaux qu'ils nouent avec les industriels, et dont ils s'accommodent bon gré mal gré. Ces ambiguïtés se retrouvent lorsqu'on investigue la perception qu'ont les acteurs de la pratique rituelle en milieu industriel.

Les entretiens avec les sacrificateurs ne donnent à voir aucune incompatibilité fondamentale entre rite et industrie ; au contraire, les abattoirs industriels sont généralement ceux qui disposent des plus hauts niveaux de performance technico-organisationnelle et des normes d'hygiène les plus élevées. Les choses deviennent problématiques aux yeux des sacrificateurs seulement lorsque les cadences sont trop soutenues ou que l'industriel et/ou les services vétérinaires exercent une pression à l'étourdissement. En dehors de cela, l'abattage à la chaîne n'est pas considéré comme problématique en soi. Les entretiens avec les responsables d'agence et les bouchers halal sont plus ambivalents. Alors qu'ils critiquent l'industrie d'abattage pour sa recherche systématique de rentabilité qu'ils jugent incompatible avec le bien-être animal et la possibilité de développer une quelconque conscience spirituelle

lors de l'acte de mise à mort, les acteurs se résolvent à pratiquer le rite en industrie pour deux raisons principales : primo, hormis la pression des cadences, les abattoirs offrent plutôt des conditions de travail satisfaisantes sur le plan technique et sanitaire, deuxio, bien qu'ils estiment disposer d'une marge de manœuvre trop restreinte pour imposer quoi que ce soit aux professionnels en dehors de l'absence d'étourdissement, il leur paraît tout de même primordial d'assurer, *nolens volens*, un minimum de règles rituelles en abattoir. Enfin, les responsables religieux sont ceux qui se montrent les plus hostiles à l'industrie d'abattage, qu'ils considèrent en contradiction complète avec les normes et valeurs islamiques. Pour autant, cette antinomie ne justifie pas, à leurs yeux, de s'affranchir du respect des prescriptions d'ordre juridico-théologique en matière d'abattage. Ces règles constituent pour eux la base légale à partir de laquelle les musulmans sont encouragés à développer des modèles de production et de consommation plus éthiques et respectueux des humains, des animaux et de l'environnement.

Dernier élément, la plupart des sacrificateurs, des responsables d'agence halal, des bouchers et des théologiens interviewés réprouvent l'utilisation des méthodes d'étourdissement. Différents motifs ont été invoqués. Premièrement, l'égorgement à vif incarne *le* mode opératoire traditionnel et pluriséculaire d'abattage, codifié par les jurisconsultes et pratiqué par les générations successives de croyants. A ce titre, le procédé ne souffre au regard des acteurs d'aucune faille morale et l'étourdissement apparaît d'emblée comme un rajout contemporain, qui-plus-est porteur d'un risque d'altération. Deux conditions doivent en effet être garanties pour que l'utilisation des méthodes d'étourdissement soit envisagée : d'une part elles ne doivent pas provoquer la mort des animaux (ni pour certains attenter à leur intégrité physique), d'autre part il doit être prouvé qu'elles permettent effectivement de réduire la souffrance des animaux. Or les acteurs rencontrés doutent fortement de ces deux points. Globalement, l'étourdissement reste perçu comme un instrument industriel d'abattage infligeant aux animaux une double-peine plutôt que comme un outil humanitaire permettant de réduire leur souffrance.

Chapitre 8. Résultats de l'enquête sur l'abattage des volailles

Après avoir détaillé le matériau constitué durant l'enquête dans les abattoirs et auprès des personnes impliquées dans l'abattage des bovins (chapitres 6 et 7), je vais maintenant présenter les résultats de l'enquête sur l'abattage des volailles. Comme le nombre d'abattoirs visités était bien moins élevé qu'en bovin, je présenterai l'ensemble des résultats dans un seul chapitre, divisé en deux sous-parties : la première consacrée à l'enquête en abattoir, la seconde aux entretiens.

1. L'enquête dans les abattoirs de volailles

Pour décrire les résultats de l'enquête dans les abattoirs de volailles, je m'appuierai comme précédemment sur les notes de mon carnet de terrain et sur les entretiens conduits durant mes visites[319]. En revanche, je n'intégrerai pas de schémas des halls d'abattage. D'une part car le temps d'observation était trop court dans deux des quatre abattoirs visités pour recueillir suffisamment d'éléments, d'autre part car les croquis esquissés dans les deux autres abattoirs présentent, je trouve, un intérêt limité. Le travail d'abattage étant entièrement déterminé par la chaîne (les sacrificateurs sont postés en permanence devant la chaîne, debout ou assis, et abattent les animaux à son rythme), il me semble que les deux schémas proposés dans le chapitre 5 (point 1.2.2) suffisent globalement à illustrer la structuration des halls d'abattage et l'organisation du travail.

L'accès au terrain ayant été plus difficile que dans le cas des bovins, je n'ai visité que quatre abattoirs de volailles (dont un situé en Espagne). Sur les quatre établissements, tous sont des établissements privés ; deux sont de type intermédiaire[320] et deux sont de type industriel.

1.1. Abattoir n°1

Ce premier abattoir visité est un établissement privé de type intermédiaire. Multi-espèces, il abat principalement des poulets, des pintades et des dindes mais peut aussi être amené à abattre toutes sortes de volailles selon les commandes (chapons, poulardes, etc.). Il propose une large gamme de produits (volailles fermières, Label Rouge, Agriculture Biologique), de modes d'abattage (conventionnel et rituel halal et casher), de niveaux de transformation (vente en gros et en détail, produits découpés et élaborés), et se positionne sur des marchés locaux, régionaux et nationaux (circuit-courts, boucheries, grossistes, grandes et moyennes surfaces). Je me suis rendu dans ce premier site en suivant une agence de

[319] Pour un listing des entretiens anonymisés par catégories d'acteurs, se référer à l'annexe n°5.
[320] Se référer au quatrième chapitre pour la catégorisation des abattoirs.

certification halal. La visite a duré trois heures – de cinq heures à huit heures du matin – durant lesquelles j'ai assisté à l'abattage de poulets et de pintades certifié par l'agence en question.

L'abattoir possède une seule ligne d'abattage pour l'ensemble des volailles et un seul système d'étourdissement par bain d'eau électrifié. Du côté de l'abattage rituel musulman, on trouve deux façons d'abattre pour trois modes de certification. Le professionnel travaille en effet avec deux agences de contrôle halal indépendantes dont l'abattage et le contrôle sont quasi-identiques, mais qui ont chacune leur cahier des charges, leur mode d'organisation et leurs clients respectifs. Les deux agences exigent que l'abattage soit réalisé manuellement et sans étourdissement. Les sacrificateurs sont employés par l'abattoir. Les agences déplacent sur site des contrôleurs à chaque production pour vérifier avant abattage que les animaux sont vivants et après abattage qu'ils ont été correctement sacrifiés. Le professionnel fait également de l'abattage halal en autoqualification (i.e. sans l'intervention d'une agence de certification halal). Dans ce cas, le rite est réalisé de façon manuelle après étourdissement des animaux au bain d'eau électrifié.

Extrait du carnet de terrain

Départ à 4h de l'hôtel. Il y a une heure de route jusqu'à l'abattoir. J'accompagne le responsable de l'agence. A l'arrivée on retrouve un contrôleur de l'agence, on se change et on va en zone d'abattage. J'assisterai à l'abattage de poulets et de pintades. Deux ouvriers de l'abattoir sont à l'accrochage des volailles. Les caisses arrivent sur un tapis roulant, les ouvriers les sortent des caisses en les attrapant par les pattes et les accrochent au rail de suspension. Une fois les volailles accrochées, elles arrivent automatiquement au point de saignée.

Un contrôleur de l'agence est positionné avant le sacrificateur et observe que les volailles sont bien vivantes avant l'abattage. Il lui signale quelques-unes qui sont suspectes. Selon le responsable de l'agence qui m'accompagne, ça se voit facilement si les animaux sont vivants ou non.

Il n'y a qu'un seul sacrificateur. Pour égorger, le sacrificateur tend le cou du poulet et passe le coup de couteau. Je compte environ un poulet saigné toutes les deux/trois secondes. Le sacrificateur ré-aiguise de temps en temps son couteau mais pas entre tous les animaux, la cadence ne permet pas de le faire. Immédiatement après chaque volaille sacrifiée, un ouvrier de l'abattoir positionné juste à côté du sacrificateur introduit les volailles dans des cônes métalliques de contention. Après un certain laps de temps durant lequel ils sont maintenus dans les cônes, les animaux en sont extraits automatiquement mais restent suspendus à la chaîne qui continue d'avancer jusqu'à l'échaudeuse.

Des ouvriers et contrôleurs halal observent de temps en temps les animaux avant l'entrée dans la machine d'échaudage. Ils décrochent ceux qui bougent encore et les introduisent dans des cônes métalliques le temps qu'ils ne présentent plus aucun mouvement. Une fois les animaux inertes, ils les raccrochent à la chaîne.

Durant les trois heures où j'observe la chaîne, plusieurs poulets bougent tellement qu'ils sortent des cônes après égorgement. Certains se décrochent de la chaîne et tombent par terre. Les ouvriers ou les contrôleurs halal les ramassent et les remettent sur la chaîne. Certains animaux arrivent décapités au point de saignée car, apparemment, à l'accrochage, il arrive qu'ils se coincent la tête dans certains recoins des équipements. Le bruit est assourdissant, encore plus fort qu'en abattoir de boucherie. Le travail est très répétitif. J'ai l'impression d'avoir assisté pendant 3h à la même scène, avec quelques variations mineures.

Une fois les animaux accrochés à la chaîne, ils sont automatiquement envoyés vers le point de saignée. Un peu avant l'endroit où est posté le sacrificateur se tient un contrôleur de l'agence chargé de vérifier que les animaux sont vivants avant abattage. Selon le responsable de l'agence qui m'accompagne, la détection des animaux morts ou suspects de l'être est assurée aussi bien par le salarié de l'agence qui contrôle visuellement la présence/absence de certains signes que par le sacrificateur qui voit, à l'œil et au toucher, si les animaux sont bien vivants. Comme la cadence de 1000 poulets à l'heure est, selon le responsable de l'agence, plutôt basse, elle permet d'effectuer le contrôle sans trop de problème :

Le poulet quand il est suspendu par ses pieds, il va franchir un bain mais il le touche pas, il a le réflexe de pas vouloir mettre la tête dans l'eau. Du coup il arrive comme ça, il est contracté, donc tu sais qu'il est vivant, il a pas envie de mettre la tête dans l'eau, du coup il a le réflexe de lever la tête, comme s'il faisait du sport. Il y a ce signe là et après tout dépend de la taille du poulet. Il y a au niveau du croupion un petit souffle. (...) Il faut être concentré, tu regardes tous les croupions. Ça va, ça va, c'est une cadence où tu peux. Il y a ça et il y a le poulet qui a les yeux ouverts tout simplement, il a les yeux ouverts. Quand il y a un doute c'est quand le poulet est tout raide, il a les ailes...tu vois un poulet quand il est mort, tu le vois quand il est étourdi, qu'il est en train de dormir, tu le vois tout de suite, il a aucun réflexe qui bouge, tu le vois tout de suite. (...) Après nous il y a un très bon sacrificateur, (...) lui des fois t'as un doute sur un poulet, s'il est mort, lui il le voit tout de suite quand il l'abat, il le voit il le sent, il sent qu'il y a un doute. Il n'y a pas de résistance en fait, tu sens très bien, il y a pas de résistance du tout, tu le sens, ils ont l'habitude, ils savent ce que c'est qu'un poulet mort (responsable d'agence halal / 5).

Après chaque abattage, un ouvrier de l'abattoir introduit individuellement les animaux dans des cônes de contention. Ils y restent maintenus pendant une durée correspondant à la perte de conscience, à l'issue de laquelle ils sont automatiquement extraits des cônes. Les animaux n'entrent pas directement dans le bac d'échaudage après levée de la contention ; la longueur et la vitesse de la chaîne étant prévues pour que les animaux arrivent morts à l'échaudage. Comme je n'ai rencontré aucun responsable de l'abattoir (le directeur n'a pas répondu à mes sollicitations), je ne connais ni le délai entre l'égorgement et la fin de la contention, ni le délai entre la fin de la contention et l'entrée dans le bac d'échaudage. J'ai seulement pu constater que certaines volailles bougeaient encore quelques instants avant l'entrée dans le bac (sans savoir si ces réactions relevaient de mouvements réflexes, de signes de conscience ou de signes de vie) et que, parfois des ouvriers ou des contrôleurs étaient

présents pour les retirer de la chaîne, parfois personne n'intervenait. Enfin, l'agence réalise un second niveau de contrôle entre le moment où l'animal est retiré de la contention et l'entrée dans le bac d'échaudage :

> *Il y a un frère au bout de la chaine, on appelle ça le contrôle saignée, et il vérifie que le poulet est bien abattu, il vérifie que les carotides, la trachée et l'oesophage sont bien sectionnés, et si c'est pas bon il les retire (responsable d'agence halal / 5).*

1.2. Abattoir n°2

Le deuxième abattoir visité est un établissement de type industriel dont le volume annuel atteint les 14.000 tonnes équivalent-carcasses. L'entreprise propriétaire de l'abattoir est une société anonyme indépendante (elle n'appartient à aucun groupe agroalimentaire) qui assure l'abattage, la découpe et la transformation (fabrication de produits élaborés) des volailles. Après prise de contact téléphonique, la direction de l'abattoir a accepté que je me rende sur site où j'ai été reçu par le responsable qualité qui m'a accordé un entretien (non enregistré, uniquement en prise de notes) et m'a fait visiter l'établissement (nous nous sommes rendus en zone d'abattage pendant une quinzaine de minutes pour voir le procès d'abattage).

Le professionnel abat principalement du poulet mais possède aussi une activité d'abattage de lapins. Il a donc deux chaînes d'abattage distinctes ; une pour le poulet qui fonctionne avec un système d'étourdissement par bain d'eau électrifié, et une pour le lapin qui fonctionne avec un système manuel d'étourdissement électrique crânien (l'abattage rituel des lapins étant très peu pratiqué dans son établissement). Concernant l'abattage de poulets, le professionnel a choisi de n'avoir qu'un seul mode opératoire pour l'abattage conventionnel et rituel. Dans les deux cas, l'abattage est effectué manuellement par des sacrificateurs après étourdissement des volailles dans le bain d'eau électrifié. La cadence s'élève à 6000 poulets à l'heure, soit, pour chaque sacrificateur, 2000 poulets saignés à l'heure.

Le professionnel abat chaque semaine 180.000 volailles dont 140.000 poulets standards, 27.000 poulets fermiers Label Rouge, 3000 poulets AB et 10.000 lapins. Il abattait auparavant 3500 poules et coqs mais a récemment été contraint d'arrêter l'abattage de ce type d'animaux en raison de problèmes d'adéquation entre leur gabarit et la configuration de la chaîne. Le professionnel travaille avec une cinquantaine d'éleveurs en poulet standard et une quarantaine en poulets Label. Il procède à des contrôles réguliers des conditions d'élevage où il vérifie l'état sanitaire (par exemple la présence de pododermatites au niveau des pattes), les courbes de poids, la taille ou encore la propreté des animaux. A leur arrivée à l'abattoir, les

volailles jugées inaptes à l'abattage (car blessées, malades ou chétive) sont euthanasiées avant accrochage par dislocation cervicale[321].

Le responsable qualité me disait travailler actuellement au renouvellement des cahiers des charges éleveurs pour, notamment, accroître l'uniformité des lots. La question de l'homogénéité des animaux est en effet primordiale pour le professionnel et a été omniprésente durant tout l'entretien avec le responsable qualité. Ce point est en effet capital à plusieurs égards. D'abord pour des raisons productives car, le procès étant « grandement mécanisé », les animaux doivent posséder des caractéristiques corporelles analogues pour s'adapter correctement aux différentes machines utilisées depuis l'accrochage jusqu'à la découpe. Ensuite pour des raisons de protection animale car, comme le système par bain d'eau électrifié étourdit simultanément plusieurs animaux (13 animaux chez ce professionnel), il est impératif que les volailles aient une résistance équivalente pour recevoir la même dose d'électricité. Mais ce point est particulièrement complexe. Même si le professionnel modifie ses paramètres électriques pour les adapter à chaque lot (un réglage pour tel lot de poulets fermiers, un réglage pour tel lot de poulets standards, etc.), l'hétérogénéité intra-lot apparaît très difficile à neutraliser ; les animaux possédant inévitablement des caractéristiques différentes malgré des conditions d'élevage similaires. Le responsable qualité m'expliquait par exemple que les lots Label Rouge sont plus hétérogènes que les lots standards car, d'une part les animaux sont plus robustes, d'autres part les éleveurs Label envoient à l'abattoir la totalité d'un élevage (environ 4000 poulets) tandis que les éleveurs standards effectuent un premier tri lors duquel ils sélectionnent les animaux les plus uniformes. Cette hétérogénéité des poulets Label s'exprime à l'abattoir par des écarts de poids plus importants qu'en standard, lesquels peuvent avoir des répercussions négatives tant du point de vue de l'adéquation animaux-machines (certains animaux sont trop gros ou trop petits par rapport au calibrage des outils) que de l'efficacité de l'étourdissement (certains animaux sont plus résistants que d'autres au choc électrique). Si les problèmes d'hétérogénéité se posent avec plus d'acuité en Label, ils ne sont pas totalement neutralisés en standard. Comme le professionnel n'impose aux éleveurs aucune « politique de sexage » (les lots sont indistinctement composés de mâles et de femelles), il relève constamment des écarts de poids et de résistance à l'étourdissement (les femelles étant plus résistantes que les mâles).

Pour pallier ces problèmes d'hétérogénéité, le professionnel a choisi d'utiliser des paramètres d'étourdissement électriques supérieurs à ceux prescrits dans le règlement européen. Le professionnel travaille à une fréquence de 199 Hz, pour laquelle le règlement impose une intensité électrique minimale de 100 mA par animal. Comme le professionnel étourdit 13 animaux en même temps, l'intensité totale délivrée dans le bain d'eau doit

[321] La dislocation cervicale ou dislocation du cou est une méthode réglementaire consistant à rompre la nuque des animaux (section de la moelle épinière provoquant une ischémie cérébrale), soit manuellement, soit mécaniquement.

atteindre au minimum 1,3 ampères. Or à ce niveau d'intensité, le responsable qualité constate qu'une partie des volailles bouge systématiquement en sortie de bain d'eau. Les services vétérinaires ont donc exigé que soient mis en place des mesures correctives pour qu'il n'y ait aucun signe de conscience après passage dans le bain d'eau. Le professionnel a alors augmenté la tension électrique de son système d'étourdissement. En poulet standard, il fixe au minimum 130 volts qui lui permettent d'atteindre, dans le bain d'eau, une intensité comprise entre 1,4 et 1,7 ampères (au lieu des 1,3 réglementaires). Le choix de ce niveau d'intensité résulte d'un arbitrage réalisé par le professionnel entre qualité des produits et règles de protection animale. A une fréquence de 199 Hz et à une intensité comprise entre 1,4 et 1,7 ampères, la qualité des produits est préservée (une intensité supérieure provoquant des impacts sur les ailes et des filets) et les animaux ne présentent généralement pas de signes de conscience depuis la sortie du bain d'eau jusqu'à leur mort.

Tandis qu'il considère avoir trouvé un équilibre entre exigences commerciales et de protection animale, les choses sont plus compliquées côté abattage halal. Il paraît en effet impossible au responsable rencontré de garantir, aux paramètres auxquels il travaille, que tous les animaux se réveillent à la sortie du bain d'eau, notamment en raison de la différence de résistance entre mâles et femelles. S'il diminue les paramètres électriques, les poulets mâles les plus fragiles resteront vivants mais les femelles les plus résistantes seront très probablement conscientes. Le professionnel pourrait diminuer ses paramètres et passer en étourdissement infra-réglementaire pour que l'électronarcose soit réversible mais, d'une part les services vétérinaires lui reprocheraient un taux trop élevé d'animaux conscients en sortie d'étourdissement, d'autre part il serait dans l'obligation de faire une demande de dérogation à l'étourdissement, comme exigé par l'instruction technique de la DGAL n°2018-815. Or une telle demande supposerait de passer d'un procès unique à deux modes d'abattage, chacun ayant ses propres procédures et circuits de distribution avec, en plus côté abattage dérogatoire, l'obligation de prouver la correspondance entre le nombre d'animaux abattus et les commandes commerciales. L'abattoir a donc fait le choix de conserver un seul mode opératoire tout en étant clair auprès de ses clients (actuels et potentiels) sur ses modalités d'abattage. Le professionnel ne travaille avec aucune agence de certification halal mais emploie seulement des sacrificateurs agréés par une des trois mosquées. Lorsque des clients veulent se fournir en viande halal dans son abattoir, il les invite à venir voir le procès et se dit transparent sur le paramétrage de l'électronarcose et sur ses conséquences sur les animaux. Malgré les problèmes de réveil, le responsable qualité rapporte que l'abattoir a perdu très peu de clients depuis qu'il a revu ses paramètres à la hausse. Il souhaiterait tout de même travailler avec certaines agences de certification halal pour se positionner sur de nouveaux marchés mais, pour l'heure, aucun partenariat n'a été conclu.

Une agence de certification halal européenne est venue réaliser un audit pour le compte d'un industriel du Golfe quelques jours avant mon passage à l'abattoir. L'agence a

inspecté de nombreux éléments parmi lesquels le temps de transport, les températures sur les quais de déchargement durant l'attente des animaux avant accrochage, le délai entre le déchargement des caisses et l'accrochage, la qualité de l'accrochage, etc. L'auditeur a notamment considéré que les ouvriers suspendaient trop brutalement les animaux et que le geste de saignée n'était pas correctement maîtrisé par les sacrificateurs. Mais l'élément qui a été rédhibitoire concernait le paramétrage de l'électronarcose. L'agence dit en effet accepter l'utilisation de l'électronarcose à la stricte condition que les animaux soient vivants après étourdissement et que l'intensité dans le bain d'eau ne dépasse pas les 0,6 ampères. Or d'une part l'intensité dans le bac varie entre 1,4 et 1,7 ampères, d'autre part les tests de réveil effectués par l'auditeur n'ont pas été concluants puisque deux des trois volailles décrochées en sortie de bain d'eau n'ont pas repris conscience. C'est la raison pour laquelle le responsable qualité considère impossible de satisfaire, avec le système d'étourdissement électrique par bain d'eau, les exigences halal et de protection animale.

1.3. Abattoir n°3

Etablissement privé de type intermédiaire, ce troisième abattoir visité est spécialisé dans l'abattage halal de dindes. Alors que l'ancienne société propriétaire de l'abattoir est placée en liquidation judiciaire en 2012, une entreprise spécialisée dans l'abattage, la découpe et la transformation de volailles halal décide de racheter l'établissement et de faire certifier l'intégralité de sa production par une agence de contrôle halal. C'est par le biais de cette agence que j'ai été mis en relation avec la direction de l'abattoir qui a approuvé ma venue sur site et m'a redirigé vers le responsable qualité, lequel m'a reçu le jour de ma visite.

Extrait du carnet de terrain

J'arrive à 7h30 à l'abattoir. Les grilles sont ouvertes, je me gare dans la cour. Il n'y a personne à l'accueil, les portes principales sont verrouillées. Je vois à proximité une seconde porte qui est ouverte par laquelle je rentre. J'atterris dans une sorte de sas qui donne sur un escalier qui mène à l'étage et un couloir qui mène à la partie administrative. Je prends le couloir qui me conduit à plusieurs bureaux. Des affaires sont posées dans le bureau du fond mais personne n'est là. J'attends qu'un membre de l'abattoir vienne. Le site semble très vieux, les peintures sont écaillées, les murs sont défraichis. Quelqu'un vient au bout d'une quinzaine de minutes. C'est le responsable qualité de l'abattoir qui m'accueille. [Nom du responsable de l'agence halal] m'avait donné ses coordonnées. Je lui explique ce que je fais là, qui je suis, il m'accueille sans problème. Je me pose quelques minutes avec lui puis il m'oriente vers l'équipe de contrôleurs de l'agence halal à qui je vais me présenter. Ils sont deux. L'un est âgé et ne parle pas bien français. Il a une longue barbe et est très souriant, blagueur, il se déplace doucement et semble avoir des problèmes respiratoires. Je l'accompagne sur la chaine où il retourne contrôler.

Je me rends au niveau de la zone de déchargement des animaux. C'est un grand hangar sous lequel est stationné un poids lourd duquel les volailles sont déchargées

par deux ouvriers et directement suspendues par les pattes en position à la chaîne automatique. Les dindes font une vingtaine de kilos, elles sont robustes et bougent beaucoup, le travail paraît harassant.

Je remarque d'emblée que dès qu'une dinde accrochée se débat, ses voisines font de même, jusqu'à ce qu'une dizaine d'entre elles se débattent en même temps. Les mouvements sont impressionnants. Plusieurs dindes sont déplumées. Certaines restent la tête en bas, d'autres relèvent le cou et semblent vouloir glousser mais aucun cri ne sort.

Alors que je n'ai pu observer le travail d'abattage que pendant quelques minutes dans l'établissement précédent, j'ai eu dans celui-ci une plus grande liberté de mouvement. J'ai en effet pu aller et venir entre la zone de déchargement et le hall d'abattage pendant une à deux heures. L'abattoir est composé de plusieurs salles accolées les unes aux autres, reliées entre elles par la chaîne. On trouve dans un premier espace un grand hangar qui accueille les camions de transport desquels les dindes sont extraites par deux ouvriers et suspendues à la chaîne. Une fois accrochés, les animaux sont automatiquement conduits au bout de la salle et, après un virage, pénètrent dans le hall d'abattage.

Extrait du carnet de terrain

Après avoir observé le déchargement et l'accrochage, je me poste dans la salle d'abattage à côté d'un contrôleur de l'agence halal qui vérifie que les animaux sont bien vivants avant d'arriver au point de saignée. A un moment donné une dinde arrive sans tête, elle est enlevée de la chaîne par le contrôleur.

Peu après le virage les dindes arrivent au niveau du point de saignée où sont postés deux travailleurs. Le premier saisit les animaux et les introduit dans un cône métallique triangulaire. C'est une sorte d'entonnoir qui immobilise d'un côté le corps des animaux et laisse de l'autre le cou et la tête accessible. Une fois l'animal immobilisé, le second travailleur – le sacrificateur – tend légèrement le cou de l'animal et le saigne. Les animaux sont maintenus dans les cônes le temps qu'ils perdent conscience puis en sont automatiquement extraits puis sont conduits vers le bac d'échaudage.

A l'entrée du hall d'abattage, un contrôleur halal se tient à côté de la chaîne et vérifie à l'œil que les animaux sont bien vivants avant leur abattage. Une fois le contrôle passé, un premier salarié de l'abattoir introduit les animaux dans des cônes de contention métallique pour les immobiliser puis un second, le sacrificateur, les saisit par le cou et les égorge un à un. Une fois saignés, les animaux sont maintenus dans les cônes, en sont ensuite automatiquement retirés puis sont acheminés vers l'échaudeuse. Le second contrôleur de l'agence halal est positionné quelques mètres avant le bac d'échaudage et vérifie que les animaux ont été correctement sacrifiés en inspectant la plaie de saignée.

Les cadences s'élèvent à 900/h en abattage de dindes. Les contrôles de protection animale effectués par le responsable qualité (figure 41) indiquent que la durée de contention des animaux varie entre 2mn40 et 3mn et que le délai entre la levée de la contention et l'entrée dans le bac d'échaudage est d'environ une minute. Au total, le délai entre la saignée et l'entrée dans l'échaudeuse varie donc entre 3mn40 et 3mn50 selon les animaux. Outre les temps de contention et les délais entre la saignée et l'échaudage, les fiches de contrôle interne prévoient aussi, normalement, l'enregistrement des délais entre l'accrochage et la saignée. Mais, sachant que l'abattoir n'est pas conforme à la réglementation sur ce point et que des modifications de ligne sont prévus, le responsable qualité ne les a pas renseignés. Enfin, les fiches comprennent le contrôle de l'état de propreté des animaux, de la densité en caisse (les fiches indiquent 8 mâles/caisse et 15 femelles/caisse), de la température à quai (entre 14 et 20°) et du nombre d'animaux présentant des signes de conscience entre la saignée et l'échaudage. Sur les quatre contrôles réalisés en juillet et août, le responsable a observé à chaque fois trois lots d'animaux. Sur les trois lots, il a détecté un seul cas d'animal présentant des anomalies ; les contrôles menés en août étant tous négatifs.



CONTRÔLE BIEN-ETRE

Réf. Document F-PRO-004 | Version n° : 3 | MAJ 05/05/2017 | Pagination Page 1 sur 1

Mois : Juillet 2020

Date	n° lot	F/M	Nombre	T°C quai	Humidité quai	Densité Caisse 1	Caisse 2	Caisse 3	Moy total	Propreté C	Propreté NC	Visuel C	Visuel NC	Temps Accrochage à saignée	Saignée à échaudage	Contention	Après saignée/avt échaudage 1er lot	2ème lot	3ème lot	Moy (%)	Taux d'ailes cassées 1er lot	2ème lot	3ème lot	Moy (%)	Visas Opérateur
06/07/20	0607801	M	1232	17°C	28%	8	8	8	8	C		C			3'50	2'59	0/20	0/20	1/20	1,6%	0/20	0/20	1/20	1,6%	DL
06/07/20	0607802	F	2820	20°C	27%	15	15	15	15	C		C			3,40	2,39	0/20	0/20	0/20	0%	0/20	0/20	0/20	0%	NL
20/07/20	2007201	M	1500	19°C	30%	8	8	8	8	C		C			3,48	2,52	0/20	0/20	0/20	0%	0/20	0/20	0/20	0%	NL
20/07/20	2007202	F	2383	20°C	29%	15	15	15	15	C		C			3,43	2,41	0/20	0/20	0/20	0%	0/20	0/20	1/20	1,6%	NL

CONTRÔLE BIEN-ETRE

Réf. Document F-PRO-004 | Version n° : 3 | MAJ 05/05/2017 | Pagination Page 1 sur 1

Mois : Août 2020

Date	n° lot	F/M	Nombre	T°C quai	Humidité quai	Densité Caisse 1	Caisse 2	Caisse 3	Moy total	Propreté C	Propreté NC	Visuel C	Visuel NC	Temps Accrochage à saignée	Saignée à échaudage	Contention	Après saignée/avt échaudage 1er lot	2ème lot	3ème lot	Moy (%)	Taux d'ailes cassées 1er lot	2ème lot	3ème lot	Moy (%)	Visas Opérateur
03/08/20	0308201	M	1386	19°C	40%	8	8	8	8	C		C			3'51	3'00	0/20	0/20	0/20	0%	0/20	0/20	0/20	0%	NL
03/08/20	0308202	F	1355	20°C	42%	8	8	8	8	C		C			3'50	2'57	0/20	0/20	0/20	0%	0/20	0/20	0/20	0%	NL
17/08/20	1708201	M	2154	19°C	39%	8	8	8	8	C		C			3'53	3'05	0/20	0/20	0/20	0%	0/20	0/20	0/20	0%	NL
31/08/20	3108201	M	1232	14°C	41%	8	8	8	8	C		C			3'50	2'59	0/20	0/20	0/20	0%	0/20	0/20	0/20	0%	NL

Figure 41 : Contrôles internes de bien-être animal de l'abattoir, effectués entre juillet et août 2020[322]

Comme dans le premier abattoir visité et à la différence du deuxième, cet abattoir ne fait l'objet d'aucune inspection vétérinaire permanente puisque, nous l'avons vu dans le chapitre 5, la présence d'un agent de l'Etat n'est obligatoire que lorsque l'abattoir atteint un volume annuel supérieur ou égal à 10.000 tec.

[322] Ces documents proviennent de photos que le responsable qualité de l'abattoir m'a autorisé à prendre durant l'enquête de terrain.

La différence d'ambiance entre ces abattoirs de petite taille et les abattoirs d'animaux de boucherie est saisissante. Tandis que les tensions entre professionnels et agents de l'Etat sont souvent palpables côté bovin, surtout sur la question du rituel, le flux ininterrompu de la chaîne, l'absence de contrôle officiel et la répétition des opérations donnent l'impression que tout se déroule parfaitement dans ces établissements. Le responsable qualité ne m'a parlé d'aucun incident majeur avec les services vétérinaires avec qui il échange régulièrement mais qu'il ne voit que ponctuellement.

Dernier point, je n'ai pas eu l'occasion de mener d'entretiens avec la direction de l'abattoir (celle-ci n'a pas donné suite après plusieurs échanges de mails) qui aurait pu me fournir plus d'éléments sur l'articulation des questions productives, réglementaires et rituelles.

1.4. Abattoir n°4

Le quatrième et dernier abattoir visité est particulier puisqu'à la différence des trois autres, il n'est pas situé en France mais en Espagne. J'ai été mis en relation avec la direction de cet établissement par l'entremise de deux contacts : une agence de certification halal qui est partenaire de l'industriel et un boucher halal qui connaît le directeur commercial du site.

Extrait du carnet de terrain

J'arrive à l'abattoir à 16h pour l'entretien avec le directeur commercial. Il me reçoit très gentiment. Il est à l'abattoir depuis 15 ans. L'entrevue dure environ 1h30. Il parle bien français. Le gérant du site passera également me saluer, notamment pour insister sur l'anonymat des données. Je fais signer au directeur commercial un document d'engagement. Une fois ce point garanti, le directeur commercial répond volontiers à mes questions.

Etablissement de type industriel de grande taille, l'abattoir appartient à une société agroindustrielle de volaille qui intègre toutes les étapes de la production depuis le couvage jusqu'à l'élaboration de produits transformés. Abattoir mono-espèce spécialisé dans l'abattage de poulets, le site produit 25.000 tonnes de carcasses par an et abat en conventionnel (activité principale) et en rituel (activité de niche). Les cadences s'élèvent en conventionnel à 9500 poulets/h et varient, en rituel, entre 5000 et 6500 poulets/h.

Côté conventionnel, l'abattoir est équipé de deux systèmes d'étourdissement, l'un par bain d'eau électrifié, l'autre par anesthésie gazeuse avec, dans les deux cas, un système de saignée automatique des animaux. La société a récemment investi dans l'étourdissement gazeux pour des raisons de qualité de produit ; le professionnel constatant que l'électronarcose dégradait un trop grand nombre de carcasses. Depuis 2019, l'abattoir utilise uniquement l'anesthésie gazeuse mais conserve sa chaîne d'abattage avec électronarcose

comme système de secours et pour l'abattage halal. Côté rituel, l'abattoir travaillait auparavant avec une agence de certification halal espagnole qui autorise d'une part l'utilisation de l'électronarcose (à condition que les animaux ne soient pas tués par le choc électrique), d'autre part la saignée automatique des animaux. Malgré la possibilité d'avoir un mode opératoire unique qui permette d'alimenter les marchés rituels et conventionnels, le professionnel n'a pas souhaité poursuivre sur ce segment, ; les prix de vente et les marges pratiqués étant trop faibles. Il a donc fait le choix, à la place, de travailler avec une agence de certification halal française qui exige que les animaux soient abattus sans électronarcose et manuellement :

> *Il y a une très forte concurrence à tous les niveaux dans les marchés halal avec électronarcose, c'est pas intéressant parce que c'est les moins chers de tous. Alors nous ça fait un certain temps qu'on a décidé d'arrêter avec ce marché et de concentrer notre force dans le plus compliqué, le marché avec la certification sans électronarcose. C'est beaucoup plus compliqué, c'est beaucoup plus cher mais en même temps ça nous permet de vendre à un certain prix. Mais c'est uniquement une décision commerciale (directeur commercial, industriel, volaille).*

Dans cet établissement, l'abattage se déroule la nuit tandis que les activités de transformation ont lieu la journée. J'ai donc quitté l'abattoir à la fin de notre entretien et suis revenu dans la soirée pour assister à l'abattage.

Extrait du carnet de terrain

Je reviens à 22h30 à l'abattoir. L'abattage rituel a démarré plus tôt que prévu, le directeur commercial qui m'accompagne me dit que la production est déjà bien entamée. Avant d'aller voir l'abattage, il me fait visiter l'abattoir en partant des quais de déchargement. Ils sont situés sous un grand hangar où sont stockées les caisses de volailles en attente d'être abattues. Le directeur me dit que les températures sont ajustées selon la saison (chauffage en hiver et ventilation en été). Les quais sont dans la pénombre ; on trouve seulement un système de lumières bleues destinées à faire en sorte que les animaux restent calmes. Un salarié de l'abattoir déplace les caisses de volailles à l'aide d'un chariot élévateur et les dépose sur un tapis roulant qui les transporte jusqu'à l'accrochage.

Je n'ai pas une bonne visibilité sur l'accrochage ; il me semble compter quatre ou cinq ouvriers. En abattage rituel sans étourdissement les animaux sont accrochés conscients en position inversée à la ligne anciennement utilisée pour l'abattage conventionnel avec électronarcose. Le bain d'eau électrifié est vide et ne fonctionne pas. Après accrochage, la chaîne transporte automatiquement les volailles jusqu'en zone d'abattage. C'est un long couloir étroit où les murs et le sol sont maculés de sang. Des contrôleurs de l'agence halal sont placés à l'entrée du couloir de saignée pour s'assurer que les animaux sont bien vivants avant abattage. Je compte trois sacrificateurs (salariés de l'abattoir) qui assurent en simultané l'abattage. En sortie de couloir, je compte deux contrôleurs de l'agence qui vérifient que les animaux ont été correctement saignés.

> Une fois les volailles abattues, la chaîne les conduit vers l'échaudeuse puis la déplumeuse et le système d'éviscération. Au moment de l'éviscération le directeur commercial me montre la présence d'hématomes sur les carcasses de volailles, en me disant qu'il y en a beaucoup plus en rituel qu'en conventionnel.

Le choix de l'industriel de faire de l'abattage rituel manuel sans étourdissement m'a paru pour le moins surprenant tant le directeur a souligné tout au long de notre entretien le caractère contraignant des exigences de l'agence halal. La pratique génère à ses yeux trois principaux surcoûts. Premièrement, le pourcentage de carcasses dégradées est deux à trois fois supérieur au taux constaté habituellement en abattage avec électronarcose :

> *Tous les abattoirs ont normalement dans l'abattage normal un pourcentage de grade B [de carcasses abimées], qui peut-être de 10, 12, 15, 20%. Ce même pourcentage avec le rituel devient 30, 40, 50%. Il y a une augmentation du grade B, on vend le grade B moins cher, ça signifie donc un surcoût, ce qui fait qu'on doit vendre le grade A un peu plus cher pour compenser cette augmentation de grade B (directeur commercial, industriel, volaille).*

Cette sur-détérioriation s'explique par le fait que le professionnel n'utilise aucun système d'immobilisation des animaux. Comme les volailles se débattent énormément après saignée, leurs mouvements entraînent une explosion du nombre d'ailes cassées et d'hématomes. Interrogeant le directeur commercial sur l'existence de systèmes de contention mécaniques permettant, comme je l'ai vu ailleurs, de maintenir les animaux, le directeur commercial m'a répondu que ce type d'équipements n'est compatible qu'avec des abattoirs à faibles cadences (2000 poulets/h maximum) et que son utilisation ne diminue que partiellement le taux de carcasses dégradées. Le rapport investissement/plus-value n'étant pas intéressant, l'industriel continue d'abattre les volailles sans contention, pratique à laquelle les services d'inspection vétérinaire semblent consentir malgré sa proscription réglementaire. Deuxièmement, l'exigence d'abattage manuel nécessite la mobilisation de plusieurs sacrificateurs et la réduction de la vitesse de la chaîne. Tandis que le professionnel abat 9500 poulets/h en abattage conventionnel avec étourdissement et saignée automatique, il dit diminuer sa cadence à 6500/h et mobiliser simultanément cinq à six sacrificateurs en abattage rituel. Je n'ai compté le jour de ma visite que trois sacrificateurs, ce qui laisse à penser que les cadences étaient inférieures ce jour-là. L'agence halal m'a quant à elle dit que, la plupart du temps, les cadences s'élèvent dans cet abattoir à 5000 poulets/h et nécessitent la présence de cinq sacrificateurs (soit 1000 poulets abattus/h par chacun d'eux). Troisièmement, comme l'agence halal déplace des contrôleurs sur site à chacune de ses productions, l'industriel doit prévoir des créneaux horaires spécifiques et prendre en charge une partie des frais occasionnés par le déplacement du personnel de l'agence :

> *Le système [de l'agence] dit que le contrôleur doit être capable de contrôler visuellement tout le process pour certifier que cette marchandise a été abattue selon le rituel musulman et sans électronarcose. Ils nous envoient un nombre de contrôleurs, dans notre cas c'est cinq, pour être à tous les points critiques de la chaine pour contrôler visuellement tout le process. Ça implique qu'on ne peut abattre que la marchandise pour [l'agence] parce qu'on ne peut pas mélanger, ça c'est aussi un surcoût. Pourquoi parce pour notre organisation on pourrait choisir, pour notre intérêt productif, si je vais abattre en premier un camion de poulet blanc, en deuxième un camion de poulet jaune, etc., c'est un exemple. Si j'ai l'abattage [de l'agence] non, ils doivent être les premiers, pourquoi parce que les poulets abattus avec le contrôle [de l'agence] on ne peut pas mélanger. (...) Ce que nous faisons c'est que le premier abattage du jour c'est toujours l'abattage [de l'agence], ça c'est une autre condition qui peut être chère. Et finalement il y a les coûts de la certification chez nous qui payons le certificateur. Tout l'ensemble ça fait que c'est beaucoup plus cher (directeur commercial, industriel, volaille).*

Outre les contrôleurs placés avant et après abattage, l'agence poste aussi des contrôleurs lors des opérations ultérieures pour suivre et marquer l'intégralité des carcasses jusqu'au conditionnement final. En tout, l'agence déploie quatre à cinq contrôleurs pour l'ensemble de la production. En somme, le cumul de ces différents surcoûts amène le directeur commercial à ne trouver aucun intérêt à travailler avec l'agence, si ce n'est qu'elle lui permet de se positionner sur un marché de niche où les marges sont plus élevées qu'en abattage halal avec électronarcose. Mais du point de vue industriel, les exigences de l'agence lui paraissent complètement incongrues compte-tenu de l'évolution des méthodes d'abattage :

> *Le système [de l'agence] avec les logos, les contrôleurs dans les boucheries, les snackings etc., les clients acceptent de payer un petit peu plus parce qu'ils ont la sûreté absolue que ces marchandises sont vraiment halal. Après on peut parler de pourquoi ils en arrivent à cette [façon de faire] parce qu'au 21e siècle abattre sans électronarcose, on peut considérer que c'est une "incongruencia", un retour au passé. Mais ça c'est parce qu'ils ont la sensation que la plupart ou une part importante de la marchandise dont l'étiquette dit que c'est halal c'est pas halal, ils disent donc "on va certifier avec 100% de sureté que c'est halal", ça c'est plus une question des musulmans, pas la nôtre. (...) Ça fait 50 ans, 100 ans qu'on a beaucoup avancé, le téléphone, l'ordinateur, la technologie avance beaucoup, avec l'abattage non, on ne peut pas toucher, on doit faire selon le système d'il y a 100 ans, 200 ans...l'idéal à mon avis c'est de trouver un système pour faire "match" entre les nouvelles pratiques industrielles et les questions religieuses, c'est peut-être l'idéal. Mais bon c'est pas à moi... (directeur commercial, industriel, volaille).*

Le directeur a échangé avec l'agence sur la possibilité de trouver un paramétrage électrique satisfasse à leurs exigences mais aucun accord n'a été trouvé en raison de l'impossibilité pour l'industriel de prouver que toutes les volailles sont vivantes en sortie de bain d'eau :

> *Nous notre étourdissement c'est réversible, les poulets après l'étourdissement, après cinq ou dix minutes, ils sont vivants mais [l'agence] dit non, il faut l'absolue certitude que tous les poulets sont vivants, absolument absolument 100%. [Ça] non je l'ai pas, peut-être que 99,99% sont vivants, mais il y a 0,001% qui sont morts, alors on peut pas faire (directeur commercial, industriel, volaille).*

2. Les entretiens avec les acteurs impliqués dans l'abattage des volailles

Je procèderai dans cette partie de la même manière que pour le cas des bovins, en présentant le contenu des entretiens par catégories d'acteurs, à savoir i) les scientifiques, ii) les responsables d'ONG de protection animale, iii) les agents de l'Etat, iv) les industriels, v) les sacrificateurs, vi) les responsables d'agence de certification halal et les bouchers en viande halal et vii) les théologiens. Je synthétiserai l'ensemble de ces résultats dans un point conclusif.

2.1. Les scientifiques

L'étourdissement des volailles au bain d'eau électrifié est le système le plus répandu dans la plupart des pays européens. Il a été mis en place dans les années 1970 au moment de l'industrialisation des abattoirs. Comme les questions économiques et productives prédominent à cette époque, le procédé est conçu, avant tout, pour abattre de grandes quantités d'animaux en un minimum de temps. Avec la montée en puissance des questions de bien-être animal dans les années 2000, l'administration s'est penchée plus avant sur l'efficacité de la méthode et a révélé l'existence de nombreux dysfonctionnements. Par exemple, un rapport effectué en France en 2013 signalait que « dans tous les abattoirs visités, des paramètres d'étourdissement incorrects étaient appliqués » et que de nombreuses volailles « présentaient toujours des signes de conscience »[323].

Globalement, les études scientifiques pointent trois grandes problématiques liées à l'utilisation du système d'étourdissement par bain d'eau. Premièrement, l'accrochage des volailles à la chaîne en position inversée induit une posture physiologique anormale et une compression des pattes qui provoquent stress et douleurs aux animaux. Deuxièmement, bien que la réglementation européenne fixe des valeurs électriques minimales en fonction des espèces abattues, le bain d'eau contient toujours simultanément plusieurs volailles dont les caractéristiques biologiques diffèrent d'un animal à l'autre. Tous les oiseaux ne reçoivent donc pas le même niveau de courant et, pour certains, l'intensité reçue n'est pas suffisante pour induire une perte de conscience durable :

> *Le bain d'électronarcose c'est très compliqué à maîtriser, rien que par le fait qu'il y a plusieurs animaux en même temps dans le bain et que le courant ne se distribue pas de manière égale entre chaque animal et que les animaux qui ont une impédance, c'est à dire une résistance individuelle, plus faible vont recevoir une intensité plus importante, et les animaux qui au contraire vont avoir une impédance plus élevée vont recevoir moins de courant. Donc à chaque instant en*

[323] « Rapport final d'un audit effectué en France du 11 au 20 juin 2013 en vue d'évaluer les systèmes de contrôle en place régissant la production et la mise en marché des viandes de volaille et de leurs produits dérivés », *Commission européenne, Direction générale de la santé et des consommateurs*, DG(SANCO) 2013-6688, p.11, https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/act_getPDF.cfm?PDF_ID=10792. Consulté le 20/09/2022.

> *fonction des animaux qui sont présents on va avoir une distribution différente du courant. (...) Ce qu'il y a c'est qu'on peut pas monter à outrance les paramètres électriques parce que sinon après on a des problèmes au niveau de la qualité des carcasses. (...) Après il y a d'autres choses qui se rajoutent, la propreté du bain, la propreté des électrodes, tout ce qui va faire que pour une intensité envoyée par le boitier d'électronarcose on peut avoir un résultat plus ou moins bon (physiologiste et éthologue, consultante).*

Enfin, la grande vitesse de certaines lignes et la configuration des abattoirs rendent difficile la détection des volailles mal étourdies et le retrait des animaux potentiellement vivants avant l'entrée dans le bac d'échaudage. C'est la raison pour laquelle l'EFSA recommande de ne pas utiliser le système d'étourdissement par électronarcose dans les abattoirs dépassant une cadence de 8000 volailles abattues à l'heure (Nielsen et al. 2019, 21).

En résumé, l'abattage des volailles par électronarcose pose systématiquement problème à différents niveaux. Malgré quelques améliorations (des abattoirs ont par exemple installé des équipements permettant de soulager les animaux lors de l'accrochage), il est très controversé sur le plan scientifique, raison pour laquelle la Commission européenne réfléchit actuellement à interdire son utilisation. Ces dernières années, le système d'électronarcose par bain d'eau a été remplacé dans plusieurs grands abattoirs industriels par un système d'anesthésie gazeuse (appelé *controlled atmosphere system,* CAS). Le procédé consiste à introduire les animaux dans une structure calfeutrée et à les exposer à un mélange gazeux qui leur fait perdre progressivement conscience jusqu'à, dans la majorité des cas, provoquer leur mort. L'étourdissement gazeux présente deux grands avantages du côté protection animale : il supprime l'accrochage des volailles conscientes et provoque généralement l'arrêt cardiaque des animaux, transcendant leur hétérogénéité et rendant impossible tout retour de conscience. Le système présente en outre l'avantage de ne pas détériorer les carcasses et de faciliter le travail des opérateurs ; l'accrochage des animaux conscients posant d'importants problèmes de souffrance chez les ouvriers (Cingolani 2012, 94). Une étude récente menée dans des abattoirs de volailles français a montré que l'adoption du système par étourdissement gazeux réduit chez les travailleurs l'exposition à la poussière et les troubles musculo-squelettiques (Huneau-Salaün et al. 2019). Mais de nombreuses incertitudes persistent. Les scientifiques interrogés sont prudents quant aux effets de l'étourdissement gazeux sur les volailles. Si c'est sur l'espèce porcine qu'elle fait le plus débat (détresse respiratoire, brûlure des muqueuses, stress lié à l'asphyxie), l'utilisation du système sur les volatiles nécessite d'être bien maîtrisée pour être véritablement efficace. Rien ne garantit, pour l'heure, que les volailles ne souffrent pas durant la période d'exposition au mélange gazeux :

> *Chez la volaille on commence avec des quantités de CO2 moindres et un ajout de O2. Parce que si on rajoute du CO2 à de l'air on perd de l'air et donc de l'oxygène, et donc les animaux n'ont pas seulement trop de CO2 ils ont aussi trop peu d'oxygène. Donc chez la volaille ce qu'on fait c'est d'avoir au moins la quantité de 20% voire un peu plus d'oxygène, donc on rajoute du CO2 et du O2, et donc ces animaux-là ont juste du CO2 qui est de trop, et le but recherché est d'avoir un*

> *endormissement calme. Après nous on se pose des questions. (...) On parle de période de 15 à 20 secondes, peut-être plus 15 [mais] c'est un truc progressif. En tout cas c'est pas une seconde (physiologiste et éthologue, chargée de recherche).*
>
> *C'est quand même pas non plus prouvé que le CO2 chez la volaille n'est pas du tout aversif, loin de là. (...) Il y a des expérimentations [qui sont faites] où les animaux avancent dans des mélanges gazeux. On peut évaluer l'aversion provoquée par le fait que les animaux font demi-tour ou ne veulent pas retourner dans ce tunnel. Donc on ne peut pas parler d'absence d'effets par exemple. Après effectivement encore une fois tout dépend du mélange gazeux, de l'ajout d'O2, des concentrations des différentes phases etc. (...) Quand on fait du multiphase on va avoir une première phase d'immersion qui va permettre à l'animal de perdre conscience en limitant son aversivité, [mais]on ne dit pas du tout que c'est pas aversif. Par contre c'est un process qui est plus long. Quand on met les animaux directement dans un mélange gazeux plus fort, c'est plus aversif en termes d'intensité, mais c'est plus rapide. (...) Aujourd'hui, il y a beaucoup de scientifiques qui ont donné leur avis et qui disent qu'effectivement il vaut mieux que ce soit moins intense même si c'est un petit peu plus long (physiologiste et éthologue, consultante).*

De la même manière qu'en porc et en abattage sans étourdissement, l'étourdissement gazeux provoque chez les volailles une perte de conscience progressive qui peut s'avérer stressante et douloureuse. L'aversivité diffère toutefois en fonction des méthodes utilisées. Une synthèse scientifique délivrée récemment par l'*European Union Reference for Animal Welfare Poultry SFA (EURCAW Poultry)* affirme que, contrairement au dioxyde de carbone utilisé seul, le mélange de dioxyde et de gaz inertes « semble être la meilleure méthode d'étourdissement du point de vue du bien-être car les gaz inertes ne sont pas aversifs pour les oiseaux et le dioxyde de carbone a un effet narcotique quand il est inhalé aux concentrations utilisées »[324]. Mais comme le centre de référence le souligne également, les abattoirs qui ont choisi de remplacer le bain d'eau par un étourdissement gazeux ont opté pour le dioxyde de carbone en deux phases[325]. Malgré sa moins bonne efficacité par rapport au mélange CO2/gaz inertes, l'Eurcaw Poultry considère que la méthode est largement préférable à l'étourdissement par bain d'eau électrifié et encourage à ce titre son utilisation. D'autres scientifiques interrogés restent tout de même circonspects et se montrent moins affirmatifs que l'Eurcaw, dans la mesure où certaines publications scientifiques montrent aussi l'existence de réactions d'aversion lors d'étourdissements aux gaz inertes (détresse respiratoire, secouements de la tête, etc.). Des incertitudes demeurent donc à l'heure actuelle et les recherches sur les différentes méthodes d'anesthésie gazeuse devraient se multiplier dans les années à venir.

[324] Traduit par mes soins : "Unlike carbon dioxide, inert gases and carbon dioxide associated to inert gases have been reported to be from low to non-aversive to poultry and can therefore offer a less aversive induction to unconsciousness", in "Main welfare aspects of stunning broiler chickens by exposure to controlled atmosphere", *European Union Reference Centre for Animal Welfare Poultry SFA,* p.12, https://sitesv2.anses.fr/en/system/files/EURCAW-Poultry-SFA-DL.3.1.1._CAS%20review.pdf. Consulté le 19/09/2022.

[325] *Ibidem,* p.4.

L'abattage sans étourdissement des volailles fait lui-aussi l'objet de plusieurs critiques. Premièrement parce que, dans les abattoirs dépassant la centaine d'animaux abattus à l'heure, les animaux sont suspendus par les pattes en position inversée. Les problèmes de douleur et de stress sont donc, sur ce point, similaires à ceux posés par l'abattage avec bain d'eau électrifié. S'ajoute aux questions d'accrochage celles relatives à l'égorgement en lui-même – liées en particulier aux gestes de saignée mal maîtrisés (couteaux émoussés, section incomplète des vaisseaux, etc.) – et, comme pour les autres espèces, au temps que les animaux mettent à perdre conscience avant de mourir. Une étude menée en 2007 a montré que les volailles abattues sans étourdissement perdaient en moyenne conscience entre 12 et 15 secondes et une seconde publiée en 2016 indiquait que des réactions signalant un potentiel maintien de la conscience ont été constatées entre 10 et 40 secondes (Nielsen et al. 2019, 34).

Comme l'abattage sans étourdissement doit obligatoirement être effectué avec un système de contention mécanique et qu'un tel dispositif nécessite de revoir la conception de toute une partie de la chaîne, la grande majorité des abattoirs français réalisent l'abattage halal des volailles après étourdissement au bain d'eau électrifié. Mais suite à la mise en œuvre du règlement n°1099/2009, des tensions sont apparues en abattoir au sujet des valeurs minimales fixées par le législateur européen, certains professionnels constatant qu'elles entrainaient la mort d'une partie des animaux, posant, de ce fait, des problèmes avec certaines agences de certification halal. C'est pourquoi la DGAL a décidé d'adopter en 2018 une instruction technique permettant aux professionnels de déroger, sous conditions, aux paramètres réglementaires. L'efficacité de cette dérogation a été récemment remise en cause par les autorités européennes qui estiment que « l'utilisation de paramètres électriques inférieurs pour l'étourdissement des volailles par bain d'eau lors de l'abattage religieux ne permet pas de garantir, selon les connaissances scientifiques actuelles, que les volailles ont été étourdies plutôt que simplement immobilisées par l'électricité, celle-ci ne faisant alors qu'entraîner une douleur supplémentaire »[326]. Une scientifique interrogée considère également cet entre-deux pire que l'abattage sans étourdissement :

> *La dérogation normalement, il n'y a pas d'étourdissement. Ce n'est pas du tout l'esprit de la loi. L'esprit de la loi c'est soit vous voulez faire un étourdissement et vous le faites correctement et vous appliquez les paramètres, soit, vous refusez de faire un étourdissement. Il y a quand même un certain nombre de pays qui disent "nous on ne déroge pas au 1099 et dans notre pays il n'y aura que de l'étourdissement", et il y a certains autres pays qui disent "vous avez le droit de ne pas étourdir". Mais après dire "vous pouvez à moitié étourdir" moi en tout cas je ne recommanderai pas ça même si je comprends bien l'idée qui est de dire c'est toujours mieux qu'il y en ait 50, 60 ou 70% d'étourdis que zéro. Mais moi, mon point de vue, ce n'est pas celui-là. Si quelqu'un veut tolérer que les animaux ne soient pas étourdis, pourquoi pas. Je n'y souscris pas personnellement mais à ce*

[326] « Rapport final d'un audit effectué en France du 25 janvier 2021 au 5 février 2021 en vue d'évaluer les contrôles relatifs au bien-être des animaux au moment de l'abattage et des opérations annexes », *Commission européenne, Direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire*, DG(SANTE) 2021-7249, p.15, https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/act_getPDF.cfm?PDF_ID=15468. Consulté le 19/09/2022.

> *moment-là il n'y a pas d'étourdissement au rabais. (…) La question, ce n'est pas que c'est mieux que rien, la question c'est que c'est moins bien que tout (vétérinaire, cheffe d'unité de recherche).*

Ce passage en revue des différentes méthodes d'abattage des volailles montre que la situation est très différente du cas des bovins. Alors que le pistolet à tige perforante tend à faire l'unanimité des scientifiques pour l'étourdissement des bovins, aucune méthode ne semble emporter complètement l'assentiment des scientifiques en abattage de volailles. Cela dit, l'étourdissement par anesthésie gazeuse (en particulier le mélange CO2/gaz inertes) fait figure de moindre mal pour plusieurs scientifiques car il supprime la phase d'accrochage des volailles conscientes et pose généralement moins de problèmes de reprise de conscience, quand bien même des incertitudes demeurent sur l'état de stress et de douleur des animaux durant la phase de perte de conscience :

> *[Pour le gaz] la phase d'induction n'est pas du tout instantanée, elle dure plusieurs dizaines de secondes, elle n'est pas agréable donc là il y a des problèmes de bien-être. Par contre les animaux sont accrochés inconscients. (…) Le gaz, c'est quand même mieux en cadence industrielle. Le mieux, ce serait ce que font les volailles de Bresse c'est-à-dire, on prend l'animal dans les mains, on le passe sur le cône, on le tient bien. On n'a pas la douleur de la suspension en inversion avant puisqu'on tient l'animal horizontalement et on a l'efficacité de l'électrique. (…) Pour moi, la manipulation manuelle en volaille ce n'est pas comme en bovin où on exerce une vraie contention. Là on prend la volaille dans les bras, elle est tranquille, elle a l'habitude d'être prise, on soutient la main, une main qui tient les pattes et une main qui soutient le bréchet et l'animal il ne se débat pas. Elle n'est pas inquiète, elle n'est pas tenue dans les bras hyper fort. Et ensuite on met, on appuie tout de suite et tout de suite elle est insconsciente (vétérinaire, cheffe d'unité de recherche).*

Pour cette vétérinaire, le procédé le moins douloureux pour les animaux consiste à se saisir manuellement des volailles, à les étourdir avec un outil électrique, à les saigner puis à les introduire dans un cône métallique dans lequel on leur laisse le temps de mourir avant toute manipulation. La description de ce procédé est celui que l'on retrouve dans les petites unités d'abattage qui fonctionnent en circuit-court mais dont le mode opératoire est incompatible avec les exigences d'une production industrielle.

2.2. Les membres d'ONG de protection animale

Nous l'avons vu avec le cas des bovins, l'interdiction de l'abattage sans étourdissement est le principal cheval de bataille des ONG de protection animale. Cette revendication concerne toutes les espèces, les volailles y compris. Certaines ONG suivent des systèmes d'étourdissement potentiellement compatibles avec les exigences de l'abattage halal, à l'instar de l'étourdissement « head-only stunning system » développé par l'entreprise néerlandaise Topkip. Avec ce système, les animaux sont maintenus dans un cône de contention puis étourdis individuellement par des électrodes positionnées sur le crâne des volailles. Comme l'intensité délivrée par les électrodes est calculée à partir de l'impédance de chaque animal, le

système est considéré comme largement préférable au bain d'eau électrifié, d'autant qu'il est présenté comme réversible et pourrait, à ce titre, faire l'objet d'une meilleure acceptabilité par les communautés musulmanes. En revanche, le head-only system nécessite d'accrocher les volailles par les pattes en position inversée et n'a été expérimenté dans aucun abattoir français. Concernant l'abattage rituel effectué avec utilisation du bain d'eau électrifié, les ONG sont défavorables à la dérogation de la DGAL qui autorise, sous conditions, l'étourdissement à des paramètres électriques inférieurs aux valeurs minimales fixées dans le règlement n°1099/2009. Ce compromis leur semble d'autant plus critiquable que le système par bain d'eau électrifié présente déjà de nombreuses défaillances lorsqu'il est utilisé dans le cadre d'un abattage conventionnel. Devant l'absence d'alternatives, les ONG n'encouragent donc à l'heure actuelle aucun système spécifique pour remplacer l'abattage rituel avec étourdissement au bain d'eau électrifié.

D'une manière générale, les ONG se prononcent toutes en faveur de la substitution du bain d'eau par l'étourdissement gazeux. Tandis que certains scientifiques se montrent prudents sur les effets du gaz sur le « bien-être » des volailles, les responsables d'ONG semblent plutôt convaincus que, contrairement au cas des porcs, l'anesthésie gazeuse leur est peu voire pas aversive :

> *Pour la volaille on est favorable au développement de l'étourdissement gazeux à système biphase, (…) un système biphase avec une première phase qui a un faible taux de CO2, bi ou triphase, avec un faible taux de CO2 pour aller ensuite dans une deuxième phase où il y a un plus fort taux de CO2. (…) Sans aucune hésitation on soutient le développement du système gazeux, ce qu'on appelle CAS, Controlled Atmosphere System, en biphase pour la volaille. Une des raisons principales c'est qu'une des souffrances les plus importantes au moment de l'abattage des volailles c'est l'accrochage et en position inversée des volailles, c'est ce qui pose problème en électronarcose telle qu'elle est développée aujourd'hui (responsable ONG BEA / 1).*

> *Le plus satisfaisant aujourd'hui, c'est le système au gaz. On a été invité par des professionnels (…) ils ont fait des gros investissements il y a même pas un an, c'est cher c'est entre un et deux millions je crois, en investissement, mais c'est le jour et la nuit par rapport à l'abattage classique électronarcose. Tout d'abord les animaux ils arrivent dans les camions, ils sont entreposés en attente, ils restent dans les cages dans lesquelles ils ont été mis au niveau de l'élevage, donc ils sont jamais sortis de ces cagettes, ils sont mis sur un tapis roulant qui va les transporter jusque dans le tunnel où ils vont être exposés au gaz, et là encore personne ne les touche et ils vont être dans ces cagettes du début à la fin. (…) Apparemment c'est pas aversif pour les volailles, il y a encore des travaux qui sont en cours parce que comme tout il faut que ça puisse être amélioré, mais à priori les volailles qui sortent elles sont mortes et elles n'ont pas souffert, à priori. Il existe des petits hublots donc on peut regarder ce qu'il se passe, on peut voir les animaux qui s'affaissent petit à petit, qui perdent connaissance, on ne voit pas au niveau de leur comportement, on ne voit pas de comportements aversifs comme on voit chez les porcs, où de toute évidence les porcs souffrent quand ils respirent le CO2 (responsable ONG BEA / 4).*

Dans le discours des responsables, le système d'étourdissement par mélange gazeux semble faire converger les exigences productives et de protection animale. Il permet i) d'étourdir d'importantes quantités de volailles, ii) sans avoir à les suspendre conscientes en position inversée, iii) en neutralisant les variations individuelles, iv) de façon irréversible, c'est-à-dire sans possibilité de retour de conscience. Si les ONG encouragent les industriels à opter pour ce système et à abandonner l'étourdissement par bain d'eau électrifié qu'ils jugent inacceptable, ils adoptent en même temps une démarche pragmatique. Elles ont par exemple développé aux côtés de plusieurs distributeurs et industriels une « étiquette bien-être animal ». Dans le même esprit que l'étiquetage des œufs, la démarche vise à classer les produits à base de volaille d'une gamme donnée à partir de plus de 200 critères incluant l'élevage, le transport et l'abattage. L'étiquette comprend cinq niveaux : supérieur (A), bien (B), assez bien (C), standard (D) et minimal (E). Le niveau A correspond globalement aux modes d'élevage qui incluent un parcours arboré d'au moins 2m² par poulet, une densité de 11 poulets maximum par m² dans le bâtiment d'élevage, la présence dans l'élevage de perchoirs et d'objets à picorer, une durée de vie minimale de 81 jours et des souches à croissance lente. Côté abattage, le passage du niveau E aux niveaux supérieurs passe obligatoirement par l'utilisation d'un système d'étourdissement préalable à la saignée, et le passage du niveau D aux niveaux supérieurs passe, notamment (mais pas seulement), par une utilisation plus efficace des systèmes d'étourdissement :

> *Pour accéder au C il faut qu'il y ait au moins 95% des animaux qui ne montrent pas de signes de conscience, et c'est pareil pour B mais pour le A c'est 99%. Donc on tolère un seul sur les 100 qu'on observe qui puisse montrer un signe de conscience (responsable ONG BEA / 4).*

Mais alors que les ONG se prononcent toutes en faveur de l'abandon de l'étourdissement par bain d'eau électrifié, son utilisation n'empêche pas d'accéder aux niveaux A et B, à condition de répondre à certains critères parmi lesquels un faible taux de signes de conscience après étourdissement et une « bonne » qualité d'accrochage des animaux :

> *Sur 100 animaux vérifier que les volailles sont suspendues par les deux pattes, qu'elles ne se décrochent pas facilement et que les animaux trop petits ou blessés ne sont pas accrochés". Donc là en C il faut qu'il y ait plus de 90% qui ont un accrochage conforme, en B 95% et en A il faut qu'ils soient tous accrochés (responsable ONG BEA / 4).*

L'étourdissement au gaz n'est pas non plus un critère discriminant permettant d'accéder aux niveaux supérieurs mais un critère « bonus », l'idée étant de poser le moins de barrières possibles pour permettre au plus grand nombre d'entrer dans une démarche d'amélioration progressive. Les responsables rencontrés sont conscients des contradictions auxquelles ce choix peut conduire mais estiment la démarche indispensable pour encourager les industriels à changer leurs pratiques :

On interdit pas l'électronarcose en volaille, donc même au niveau A, ça n'empêche pas d'être en niveau A (…) parce qu'on considère qu'il est difficile de répondre à cette demande aujourd'hui, en l'état du marché, par rapport aux investissements que ça nécessite, et que du coup ça serait une discrimination qui serait pas productive en fait. (…) C'est pas parfait mais bon...je dirai jamais que ce système étiquetage est parfait, par contre on considère que c'est ce qu'on a pu atteindre de mieux. Par exemple le niveau D il s'appelle standard, pour beaucoup de gens ils nous disent "ben standard ça veut dire que c'est bien, c'est standard, c'est pas très négatif en fait", voilà, c'est des compromis (responsable ONG BEA / 1).

Il est évident que nous ne pouvons pas promouvoir une méthode où les animaux sont suspendus à l'envers, même s'il y a des barres de soutien maintenant pour soulager le poids de la poitrine. Le problème est un problème malheureusement extrêmement pratique, c'est que l'abattage gazeux n'est rentable qu'à partir d'un certain nombre, bon j'aime pas le mot mais c'est malheureusement le terme employé, qu'à partir d'une certaine cadence. C'est à dire que si vous n'abattez pas au moins 6000 oiseaux à l'heure, vous n'amortissez pas votre appareil gazeux. Compte-tenu de la descente des prix, je pense que le seuil va descendre aux alentours de 4000, 4500 par heure. Donc si vous abattez moins de 4500 oiseaux par heure, vous ne pouvez pas vous payer un abattage gazeux (responsable ONG BEA / 5).

Certains responsables savent également que les recommandations qu'ils formulent sont destinées avant tout aux groupes industriels et pourraient avoir des conséquences pour les structures de plus petite taille, mais l'évolution des entreprises traitant le plus d'animaux leur apparaît prioritaire :

C'est là où on est un peu parfois, nous, en porte-à-faux, un problème d'incohérence, enfin, c'est pas que c'est incohérent…en effet vous avez un abatteur qui va pouvoir mettre un système gaz, les systèmes gaz en volaille coûtent cher et sont pas adaptés à des petites cadences. (…) On essaye d'être en veille sur les systèmes alternatifs, il y a des systèmes gaz alternatifs de petite taille, il y en a, ça existe, ça se développe (responsable ONG BEA / 1).

Il est sûr qu'au niveau des investissements ça demande un gros effort, donc est-ce que ça veut dire qu'il n'y a que les gros sites qui peuvent se le permettre… (…) Quand vous regardez la structure du marché de volaille c'est quand même dominé par les grands groupes, je parle de la volaille poulet de chair. (…) On pénalise pas grand monde parce que c'est surtout des grands groupes qui abattent, donc les abattoirs maintenant c'est des abattoirs qui tournent à 10, 12, 14 voire 16.000 oiseaux à l'heure. (…) [Concernant les abattoirs de taille intermédiaire] personne ne leur souhaite mais ceux-là sont amenés à se regrouper ou à disparaitre, à être absorbés par les autres. Il y aura forcément une évolution, et l'étiquetage n'a pas vocation à faire disparaitre les petits abattoirs mais à leur faire comprendre que malheureusement il est inacceptable de suspendre les animaux à l'envers. (…) Très sincèrement dans notre raisonnement on a pensé au plus grand nombre, on ne peut pas malheureusement dans ce genre de réforme, de changement culturel, on ne peut pas satisfaire tout le monde (responsable ONG BEA / 5).

2.3. Les agents de l'Etat

Je présenterai les résultats des entretiens en deux parties. La première sera consacrée à l'abattage conventionnel et la seconde à la question plus spécifique de l'abattage rituel.

2.3.1. L'abattage conventionnel

Bien que quelques grands sites industriels aient récemment choisi d'opter pour l'étourdissement gazeux, la plupart des abattoirs de volaille agréés dépassant la centaine de volailles abattues à l'heure utilisent toujours le bain d'eau électrifié. Les entretiens ont donc essentiellement porté sur les questions soulevées par l'utilisation de ce système.

Les éléments recueillis à ce sujet se révèlent très hétérogènes. Certains agents considèrent qu'il est tout à fait possible d'obtenir une bonne qualité d'étourdissement, d'autres qu'il est très difficile de s'en assurer. De même, alors que la littérature scientifique met en évidence l'existence d'une tension entre qualité de la viande et efficacité de l'étourdissement[327], la question ne s'est jamais posée à certains agents tandis qu'elle est prégnante pour d'autres. Cette diversité des opinions est en fait logique, pour au moins deux raisons. Premièrement, l'efficacité du procédé dépend d'une multitude de facteurs qui tiennent autant aux caractéristiques des animaux abattus qu'à celles des abattoirs. Il est donc normal que certains professionnels aient réussi à maîtriser leur système tout comme il est normal que d'autres n'y soient pas parvenu. Deuxièmement, l'évaluation de l'efficacité de l'étourdissement à partir de l'interprétation d'un ensemble d'indicateurs n'est pas encore harmonisée à l'échelle nationale. Comme plusieurs agents de l'administration centrale l'ont souligné, les services de l'Etat se sont jusqu'à présent surtout concentrés sur les abattoirs d'animaux de boucherie en raison de l'exposition médiatique et de l'urgence politique :

> *On a pour l'instant beaucoup moins d'expérience en volaille parce que les RNA ont tourné pendant trois ans sur les abattoirs de boucherie, parce qu'il y a eu un plan demandé par Stéphane Le Foll de contrôler tous les abattoirs d'animaux de boucherie, et du coup l'expérience en volaille on est en train de l'acquérir là, depuis 2019. (...) Pendant trois ans les RNA n'avaient pas beaucoup de disponibilités pour intervenir sur les abattoirs de volaille, parce qu'avec 270 abattoirs à visiter sur trois ans...effectivement ça avait été un peu mis de côté, et là depuis 2019 on retourne dans les abattoirs de volaille pour voir exactement comment ça se passe. Mais c'est vrai que du coup on n'a pas une vision aussi exhaustive qu'on pourrait l'avoir en boucherie. Mais on est en train de la construire (chef de bureau DGAL / 1).*
>
> *Jusqu'à présent, on a beaucoup travaillé sur les filières de boucherie, la volaille on est en retard. Pour l'instant on est vraiment sur les seuils réglementaires et là on travaille sur qu'est ce qu'on attend comme signe à observer pour juger de*

[327] Des publications montrent que l'inconscience est mieux garantie quand les fréquences sont inférieures à 200 Hz et l'intensité supérieure à 120 mA alors que la qualité des carcasses est meilleure lorsque les fréquences sont supérieures à 1000 Hz et l'intensité inférieure à 100 mA (Bourin, Bignon, et Terlouw 2017).

> *l'efficacité de la méthode d'étourdissement, les services d'inspection sont très demandeurs (adjointe au chef de bureau, DGAL).*

Malgré tout, plusieurs éléments ressortent des entretiens réalisés. En premier lieu, la diversité animale constitue, comme en bovins, un enjeu central. Compte tenu du fonctionnement in-individualisé du bain d'eau, les lots d'animaux les plus homogènes (en termes de taille, de poids, d'âge, d'impédance, etc.) facilitent l'obtention de bons résultats en matière de protection animale. A titre d'exemple, une vétérinaire intervenant dans un abattoir industriel (17.000 tec/an, 7000/h) spécialisé dans l'abattage de poulets standards (36 jours) et certifiés (56 jours), s'est dit satisfaite de l'efficacité du système. Elle a simplement demandé à l'industriel de choisir des paramètres électriques supérieurs aux valeurs minimales réglementaires pour éviter tout risque de réveil et neutraliser les potentiels écarts entre les poulets :

> *Nos paramètres à nous, si on appliquait ceux de la réglementation, on aurait trop de réveil. Les paramètres qu'on applique sont supérieurs, on est en permanence avec des paramètres supérieurs à la réglementation car sinon on n'arrive pas à obtenir l'électronarcose correcte des animaux et on a des réveils. (…) On a eu des discussions avec le professionnel, on a fait différents tests à différentes fréquences, ils ont fait intervenir quelqu'un qui leur a donné des conseils. (…) Ça n'a jamais posé de difficultés. (…) Globalement on n'a pas à remonter à l'exploitant de problématiques de réveil. Je trouve que l'électronarcose fonctionne bien en termes de bien-être animal (vétérinaire coordinatrice, mixte / 3).*

Plusieurs agents interrogés relient directement homogénéité des lots et qualité de l'étourdissement :

> *Le règlement 1099 impose des minimums en termes d'intensité et de fréquence, enfin d'intensité selon la fréquence et selon le type d'animaux. (…) C'est pas toujours évident parce que dans un appareillage électrique il peut y avoir des fuites, des loupés, des animaux plus gros que les autres, des lots plus résistants, etc. Donc même l'obligation de moyens ne donne pas toujours un résultat satisfaisant. Quand vous prenez du petit poulet blanc qui fait un kilo cinq et qui est super homogène, vous avez un résultat très bon, donc vous pouvez venir une fois par jour vous vérifiez trois minutes et c'est plié. Par contre quand vous faites des poulets qui peuvent être du gros poulet lourd bio, ben celui-là c'est pas les paramètres minimums qui vont suffire. Donc le suivi est vraiment à la carte (référente nationale abattoir / 2).*

> *[Les dysfonctionnements liés au bain d'eau électrifié] c'est surtout un problème de calibre de volailles, c'est-à-dire que quand ce sont des volailles qui font en dessous de trois kilos c'est bien. Après il y a les petites qui peuvent passer au-dessus du bac et là elles ne sont pas anesthésiées. Normalement elles n'auraient pas dû être accrochées mais c'est compliqué dans le noir de faire le tri des animaux. Après il y a le problème de paramétrage de la machine, si ce n'est pas le bon ampérage qui est reçu par les animaux, ils sont mal anesthésiés. (…) Si c'est bien maîtrisé et que l'accrochage des volailles est fait sur un temps limité, c'est une anesthésie qui n'engendre pas de souffrance inutile. Après je préfère l'anesthésie au gaz où les animaux ne sont pas suspendus par les pattes vivants. C'est le vrai problème, ils peuvent être suspendus jusqu'à deux minutes, s'il y a un*

arrêt de chaîne ça peut durer plus longtemps (vétérinaire officielle, industriel, volaille).

Outre l'homogénéité des lots, l'efficacité de l'étourdissement est aussi liée à la vitesse de la chaîne et à la durée d'immersion des animaux dans le bain d'eau. Dans plusieurs petits abattoirs où les quantités d'animaux et les cadences sont faibles, le système paraît facile à maîtriser :

[Le bain d'eau] ça marche impeccable. C'est très satisfaisant mais attention, ça reste de petites cadences par chez nous, même par bain d'eau. Les volailles sont placées 10 secondes dedans donc c'est peut-être pour ça que c'est aussi efficace chez nous car la cadence est très très faible même par bain d'eau. On a de très bon résultats. On n'a quasiment jamais de réveil, de temps en temps si on a un opérateur qui ne fait pas attention, que la volaille est un peu plus petite et qui ne passe pas bien le bac, évidemment l'étourdissement va être moyen mais on n'a jamais eu trop trop de problèmes depuis qu'ils ont réinvesti, dans du matériel tout neuf de l'an dernier (vétérinaire officielle, mixte, volaille / 2).

Depuis plus de dix ans que je suis cet établissement, je n'ai jamais eu un animal qui est revenu [après étourdissement]. Il y a un animal à la fois [dans le bain]. L'étourdissement par bain d'eau avec leur système, on se retrouve avec un animal mort à la sortie du bain d'eau. Ils appliquent des paramètres au-dessus de ceux de la règlementation européenne. Je suis en milliampères au minimum à 477 alors que la règlementation prévoit 130 et en voltage je reste autour de 82-84. C'est au-dessus de ce que demande le règlement donc c'est bien (technicien vétérinaire, industriel, volaille / 2).

Peu d'agents interrogés font état de tensions entre efficacité de l'étourdissement et qualité des viandes. Pour plusieurs d'entre eux, ce type de question s'est posé seulement en 2013 au moment de l'entrée en vigueur du règlement européen, notamment parce que les professionnels avaient tendance à se focaliser sur le choix des paramètres réglementaires au détriment d'autres facteurs, question qui semble depuis résolue :

Les professionnels ne raisonnaient électronarcose que par les paramètres électriques. Or on sait et ça a été démontré que l'électronarcose ce n'est pas juste une tension, une impédance, une fréquence, une intensité. (...) On leur disait "on ne va pas s'arrêter aux paramètres électriques, vous les respectez, vous ne les respectez pas". (...) Il y a la propreté du bain d'eau, il y a un certain nombre d'éléments techniques qui nécessitent d'être maîtrisés avant même de pouvoir discuter sur la tension, la fréquence. Donc il y a eu un gros travail de fait autour de ça (référent national abattoir / 3).

Le seul petit problème qu'on a eu [avec le bain d'eau électrifié] dans un gros abattoir, mais on a tenu bon, [c'est qu'] il y a un secteur traditionnel où l'aspect compte énormément et ce sont des bouchers traditionnels qui achètent des produits et qui veulent quelque chose d'impeccable. Et il se trouve qu'à un moment on a eu énormément de fractures d'ailes et d'hématomes clairement liés au procédé d'électronarcose, mais qui n'était pas maîtrisé globalement, ce n'était pas que l'électricité. C'est-à-dire qu'il y avait des difficultés sur les conceptions de la chaîne, sur plein de choses (vétérinaire officiel, mixte, volaille / 4).

En fait, l'équilibre entre les règles de protection animale et les impératifs commerciaux apparaît trop intimement lié aux caractéristiques des établissements et des types d'animaux abattus pour dégager des grandes tendances. De plus, la question dépend aussi des marchés sur lesquels les professionnels se positionnent. En effet, l'impact du choc électrique pose davantage problème dans les abattoirs qui vendent du poulet entier ou des produits de qualité que dans les abattoirs où la viande est destinée à de la transformation ou à une clientèle moins regardante :

> *La poule de réforme c'est solide, donc [les abattoirs de poules de réforme] ils se mettent à 50 hertz, donc arrêt cardiaque, la poule meurt en sortie du bain on n'en parle plus. Ce genre d'animaux est assez résistant donc il n'y a pas de pétéchies, et puis même s'il y a des pétéchies sur des bouts d'ailes de poules de réforme, ça va pas gêner beaucoup les béninois, puisque de toute façon le seul débouché dans la poule de réforme ça va être soit l'export Afrique, soit la conserve pour faire de la poule-au-pot ou des machins comme ça. Donc en fait c'est ça aussi, selon le débouché, selon le client, vous n'aurez pas les mêmes exigences. (...) [Des problèmes se posent aussi] sur les établissements comme [abattoir industriel multi-espèces] qui fait un petit peu ce que nous on appelle de l'épicerie, c'est-à-dire qui revend directement des carcasses entières pour faire du poulet PAC, prêt à cuire. Donc ça veut dire que quand ils ont des carcasses avec les ailes plus ou moins rouges, eux ils vont pas pouvoir commercialiser la carcasse entière, ou alors il va falloir trouver une petite astuce, ils les passent en découpe, mais tous les ailerons, enfin les fouets plus exactement, le fouet il va être commercialisé c'est pas trop grave mais s'il remonte vers l'aileron là catastrophe (référente nationale abattoir / 2).*

Ce qui est apparu en revanche bien moins stabilisé concerne la question du contrôle de l'état de conscience des animaux, surtout dans les grands abattoirs. Plusieurs agents – en particulier de l'administration centrale – pointent en effet des problèmes structurels qui les empêchent d'être certains que l'étourdissement est efficace, même à des paramètres électriques supérieurs à la réglementation. Deux éléments ont été soulevés : premièrement il n'est pas toujours évident de savoir si un indicateur donné exprime effectivement la présence ou non de conscience ; deuxièmement la configuration des chaînes d'abattage et la vitesse des lignes ne permettent pas toujours de réaliser une inspection correcte :

> *En signe je sais qu'on a les vocalisations car c'est assez unanime, en revanche les signes autour de l'œil ils sont difficiles à contrôler à des cadences importantes. Les discussions que l'on a autour des signes d'inconscience, c'est à la fois sur la spécificité et la sensibilité des différents signes et la facilité de la mise en œuvre sur le terrain aux cadences qu'on connaît. Autant sur les bovins, sur les porcins, on va avoir des signes facilement en touchant l'animal, autant sur les volailles, à 1000 animaux/heure, on n'a pas le temps d'attraper chaque animal et de faire un réflexe, il ne sera pas fait dans de bonnes conditions et il ne pourra pas être interprété derrière (adjointe au chef de bureau, DGAL).*
>
> *L'état de conscience sur les animaux de boucherie c'est un vrai bonheur, même si parfois on se pose des questions on se les pose quand même nettement moins. En volaille c'est difficile déjà d'établir si une volaille est bien étourdie ou pas, simplement le fait de l'évaluer, et en plus on a un problème sur le temps disponible*

> *pour l'évaluer. (…) Entre l'étourdissement et la saignée, le règlement impose que ce soit un délai le plus court possible. Donc concrètement si on positionne la saignée le plus près possible de la sortie du bain d'eau il va y avoir trois ou quatre secondes. [Mais quand] la volaille va sortir de son bain d'eau, il va y avoir un petit mouvement de la tête, de pendule, qui va pas nous aider à fixer l'œil. Et puis il va y avoir des artefacts du coup, (…) [parce] que comme elle est déjà en train de bouger c'est difficile de savoir si elle bouge volontairement ou si c'est juste la sortie du bain d'eau qui fait penduler. Donc ça déjà c'est pas évident. Après on aura que deux ou trois secondes pour constater si elle est réveillée ou si elle est correctement étourdie, et en plus les indicateurs sont quand même pas hyper faciles à repérer (référente nationale abattoir / 2).*
>
> *Il y a des choses qui structurellement vont faciliter ou pas la vision et le contrôle. En volaille c'est beaucoup plus fruste [qu'en animaux de boucherie], dans l'ensemble, le contrôle des signes, une volaille va beaucoup moins exprimer facilement la conscience ou l'inconscience, puisque ça va passer au travers là encore de la phase tonique et clonique, des battements d'ailes… (…) Sur 5000 volailles qui vont défiler, ou plus, dans l'heure, c'est pas facile d'aller détecter ce qui se passe, et les mouvements des animaux sont beaucoup plus difficiles à détecter en volaille (référent national abattoir / 1).*
>
> *Ce qu'on essayait de faire c'est de contrôler qu'il n'y ait pas de mouvements d'ailes, des mouvements amples de plus de deux secondes. Donc voilà on prenait un échantillon selon la vitesse de la chaine, on va dire on va regarder deux minutes, cent volailles, selon que c'est plus ou moins rapide. (…) Il y a un abattoir où par exemple on était à 8000 poulets à l'heure. Donc là on dit on va faire cent mais évidemment on ne peut pas faire cent poulets d'affilée parce que ça va trop vite. Donc on prend des échantillons, on fait un on en laisse deux, on en prend un, jusqu'à en avoir fait cent. (…) La grosse difficulté en volailles c'est effectivement les cadences, même sur des abattoirs où ça tourne beaucoup moins vite on ne pourra jamais faire à l'animal, s'assurer vraiment que chaque animal est bien étourdi. C'est clair que là ça se fait au lot et on est conscients que dans un lot même s'il faut tendre vers le zéro, en pratique est-ce qu'on peut vraiment l'obtenir...évidemment en tant que service d'inspection on est obligé de signaler dès qu'il y a un problème mais est-ce qu'on peut vraiment obtenir zéro… (technicienne vétérinaire, industriel / 1).*

La vitesse et la configuration des lignes posent également problème lorsqu'il s'agit de retirer de la chaîne des animaux potentiellement conscients. Comme le procès est continu et qu'aucun poste de décrochage n'est prévu, il est possible que certains animaux entrent dans le bac d'échaudage sans être morts :

> *Un autre point qu'on peut voir, si possible le moins fréquemment possible mais bon on peut le voir quand même on va pas se leurrer, ce sont des animaux, vu que la plupart du temps ce sont des saignées automatiques, on a parfois des animaux non saignés, ça veut dire des animaux qui à la base n'étaient pas étourdis ou pas étourdis suffisamment parce qu'ils ont pu à un moment donné lever la tête et ne pas passer sur la lame de saignée, et qui se retrouvent non saignés à rentrer dans le bain d'échaudage, ça c'est...ça on le voit, alors là aussi évidemment quand on signale ça au professionnel il va nous ramener ça à "mais vous vous rendez compte on en fait je sais pas combien de milliers par jour, ça fait du 0,000 machin %", oui mais c'est pas admissible (technicienne vétérinaire, industriel / 1).*

> *D'un point de vue structurel, le règlement 1099/2009 impose que les animaux puissent être accessibles à tout moment. Après, c'est à notre service de relever les non-conformités de type structurel. Après forcément derrière c'est difficile, il faut qu'ils changent toute la conformation des chaînes. Mais normalement lors de la mise en place de la chaîne l'abatteur a dû s'assurer qu'on puisse rattraper les volailles. Je sais que sur le terrain c'est difficile (adjointe au chef de bureau, DGAL).*

> *Le bain d'eau, c'est un étourdissement qui est très efficace quand il est bien réglé mais qui ne permet pas forcément le rattrapage. C'est-à-dire qu'un animal quand il n'est pas bien étourdi, il faut le décrocher, (...) ce n'est pas pratique du tout. (...) Il y a ce problème de qu'est-ce qu'on fait des animaux qui ne sont pas bien étourdis. Maintenant, je ne vois quasiment jamais, ça m'est arrivé mais rarement, la situation où il y a des animaux qui, sortis du bain d'eau, ne sont pas étourdis, c'est rarissime. Le truc ça arrive soit parce que l'animal a une taille vraiment différente par rapport aux autres et il est beaucoup plus petit et donc sa tête n'est pas passée dans l'eau, ou alors c'est arrivé au moins une fois parce qu'ils n'avaient pas les mêmes animaux que d'habitude et les paramètres n'étaient pas adaptés (vétérinaire officielle, mixte, volaille / 3).*

Au regard de ces différentes contraintes, l'efficacité de l'étourdissement est évaluée sur la base de deux principaux critères. Le premier tient au niveau d'agitation des volailles, indépendamment de la question de savoir si ces mouvements indiquent la présence de conscience ou non. Comme à hautes cadences le contrôle est particulièrement complexe, l'indicateur le plus sécurisant pour les inspecteurs est l'inertie totale voire, dans le meilleur des cas, la mort des animaux. Le second tient au choix des paramètres d'étourdissement. Plus l'étourdissement est puissant, plus il est probable que les animaux soient tous inconscients, quand bien même on ne pourrait pas le vérifier. Autrement dit, c'est parce que les professionnels se conforment aux valeurs réglementaires voire les augmentent que l'étourdissement est, *a priori*, être efficace :

> *En fait on y va plutôt par logique, c'est-à-dire que plus la fréquence est importante, plus on risque d'être dans l'électro-immobilisation. Mais ça en être totalement sûr c'est pas possible. (...) C'est difficile à voir sur l'animal parce qu'une fois qu'il est électro-immobilisé en sortie de bain ça ressemble à l'étourdissement. Par contre normalement après la saignée là on voit la différence, parce que l'électro-immobilisation elle ne dure pas, et à la saignée généralement elle est finie, et du coup on a plus de réveils post saignée et là on s'en rend compte. (...) C'est d'autant plus difficile qu'il y a des indicateurs qui sont fiables quand ils sont positifs mais qui sont pas fiables quand ils sont négatifs. C'est à dire que si vous prenez le fait de vocaliser, une volaille qui vocalise ça veut dire qu'elle est consciente, à 100%, par contre une volaille qui vocalise pas ça veut pas dire qu'elle est inconsciente (référente nationale abattoir / 2).*

Ces différentes problématiques et incertitudes liées à l'utilisation du bain d'eau font que plusieurs agents trouvent l'étourdissement gazeux prometteur, bien que certains restent prudents dans la mesure où ils n'ont pas encore suffisamment de recul sur le procédé :

> *[Le bain d'eau] est aléatoire parce qu'il y a plein de choses autour. Quand vous prenez le gaz, quels que soient les animaux tout le monde est étourdi tellement fort qu'ils sont morts, la question se pose pas (référente nationale abattoir / 2).*
>
> *Il y a aussi une petite tendance au changement du système d'étourdissement en volaille pour passer à des étourdissements gazeux, où là pour le coup il y a plutôt des résultats qui sont très satisfaisants puisque les animaux sont morts généralement, donc en termes d'inconscience c'est plutôt satisfaisant (chef de bureau DGAL / 1).*
>
> *Je ne sais pas si utiliser les méthodes par gaz réglerait tous les problèmes. Parce que si on favorise le gaz et qu'on se rend compte finalement que comme pour les porcs, il y a une grosse phase aversive, ce ne sera pas forcément idéal comme méthode. Il faut faire attention, il y a du bon et du mauvais dans chaque méthode. A partir du moment où ce n'est pas maîtrisé… (adjointe au chef de bureau, DGAL).*

2.3.2. L'abattage rituel

Les entretiens avec les agents de l'Etat montrent que l'abattage halal des volailles est effectué de deux façons principales. La première correspond aux abattages manuels sans étourdissement, que l'on retrouve le plus souvent dans des abattoirs agréés de petite taille qui fonctionnent en circuit-court. Le mode opératoire consiste à se saisir manuellement d'une volaille, à la saigner à vif et à l'introduire dans un cône de contention métallique le temps qu'elle meurt. Dans les abattoirs de plus grande taille fonctionnant avec une chaîne, les animaux sont suspendus par les pattes en position inversée, contenus dans des cônes métalliques et saignés à vif, comme nous l'avons vu dans les abattoirs n°1 et n°3. Cela dit, très peu d'abattoirs dépassant les 1000 volailles abattues à l'heure pratiquent l'abattage halal sans étourdissement. Outre les deux établissements visités, les agents de l'Etat rencontrés en mentionnent seulement un à deux supplémentaires sur le territoire, dont un seul atteint une cadence d'environ 3500 volailles à l'heure en mobilisant trois à quatre sacrificateurs en simultané. Dans les autres abattoirs industriels, l'abattage halal est réalisé avec étourdissement au bain d'eau électrifié. Les entretiens ont donc essentiellement porté sur ce type d'abattage, la question de l'absence d'étourdissement apparaissant finalement secondaire.

Les agents rapportent deux grandes manières d'utiliser le bain d'eau électrifié dans le cas du rituel musulman. Selon la première, le professionnel étourdit les animaux à des paramètres supérieurs ou égaux à la réglementation. Aucun problème ne se pose dans ce cas puisque rien ne distingue l'abattage rituel de l'abattage conventionnel. C'est par exemple le cas, précédemment cité, de l'abattoir de poulets de 17.000 tonnes dans lequel une des vétérinaires interrogés travaille. Que ce soit en rituel ou en conventionnel (le mode opératoire est en fait unique), le couple fréquence/intensité est supérieur aux prescriptions européennes et ne pose donc aucun souci du point de vue protection animale. La situation est la même dans trois autres abattoirs dans lesquels interviennent des agents interrogés :

> *L'abattoir halal qui fait l'étourdissement par bain d'eau utilisait au départ des paramètres inférieurs aux paramètres de la règlementation, et puis au fur et à mesure des années, ils utilisent les paramètres règlementaires et ils sont même au-dessus. Ils font des tests de réveil. (…) Après sortie du bac d'électronarcose, ils décrochent la volaille, ils la mettent sur une table et ils attendent un redressement du cou, des signes de reprise de conscience. Au bout d'une minute trente elle doit se réveiller, montrer au moins des signes de reprise de conscience. Mais là c'est pour être dans les clous vis-à-vis du rituel, nous si l'électronarcose les tue direct ça nous va très bien. Chez certains abattoirs, ils montent tellement les paramètres très haut que si on faisait les tests de réveil ça ne se réveillerait jamais (vétérinaire officielle, mixte, volaille / 2).*

> *[Dans les abattoirs où j'interviens] il n'y a pas d'abattage sans étourdissement. Ce sont des abattoirs qui n'ont pas dérogation à l'étourdissement. Ils utilisent les paramètres normaux, recommandés par la réglementation. On a eu une phase de discussion avec ces abattoirs qui pratiquent le rituel. (…) L'avantage c'est qu'on avait la main, on a un petit marché, une petite communauté qui désire ce genre d'abattage, donc on peut s'imposer. On leur a dit qu'on ne ferait pas de concessions dessus et que s'ils voulaient abattre sans étourdissement il faudrait rentrer parfaitement dans les clous, qu'il fallait les marchés, qu'il fallait avoir une traçabilité pour bien montrer que les marchés correspondaient à ce qui était abattu. Je pense qu'ils n'ont pas voulu rentrer dans la chose et ça a été beaucoup plus facile de négocier avec les sacrificateurs qu'on passait tout en paramètres normaux (vétérinaire officiel, mixte, volailles / 4).*

Le dernier verbatim montre que la mise en œuvre du règlement européen a placé les professionnels face à un dilemme concernant l'abattage halal : ou bien ils étourdissent aux paramètres réglementaires, ou bien ils adoptent des valeurs infra-réglementaires qui les contraignent à faire une demande de dérogation à l'étourdissement. Comme la dérogation doit être justifiée par une correspondance entre le nombre d'abattages rituels et les débouchés commerciaux et qu'elle a plutôt mauvaise presse auprès de certains clients, de nombreux professionnels préfèrent négocier avec leurs interlocuteurs religieux (sacrificateurs ou agences de certification halal) pour rester au niveau des paramètres réglementaires. Certains agents rapportent que l'abattage rituel est même réalisé, dans certains établissements, avec étourdissement gazeux :

> *Pour des établissements qui ne font pas de rituel ou qui font du rituel que j'ai appelé d'ultra-convenance, on arrive toujours à se mettre d'accord. (…) Vous pouvez avoir une validation, donc une certification halal, sur des animaux qui sont passés au gaz, donc qui sont morts morts. (…) Selon les systèmes vous pouvez avoir soit gaz avec les animaux qui sont morts, avec une saignée automatique et une reprise par le sacrificateur, et derrière on a un estampillage halal, (…) [soit] en électrique avec paramètres réglementaires à 50 hertz et tous les animaux sont morts, ou en tout cas très bien étourdis, avec une saignée soit à la lame automatique soit manuelle. Après il y en a qui vont demander selon leurs contrôleurs halal des paramètres les plus minimums possibles mais réglementaires (référente nationale abattoir / 2).*

> *Je suis arrivée [dans l'abattoir] juste au moment où ils venaient de changer leur système de gaz, tout leur quai de déchargement, etc. Eux ils sont restés sur du gaz et ils faisaient du halal. (…) Ce qui peut paraitre assez étonnant compte-tenu de ce qui est demandé derrière. J'ai plus en tête l'organisme de certification, il me*

> *semble que c'était un organisme allemand. (...) J'avoue que par exemple chez eux je me suis posée des questions, maintenant c'était pas ce qu'on devait surveiller, on était là pour surveiller la partie sanitaire, la partie protection animale, pas pour dire si c'était bien ou pas bien du halal. Mais la question se pose, quand on est dans un tunnel de gazage, comment peut-on savoir...d'ailleurs pour nous les animaux ils étaient plutôt morts avant saignée (technicienne vétérinaire, industriel, volaille / 1).*

Si dans ce cas les sacrificateurs et agences de certification se montrent plutôt conciliants, dans d'autres circonstances les situations peuvent devenir particulièrement tendues entre les professionnels et les services vétérinaires, pouvant aller jusqu'à la mise en demeure. C'est ce qui est arrivé à une vétérinaire rencontrée. En charge de l'inspection d'un établissement où l'abattage rituel est réalisé manuellement après étourdissement au bain d'eau, le professionnel n'a pas souhaité déroger aux paramètres réglementaires ni renoncer à sa certification halal. Pour s'assurer que les animaux sont bien vivants, l'agence partenaire réalise trois niveaux de contrôle. Le premier est assuré par les contrôleurs qui effectuent quotidiennement des tests de réveil, procédé consistant à retirer un certain nombre de volailles de la chaîne et à vérifier qu'elles se réveillent dans un temps imparti. Le second est assuré par les sacrificateurs qui distinguent, lorsqu'ils saisissent les volailles par la main pour les sacrifier, celles qui ont encore du tonus musculaire de celles qui sont probablement mortes. Le troisième est réalisé en fin de procès par des contrôleurs qui vont identifier parmi les carcasses celles qui présentent des rougeurs anormales, synonymes d'animaux mal saignés ou morts avant d'être sacrifiés. Or, comme les services vétérinaires se montrent de plus en plus intransigeants sur les taux d'animaux potentiellement conscients en sortie de bain d'eau, les contrôleurs et les sacrificateurs ont alerté le professionnel qui, lui, est allé demander des comptes à la vétérinaire :

> *[L'agence et les sacrificateurs] se disent "nous on peut pas, il faut baisser les paramètres". Et à chaque fois ce bras de fer avec le professionnel, et puis nous au milieu on dit "non". (...) Et moi à un moment donné j'ai dit "je ne peux plus, je ne peux plus accepter, on arrête là". Donc j'ai tiré la sonnette d'alarme j'ai dit "maintenant il faut une réunion". J'avais fait une réunion avec les gens de la mosquée et le professionnel, et à un moment donné j'ai dit au professionnel "bon ça suffit là, je vais arrêter la chaine". Et quand j'ai dit "je vais arrêter la chaine" ça a fait hurler : "non c'est inadmissible". [J'ai répondu] "c'est vous le responsable, c'est pas les sacrificateurs ou les contrôleurs, moi c'est vous l'interlocuteur, c'est vous qui avez l'agrément c'est pas eux, donc vous êtes responsable de ce qu'ils font". Donc j'ai appelé ma cheffe de service, j'ai dit "moi maintenant je veux plus", (...) j'ai dit "non non moi je me retire". C'était trop chaud, je suis tous les jours là-bas, à un moment donné il faut savoir se retirer, dire stop. (...) Donc elle a mis le turbo, il y a eu une autre réunion, j'y ai assisté, la suivante avec le directeur, et là elle a dit " vous réglez le problème, mise en demeure, arrêt". Donc soit ils se mettent dans les clous, soit ils arrêtent (vétérinaire coordonnatrice, mixte / 2).*

Outre ces professionnels qui étourdissent à des paramètres supérieurs ou égaux aux valeurs fixées par le législateur, d'autres abatteurs ont fait le choix de passer en statut

dérogatoire pour pouvoir utiliser des paramètres inférieurs à la réglementation. Mais la dérogation ne résout pas tous les problèmes puisque les abattoirs demeurent soumis à une obligation de résultat. Ils doivent à ce titre, prouver que l'étourdissement infra-réglementaire est efficace et ne conduit pas à des taux trop élevés d'animaux conscients. Ce qui, selon certains vétérinaires, est difficile à garantir :

> *Ils faisaient du rituel et du coup pour pouvoir faire du rituel et parce qu'ils avaient des contrôles, ils faisaient des contrôles tous les jours et ils pouvaient avoir en plus des contrôles inopinés sur le rituel, du coup ils étaient en-deçà des paramètres. (…) C'était compliqué, c'est une vieille histoire, parce qu'évidemment il ne faut pas se leurrer le résultat n'était pas bon en termes de protection animale. Maintenant c'est toléré...bon c'est un ex gros groupe qui à mon avis avait un poids plus que conséquent et vraiment le bras long, y compris auprès du Ministère etc., en tout cas par le passé. (…) Le problème c'est que c'est très compliqué d'être en-deçà des paramètres et de pouvoir prouver derrière qu'on a quand même des animaux bien étourdis. (…) [Avec l'organisme halal] qui faisait le contrôle (…) il y avait cette pression permanente, "il nous faut absolument à chaque contrôle zéro animal qui se réveille pas en moins de tant de temps". Et donc le jour où ils sont trop étourdis on baisse les paramètres (technicienne vétérinaire, industriel, volaille / 1).*

En fin de compte, deux positions se dégagent s'agissant du halal avec bain d'eau électrifié. Certains agents pensent qu'il est possible de trouver un compromis entre les exigences religieuses et réglementaires à condition de réaliser un travail minutieux sur l'ensemble des facteurs influençant la qualité de l'étourdissement. D'autres pensent en revanche qu'un tel compromis est impossible à trouver et que la question ne peut se régler que par un rapport de force qui penchera nécessairement d'un des deux côtés :

> *De manière générale lorsque la saignée est faite par des sacrificateurs qui sont habilités, ce sont des gens qui tiennent à ce que les volailles présentent une certaine tension dans leur cou après l'étourdissement. Or, la tension du cou est un indicateur de défaut de narcose. (…) Donc il n'y a pas de solution à partir du moment où on veut une électronarcose et en même temps une certaine tension au niveau du cou et que les animaux sont déclassés s'il n'y pas de tension au niveau du cou. A ce moment-là, il n'y a pas de solution et on est face à un mur, on est face à du dogmatisme, on peut épiloguer longtemps face aux responsables religieux mais pour moi il n'y a pas de solution technique, c'est incompatible. (…) Soit effectivement on soudoie les sacrificateurs pour qu'ils se taisent et qu'ils saignent des animaux qui sont étourdis voire morts, soit on passe au système sans étourdissement avec une immobilisation efficace parce que sinon c'est pire. D'électrocuter un animal qui n'est pas étourdi et en plus de le saigner c'est pire que de saigner une volaille qui est bien immobilisée. On a une double souffrance et c'est encore pire (référent national abattoir / 3).*

2.4. Les industriels

Je procèderai dans cette partie de la même manière que précédemment, en abordant dans un premier point les questions liées à l'abattage conventionnel puis dans un second celles liées à l'abattage rituel.

2.4.1. L'abattage conventionnel

Selon les professionnels interrogés, l'application du règlement n°1099/2009 a eu trois principales conséquences pour les abattoirs fonctionnant avec le système d'étourdissement par bain d'eau. La première concerne l'homogénéité des lots d'animaux abattus, la seconde la qualité de la viande et la troisième l'évaluation de l'inconscience des animaux.

Commençons par le premier point. Comme je l'ai évoqué dans le chapitre 5, le système par bain d'eau électrifié fonctionne à tension constante et étourdit généralement plusieurs animaux en même temps. Comme l'impédance varie d'un animal à l'autre, certains reçoivent un courant électrique plus faible et d'autres un courant électrique plus fort. En plus d'être liée aux caractéristiques de l'abattoir, l'efficacité du procédé se révèle donc très « animal-dépendant ». Dès lors, plus le professionnel abat des lots de volailles hétérogènes, plus le système devient complexe à maîtriser du point de vue de la protection animale :

> *On a eu un retour de certains abattoirs qui disaient que c'était compliqué de respecter ces critères-là. (…) La spécificité française c'est d'avoir une grande diversité de volailles et de souches de volailles. Si on prend le poulet, par rapport à nos voisins européens on a beaucoup de surfaces de volailles allant en plein-air, on est à plus de 15% de notre production alors que nos voisins européens au maximum sont à 5%. Donc on a de la volaille plein-air, on a plus de difficultés à avoir une homogénéité de nos lots, où vous allez avoir des petits et des grands qui font que vos paramètres apportent moins de souplesse qu'auparavant a priori, et selon les différents animaux, on a aussi des abattoirs qui abattent plusieurs espèces donc c'est vrai que ça a apporté de la complexité (chargé d'études, interprofession, volailles).*

> *La difficulté quand t'es dans un bain d'électronarcose c'est que si t'as dix sujets qui baignent ben tu vas mettre la même tension pour tous les animaux, sauf que la résistance d'un sujet à l'autre, en fonction du poids, du sexe, de son historique etc., elle varie. Entre toi et moi on n'a pas la même résistance, impédance, et donc forcément plus les lots sont hétérogènes plus il y a une intensité de sortie qui va être différente selon les sujets. Dès que t'es avec des lots hétérogènes, je prends par exemple des poulets Label, des tout-venant Label, tu vas avoir des petites femelles à 2,1 kg et des gros mâles à 2,5 kg dans le même lot, et ils vont passer à la chaîne, ils vont être dix ensemble. Un coup t'auras trois mâles, un coup c'est une femelle, un coup t'auras cinq mâles, un coup t'auras cinq femelles. Et ça c'est ingérable (consultant, volaille / 1).*

> *L'hétérogénéité est catastrophique pour l'abattoir. Parce que dès que vous êtes en hétérogénéité vous avez des problèmes déjà pour calibrer les machines, et surtout vous avez une modification de la résistance. Donc moi je reviens tout le temps à ma loi d'Ohm, c'est beaucoup plus facile d'abattre 100 000 poulets standards du même poids du même âge tout ça, que commencer à abattre du jaune du noir du*

> *blanc, du 82 jours, du 52 jours, du 35 jours, qui vont avoir forcément des résistances différentes (consultant, volaille / 2).*

Maîtriser son approvisionnement est alors déterminant pour l'abatteur ; le « bon éleveur » étant capable de fournir des lots d'animaux les plus uniformes possible notamment en termes d'âge, de taille et de poids. Sur la base des informations transmises par l'éleveur, l'abattoir calibre sa chaîne d'abattage et ses machines et détermine les doses de courant à délivrer à chaque lot. Ainsi, les performances zootechniques en élevage déterminent pour partie les performances de bien-être animal en abattoir :

> *Ce qui est difficile à comprendre au départ c'est que le poulet est vendu avant d'être produit. On a déjà les commandes. On demande à un éleveur d'élever les poulets et on sait à quel calibre le poulet va sortir. Et on demande à l'éleveur d'avoir le calibre donné en faisant en sorte que le poulet mange le moins possible, donc de bonnes performances. (...) On souhaite que les lots soient bien homogènes pour pouvoir bien régler les machines à l'abattoir. L'éleveur fait une prévision de poids trois jours avant l'abattage, et connaissant l'éleveur et la souche, l'abattoir il peut estimer le poids que fera l'animal en arrivant à l'abattoir. Donc on règle les machines en avance, en plus de ça on doit avoir un animal que ne soit pas malade, on doit avoir un animal qui ait le plumage propre, on doit avoir un animal qui est mis à jeun avant abattage pour des raisons sanitaires (consultant, volaille / 4).*

> *Aujourd'hui les éleveurs ont des bonus au niveau de leur rémunération, dans les contrats, ils ont des bonus s'ils fournissent des lots plus homogènes, avec moins d'écart de poids intra-lot par exemple, des choses comme ça, et s'ils sont capables de prédire le poids deux jours avant, parce que ça c'est très important pour l'abattoir. Mais bon ça, ça fait partie des choses qui ont été améliorées depuis dix ans ans on va dire (consultante, volaille / 6).*

Cet impératif d'homogénéité va jusqu'à exiger que les animaux malades, blessés ou hors format soient euthanasiés en élevage ou à leur arrivée à l'abattoir :

> *Un lot de poulet c'est un bâtiment. (...) Et l'éleveur, quand il est bon éleveur, (...) on lui dit tous les jours de trier les volailles et que ça fait partie du bien-être. Tous les petits il faut les euthanasier parce qu'ils vont tomber malades, ils vont être saisis, ils vont être mal anesthésiés, donc on veut une homogénéité au niveau du lot. (...) Parce que si vous arrivez en fin de lot à 50 jours vous devriez avoir des poulets de deux kilos. Un poulet en mode rachitique il va faire 500 grammes, ben c'est qu'il y a un problème quoi. On préfère qu'ils soient tués en élevage parce que s'ils arrivent à l'abattoir ils pourraient éventuellement par rapport à un problème d'homogénéité ne pas passer dans le bac. (...) Concrètement, au niveau pratique, s'ils voient qu'il y a des petits poulets, beaucoup plus petits, ils les mettent de côté dans une caisse. (...) Ce qu'on fait c'est qu'on les euthanasie, c'est une personne qui passe, selon une méthode réglementaire qui est la fracturation de la moelle épinière (consultant, volaille / 4).*

Comme « l'hétérogénéité est catastrophique pour l'abattoir », les abattoirs les plus standardisés sont structurellement avantagés dans l'application des règles de protection animale, d'autant qu'ils disposent des moyens les plus conséquents pour rénover leurs structures :

> *Plus c'est grand plus c'est homogène, plus c'est facile. Et donc aujourd'hui il est possible que t'aies plus de maîtrise dans les outils industriels que dans les outils où il y a des petits lots. (...) L'objectif c'est de réussir à maitriser quels paramètres je mets en fonction de la résistance des animaux et ces animaux ils vont être plus ou moins excités par le processus, notamment par toute la phase de préparation, la durée du transport, le temps de pose sur quai, comment est organisé le quai, est-ce que tu as une lumière tamisée, est-ce que la ventilation est bonne ou est-ce qu'au contraire l'animal ne va pas souffrir de la chaleur. Et en fait c'est surtout ça qui a changé ces dernières années, les gros outils industriels ont eu les moyens d'investir dans des quais couverts parfaitement climatisés, et puis ils ont mis un élevage au cul de l'abattoir qui leur permet d'abattre une volaille qui est dans de bonnes conditions (consultant, volaille / 1).*

> *Les petites structures, vous avez des animaux il y en a un qui va faire un kilo cinq, l'autre un kilo sept, l'autre un kilo trois. C'est pas du tout calibré comme on a sur des structures un peu plus industrielles où là vous avez des animaux qui sont parfaitement du même poids, du même âge, tout est identique. Quand vous passez un petit, un grand, un petit, un grand, il y en a un peut se soulever donc il va passer au-dessus, il y en a un qui va moins prendre l'électricité que l'autre parce qu'il est un peu plus gras, parce qu'il est un peu plus gros. C'est plus compliqué forcément pour fixer des valeurs exactes (consultant, volaille / 3).*

De ce fait, l'application des règles de bien-être animal converge avec les stratégies de certains grands groupes industriels qui tendent, quand ils possèdent un parc d'abattoir assez fourni, à spécialiser leurs sites par catégorie d'animaux et par produit, voire même par client. Pour les autres, l'homogénéisation des lots est primordiale et requiert de travailler les conditions d'élevage et de transport et, à l'abattoir d'attente des animaux (températures, lumières, bruits, etc.). Car outre l'influence de facteurs biologiques tels la taille, le sexe ou le poids, la résistance des volailles au choc électrique est aussi fonction de leur niveau de stress. Mais quand les professionnels ont peu de prises sur la partie amont, sont contraints par la structuration de leur abattoir ou manquent de moyens pour investir, il leur reste une option : jouer avec les paramètres d'électronarcose pour en augmenter la puissance générale. De cette façon, les volailles qui étaient mal étourdies le seront correctement, mais celles qui l'étaient déjà suffisamment recevront une surcharge de courant. En conséquence, une partie des animaux ressortira simplement étourdie du bain d'eau et une autre en ressortira morte ; la puissance de l'électronarcose provoquant une fibrillation cardiaque aux animaux les plus faibles. Les effets de cette intensification électrique font débat chez les acteurs interrogés. Certains estiment que le choc de l'étourdissement dégrade la qualité des produits et que l'arrêt cardiaque provoqué conduit à une mauvaise évacuation du sang :

> *Lorsque les outils n'ont pas eu l'occasion d'investir, tu te retrouves dans une situation où les animaux sont assez stressés par le bruit, la lumière etc., et résultat des courses pour obtenir l'intensité requise t'es obligé de mettre plus de tension ou de baisser la fréquence de l'appareil parce que quand tu baisses la fréquence de l'appareil tu narcoses mieux mais tu vas casser les carcasses. Et donc le problème numéro un aujourd'hui c'est qu'on a tendance, puisque l'environnement en vif pré-abattage est pas maitrisé parce qu'il y a des prérequis de conception qui coûtent cher et qui ont pas été investis, on a une tendance à pousser des appareils*

d'électronarcose en tension ou de baisser la fréquence, qui va quasiment tuer les volailles. Aujourd'hui on a une approche de plus en plus fréquente d'électro-killing, qui est un tort pour la qualité des produits. On va arriver à l'électro-killing et non pas à l'électro-stunning, c'est à dire je tue par électricité et non pas je narcose par électricité. Ce qui fait que ça a le gros défaut de casser les carcasses, [mais] ça a un intérêt de contenter les services vétérinaires parce qu'après à la sortie forcément ça bouge plus l'animal est mort (consultant, volaille / 1).

Nous on a des chaines d'abattage qui ne tournent pas très vite. Une chaine comme chez moi on tourne à 300 poulets à l'heure, c'est le maximum. (...) Si un bac fait 180 cm de long et si on tourne à 300 à l'heure le poulet reste beaucoup plus longtemps que si on tourne à 1000 à l'heure. [Avant le règlement 1099/2009] on avait une intensité qui était assez faible et qui nous permettait d'avoir une électronarcose de bonne qualité mais sans avoir une forte intensité. Là on nous a imposé une intensité minimum de 100mA. A cette intensité-là nos poulets prennent un tel choc quand ils arrivent à l'électronarcose que d'une part ils se contractent et ils ont un hématome au niveau des ailes la plupart du temps, et ensuite c'est tellement violent comme choc que ça arrête le cœur. (...) Et donc l'électronarcose les tuant, on a un saignage qui est beaucoup moins efficace. (...) Avec nos appareils qu'on avait on arrivait à avoir un saignage qui était de très bonne qualité, et ça marchait très bien, et là avec le matériel qu'on nous a imposés on est tous très mal lotis (représentant fédération d'abattoir, volaille / 2).

Pour d'autres, ce problème était patent au moment de la mise en place du règlement européen mais a progressivement été réglé, à l'exception peut-être de quelques abattoirs qui travaillent avec une clientèle exigeante :

Effectivement [au départ] ils ont dû revoir leurs paramètres électriques, ça n'a pas été simple. (...) En retravaillant tout ça franchement moi le retour que j'en ai c'est qu'on arrive à limiter l'impact sur la qualité de la viande. (...) Même je dirais que comme le nouveau règlement permet même de tuer les animaux pour respecter le bien-être, même quand il y a un arrêt cardiaque, finalement la saignée n'est pas si mauvaise que ça. (...) Parmi ceux qui peuvent vous dire "on peut avoir éventuellement des problèmes", c'est que vous avez également des clients très très exigeants qui veulent des filets sans aucune pétéchie et le plus blanc possible. C'est plutôt ça, c'est l'exigence client qui est importante (consultant, volaille / 4).

On en parle très peu dans la réglementation mais le fait de baisser la fréquence augmente le nombre d'arrêts cardiaque, donc la mort de l'animal en sortie d'étourdissement. Alors ça, ça pose problème parce que si l'animal est mort il va moins bien saigner. Donc là au niveau qualité du produit on peut avoir des soucis, on va avoir des animaux qui vont être un peu plus rouges, qui vont un peu moins bien se conserver. Aujourd'hui on n'a plus trop ce problème là parce qu'on a réussi à trouver une correspondance entre l'intensité et la fréquence (consultant, volaille / 3).

Quand le règlement est sorti avec les paramètres obligatoires, énormément d'industriels nous ont dit "ce n'est pas possible, ils sont inapplicables on va avoir des pétéchies ça va être une catastrophe pour le produit". Et quand ils ont commencé ça a effectivement été pour certains une catastrophe. (...) Et quand ils ont changé leur matériel le problème a disparu. (...) Ils sont restés sur du bain d'eau, ils n'ont pas changé les paramètres électriques, donc c'est là où je ne sais pas ce qu'il s'est passé (consultante, mixte / 5).

Enfin, le troisième élément qui ressort des entretiens concerne l'évaluation de l'état de conscience des animaux. L'utilisation du bain d'eau pose, à cet égard, deux principaux problèmes. Primo, plusieurs professionnels rapportent avoir eu (ou continuer à avoir) des divergences avec les services vétérinaires dans la manière d'interpréter les mouvements des animaux suite à leur étourdissement. Pour certains, les inspecteurs tendent à interpréter toute réaction comme un signe potentiel de conscience et, de ce fait, à exiger qu'ils soient absolument inertes durant les opérations précédant leur passage dans le bain d'eau :

> *Souvent avec les DDPP on n'est pas trop d'accord justement parce qu'il y en a beaucoup qui se disent "dès qu'il y a un mouvement après la saignée ou éventuellement à l'étourdissement c'est pas bon". Ce qui est pas vrai parce que vous pouvez avoir des réactions même si l'animal est inconscient. Donc après effectivement il faut repérer ce qui est volontaire ou pas volontaire, donc ça c'est relativement aisé une fois qu'on a bien compris comment ça fonctionnait. Alors le réflexe cornéen qui est le mouvement de la paupière quand on met le doigt dans l'oeil, ou alors par exemple les battements d'ailes, si vous avez les deux ailes coordonnées ben là on voit bien que c'est quelque chose de volontaire. Quand vous avez des mouvements d'ailes, il bat une aile puis l'autre juste après, ben on voit bien que là c'est plus du tout coordonné, c'est pas un mouvement qu'il aurait eu naturellement. Ça c'est des choses qu'on arrive à déceler au fur et à mesure qu'on voit comment ça fonctionne (consultant, volaille / 3).*

Des verbatims précédemment cités montrent que, pour éviter toute querelle avec les services vétérinaires, des industriels choisissent de travailler directement à des fréquences qui provoquent des arrêts cardiaques. Mais, comme nous l'avons vu, ce choix n'est possible qu'à condition que les paramètres électriques ne dégradent pas la qualité des viandes ou, le cas échéant, que cette détérioration ne soit pas un souci sur le plan commercial. Lorsque les clients exigent des produits en parfait état, les tensions semblent en revanche difficilement évitables. C'est en tout cas ce que rapportent plusieurs consultants qui interviennent spécifiquement sur ces questions. Pour deux d'entre eux en particulier, les réactions en sortie de bain d'eau sont presque inévitables lorsque le professionnel tient à travailler à des paramètres qui n'entraînent pas la mort des animaux. L'exigence d'un étourdissement zéro défaut tient pour lui de l'aporie compte-tenu des caractéristiques du système d'étourdissement au bain d'eau :

> *Le 1099 demande une intensité moyenne, les 100 milliampères c'est une moyenne. Donc déjà ça peut être sujet à interprétation. Et après ça dépend aussi les mouvements, qu'est-ce qu'on accepte comme mouvements, qu'est-ce qu'on considère comme une reprise de conscience et quels paramètres on choisit, et aussi en même temps qu'est-ce qu'on tolère. Est-ce qu'on est à une tolérance de zéro ou est-ce qu'on va commencer à tolérer un peu de reprise de conscience. (...) [Tout] dépend quelle est l'unité épidémiologique, si vous travaillez sur le lot, l'électronarcose pour moi est satisfaisante. Si par contre l'unité épidémiologique devient le poulet, à ce moment là l'électronarcose n'est pas satisfaisante. Pour moi c'est aussi simple que ça, tout dépend quelle est notre unité de mesure. (...) Pour moi le bien-être c'est un moyen de production, j'ai besoin de bien-être pour bien produire, ça c'est mon point de vue. C'est pour ça que, personnellement, quand on me demande mon avis, moi je tolère un minimum de conscience sur certains*

animaux parce que moi ce qui m'intéresse c'est le lot, c'est pas l'individu lui-même. Mais là c'est mon appréciation personnelle, qui peut choquer certaines personnes, mais voilà, j'en dors très bien (consultant, volaille / 2).

La seconde problématique qui ressort des entretiens au sujet de l'évaluation de l'état de conscience des animaux tient à la vitesse des chaînes et à la conception des établissements, comme nous l'avons déjà vu avec certains agents de l'Etat :

C'est possible de le voir [i.e. les animaux qui présentent des signes de conscience], après d'intervenir c'est autre chose. On va pouvoir le repérer relativement facilement mais par contre...il faut bien penser, vous avez une personne qui est à la saignée, en général c'est une saignée automatique donc ça va très vite, c'est un disque de saignée qui tranche la gorge de l'animal. Vous avez une personne qui est derrière au cas où ça fonctionne pas. Après s'il arrive un poulet qui bouge un peu il va pouvoir le décrocher, il le met dans une caisse qui est prévue pour. Mais le problème c'est que s'il en arrive plusieurs, il pourra pas parce qu'à 10.000 à l'heure par exemple il va avoir fait une dizaine de mètres en quelques secondes, donc il pourra pas intervenir (consultant, volaille / 3).

Le problème c'est que sur les chaines d'abattage en volaille vous avez une cadence qui est très élevée en général, même quand c'est des petits abattoirs qui vont tourner à trois ou 4000 poulets à l'heure. Ça fait quand même trois ou 4000 poulets à l'heure. Et vous avez peu de place pour faire le contrôle. (...) Donc en fait si vous voulez faire un contrôle vraiment que de l'efficacité de l'électronarcose, il faut que vous vous placiez entre la sortie du bac et le coupe-cou, et il faut que là vous arriviez à choper la tête de votre poulet, à poser votre doigt sur sa cornée et à voir s'il ferme les paupières ou pas, tout ça à la cadence de la chaine. (...) Donc il est hyper compliqué à faire, même pour un véto expérimenté qui a l'habitude d'en faire. (...) La majorité des abattoirs ont été conçus pour que le bac d'échaudage et la plumeuse soient un peu à l'écart parce que c'est brûlant, ce qui fait que c'est dans des endroits où il n'y a personne. On peut mettre quelqu'un, mais il n'y a aucun abatteur qui va payer quelqu'un à regarder les poulets entrer dans le bac d'échaudage. Les abatteurs payent des gens qui produisent, pas des contemplatifs. Donc il y a plein d'astuces. Il y en a qui ont mis des miroirs, des caméras, qui ont déplacé le poste de contrôle à un endroit où quelqu'un fait ça en plus d'autre chose. Il y a plein de bricolage, chacun fait son petit truc, mais certains se sont dits "ben c'est simple on va passer à 50 hertz ou à moins, comme ça nos oiseaux sont morts et on n'est pas obligés de faire un contrôle systématique, on n'a plus qu'à faire un contrôle par lot". Et ça marche. Donc ils ont des poulets morts et qui saignent très bien (consultante, mixte / 5).

La mise en œuvre des prescriptions du règlement 1099/2009 se traduit donc, dans plusieurs abattoirs, par une intensification de l'étourdissement des animaux. Compte-tenu des divergences d'interprétation des mouvements des animaux, de la conception des abattoirs et de la vitesse des chaînes, l'animal mort devient une garantie d'efficacité du système. Mais, comme nous allons le voir dans le point suivant, cette intensification suscite de nombreux conflits sur la question de l'abattage rituel.

2.4.2. L'abattage rituel

Les entretiens avec les agents de l'Etat nous l'ont montré, la quasi-totalité des abattages rituels musulmans est réalisée, en France, avec étourdissement au bain d'eau électrifié. Nous avons également vu que, depuis que le règlement 1099/2009 a défini des valeurs électriques minimales, des tensions sont apparues dans certains établissements entre professionnels et services d'inspection vétérinaires suite au constat qu'une partie des animaux ne se réveillait pas suite à la puissance du choc électrique. Pour tenter de trouver un compromis, la DGAL a adopté en 2018 une instruction technique permettant de déroger, sous conditions, aux paramètres européens. Certains professionnels ont choisi de faire une demande de dérogation, d'autres ont préféré continuer à étourdir aux paramètres officiels tout en conservant leur certification halal. Les entretiens avec les professionnels permettent d'affiner et de compléter ces données. Tout d'abord, plusieurs d'entre eux font eux-aussi état de difficultés à trouver un compromis entre les prescriptions du règlement 1099/2009 et les exigences religieuses :

> *Jusqu'à présent l'administration nous disait que la dérogation c'était pour ceux qui n'étourdissent pas du tout, et donc en fait nos établissements étaient sous le régime classique, mais certains appliquent des paramètres inférieurs à la réglementation. Parce que quand on applique les paramètres réglementaires généralement ça tue l'animal, donc les mosquées ne l'appliquent pas. Donc là l'administration nous demande de passer sous dérogation (représentant fédération d'abattoir, volaille / 1).*

> *Moi je n'ai jamais vu de rituel sans électronarcose en volaille. (...) Tout le halal en volaille est fait avec le passage dans le bain d'eau. (...) La difficulté on va dire c'est que les contrôleurs halal veulent être sûrs que l'animal n'est pas mort avant la saignée (...). Donc pour arriver à ce résultat, avec les paramètres du règlement européen en général on n'y arrive pas, ça se réveille pas, ou ça se réveille pas dans les deux minutes, peut-être que ça se réveille en cinq j'en sais rien, mais en deux minutes ça se réveille pas (consultante, mixte / 5).*

> *C'est vraiment des grosses tensions de plus en plus, parce qu'avant quand les gens avaient un marché halal les services administratifs toléraient certains animaux mal étourdis ou des choses comme ça, ou parfois ils toléraient des valeurs hors normes. Aujourd'hui de plus en plus la consigne DGAL référent national c'est "les paramètres sont à respecter, le bien-être passe au-dessus du halal", et donc aujourd'hui c'est des grosses discussions avec le halal (consultant, volaille / 2).*

La détection des animaux morts ou susceptibles de l'être se fait de deux façons. La première par les contrôleurs de l'agence halal qui effectuent des tests de réveil à des fréquences régulières ; la seconde – lorsque la saignée est manuelle – par les sacrificateurs qui apprécient le tonus musculaire des animaux au moment de les saigner :

> *En halal ce qu'ils font les contrôleurs halal, ils vérifient par les tests de réveil que les animaux ne soient pas morts. (...) à chaque lot ils en décrochent quelques-uns qu'on pose sur une table à côté de la chaine et on attend le réveil pour vérifier qu'ils sont bien vivants, après ces animaux là on les remet dans le quai de vif en attente, on les remet en cage qu'ils puissent reprendre leurs esprits et puis on les*

> *repasse une deuxième fois, on les étourdit une deuxième fois et là on les saigne. (...) Moi hier matin j'étais en abattoir justement pour des réglages de machines par rapport autant au contrôle bien-être, parce qu'on a les services officiels qui nous exigent peu de mouvements et les exigences halal qui exigent que les animaux ne soient pas trop morts (consultant, volaille / 2).*

> *Tu mets un lot en route et bien sûr tu vas avoir une certaine réponse pour tout le lot et tu en [décroches] quelques-uns et tu regardes s'ils se réveillent ou pas. Mais de toute façon le saigneur halal il voit très bien quand il saigne ses animaux, il sent très bien s'il y a encore du tonus musculaire ou pas, il voit très bien quand c'est mort (consultant, volaille / 1).*

Les abattoirs ayant facilement accepté de passer en dérogation à l'étourdissement sont, pour l'essentiel, ceux qui se positionnent exclusivement ou presque sur des marchés halal. Comme l'ensemble de leur production est destinée à des circuits rituels, ils n'ont aucun problème à justifier l'équilibre commandes-abattages qu'impose le statut dérogatoire. C'est le cas de l'un des plus grands abattoirs français, historiquement spécialisé dans l'export de poulets congelés vers le Moyen-Orient. L'industriel en question n'a pas souhaité me rencontrer ni répondre à mes questions mais des entretiens menés avec plusieurs acteurs du secteur m'ont permis de glaner des informations sur l'évolution et le fonctionnement du site. En 2018, alors que la société à laquelle il appartient fait faillite, l'abattoir est racheté par un groupe saoudien qui restructure l'établissement mais conserve sa spécialisation. Avant sa restructuration, l'abattoir produisait plus de 110.000 tec/an à raison de plus de 450.000 poulets abattus par jour. L'abattoir employait alors 650 salariés et travaillait en trois sept avec deux chaînes d'abattage abattant en simultané 13.000 poulets/h. L'abattage rituel était réalisé avec étourdissement au bain d'eau et saignée automatique, toute la production étant certifiée par une seule agence de certification halal. Après la faillite du groupe en 2018 et suite à des évolutions de marché, le tonnage de l'abattoir a diminué (340.000 poulets abattus/jours en moyenne en 2019) tout comme le nombre de salariés (environ 500). Depuis, le site ne fonctionne plus qu'en deux sept mais a conservé ses deux chaînes d'abattage, sa cadence de travail, son mode opératoire (bain d'eau et saignée automatique) et sa certification halal. Comme l'abattoir est entièrement tourné vers l'export, le professionnel est passé en statut dérogatoire pour s'assurer que les animaux qu'il abat ne sont pas tués par le choc électrique :

> *Ce que l'on veut surtout, on veut que l'animal soit anesthésié mais qu'il se réveille un petit peu. Là quand on parle de tension, fréquence, intensité, il suffit de jouer sur la fréquence. Plus on augmente la fréquence, plus il se réveille vite, donc on va avoir des paramètres de tension et d'intensité qui vont être normaux, par contre on va avoir une fréquence plus élevée. Jusqu'à la saignée l'animal va être étourdi, on le saigne et hop il commence à se réveiller. Par contre l'afflux de sang étant important, deux trois minutes après il bouge plus (consultant, volaille / 4).*

Le travail sur la réversibilité de l'étourdissement est notamment facilité par le fait que le professionnel n'abat qu'un seul type de poulets, conçus spécialement pour le marché export (1,3kg en moyenne, élevés en 35j en bâtiments clos). Comme l'homogénéité des lots est capitale lorsqu'on utilise le bain d'eau, cette spécialisation permet au professionnel de réduire

les difficultés posées par la diversité entre les lots et à l'intérieur d'un même lot. En outre, le professionnel a aussi travaillé sur les étapes précédant l'abattage (notamment les conditions d'attente sur les quais) de façon à diminuer tant que possible le niveau de stress et de nervosité des animaux. Enfin, comme la vitesse de la chaîne fait que les délais entre étourdissement et saignée sont relativement courts, les risques que les animaux se réveillent avant d'être saignés sont limités. L'agence halal partenaire effectue des tests de réveil quotidiens pour s'assurer que les animaux ne sont pas tués par le choc électrique :

> *Il faut que l'animal soit bien étourdi en sortie du bac, il faut qu'il soit étourdi lorsqu'il est saigné. Par contre il peut se réveiller un petit peu pendant deux trois mètres sans trop bouger, et on estime que c'est pas gênant, et ça prouve qu'il est pas mort, qu'il est bien halal. Pour ça, le contrôleur halal [fait un test]. On prend le poulet, on le pose par terre et il faut qu'il reprenne conscience dans les 45 secondes (consultant, volaille / 4).*

Un directeur d'abattoir interrogé a lui-aussi fait le choix de la dérogation pour pouvoir travailler à des paramètres légèrement inférieurs à la réglementation. Spécialisé dans l'abattage de poules de réforme dont une grande partie est destinée à l'export, les animaux que le professionnel abat sont, comme dans le cas précédent, relativement uniformes. De la même façon, l'agence halal qui certifie sa production effectue fréquemment des tests de réveil sur des échantillons d'animaux :

> *On a travaillé sur la question et techniquement on a réussi à avoir de bons résultats mais le 100%, vraiment 100%, nécessite parfois d'être...pas beaucoup mais légèrement en-deçà des paramètres électriques. (...) [Avec] les poules de réformes nous nous avons beaucoup beaucoup moins de variabilités. C'est de la poule pondeuse, et la poule pondeuse, dans la grande majorité des cas les poules vont se retrouver entre 1,7kg et 1,9kg en poids vif, il n'y a pas de grosses variations, vous n'allez pas voir une poule qui va faire un kilo et l'autre qui va en faire trois. (...) L'homogénéité des lots a une importance claire et nette, et c'est aussi l'état du lot. C'est-à-dire qu'un lot qui a été bien traité durant toute sa vie, durant tout l'élevage, il y a de bonnes chances qu'il arrive en bonne santé à l'abattoir. Et donc quand il va recevoir la partie électrique de l'électronarcose, il y a de bonnes chances qu'il se réveille bien derrière (directeur d'abattoir, industriel, volaille / 1).*

Mais l'équilibre entre exigences religieuses et réglementaires peut être complexe à trouver même en utilisant des paramètres infra-réglementaires. Ou bien l'abattoir réussit à trouver un équilibre entre animal strictement inconscient et animal strictement vivant, ou bien la balance penche d'un des deux côtés, généralement au détriment de l'autre. Ce qui signifie que, selon la situation, soit les services vétérinaires soit les contrôleurs de l'agence halal devront faire preuve d'une certaine tolérance, dans le premier cas par rapport au taux d'animaux potentiellement conscients, dans le second par rapport au pourcentage d'animaux potentiellement morts :

> *Le 100% n'est jamais atteignable. (…) Si vous mettez le même temps de passage et la même dose électrique, ce qui est le cas, (…) vous ne pouvez pas dire que sur les 10.000 volailles vous êtes sûr que tout le monde se serait remis bien sur ses pattes et aurait gambadé. Mais ça laisse quand même une bonne idée ces contrôles là, de se dire qu'il n'y a pas trop trop...on ne les a pas tués à l'électricité, il n'y a pas trop d'électricité, et qu'à part éventuellement quelques individus sur les quelques milliers qui passent par heure, qui se révèlent plus faibles que d'autres, tous les autres auraient été en capacité justement de se redresser sur leurs pattes, de se relever (directeur d'abattoir, industriel, volaille / 1).*

Selon plusieurs acteurs interrogés, les abattoirs qui choisissent la dérogation sont une minorité. Dans les plus grands groupes français, l'abattage halal est pratiqué à des paramètres électriques égaux ou supérieurs aux prescriptions européennes :

> *Pour pouvoir abattre sans anesthésie, c'est-à-dire les petits abattoirs, ou en-dessous des paramètres, il faut demander une dérogation au préfet. Le groupe [numéro un en France] ou même le numéro deux ne veulent pas demander de dérogation pour ne pas être estampillés halal. Donc ils sont aux paramètres réglementaires. (…) Donc dans ces cas là on ne triche pas du tout en ne marquant pas halal sur des poulets qui sont abattus chez eux puisqu'ils sont comme les autres (consultant, volaille / 4).*

> *Hier j'étais dans un gros abattoir industriel où une partie de la production passe en halal et ils sont embêtés parce qu'ils doivent respecter les paramètres, les 100 milliampères, mais en même temps ils ont comme ça certains animaux qui ne se réveillent pas. Tout l'enjeu il est là. Mais de toute façon en volaille il y a un groupe qui domine le marché, ce grand groupe qui domine le marché ils ne veulent pas de dérogation. Ils font du halal, ils font beaucoup de halal, ils ne veulent surtout pas demander une autorisation préfectorale pour avoir une dérogation. (…) Donc finalement aujourd'hui le poulet qui est commercialisé halal ou le poulet qui est commercialisé traditionnel il reçoit les mêmes process d'abattage, les mêmes paramètres d'étourdissement et la même façon de saigner. La seule différence c'est qu'en halal vous allez être en saignée manuelle alors que quand on est sur des lots traditionnels vous allez être en saignée automatique (consultant, volaille / 2).*

Des consultants rapportent que plusieurs abatteurs sont, à l'heure actuelle, dans un entre-deux : ils refusent de passer en statut dérogatoire mais ne veulent pas non plus renoncer à leur certification halal. Ils multiplient donc les expérimentations et les essais en jouant sur trois principaux facteurs : i) l'homogénéité des lots d'animaux (tant du point de vue des caractéristiques physiques que comportementales) et, plus largement, les opérations pré-abattage (conditions d'élevage, de transport et d'attente des animaux) ; ii) les paramètres d'étourdissement (plus la fréquence est haute, plus les taux d'arrêts cardiaques diminuent) ; iii) les délais entre l'étourdissement et la saignée (plus le temps est court entre les deux étapes, plus la probabilité que les animaux se réveillent après étourdissement diminue) :

> *Ce qui est important c'est la qualité de la saignée, c'est à dire que si la saignée est bien faite très rapidement, l'animal va se vider très rapidement et une fois que t'as perdu trop de sang t'as un relai de l'inconscience. Donc quand la saignée est très bien faite tu peux avoir une narcose qui est pas tout à fait réglementaire. Si la saignée est bien faite derrière tu rattrapes énormément de choses en fait (consultant, volaille / 1).*

> *Il faut travailler par étapes quand on fait des réglages, c'est-à-dire qu'il faut travailler à des fréquences qui sont relativement basses et puis commencer à augmenter la tension, parce que l'intensité on peut pas la régler finalement, donc on monte la tension en gros jusqu'à ce que l'animal meurt et c'est après que vous allez jouer sur la fréquence. Donc en faisant tous ces petits réglages là on arrive à avoir des résultats qui sont pas mal, alors je dis pas qu'il y a 100% de réussite, mais après il faut trouver le côté acceptable, alors acceptable économiquement et puis acceptable au niveau religieux (consultant, volaille / 3).*

> *Finalement la seule solution c'est travailler sur tout ce qui est en amont, ça veut dire travailler sur le ramassage, l'attente, l'accrochage, pour diminuer le stress des animaux et pouvoir avoir un étourdissement efficace avec une faible impédance électrique et pas de mortalité, et c'est ça qui est très compliqué (consultant, volaille / 2).*

En fin de compte, en autorisant l'étourdissement infra-réglementaire, l'instruction technique de la DGAL produit un double effet. D'un côté, elle permet aux abattoirs positionnés ouvertement et uniquement sur des marchés halal d'avoir une plus grande marge de manœuvre pour trouver un équilibre entre exigences religieuses et réglementaires ; de l'autre, elle encourage les abattoirs qui ne souhaitent ni afficher leur production halal ni établir de correspondance entre les commandes commerciales et les volumes rituels à rester au niveau des paramètres officiels.

Mais un problème demeure. Bien que la DGAL accepte que certains abatteurs puissent se soustraire à l'obligation de moyens en utilisant des paramètres infra-réglementaires, elle maintient en revanche l'obligation de résultats, les professionnels devant garantir que les paramètres qu'ils choisissent permettent d'étourdir efficacement les animaux. Or rien n'est moins sûr puisqu'on retombe sur le problème structurel évoqué par plusieurs acteurs, à savoir l'incapacité, à forte cadence, d'évaluer avec rigueur l'état de conscience des animaux :

> *La difficulté c'est est-ce que ces paramètres qu'on applique entraînent bien une électronarcose ou est-ce que c'est une électro-immobilisation ? (...) Le problème...il y a des signes qu'on utilise mais qui en électro-immobilisation ne feront pas la différence, c'est-à-dire qu'aux cadences de volaille vous ne pourrez pas contrôler systématiquement le réflexe cornéen, c'est pas possible. Donc vous contrôlez que les ailes ne battent pas, que la tête se redresse pas et que ça ne respire pas, mais ça avec une électro-immobilisation on va pas faire la différence. (...) Donc c'est pour ça qu'on est vraiment embêtés, on n'est pas vraiment sûr de ce qui se passe pour les volailles. (...) [Le problème se pose autant pour les abattages rituels que pour les autres] sauf que sur les autres on sait qu'on a un règlement européen qui nous dit que c'est bon (rires), et on a des études scientifiques qui nous disent que normalement c'est bon (consultante, mixte / 5).*

Vétérinaire privée en charge d'audits de protection animale dans différents abattoirs, cette consultante se dit incapable de distinguer sur le terrain un étourdissement efficace d'une électro-immobilisation vu la vitesse des chaînes et la configuration des établissements. Comme l'*electro-killing* est pour elle la seule manière d'avoir la certitude que l'étourdissement est maîtrisé, elle n'a plus aucun repère sur lequel s'appuyer lorsque les paramètres sont inférieurs aux minimums réglementaires et que les animaux ne présentent, en

apparence, pas de signes de conscience. D'autant que, quand ils en présentent, certains indicateurs ne traduisent pas automatiquement une présence de conscience (à l'instar du réflexe cornéen).

2.5. Les sacrificateurs

Comme évoqué dans la partie méthodologie, je n'ai pas conduit d'entretiens avec des sacrificateurs spécialisés dans l'abattage de volailles. Cela dit, j'ai tout de même récolté des éléments auprès des sacrificateurs de bovins et d'ovins qui sont salariés d'agences de certification halal. Comme leurs agences respectives certifient des viandes bovines, ovines et de volailles, plusieurs d'entre eux ont été amenés à occuper un poste de sacrificateur (généralement sur une période assez courte) ou de contrôleur en abattoir de volaille.

Du point de vue du mode opératoire, les acteurs interrogés rapportent qu'un sacrificateur abat en général 1000 à 1500 poulets à l'heure ; les plus expérimentés pouvant monter à 2000/h. On trouve deux principales façons de faire. Soit plusieurs sacrificateurs travaillent en simultané pendant toute une production (chacun abattant un poulet sur deux, sur trois ou sur quatre selon la vitesse de la chaîne et le nombre de sacrificateurs disponibles) ; soit un groupe de sacrificateurs abat pendant une durée déterminée puis est relayé par un autre :

> *Nous ce qu'on a vu avec l'expérience au niveau de la volaille, on est arrivé à dire qu'un sacrificateur pour le poulet il peut aller entre 1500 et 2000 poulets à l'heure. Ça veut dire que si t'es à 2000 à l'heure tu peux mettre deux sacrificateurs qui tournent. Ça veut dire qu'un il sacrifie tout seul pendant quinze, vingt minutes et après l'autre il le relaie. Si c'est 4000 tu peux en mettre deux. Par exemple l'abattoir en Roumanie que je gérais, moi j'ai pas sacrifié là-bas mais j'avais quatre sacrificateurs. On était à 4500 à l'heure mais c'était vraiment des sacrificateurs vraiment vraiment expérimentés. Ben à 4500 à l'heure ils étaient qu'à deux, ils sacrifiaient pendant 45 minutes et après les deux autres ils venaient les remplacer et ils avaient 45 minutes de pause. Donc ça fait que toutes les 45mn ils se reposaient 45mn (sacrificateur, agence halal / 5).*

Certaines agences réalisent un contrôle systématique avant et après abattage. Avant pour vérifier que les animaux à sacrifier sont bien vivants, après pour s'assurer que le cou a été correctement sectionné :

> *Le premier contrôleur vérifie que le poulet soit bien vivant et pas malade, (…) et après [le second] vérifie la qualité de saignée, il regarde que les artères ont bien été coupées, l'oesphage, que tout a bien été coupé, s'il voit qu'il manque une artère ou l'oesophage il va retirer le poulet (sacrificateur, agence halal / 3).*

Un des sacrificateurs interrogés a évolué au poste de responsable et était, à ce titre, chargé de la supervision du contrôle dans plusieurs abattoirs de volaille. Il rapporte que les plus hautes cadences qu'il a connues en poulets s'élevaient à 7000 animaux abattus à l'heure avec six sacrificateurs en simultané. Cadence qu'il considère être la limite en abattage halal :

> *On est montés nous jusqu'à 7000 à l'heure, 7000 à l'heure je pense qu'en halal c'est la limite on peut pas aller au-dessus. (...) On était six, ça veut dire qu'on s'est basé sur à peu près 1100 à l'heure pour que vraiment ils soient à l'aise (sacrificateur, agence halal / 5).*

Il est essentiel de préciser plusieurs points à la lecture de ce verbatim. Tous les sacrificateurs interrogés ayant abattu des volailles l'ont fait sans étourdissement et, pour la plupart, dans des pays d'Europe où la pression sur le bien-être animal est moins forte qu'en France. Ces dernières années, les quelques abattoirs français qui abattent à la chaîne sans étourdissement se sont tous équipés d'un système d'immobilisation individuelle des animaux. Les cadences évoquées par les sacrificateurs n'ont pu être obtenues que parce que les abattoirs travaillaient (ou travaillent encore) sans aucun système de contention (comme c'est le cas dans l'abattoir n°4 que j'ai visité). Procédé qui, d'ailleurs, ne va pas sans causer des problèmes de qualité des viandes :

> *Quand il n'y a pas de système de contention l'abattoir il a de la perte au niveau des filets où il y a des hématomes, au niveau des ailes qui sont cassées. Mais en fait justement c'est ça le deal entre l'abattoir et le commerçant c'est qu'on fait du halal ok mais le coût de perte qu'on a c'est toi qui le supportes, c'est pas moi. C'est-à-dire que le filet au lieu de te le vendre 3,50€ toi tu vas le payer 3,60€, les dix centimes c'est pour la perte. C'est comme ça qu'ils arrivent à se mettre d'accord. (...) [Dans certains sites] il y a un système de contention parce que c'est des petites vitesses, petites cadences, mais après quand tu montes à 3000/h ça y est tu peux plus. Il y a les juifs en Israël ils ont fait un système qui coûte très très cher, tout est automatisé (sacrificateur, agence halal / 5).*

Tandis que les sacrificateurs considèrent que les cadences ne sont pas fondamentalement problématiques dans les abattoirs de bovins, ils sont plusieurs à en souligner les limites dans les abattoirs de volailles. Deux points posent particulièrement souci, l'aiguisage des couteaux et la prononciation de l'invocation rituelle :

> *La volaille c'est vrai que les cadences elles sont élevées et dire la tasmiyya [i.e. prononcer l'invocation rituelle] pendant huit heures à quatre ou 5000 à l'heure franchement j'y crois pas trop (sacrificateur, agence halal / 5).*

> *Si tu me mets par rapport aux poulets, on dit aux frères "à chaque animal tu dis bismillah". Mais tu sais qu'ils le disent au début et après t'y penses plus c'est pas possible, ou alors il faut quelqu'un qui vient derrière toi et te le rappelle parce que la cadence elle est trop soutenue. (...) Encore le boeuf ça va t'as le temps, entre deux boeufs, t'as le temps d'aiguiser ton couteau, de le nettoyer, de faire ton dhikr, de faire plein de choses. Mais le poulet c'est vrai que c'est délicat, c'est plus rapide, c'est pas la même chose (sacrificateur, agence halal / 3).*

> *Je vois par exemple dans les abattoirs de poulets c'est catastrophique parce que les gars ils ont pas le temps d'aiguiser leurs couteaux. (...) C'est encore plus dur que le bovin parce que c'est une [volaille] collée à l'autre, il suffit que tu aiguises ton couteau il y a déjà un poulet qui est parti. Donc c'est à l'autre qui est sur la chaine de rattraper le poulet que tu as manqué. (...) Le poste le plus important au niveau du halal c'est le poste du sacrificateur, si tout va mal dès le départ après tout est faux. Si tu fais souffrir la bête, c'est pas bien ce que t'as fait, tout est faux dès le départ (sacrificateur, agence halal / 1).*

> *Des fois dans l'agneau c'est très difficile de ré-aiguiser son couteau après chaque bête, ça c'est très difficile. Quand t'as des grosses cadences c'est compliqué. Dans la volaille tu peux pas, ça c'est sûr (sacrificateur, agence halal / 2).*

En dehors de ces deux éléments, plusieurs sacrificateurs pensent que les cadences restent tout de même praticables en volailles si l'on se place du point de vue strictement technique du geste de saignée, à condition d'être bien entraîné et organisé :

> *A [nom d'abattoir industriel] on était à 3800 à l'heure mais il y avait trois sacrificateurs. Ça veut dire que chacun il faisait 1200, 1300 poulets à l'heure. Et ils étaient très bien, ça tournait, il y avait un bon petit rendement, ils pouvaient sacrifier pendant sept, huit heures sans problème. Ils avaient leur pause, et ça c'est très très important, c'est vraiment quelque chose qu'il faut pas négliger, il y a le bien-être animal mais il y a le bien-être de la personne, qu'elle ait ses phases de repos, ses phases où elle va se nettoyer, aiguiser son couteau. On est en milieu industriel mais il faut pas abuser, faut pas pousser le bouchon trop loin parce que sinon les résultats ils sont catastrophiques (sacrificateur, agence halal / 5).*

> *J'ai déjà fait des abattages de dinde, (...) on faisait 1000 dindes par heures et on était deux sacrificateurs, 500 à l'heure à peu près chacun. (...) Le geste ça allait parce que la dinde son cou il est beaucoup plus gros [que le poulet] donc [ça va]. (...) [En volaille] les premiers jours que je vais me mettre à sacrifier ça va être difficile je pense mais avec le temps tu t'y adaptes. (...) C'est vrai qu'au début c'est pas facile, pour tout sacrifice, surtout quand t'as jamais fait, mais avec le temps, les heures qui s'écoulent, ben après forcément tu cherches à t'améliorer, à te perfectionner donc tu t'améliores. Mais c'est vrai qu'au début ça doit pas être facile la cadence, 4500, moi tu me poses là maintenant je tiens pas la cadence, c'est sûr (sacrificateur, agence halal / 3).*

Enfin, les sacrificateurs interrogés rejettent presque tous l'utilisation du bain d'eau électrifié, d'abord parce que la plupart sont salariés d'agences qui refusent de certifier halal des viandes provenant d'abattages avec étourdissement (quels qu'ils soient), ensuite parce que le bain d'eau présente à leurs yeux trop de risques de provoquer la mort des animaux avant la saignée. Un sacrificateur interrogé a une position un peu différente puisqu'il a été salarié d'une agence qui accepte d'utiliser le bain d'eau, si tant est que les animaux ne sont pas tués par le choc électrique. S'il affirme avoir lui-même constaté la réversibilité du procédé avant la mise en application du règlement 1099/2009, il rapporte que les relations se sont dernièrement tendues avec certains vétérinaires qui exigent une meilleure efficacité de l'étourdissement :

> *Là aujourd'hui, normalement la réglementation en 2013 a changé les paramètres, ils ont augmenté les paramètres. Mais jusqu'à aujourd'hui il y avait une tolérance. (...) L) j'ai encore eu un des responsables [d'une agence de certification halal] il y a même pas un mois ou deux, il m'a dit "on a de gros problèmes, parce que maintenant les vétérinaires ils ne veulent plus, ils ont dit qu'il faut augmenter le voltage", et c'est la guerre. C'est monté jusqu'au préfet. Donc bien sûr [nom de l'agence] a dit "nous soit on arrête soit on continue [en conservant les mêmes paramètres]". S'ils arrêtent les commandes vont baisser au niveau de cet abattoir. Jusqu'à aujourd'hui ils tournent toujours avec un voltage qui permet qu'il soit réversible (sacrificateur, agence halal / 1).*

2.6. Les responsables d'agences de certification halal et les bouchers

Sur les cinq responsables d'agences de certification halal interrogés, quatre refusent l'utilisation de toute forme d'étourdissement en volaille et un les accepte à condition que la réversibilité des procédés soit garantie. Parmi les quatre qui refusent, un a un parcours atypique puisqu'il travaillait au départ pour une agence qui, elle, accepte l'utilisation du bain d'eau. C'est précisément suite à une querelle sur cette question qu'il dit avoir quitté son ancienne agence pour fonder la sienne. Tandis qu'il avait par le passé obtenu d'un juriste saoudien l'autorisation d'utiliser le système pour l'abattage rituel des volailles, il s'est peu à peu forgé la conviction que le procédé était douloureux pour les animaux et ne pouvait, à ce titre, être considéré comme compatible avec le rite :

> *On connait le halal en tant que musulman mais le travail du halal je l'ai appris sur le tas et j'ai découvert des choses, entre autres j'ai découvert l'électronarcose, une pratique industrielle pratiquée par [nom de son ancienne agence]. Et moi je suis arrivé [dans la structure], j'ai trouvé ça, je l'ai pris. (...) Avec le temps et tout ce que j'ai constaté sur le terrain, j'ai tiré conclusion que l'électronarcose c'est pas une pratique religieuse, tout simplement parce qu'un jour j'étais dans un abattoir, je me rappelle très bien, il y avait le bac d'électronarcose, moi je croyais qu'il était éteint et j'avais mis ma main dedans, et j'ai été foudroyé par une décharge électrique qui m'a engourdi le bras pendant presque trois, quatre jours. (...) Et ça, ça m'a fait un déclic à la tête, je me suis dit moi qui faisais cent kilos, ça m'a choqué, un poulet de deux kilos, qu'est-ce que ça lui ferait ? (...) La religion elle est claire sur ça, il faut avoir un bon traitement de l'animal avant la saignée. (...) Et là j'ai conclu que non, on n'a pas le droit. (...) Donc à ce moment-là j'ai décidé de partir (responsable d'agence halal / 1).*

Il a donc décidé de monter sa propre structure en spécifiant, dans le cahier des charges, l'interdiction du système d'étourdissement par bain d'eau électrifié. Mais tous les problèmes n'étaient pas résolus puisqu'il s'est trouvé confronté à un autre problème, en l'occurrence l'accrochage des volailles en position inversée :

> *Le fait d'accrocher l'animal par les tarses, ça c'est une opération déjà pointée du doigt par [nom de son agence]. Déjà d'avoir l'animal la tête en bas, l'animal il a la tête en bas, je veux dire aucun animal...(...), on n'a jamais vu un poulet la tête en bas, c'est pas une position agréable, c'est pas naturel. Et le fait qu'il soit accroché par les pattes, sur un crochet qui fait ça et on force le tarse, c'est une douleur atroce pour l'animal, qu'on lui inflige. [Mais] ça nous dépasse nous au niveau de [nom de l'agence]. Je veux dire à la rigueur l'abattage rituel tout ça on peut s'imposer et on vient par le règlement du rituel, mais sur [l'accrochage] on en a parlé mais on dépasse...les gens ne comprennent pas, ils nous disent ça vous concerne pas. Mais nous on n'a pas le moyen de le changer, si on le change, on le change par quoi ? (responsable d'agence halal / 1).*

Alors que l'accrochage des volailles est à ses yeux antagonique avec un quelconque traitement éthique des animaux, ce responsable s'est résigné à accepter le système car, d'une part il estime ne pas avoir de solution de substitution à cadence équivalente, d'autre part les

industriels avec lesquels il travaille considèrent que cette question outrepasse ses prérogatives puisqu'elle ne concerne pas le rite d'abattage *stricto sensu*. Bien qu'il considère le contexte artisanal plus propice à un traitement éthique des animaux (les volailles pouvant être manipulées manuellement), ce responsable pense qu'il est impossible de développer des modes d'abattage fondés sur ce type de démarche vu les quantités écoulées et les prix pratiqués sur le marché halal. La seule option est donc de travailler à des systèmes industriels d'abattage conformes autant que faire se peut à l'éthique et aux règles islamiques de mise à mort.

On retrouve ce même type de tension chez l'un des bouchers rencontrés. Ancien consultant en stratégie d'entreprise, il a découvert le monde des abattoirs en accompagnant une agence de certification halal qu'il auditait dans la mise en œuvre d'un système de contention adapté à l'abattage sans étourdissement des volailles. Alors qu'il est invité par son client à assister à l'inauguration du système de contention, il se dit profondément choqué par la manière de traiter les animaux et, en particulier, par le système d'accrochage des volailles en position inversée :

> *C'était une des premières fois où j'allais assister réellement à un abattage avec tout le process. (...) Et je vois le frère, un des frères arriver, pratiquant, voilà (fait un geste qui montre une personne barbue), sympathique. Et puis il prend les caisses de dindes vivantes et il les balance par terre, paf ! Ouaw, déjà avant l'abattage il y a un problème, faut qu'on arrête, déjà là on arrête. On est entouré de bonhommes, de virilité, "mashaAllah le halal faut le diffuser", etc. Très bien pas de soucis, je ne dis rien. On accroche les dindes, je filme l'abattage, je me rapproche pour filmer, pour zoomer, et je constate que la dinde, avec le système d'accrochage, elle saigne au niveau de ses pattes. Donc je me dis il y a un gros souci, ça veut dire qu'elle souffre, souffrance sur souffrance, souffrance de l'élevage, souffrance du transport, souffrance de l'accrochage, souffrance...et je vais voir le président [de l'agence halal] pour lui faire part de mon... "mais il y a un problème elle saigne, si elle saigne c'est qu'elle souffre". Je me souviens de son regard qui était un peu perdu et surtout dépassé. (...) Il ne m'a pas répondu ou il m'a dit "si je vois bien mais tu sais très bien c'est compliqué", je me souviens plus de la réponse précise (boucher halal / 2).*

C'est notamment suite à cette expérience que germe chez lui le projet d'une boucherie halal tournée vers des modes d'élevage, de transport et d'abattage plus éthiques. S'inspirant de la démarche du boucher Yves-Marie Le Bourdonnec, il entend associer certifications biologique et halal dans la mise en œuvre d'une filière spécifique :

> *Pour moi lui c'était l'alternative. (...) Et là je me suis dit il faut que je fasse du Yves-Marie Le Bourdonnec version halal en mûrissant le projet. (...) Moi-même n'étant pas boucher, l'idée c'était de promouvoir des produits français, travail en direct avec les éleveurs, mais il fallait quelque chose qui valide l'éthique et c'était un cahier des charges AB, agriculture biologique, cahier des charges européens, et donc de là est née l'idée de créer [nom de sa marque bio et halal]. (...) Je remontais une fois du sud de la France, de l'Ardèche, et je me suis souvenu d'un abattoir qui m'avait contacté lorsque je travaillais sur les systèmes de contention, une petite unité, et je l'ai appelé. Et donc voilà je suis allé le voir, je lui ai expliqué*

> *mon projet, il faisait de l'agriculture biologique, il faisait des produits, de la volaille bio, je lui ai expliqué le concept, il a accepté (boucher halal / 2).*

Mais l'entreprise est loin d'être évidente. En dehors d'une partie des abattages qu'il fait réaliser directement chez des éleveurs de volailles de Bresse, le boucher continue, faute de mieux, de se fournir dans des abattoirs où le rite est réalisé à la chaîne de façon classique : accrochage des animaux en position inversée, contention mécanique et saignée manuelle par un sacrificateur habilité. Il s'approvisionne par exemple dans l'abattoir n°1 dont nous avons pu voir que les deux critères distinctifs par rapport aux plus grands sites industriels français se limitaient à l'absence d'étourdissement et à la vitesse de la chaîne (induit par l'obligation d'utilisation d'un système de contention mécanique).

Le second boucher interrogé travaille lui-aussi avec des éleveurs qui possèdent des petits ateliers d'abattage agréés dans lesquels le rite est pratiqué comme suit : le sacrificateur attrape les volailles une à une à la main, les sacrifie puis les place dans un cône de contention métallique dans lequel elles restent jusqu'à leur mort. Il privilégie ce mode opératoire pour les animaux produisant une « viande d'exception » (volailles de Bresse, foie gras haut de gamme, etc.) mais se fournit également dans des abattoirs à chaîne industrielle classique où le rite est pratiqué sans étourdissement mais avec accrochage des animaux en position inversée.

S'agissant des trois autres responsables d'agences interrogés qui refusent toute forme d'étourdissement, l'ensemble de la viande halal qu'ils certifient provient d'abattoirs industriels. Plusieurs d'entre eux rapportent à cet égard qu'un nombre croissant de leurs partenaires industriels font abattre leurs volailles dans des pays d'Europe de l'Est où les coûts de production et les contraintes réglementaires sont plus faibles. Bien que ces responsables réprouvent pour des raisons éthiques l'utilisation de procédés industriels tels que l'accrochage des volailles en position inversée, ils continuent de certifier des produits qui en sont issus. Certains vont même jusqu'à accepter que les animaux soient mis à mort sans aucun système d'immobilisation individuelle, provoquant un surplus de douleur et de stress qui se manifeste notamment par une augmentation du nombre d'hématomes et d'ailes cassées.

Enfin, le seul certificateur interrogé acceptant l'étourdissement des volailles au bain d'eau dit, pour sa part, se trouver au milieu de tensions de plus en plus fortes et fréquentes entre industriels et services vétérinaires. Pour s'assurer que l'étourdissement est réversible, des contrôleurs de l'agence réalisent quotidiennement des tests de réveil sur quelques volailles de chaque lot. Une fois décrochées de la chaîne et posées sur une table ou sur le sol, les animaux doivent impérativement se réveiller en une vingtaine de secondes. L'agence travaille à cet objectif dans chaque établissement sur la base d'« ajustements permanents ». Les couples fréquence/voltage utilisés ne sont jamais identiques d'un site à l'autre puisque la puissance du courant dépend de nombreux facteurs (comme le mode d'élevage, la propreté de l'eau, l'état de santé et de fatigue des animaux, les températures, etc.). Selon le responsable, la distance entre le bain d'eau et le point de saignée constitue l'un des éléments clés pour faire

converger exigences rituelles et réglementaires. Comme l'agence choisit les paramètres électriques de façon à ce que les animaux se réveillent en une vingtaine de secondes, les sacrificateurs doivent être positionnés sur la chaîne de façon à saigner les volailles en un temps inférieur à ce délai (idéalement entre cinq et quinze secondes). De la sorte, les animaux restent vivants et inconscients entre les deux opérations. Si le responsable dit globalement réussir à atteindre les valeurs réglementaires sans qu'elles entraînent la mort des animaux, il constate que beaucoup de vétérinaires exigent désormais que les animaux ne présentent plus aucun mouvement après étourdissement. Sachant que les effets du bain d'eau sont difficiles à maîtriser pour l'ensemble des volailles présentes simultanément dans le bain, l'agence cale ses paramètres sur les animaux les plus fragiles, conduisant à un étourdissement moins efficace des animaux plus résistants et au mécontentement de certains vétérinaires.

Je n'ai donc pas été surpris d'apprendre – alors que j'avais terminé mes enquêtes de terrain – que les trois mosquées de Paris, de Lyon et d'Evry s'étaient réunies pour produire un communiqué commun suite à la publication par la DGAL de l'instruction technique SDSSA/2020-722. Pour les trois mosquées, l'instruction « impose désormais des conditions d'abattage ne permettant pas de répondre aux principes dogmatiques et fondamentaux de l'abattage rituel Halal »[328]. La formulation du communiqué a conduit à une polémique sur les réseaux sociaux[329] car de nombreux consommateurs musulmans ont compris que le gouvernement français avait interdit l'abattage rituel des volailles. Or, l'instruction technique n'a abrogé ni la dérogation à l'obligation d'étourdissement, ni même la dérogation à l'obligation d'étourdissement à des paramètres électriques inférieurs à ceux prescrits par le règlement européen. En revanche, elle a accru ses exigences en imposant aux professionnels qui utilisent le bain d'eau d'obtenir moins de 2% d'animaux inconscients en sortie d'étourdissement (seuil identique en abattage conventionnel) et moins 5% pendant la saignée[330]. Manifestement, ces taux se sont révélés suffisamment élevés pour conduire à des ruptures de contrat, à l'instar de la grande Mosquée de Lyon qui a annoncé la fin de son partenariat avec l'industriel Bernard Royal Dauphiné[331].

[328] « Communiqué des Mosquées de Paris, de Lyon et d'Evry », Paris, jeudi 18 mars 2021. https://pbs.twimg.com/media/EwxP8CVWQAA2NXS?format=png&name=4096x4096. Consulté le 19/09/2022.
[329] Voir par exemple : https://www.al-kanz.org/2021/03/24/volaille-halal/. Consulté le 19/09/2022.
[330] Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-722 du 23/11/2020, pp.15-16.
[331] https://argml.com/certifies/marques-certifiees/royal-bernard/. Consulté le 19/09/2022.

2.7. Les théologiens

Globalement, les responsables religieux interrogés n'ont pas développé d'argumentaire particulier sur la question de l'abattage des volailles par rapport aux autres espèces. La « limite inférieure » est toujours celle du caractère vivant, quelle que soit l'animal considéré. Partant de là, soit les théologiens se limitent à ce principe général sans apporter de précisions supplémentaires, soit ils interdisent formellement l'utilisation du bain d'eau compte-tenu des risques de mortalité constatés sur le terrain :

> *Pour les volailles il y a un problème parce que généralement le pourcentage de poulets qui vont être morts avant d'être saignés il est assez élevé, et puisqu'on est dans cette configuration-là on ne peut pas autoriser (théologien, directeur d'institut / 1).*

> *Il y a les comités de fiqh qui se sont déjà prononcés sur ça. Par exemple en Belgique (...) ils ont fait une étude sérieuse sur le terrain, ils ont remarqué que malheureusement beaucoup de bêtes ne résistaient pas à ce procédé, surtout les bêtes les plus fragiles, comme les poulets ou comme certaines bêtes âgées, fragiles. (...) Donc de ce fait c'est haram [illicite], parce que le poulet n'a pas la résistance qu'il faut à ce genre d'électrocution (théologien, enseignant / 2).*

3. Synthèse et éléments conclusifs

L'enquête dans les trois abattoirs de volailles français nous a permis de voir deux principales façons de pratiquer l'abattage rituel : avec étourdissement au bain d'eau électrifié et sans étourdissement. Dans les deux cas, les animaux sont suspendus à la chaîne par les pattes en position inversée puis acheminés automatiquement vers la zone d'abattage. Ensuite, soit les animaux sont immergés dans le bain d'eau et étourdis, soit ils sont immobilisés au moyen d'un équipement de contention mécanique, après quoi ils sont saignés manuellement par un ou plusieurs sacrificateurs. Dans le cas de l'abattage sans étourdissement, la cadence ne dépasse pas les 1000 animaux abattus à l'heure tandis qu'elle s'élève à 6000/h avec étourdissement au bain d'eau. Seuls les deux abattoirs pratiquant l'abattage sans étourdissement travaillent avec des agences de certification halal. Le contrôle consiste à s'assurer avant saignée que les animaux suspendus à la chaîne sont bien vivants et après saignée que le cou a été correctement sectionné. L'abattoir qui abat en halal avec étourdissement fonctionne en autoqualification. Il souhaiterait travailler avec une agence de certification halal mais n'y parvient pas, d'une part car il souhaite conserver un étourdissement réglementaire, d'autre part car il dit ne pas réussir à trouver d'équilibre entre la double exigence d'animaux inconscients d'un côté et d'animaux vivants de l'autre. L'abattoir espagnol présente un cas de figure particulier puisque l'abattage sans étourdissement ni contention est interdit par le règlement européen. S'il est possible qu'il soit encore pratiqué de la sorte en France dans certains petits établissements qui ne font l'objet d'aucune inspection vétérinaire régulière, ces situations sont désormais marginales. Dans la quasi-totalité des cas, les abattoirs dotés d'une chaîne abattent soit sans étourdissement et

avec contention mécanique, soit avec étourdissement au bain d'eau électrifié préalablement à la saignée.

Les entretiens avec les scientifiques montrent que les différentes méthodes d'étourdissement des volailles sont bien plus controversées que celles des bovins. En effet, alors que l'efficacité de l'étourdissement des bovins au pistolet à tige perforante semble faire l'unanimité chez les scientifiques, l'étourdissement des volailles par bain d'eau électrifié (qui est la méthode la plus utilisée dans les abattoirs français) pose à l'inverse de nombreuses problématiques. Bien que l'étourdissement gazeux qui se développe de manière croissante dans les plus grands abattoirs industriels présente certaines améliorations par rapport au bain d'eau (les animaux ne sont par exemple plus suspendus à la chaîne en étant conscients), les scientifiques rencontrés évoquent des risques de souffrance liés à l'induction progressive de la perte de conscience. S'agissant de l'abattage rituel sans étourdissement, les problématiques liées à l'accrochage sont similaires à celles posées par l'abattage avec étourdissement au bain d'eau. Concernant les délais de perte de conscience après égorgement, des études rapportent une certaine variabilité mais celle-ci est bien moins importante que pour l'espèce bovine. Enfin, les scientifiques sont critiques vis-à-vis de la possibilité donnée aux professionnels d'étourdir les animaux à des paramètres inférieurs à la réglementation dans le cadre de l'abattage halal. Cet entre-deux leur semble pire que l'absence d'étourdissement en ce qu'il risque de déboucher sur des réglages plus proches d'une électro-immobilisation que d'un étourdissement. Les entretiens avec les scientifiques montrent donc que la plupart des méthodes industrielles d'abattage sont controversées et que la distinction entre méthodes obligatoires et dérogatoires ne suffit pas à rendre compte des différences d'efficacité entre elles. Le système par bain d'eau électrifié en est un exemple symptomatique : il est toujours inclus dans la catégorie des méthodes d'étourdissement obligatoires du règlement européen alors qu'il cumule de nombreuses défaillances, désormais solidement étayées sur le plan scientifique. Ce hiatus, qui s'explique par le fait que le système est encore majoritaire dans la plupart des abattoirs européens, montre que l'absence d'alternative industrielle fait force de loi ; la possibilité d'une dérogation pour motif industriel n'étant même pas envisagée par le législateur.

Du côté des ONG de protection animale, l'abattage rituel sans étourdissement est identiquement intolérable qu'il concerne les bovins ou les volailles. S'agissant de l'abattage halal avec étourdissement au bain d'eau, les ONG dénoncent la possibilité donnée aux professionnels de déroger aux paramètres réglementaires. Comme elles encouragent en parallèle les industriels à remplacer l'étourdissement au bain d'eau par l'anesthésie gazeuse, aucun procédé de substitution n'est envisagé pour l'abattage halal. Certaines ONG suivent tout de même l'émergence de méthodes alternatives (telles que le « head-only system »), mais celles-ci demeurent pour l'heure inexistantes en France. Par ailleurs, malgré le fait qu'elles considèrent l'étourdissement au bain d'eau comme globalement déficient et se prononcent en

faveur de sa suppression, les ONG acceptent tout de même de participer à des démarches d'étiquetage « bien-être animal » où le procédé est utilisé et valorisé ; démarche pragmatique jugée nécessaire par les responsables pour inciter les professionnels à faire évoluer leurs pratiques.

Comme l'abattage sans étourdissement des volailles est marginal en France, les entretiens avec les agents de l'Etat ont essentiellement porté sur la question de l'étourdissement au bain d'eau électrifié. Les résultats mettent en évidence deux principales problématiques concernant l'utilisation du procédé, tous types d'abattages confondus. La première concerne le choix des paramètres électriques. Comme le bain d'eau comporte toujours simultanément plusieurs animaux auux caractéristiques biologiques différentes, plus les lots de volailles sont hétérogènes, plus l'efficacité de l'étourdissement devient difficile voire impossible à maîtriser. La seconde concerne le contrôle de la perte de conscience. Comme les lignes d'abattage sont entièrement mécanisées et fonctionnent en continu à des cadences souvent élevées, l'observation précise de l'état de conscience des animaux et le retrait des volailles potentiellement vivantes avant l'entrée dans le bac d'échaudage est rendu globalement difficile. Pour pallier ces deux principaux problèmes, les vétérinaires ont tendance à se fier à deux éléments pour s'assurer de l'efficacité de l'étourdissement : i) l'absence presque totale de mouvements des animaux (indépendamment du fait de savoir si ces mouvements indiquent ou non une présence de conscience) ; ii) la sélection de paramètres électriques supérieurs aux valeurs minimales réglementaires. Un nombre croissant de professionnels a ainsi choisi d'intensifier la puissance générale de l'étourdissement quitte à ce qu'une partie des animaux soient systématiquement tués par le choc électrique ; l'animal mort devenant une preuve tangible et incontestable de l'efficacité de l'étourdissement. Mais cette intensification de l'étourdissement n'est pas sans répercussions. Primo elle provoque des hématomes sur les carcasses qui posent des soucis commerciaux aux industriels positionnés sur des marchés qualitatifs ; deuxio elle entre en contradiction avec les exigences des sacrificateurs et des agences de certification halal pour qui les animaux doivent impérativement être vivants lors de la saignée rituelle. S'en suit une diversité d'arbitrages et de négociations selon les contextes. Malgré la possibilité donnée aux professionnels d'utiliser des paramètres infra-réglementaires en cas d'abattage halal, la plupart des groupes industriels refusent de passer en statut dérogatoire et continuent d'utiliser des paramètres réglementaires. Même lorsque des professionnels optent pour la dérogation, l'équilibre entre animaux strictement inconscients et strictement vivants reste difficile à trouver et peut conduire à des conflits avec les services de l'Etat.

Ces différents éléments se retrouvent dans les entretiens avec les industriels. L'équilibre entre efficacité de l'étourdissement et qualité des viandes, le contrôle de l'efficacité de l'étourdissement et la question de l'abattage halal sont les principales thématiques qui ressortent des échanges. Mais alors que certains professionnels estiment que

des problèmes de ce type se sont posés uniquement lors de l'entrée en vigueur du règlement européen, d'autres se disent toujours pris dans des débats plus ou moins tendus avec les services vétérinaires. Dans plusieurs abattoirs, la question de l'abattage halal est particulièrement conflictuelle, surtout lorsque les professionnels refusent catégoriquement de faire une demande de dérogation et que leur agence de certification partenaire exige que les animaux soient absolument vivants lors de la saignée. Dans ce cas, soit les acteurs parviennent à trouver un compromis en travaillant sur un ensemble de facteurs (les opérations pré-abattage, l'homogénéité des lots, le choix des paramètres électriques, les délais entre l'étourdissement et la saignée, etc.), soit l'une des deux parties impose ses exigences à l'autre (les acteurs religieux acceptent qu'une partie des animaux soit potentiellement tués par le choc électrique ou les services de l'Etat acceptent qu'une partie des animaux soit potentiellement conscients après étourdissement), soit les conflits deviennent récurrents et conduisent à des mises en demeure ou à des ruptures de contrats commerciaux.

Tandis que les entretiens avec les agents de l'Etat et les industriels ont porté presque exclusivement sur la question du bain d'eau électrifié s'agissant de l'abattage halal, elle a été marginale avec les sacrificateurs, les responsables d'agence de certification halal et les bouchers dans la mesure où la quasi-totalité des personnes interrogées refuse d'utiliser le procédé. Ce refus est motivé là-encore par plusieurs raisons, la principale étant qu'il ne permet pas de garantir que les animaux sont vivants au moment de la saignée. Le seul responsable d'agence interrogé qui accepte d'utiliser le bain d'eau confirme l'accroissement des conflits entre professionnels et services de l'Etat et la difficulté à trouver un équilibre entre volailles strictement vivantes et inconscientes. Plus globalement, si plusieurs personnes interviewées se montrent critiques à l'égard des procédés industriels d'abattage, notamment en raison des problèmes de souffrance animale qu'ils génèrent (liés en particulier à la phase d'accrochage des animaux conscients), ils continuent d'en utiliser les méthodes, estimant ne pas avoir d'alternative viable à l'échelle industrielle. Certains vont jusqu'à suivre leurs partenaires commerciaux dans des pays européens où la pression des contrôles de protection animale est moins forte. Comme l'abattage rituel sans étourdissement y est effectué sans contention mécanique (afin de pouvoir conserver des cadences d'abattage plus élevées), la pratique conduit à une explosion du nombre d'hématomes et d'ailes cassées, signalant aussi bien une dégradation de la qualité de viande qu'une augmentation des problématiques de souffrance animale.

Chapitre 9. L'impensé industriel derrière le conflit humanitaire-islamique

Les résultats de l'enquête de terrain montrent que les effets produits par l'application du règlement européen de protection animale touchent aussi bien à des aspects productifs qu'à des questions morales. Je propose donc de structurer ma discussion en distinguant les deux dimensions. Je reviendrai dans une première partie sur les *problèmes industriels* qui découlent de l'implémentation du règlement. Dans un premier point, j'affinerai la description de l'abattage industriel en revenant sur ses deux déterminants que sont l'adéquation animaux-machines et la continuité productive. Je discuterai dans un second point des difficultés posées par la gestion de la diversité animale en soulignant qu'elles sont exacerbées dans le cas de l'abattage rituel musulman. En raison des multiples tensions auxquels ces problèmes productifs conduisent, j'analyserai dans un dernier point la « densification réglementaire » en matière de protection animale comme une alternative politique à l'abrogation de la dérogation à l'étourdissement.

Je reviendrai dans une deuxième partie sur les *problèmes moraux* qui procèdent de l'application du règlement. Nous verrons dans un premier temps que la relation entre les économies morales humanitaire et islamique se caractérise par un conflit d'intolérables qui se cristallise autour de l'opposition conscience/inconscience versus vie/mort. Je soulignerai ensuite que ce conflit masque des similitudes dans les relations que les deux économies morales entretiennent avec l'industrie d'abattage puis, dans un troisième temps, qu'il fonctionne comme un paravent à la moralisation des pratiques industrielles.

Enfin, je discuterai dans une troisième partie des possibilités de dépasser ce conflit binaire humanitaire/islamique. Dans un premier point, je commencerai par souligner que l'ascension de la raison humanitaire, en poursuivant la recherche d'un idéal d'abattage indolore et invisible, continue de distendre le lien entre la mort de l'animal et sa viande (et entre les professionnels d'abattage et le reste des citoyens), rendant l'abattage rituel d'autant plus inacceptable. Pour finir, je mettrai en évidence dans un dernier point l'existence d'une « troisième voie » sur laquelle les partisans d'un « halal élargi » et d'une « morale paysanne » se rejoignent, dépassant la dichotomie humanitaire/islamique et réarticulant les conditions de vie et de mort des animaux.

1. Problèmes industriels

1.1. Les deux piliers de l'abattage industriel : adéquation animaux-machines et continuité productive

En m'appuyant notamment sur Boltanski et Chiapello, j'ai défini l'industrie comme un mode de production caractérisé par la recherche d'amélioration systématique de l'efficacité productive et la mise en œuvre d'un ensemble de moyens technico-économiques pour y parvenir (travail à la chaîne, mécanisation, chronométrage du temps de travail, progrès technique, etc.). La littérature consultée et l'enquête de terrain permettent d'affiner cette définition. Elles montrent que la production industrielle repose en abattoir sur deux piliers interdépendants que sont l'adéquation animaux-machines (Jourdan 2021) et la continuité productive. Le premier correspond à la mise en concordance des caractéristiques physiques des animaux (en termes d'âge, de race, de poids, de taille, etc.) avec le matériel utilisé lors des différentes étapes d'abattage (contention, étourdissement et/ou saignée) ; le second « à la poursuite incessante par le technicien, le gestionnaire, de la continuité du processus de production » (Rot 2002, 712). Ces deux éléments renvoient au concept de « fluidité industrielle » développé par François Vatin (1987). Ainsi nous dit le sociologue, « la pratique industrielle a, depuis la naissance de l'usine moderne, recherché cette continuité dans le mouvement productif qui charrie les matières de leur état natif à leur état final et de leur lieu d'extraction à leur lieu de consommation. Mais cette fluidité industrielle s'est développée surtout depuis la fin du XIXe siècle avec la naissance des usines à procès de production continu, telles les raffineries de pétrole, les cimenteries, les grandes usines chimiques, où la matière se transforme continûment, sans interventions humaines, dans sa circulation à l'intérieur des installations. L'enjeu actuel de l'automatisation généralisée, rendue possible par la technologie microélectronique, est bien l'extension de la fluidité à toutes productions, industrielles ou tertiaires : robotisation des chaînes où les produits sont usinés et assemblés sans intervention humaine, circulation à la vitesse de la lumière des informations dans les réseaux télématiques » (1987, 15). L'automatisation de la production s'accompagne inéluctablement d'une transformation de la nature du travail. En effet écrit Vatin, « dans sa forme idéelle, la production fluide élimine le travail humain. De fait, l'opérateur humain ne peut réellement disparaître, mais son rôle consiste de moins en moins à intervenir par son corps dans la production, et se limite alors à une responsabilité de surveillance-contrôle des flux productifs » (1987, 141).

Bien que toutes les industries poursuivent selon Vatin ce même objectif, elles « ne se trouvent pas sur un même pied d'égalité face à cet idéal de fluidité. La possibilité de mise en place d'une logique de continuité productive dépend largement de la plus ou moins grande homogénéité de la production » (1987, 106). En l'occurrence, le secteur de l'abattage possède un certain nombre de spécificités qui, de surcroît, varient selon les espèces abattues.

Commençons par l'abattage industriel des bovins. En premier lieu nous dit Séverin Muller, il « constitue un excellent contre-modèle de la chaîne de montage » puisque les animaux sont progressivement « désassemblés » au fur et à mesure des opérations productives. Cette logique du démontage rend imprévisible la durée précise du temps de travail car « l'état des pièces » extraites des carcasses est découvert au fur et à mesure de la journée, ce qui « oblige à poursuivre l'abattage et la découpe tant que la demande qualitative des clients n'est pas satisfaite » (2005, 222-25). De ce fait, la cadence réelle de travail diffère de la cadence théorique et le nombre d'animaux à tuer varie en fonction des ajustements commerciaux quotidiens, affectant directement le moral des ouvriers et le rythme de travail collectif[332]. Deuxième caractéristique spécifique à l'abattage des bovins, la « matière première » traitée est foncièrement hétérogène et impossible à standardiser. Toute l'analyse que fait l'historien Siegfried Giedion des abattoirs américains et français du XIXe siècle est traversée par la question des « limites de la mécanisation appliquée à un organisme aussi complexe que l'animal » (1983, 23). L'animal de boucherie n'ayant en effet « rien de commun avec un morceau de fer amorphe » (1983, 255), il est par définition réfractaire à toute mécanisation trop poussée, que ce soit lors de la mise à mort ou durant les opérations ultérieures sur la carcasse. Bien que le degré de mécanisation se soit accru depuis l'époque de Giedion, l'intervention humaine *sur* l'animal demeure incontournable dans les abattoirs d'animaux de boucherie. C'est ce que constate Séverin Muller dans les abattoirs de bovins : sur la chaîne d'habillage, « les disparités morphologiques entre les vaches de réforme, les génisses, les veaux, les bœufs et les taurillons, l'hétérogénéité des cheptels de races diverses et la nécessité d'arracher le cuir sans souiller la carcasse complexifient l'organisation technique. Le fait qu'un animal soit morphologiquement différent de la bête précédente oblige les ouvriers à modifier constamment leurs gammes opératoires » (2008, 116). Ces problèmes se manifestent aussi au niveau du hall d'abattage où « l'accrochage au convoyeur des bovins mâles est aisé tandis que les vaches de réforme sont très nerveuses et réagissent violemment une fois assommées. Elles obligent à prendre des précautions qui retardent l'accrochage. À l'inverse, la saignée des bœufs est plus difficile que celle des vaches car leur collier est plus massif » (Muller 2005, 231).

C'est la raison pour laquelle l'économiste Pierre Saunier préfère parler de continuité plutôt que de fluidité. En effet écrit-il, « la continuité des processus de fabrication vise à ce que les opérations s'enchaînent le plus rapidement possible avec le minimum de temps morts improductifs. C'est ce qu'assure l'avancement continu du convoyeur dans le travail à la chaîne, ou plutôt, c'est ce qu'il assure apparemment car même dans le travail à la chaîne, il y a des temps morts, des phases où hommes et machines sont inactifs et où seul le convoyeur

[332] Ainsi écrit Muller : « Lorsqu'il reste une vingtaine de bêtes à abattre et que la pause arrive, quelques-uns peuvent décider de réduire le rythme pour profiter du temps de pause intégré dans le calcul des heures de travail ou, au contraire, d'accélérer ce rythme afin de finir au plus vite, comme c'est souvent le cas le vendredi » (Severin Muller 2005, 226).

est en activité : pas de continuité parfaite, pas de flux productif ininterrompu donc ; en d'autres termes pas de fluidité » (2019, 3). Si on ne peut que souscrire aux remarques de Saunier, il me semble qu'elles ne s'opposent pas fondamentalement au concept de Vatin puisque celui-ci traduit moins une fluidité *effective* qu'un principe productif, c'est-à-dire « une norme de gestion technique et économique recherchée par tout système industriel » (1987, 193). Cet idéal de fluidité sous-tend également l'analyse que fait Siegfried Giedion de la mécanisation[333]. Selon lui, la chaîne de montage n'a d'autre but que « de créer un processus de production continu », qui n'est véritablement atteint que lorsque « l'ouvrier cesse de se substituer à chaque mouvement de la machine pour se contenter de surveiller et de contrôler » (1983, 97-98). Aussi, même les industries dites de série ou de main d'œuvre, souvent présentées aux antipodes des industries dites de flux, reposent sur un même principe de production continue.

Si ce principe reste clairement « un idéal rarement atteint » (Muller 2005, 231) dans les abattoirs de bovins, il n'en demeure pas moins que la chaîne détermine la continuité des opérations et le rythme de travail, tant pour les employés de l'abattoir que pour les agents de l'Etat. Les travaux de la sociologue Amandine Gautier montrent à cet égard que les seconds partagent avec les premiers un même rapport au temps : « comme les salariés de l'abattoir, ils n'ont souvent aucun goût pour les arrêts de chaîne ou la diminution de la cadence. Le travail sous cadence impose un rythme que l'arrêt de la chaîne contrarie. Aussi apparaît-il important pour les agents, particulièrement les plus âgés, de ne "jamais casser le rythme" comme ils le disent (…). Sur ce point, la convergence entre les agents du secteur public et ceux du secteur privé est évidente » (2021, 689). Tout comme Muller montre que « le système technico-sanitaire en vigueur oblige souvent les ouvriers à faire des arbitrages entre le respect des prescriptions sanitaires et les exigences de productivité » (2005, 224), Gautier met en évidence les difficultés éprouvées par les inspecteurs vétérinaires qui, « pressés par la cadence, sont conduits à inventer leur propre méthode d'inspection. Entre l'exigence de cadence et la gestion de la douleur, ils réalisent des arbitrages (entre certaines incisions, en particulier) participant à la production d'ordre locaux et même individuels. Dit autrement, il est apparu au terme des observations effectuées dans plusieurs abattoirs que, souffrant de douleurs chroniques ou devant l'obligation de s'économiser, les inspecteurs en abattoir renoncent à effectuer une partie du contrôle sur la chaîne » (2021, 691).

La comparaison entre l'abattage des bovins et celui des volailles prend ici tout son sens puisque, dans le second cas, la mécanisation des opérations est plus poussée et la présence humaine réduite. Dans les plus grands abattoirs de volailles où la saignée est automatique, les travailleurs ne manipulent les animaux que pour les suspendre à la chaîne, le

[333] Pour l'historien, la mécanisation naît de la volonté de surmonter l'incapacité humaine à « travailler avec une précision mathématique et de manière ininterrompue » (1983, 69) et à « exécuter une succession sans fin de mouvements identiques » (1983, 70).

reste des activités étant entièrement mécanisé. En outre, comme le souligne Pierre Saunier à la suite de William Boyd (2001), la production industrielle de volailles incarne un « contournement » des difficultés posées par la mécanisation du vivant : « la technologie n'est plus appliquée de l'extérieur aux animaux sous forme de matériels et d'équipements pour en assurer tant bien que mal la transformation ; elle leur est appliquée, sous forme de connaissances scientifique et technique incorporées qui en font d'emblée des animaux industrialisés » (Saunier 2019, 3). En ce sens, l'abattage des volailles se rapproche bien davantage de l'idéal de fluidité industrielle que l'abattage des bovins.

L'enquête de terrain montre que cette question de la continuité productive est centrale en abattoir. Dès lors que les établissements fonctionnent avec une chaîne, peu importe sa vitesse et l'espèce traitée, le maintien d'un flux continu est fondamental. C'est la raison pour laquelle le phénomène de « l'animal bloqué » provoque invariablement la panique des travailleurs dans les abattoirs de bovins ; en témoigne cet extrait de mon carnet de terrain : « Dès que les animaux bloquent ou n'avancent pas à un endroit de l'abattoir, c'est la panique (cris, tensions, stress…). La vétérinaire me dit avoir toujours été frappée par ça : dès qu'il y a un animal qui n'avance plus, tout le monde se regroupe autour de lui pour tenter de résoudre le problème. Or me dit-elle, rien de plus normal à ce que les animaux bloquent puisqu'ils sont dans un environnement inconnu et particulièrement hostile (bruit, odeur, stres…). Bien que les réactions des animaux soient donc prévisibles, l'attitude à l'abattoir est toujours la même : c'est la panique et l'attroupement autour de l'animal bloqué. C'est le cas lorsqu'un animal est hors gabarit, qu'il n'avance pas dans un couloir ou dans le piège parce qu'il fait trop sombre ou qu'il a peur, etc. ». La panique provoquée par l'animal bloqué s'explique certes par le ralentissement de la chaîne qu'il provoque, mais peut-être encore plus par l'interruption du flux qu'il génère. Le problème est le même dans tous les abattoirs de bovins visités : les animaux stressés ou fatigués qui se couchent dans les couloirs de circulation ou dans le piège, les animaux hors format qui rendent la contention difficile, les animaux agités qui perturbent la phase d'étourdissement, etc. ; tous ont en commun d'entraver la régularité du procès de production, indépendamment de la taille de l'établissement. En effet, des cadences plus faibles ne signifient pas que le travail soit discontinu ou moins intense. Les observations dans les abattoirs prestataires révèlent à l'inverse que les personnes en charge d'une multitude d'opérations (entrée des animaux dans le piège, contention, étourdissement voire saignée) passent le plus clair de leur temps à multiplier les aller-retour entre les différents postes de travail pour faire en sorte que les opérations s'enchaînent. C'est donc moins l'intensité de travail fourni ou la vitesse de la chaîne qui importe (même si évidemment ces deux facteurs jouent) que le maintien régulier et ininterrompu du flux productif. Comme l'écrivait Edward Palmer Thompson à propos des travailleurs anglais et irlandais du XIXe siècle, l'ouvrier efficace se distingue « non par une meilleure aptitude au travail soutenu mais par sa régularité, sa gestion méthodique de l'énergie et peut-être aussi par sa capacité à réprimer

sinon le plaisir, tout au moins ses anciens penchants à se distraire sans inhibition » (2004, 80). De même que l'ouvrier efficace est nécessairement régulier, la production efficace est impérativement continue, quand bien même il y aurait des soubresauts, des temps morts et des discontinuités ; l'important étant que ces perturbations ne soient que passagères et puissent être rapidement résorbées.

1.2. Le vivant rétif

Après avoir distingué trois temps dans l'acculturation humanitaire-industrielle (formation, stabilité relative et déstabilisation-réajustement), j'ai caractérisé la période actuelle par un renversement de paradigme technique provoqué par l'essor du bien-être animal. Alors que la production industrielle suppose une certaine standardisation des techniques et des méthodes de travail, la logique du bien-être animal – sur laquelle repose le règlement européen 1099/2009 – impose de tenir compte des variations entre les espèces et les individus au sein d'une même catégorie d'animaux. Autrement dit, le bien-être animal impose le passage d'une logique d'adaptation des animaux aux machines à une logique d'adaptation des machines aux animaux. Mais comme l'individualisation des équipements et des procédures d'abattage est par définition ardue en industrie, l'enquête de terrain montre que l'un des principaux leviers d'action pour les professionnels consiste à neutraliser[334] les singularités des animaux. Or, l'étourdissement participe de cette neutralisation – moyennant tantôt une amélioration des méthodes utilisées, tantôt un changement complet de système – alors que l'absence d'étourdissement laisse libre cours à l'expression des variations individuelles. Cette différence est fondamentale et explique la raison pour laquelle l'application du règlement européen de protection animale aboutit à faire de l'absence d'étourdissement un *problème industriel*.

1.2.1. Neutraliser les variabilités individuelles : de l'intensification des systèmes d'étourdissement

Les entretiens avec les agents de l'Etat et les industriels montrent que les enjeux posés par la diversité animale s'expriment à travers deux problématiques principales : l'adéquation animaux-machines et le contrôle de l'état de conscience des animaux. En bovin, ces problèmes se manifestent à l'étape de la contention lorsque les équipements sont inappropriés au gabarit de certains animaux et à l'étape de l'étourdissement à la volée lorsque les ouvriers rencontrent des difficultées à assommer les animaux les plus résistants et les plus agités. Pour résoudre ces deux problématiques, de plus en plus d'abattoirs industriels de groupe remplacent l'étourdissement au pistolet thermique à la volée par un étourdissement au pistolet pneumatique avec immobilisation de la tête (ou de l'ensemble du corps) des animaux. Comme le pistolet pneumatique est plus puissant que le pistolet thermique et que l'immobilisation de

[334] Entendu dans le sens d'empêcher d'agir, de contrecarrer.

du crâne permet d'améliorer la précision du tir, les variabilités humaines et animales sont minimisées et l'étourdissement gagne en efficacité. Nous avons également vu que certains abattoirs possédant un piège rotatif adapté à l'abattage rituel l'utilisent en abattage avec étourdissement pour immobiliser les animaux, permettant là-aussi d'améliorer l'efficacité du tir. Si le contrôle de l'état de conscience des bovins après étourdissement peut parfois prêter à discussion en cas de doute sur un signe donné, la plupart des acteurs considèrent qu'il est plutôt aisé à réaliser : « En abattage conventionnel c'est assez binaire, c'est noir ou blanc, le bovin est assommé, il est conscient il est pas conscient, les réflexes sont assez simples. (…) L'animal s'effondre, il a les yeux fixes, il y a pas trop d'ambiguïtés » ; « En traditionnel, enfin en conventionnel, vous avez un étourdissement qui est un instant T et vous avez tout de suite ou dans les quelques secondes qui suivent les signes de perte de conscience qui apparaissent, donc c'est assez facile. Conscient pas conscient, c'est assez facile ».

En volaille, les défauts d'adéquation animaux-machines et d'évaluation de l'état de conscience sont inhérents à la structuration de la production et à l'utilisation du bain d'eau électrifié, procédé le plus répandu dans les abattoirs français. Comme le bain d'eau contient toujours plusieurs volailles en même temps et que chacune possède sa propre résistance à l'électricité (appelée impédance), elles reçoivent systématiquement une dose de courant différente. Ce caractère in-individualisé de l'étourdissement s'explique notamment par le fait que, comme un consultant interrogé le souligne, « quand on a commencé à étourdir les animaux dans les abattoirs de volaille [dans les années 1970] c'était juste pour qu'ils ne bougent pas, pour pouvoir les saigner tranquillement de façon industrielle. (…) Ce sont des procédés qui ont été récupérés par la protection animale, mais au début c'étaient des procédés industriels qui étaient utilisés pour contention ». Les problèmes de protection animale posés par l'utilisation du bain d'eau sont symptomatiques de la tension entre standardisation des techniques et individualisation des animaux ou, comme l'écrit Giedion, du « conflit entre la machine et une substance organique complexe » (1983, 255). L'une des différences majeures entre l'abattage industriel des bovins et des volailles tient au fait que, dans le premier cas, les animaux sont étourdis de façon individuelle tandis que, dans le second, ils le sont de façon collective. Or, alors même que la *poultry science* a dès le départ entrepris, notamment via la sélection génétique, « d'adapter les animaux à des conditions de production de masse » (Selmi, Joly, et Rémondet 2014, 36), conduisant à faire du poulet industriel l'un des « animaux les plus standardisés » (Graber 2017, 1), les volailles conservent malgré tout une *irréductible individualité*. Un lot de poulets issu du même bâtiment d'élevage peut contenir des animaux plus stressés que d'autres, plus fatigués que d'autres, plus fragiles que d'autres, etc. Pour niveler ces disparités et parvenir à étourdir correctement l'ensemble des animaux, de plus en plus d'industriels augmentent la puissance générale du circuit électrique de façon à se caler sur les animaux les plus résistants, quitte à provoquer un arrêt cardiaque aux animaux les plus faibles.

Cette augmentation de la puissance électrique a plusieurs avantages pour l'industriel. Sachant que la vitesse des lignes et la configuration des établissements empêchent le contrôle systématique de l'état de conscience des animaux, elle atténue les conflits avec les services d'inspection. En effet, la dose d'électricité délivrée dans le bain est tellement puissante que les animaux en ressortent soit profondément inconscients, soit morts, et inertes dans les deux cas. Si l'absence de mouvements préserve des discussions sempiternelles sur l'état de conscience des animaux, elle ne résout pas tout puisque plusieurs vétérinaires (dont des consultants en bien-être animal et des agents de la DGAL) se disent incapables de déterminer, vu la vitesse de la chaîne, si l'inertie indique un étourdissement efficace ou une paralysie provoquée par une électro-immobilisation. Face à l'incertitude, deux éléments permettent de s'assurer que l'étourdissement est réussi : i) la présence d'animaux morts et ii) le choix de valeurs électriques réputées efficaces, c'est-à-dire justifiées par des textes réglementaires et des études scientifiques. Enfin, l'augmentation de la puissance électrique a un dernier avantage pour l'industriel. Comme le règlement de protection animale exige que les ouvriers sur chaîne réalisent des autocontrôles systématiques, le professionnel a normalement obligation de poster un ou plusieurs salariés pour observer l'état de conscience des animaux. Mais comme l'automatisation de la production a conduit à l'élimination des ouvriers sur chaîne et que « les abatteurs payent des gens qui produisent, pas des contemplatifs » (selon l'heureuse formule d'une consultante interrogée), le « stun-to-kill » est une façon de prouver aux services d'inspection (ainsi qu'aux clients) l'efficacité de l'étourdissement sans avoir besoin de mobiliser des travailleurs spécialement pour le vérifier.

Mais l'augmentation de la puissance générale du bain d'eau a aussi des limites puisqu'elle conduit dans certains cas à des problèmes commerciaux causés par la dégradation de la qualité des produits. Surtout, le système d'étourdissement par bain d'eau est considéré par les scientifiques et les ONG de protection animale comme intrinsèquement problématique (notamment en raison de l'accrochage des volailles conscientes). Pour cette raison, un nombre croissant d'acteurs de la distribution et de la restauration engagés dans des démarches « welfare-friendly » imposent à leurs fournisseurs d'abandonner ce système d'étourdissement. C'est par exemple le cas du Better Chicken Commitment, ensemble de normes relatives au bien-être des poulets de chair élaboré en 2016 par une trentaine d'associations européennes de protection animale, que la plupart des grandes entreprises du secteur alimentaire se sont engagées à respecter[335]. Et, en effet, on constate que les principaux groupes industriels avicoles européens remplacent progressivement le bain d'eau par le système d'étourdissement gazeux. Leader français et européen, LDC affirme que 52% des poulets abattus en 2020 par le groupe ont été « étourdis sous atmosphère contrôlée »[336]. Dans le discours de certains acteurs (notamment des ONG mais aussi de certains scientifiques), le système d'étourdissement par

[335] https://betterchickencommitment.com/. Consulté le 20/09/2022.
[336] Groupe LDC, « Politique bien-être, santé et respect des animaux d'élevage », juillet 2021, p.8, https://www.ldc.fr/content/uploads/2021/07/Politique-LDC-BEA-21.07.21-FR.pdf. Consulté le 20/09/2022.

mélange gazeux ferait ainsi converger les exigences productives et de protection animale. Il permettrait i) d'étourdir d'importantes quantités d'animaux, ii) sans avoir à les suspendre conscients en position inversée, iii) en neutralisant les variations individuelles, iv) de façon irréversible, c'est-à-dire sans possibilité de retour de conscience, v) fluidifiant les phases d'accrochage à la chaîne et de saignée automatique. Les impératifs commerciaux et productifs rejoindraient ainsi l'objectif de prise en compte de la sensibilité animale, incarnant une sorte de modèle de « mise à mort industrielle "humaine" » (Rémy 2003).

En fin de compte, le réajustement des impératifs productifs aux exigences du règlement européen aboutit à un résultat similaire en bovin et en volaille. Comme la production industrielle est par définition inapte à prendre en charge les singularités des animaux, la seule marge de manœuvre dont les professionnels disposent consiste d'un côté à accroître l'homogénéité de la production et/ou la spécialisation des lignes, de l'autre à intensifier[337] l'étourdissement. Mes enquêtes montrent d'ailleurs que les abattoirs les plus performants en matière de bien-être sont ceux qui abattent des animaux *déjà* homogènes et/ou qui possèdent des équipements *déjà* adaptés aux différents types d'animaux. Si l'acculturation humanitaire-industrielle est encore aujourd'hui en phase de rééquilibrage, les transformations à l'œuvre signalent que certains systèmes d'étourdissement sont voués à disparaître, notamment parce qu'ils s'avèrent incapables de répondre à cet impératif de neutralisation des variabilités animales. Elles indiquent également qu'à l'avenir, les entreprises les mieux référencées sur le marché du bien-être animal seront très certainement caractérisées par une production fortement homogène et un important capital technico-économique. La normalisation de la protection animale pourrait alors accompagner – si ce n'est renforcer – la concentration industrielle du secteur de l'abattage.

Cette possible évolution pose au moins deux grandes questions. La première concerne le transport des animaux vivants. Alors que les ONG encouragent la diminution des temps de transport, le renforcement de la concentration du secteur risquerait à l'inverse de les accroître. La seconde concerne les circuits-courts alimentaires. Les abattoirs de proximité sont nécessaires aux économies locales et aux « projets alimentaires territoriaux », dont le développement est par ailleurs encouragé par les pouvoirs publics. Or, l'enquête de terrain montre que la diversité animale est inévitable dans les établissements prestataires étant donné la variété des élevages environnants et la volonté de donner la possibilité à tous les usagers de faire abattre leurs animaux. Leur production n'est donc ni standardisée ni standardisable ; elle est nécessairement hétérogène puisque c'est la fonction même de l'abattoir prestataire qui l'impose. Si la normalisation de la protection animale devait accentuer la concentration industrielle et renforcer la fragilité voire la disparition des abattoirs prestataires incapables de se mettre à niveau, les systèmes alimentaires locaux en pâtiront et les éleveurs devront augmenter les distances parcourues pour trouver un abattoir où amener leurs animaux.

[337] Entendu dans le sens de porter à un plus haut degré d'intensité et d'efficacité.

Ces deux remarques devraient conduire à réinterroger la manière dont s'articulent les différentes étapes du parcours de vie et de mort des animaux d'élevage. Des enquêtes récentes montrent qu'une part croissante de la population souhaite la fin des productions animales (systèmes industriels et intensifiés) au profit de systèmes extensifs insérés dans une agriculture paysanne (Magdelaine, Roguet, et Dockes 2018). Or, « les pratiques extensives sont généralement par elles-mêmes facteurs d'hétérogénéité » (Landais et Balent 1993, 25), comme l'illustre cet extrait d'entretien avec une fabricante de matériel pour petits abattoirs de volailles : « forcément un petit qui élève, enfin qui abat 100, 200, 300, 500 volailles semaine il a des conditions d'élevage avec des animaux en plein air. Les animaux sont beaucoup plus costauds, c'est des animaux beaucoup plus nerveux, et ils se retrouvent à [devoir] obtenir un niveau de bien-être animal où on dit que l'animal ne doit pas bouger, l'animal ne doit pas...beh oui forcément un animal il bouge, il a couru depuis des semaines dehors, comparé à un poulet industriel qui est enfermé dans une pièce toute petite où il va pas bouger. (…) On a toujours des mouvements [en sortie de bain d'eau], et ça par exemple c'est quelque chose qui, pour les trois quarts des contrôleurs vétos, est inacceptable, parce qu'on dit "ah oui mais il bouge". (…) Je trouve ça dommage que les quelques secondes au moment de la mise à mort mettent à mal tous les petits et moyens qui eux ont un élevage qui va dans le bon sens, font des produits et ont des animaux qui sont de meilleure qualité, en meilleure santé dans leur durée d'élevage que des animaux de batterie ». Dès lors, si la normalisation industrielle de la protection animale passe inévitablement par un accroissement de l'uniformité des animaux, comment encourager le développement de systèmes d'élevage extensifs si l'hétérogénéité est un problème à l'abattoir ?

1.2.2. L'abattage rituel, amplificateur d'hétérogénéité

Si la part d'impondérables inhérente au travail d'abattage n'est jamais totalement maîtrisée, surtout dans les abattoirs où les animaux sont les plus hétérogènes, les procédés d'étourdissement contribuent grandement à la tempérer. Nous venons de le voir, le rééquilibrage de l'acculturation humanitaire-industrielle consécutif à l'ascension du bien-être animal s'est traduit par une intensification des méthodes d'étourdissement ; principale façon, en industrie, de neutraliser les singularités des animaux. A l'inverse, l'enquête de terrain montre que ce rééquilibrage conduit, dans le cas de l'abattage rituel, à accentuer les problématiques posées par la variabilité animale et ce aussi bien dans les abattoirs de bovins que de volailles.

1.2.2.1. Le cas des bovins

Cette fois, c'est en bovin que les problèmes d'hétérogénéité sont patents. Ils se posent d'abord lors de l'immobilisation des animaux. Les abattoirs prestataires qui ne possèdent qu'un seul piège de contention avec lequel ils abattent différentes catégories d'animaux (veaux, vaches, taureaux, bœufs, etc.) font fréquemment face à ce genre de problématiques,

lesquelles peuvent avoir des répercussions aussi bien au niveau réglementaire que commercial : « Nous on en avait plus qu'un [de piège], il était bien d'ailleurs. C'était un box assez grand, le seul problème c'était pour les petits veaux parce que les veaux pas très bien conformés, en dessous de 100 kg de carcasse, on a du mal à faire la contention. Et normalement quand vous faites pas la contention il faut tuer en traditionnel, sauf que pas de bol derrière il y a personne qui en veut. En traditionnel ils veulent des bons gros veaux. (…) Donc soit on les passait quand même en rituel et ils étaient pas bien contenus dans le piège, soit on les passait en traditionnel et derrière on se faisait engueuler par nos clients. Quand on travaille avec du vivant il y a toujours des impondérables et le matériel c'est des investissements qui sont énormes, avec des faibles rentabilités ». On a vu également que, dans l'un des abattoirs visités, les ouvriers ajoutent quelques équipements supplémentaires lors de l'immobilisation des petits veaux pour tenter de combler l'écart entre les mesures standards du piège et la taille des animaux. Bien qu'ils soient accentués dans le cas de l'abattage rituel, ces problèmes d'adéquation sont communs aux abattages avec et sans étourdissement.

En revanche, s'il est bien une étape où l'hétérogénéité animale s'exprime avec insistance et conduit à des conflits récurrents, c'est lors du contrôle de l'état de conscience. Celui-ci pose deux principaux problèmes, le premier est dû à une question de variabilité, le second d'incertitude. Les entretiens avec les industriels et les agents de l'Etat sont univoques à ce sujet. D'une part les délais de perte de conscience varient plus ou moins fortement d'un animal et d'une catégorie de bovins à l'autre (le cas récurrent étant celui des vaches laitières), d'autre part l'évaluation de l'état de conscience est systématiquement traversée par une phase d'incertitude, pour différentes raisons : soit parce que les indicateurs pertinents sont difficiles à observer compte-tenu de la position de l'animal et de l'environnement de travail, soit parce que les indicateurs accessibles ne sont pas suffisamment fiables, soit parce que les acteurs divergent sur ce qu'un signe donné indique ou n'indique pas. On peut schématiser le processus de perte de conscience des bovins en abattage sans étourdissement de la façon suivante :

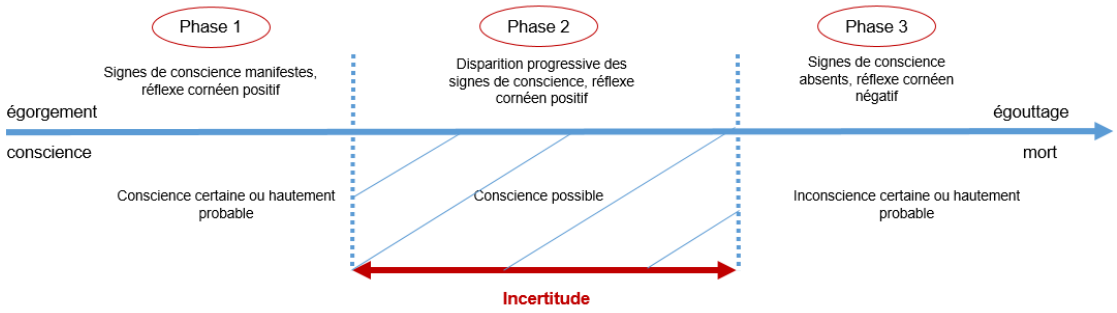


Figure 42 : Schématisation de la perte de conscience d'un bovin en abattage sans étourdissement

La première phase correspond à la période qui succède l'égorgement et durant laquelle l'animal présente des signes de conscience manifestes. Cette phase ne fait pas l'objet de divergences puisque l'animal est obligatoirement maintenu dans le piège pendant au minimum 45 secondes. Une fois ce temps minimal écoulé, l'animal entre dans une deuxième phase où les signes de conscience disparaissent de manière progressive et aléatoire. Ce n'est que lorsque la plupart voire la totalité des signes de conscience se sont dissipés que l'animal entre dans la troisième phase, celle de l'inconscience. On a donc deux phases marquées par la certitude et une par l'incertitude : durant la première la conscience est certaine ou hautement probable ; durant la deuxième la conscience *et* l'inconscience sont possibles (on est donc dans l'incertitude) ; dans la troisième l'inconscience est certaine ou hautement probable. La phase cruciale est donc la deuxième. C'est durant ce laps de temps variable et incertain que l'animal est potentiellement conscient mais aussi potentiellement inconscient puisque, comme les acteurs n'ont cessé de le répéter, un réflexe cornéen positif n'indique pas forcément une présence de conscience là où un réflexe cornéen négatif indique très probablement une absence de conscience : « On a les cas où ça a clairement perdu conscience au bout de 90 secondes, ça c'est facile. On a les cas où clairement ça n'a pas perdu conscience, et on a tout un paquet où ben on n'est pas sûr. (…) En rituel vu que c'est une mort (…) par hémorragie, la perte de conscience est progressive, et donc la disparition des signes est progressive. Ils disparaissent pas tous en même temps. (…) Quand on n'a plus de réflexe cornéen on est à peu près sûr que l'animal est inconscient. (…) Mais quand il a son réflexe cornéen, il est peut-être inconscient. Du coup vous avez des cas où vous avez un animal qui ne respire plus, qui ne bouge plus, [et le réflexe cornéen est positif]. Qu'est-ce qu'on fait...il est conscient, il est inconscient ? » ; « En rituel (…) l'animal meurt par hémorragie, donc il va perdre ses réflexes vraiment petit à petit et pas forcément dans le même ordre que quand on détruit le cerveau. Donc il y a des réflexes...c'est vraiment pas noir ou blanc, il y a plein de zones d'incertitudes beaucoup plus grises, où c'est sujet à interprétation ».

Théoriquement, l'évaluation de l'état de conscience suppose de mobiliser un faisceau d'indicateurs. Mais comme tous ne sont pas accessibles ni pertinents, les agents de l'Etat ont tendance à jouer la carte de la sécurité. C'est souvent sur l'absence de réflexe cornéen (et/ou de respiration rythmique, selon les acteurs interrogés) qu'ils s'appuient en dernier recours pour s'assurer du passage de la deuxième phase à la troisième. Mais comme ces indicateurs sont ceux qui disparaissent le plus tardivement, il arrive fréquemment que le contrôle de l'état de conscience perturbe le flux et aboutisse à des disputes avec l'industriel.

On a vu que les stratégies des professionnels sont diverses pour absorber les contraintes générées par l'obligation d'adaptation des cadences à la perte de conscience des animaux. D'une manière générale, les abattoirs prestataires prolongent le délai d'immobilisation dans le piège au-delà de 90 secondes, les abattoirs intermédiaires le fractionnent en deux phases (45 secondes dans le piège, 45 secondes en zone d'affalage) et les

abattoirs industriels utilisent plusieurs pièges en simultané. Ces différents ajustements montrent que l'application de délais standardisés ne perturbe pas outre mesure la production, bien qu'elle puisse la ralentir. La vérification des signes de conscience n'est pas non plus gênante tant qu'elle est intégrée à la routine de travail car, comme un directeur d'abattoir le disait, elle « va dans le sens d'un contrôle de l'activité dans le flux ». En revanche, c'est lorsque le contrôleur « commence à avoir une hésitation, à arrêter, à interpeller l'opérateur » que les choses se compliquent. Ce sont donc les incertitudes qui découlent de l'évaluation de l'état de conscience qui perturbent le flux productif. Autrement dit, ce n'est pas la normalisation des règles de protection animale qui pose souci en soi mais, à l'inverse, les situations qui l'empêchent. Les industriels sont en effet demandeurs de procédures stabilisées et normalisées, à tel point que le respect des temps minimaux finit souvent par se substituer à l'évaluation de l'état de conscience. Dans plusieurs abattoirs, on trouve à proximité du piège un gyrophare qui s'allume (ou change de couleur) une fois le délai de 45 ou 90 secondes écoulé. Théoriquement, le gyrophare a une fonction indicative : il signale que le temps minimum est dépassé et que les opérateurs peuvent relâcher l'animal du piège *s'il ne présente plus de signes de conscience*. Or, il n'est pas rare de voir les ouvriers actionner automatiquement l'ouverture du piège dès l'instant où le gyrophare s'allume. C'est la raison pour laquelle un vétérinaire interrogé me disait craindre l'effet contre-productif des délais minimaux : « je pense que c'est essentiel d'avoir des gars qui sont conscients de l'inconscience. (…) C'est pour ça que j'ai peur du timing, parce que le timing ça va devenir une routine. Il faut leur apprendre à être en éveil, à surveiller, et pas dire "j'ai attendu 1mn30 et tout va bien" ».

Le règlement de protection animale introduit en fait une mesure singulière puisqu'il exige des ouvriers qu'ils superposent à leur travail quotidien de production caractérisé par la vitesse, la répétition et la régularité, un travail de surveillance caractérisé par l'attention et la vigilance. Tandis que le travail d'abattage est dynamique en ce qu'il suppose d'assurer l'enchainement continu des opérations selon un rythme soutenu, l'activité de surveillance est quant à elle plutôt statique en ce qu'elle nécessite de marquer un certain temps d'arrêt pour observer attentivement l'état individuel des animaux. François Vatin rapproche le travail de surveillance-contrôle en industrie de « la mission du militaire en faction. Comme lui, [le contrôleur] doit savoir patienter des heures à attendre que "quelque chose" se passe, tout en restant prêt à intervenir à la moindre alerte » (1987, 157). Alors que l'ouvrier d'abattage engage déjà tout son corps dans une activité éprouvante sur le plan physique et mental, il est désormais attendu de lui que son esprit soit, en plus, « entièrement disponible, toutes ses fonctions psychiques parfaitement concentrées sur cet objectif » (1987, 163). Les tensions inhérentes à ce double travail d'abattage-surveillance permettent d'expliquer, au moins en partie, les raisons pour lesquelles les ouvriers tendent à faire prévaloir le respect des délais sur l'évaluation attentive de l'état de conscience des animaux.

Si ce travail de production-surveillance est exigé pour l'ensemble des abattages, il se prête mieux à l'abattage avec étourdissement. Non pas que l'étourdissement supprime toute incertitude sur l'état de conscience ; il n'est pas rare que l'état des animaux après étourdissement soit l'objet de doutes et nécessite une « mesure corrective ». Mais à la différence de l'abattage rituel, l'incertitude n'est pas systématique et, surtout, l'ouvrier peut procéder par sécurité à un deuxième étourdissement. Ce qui, dans le cas de l'abattage rituel, amène généralement à « déclasser » la carcasse, c'est-à-dire à la faire sortir du circuit halal pour la réorienter vers des débouchés conventionnels. On peut dire que l'incertitude est conjoncturelle dans le cas de l'abattage avec étourdissement tandis qu'elle est structurelle dans le cas de l'abattage sans étourdissement. Si la quasi-totalité des professionnels et des agents de l'Etat se dit favorable à un étourdissement immédiat après égorgement, c'est parce que celui-ci supprime *et* la variabilité *et* l'incertitude liées au contrôle de la perte de conscience. Car comme le soulignait une vétérinaire d'abattoir en entretien, l'individualisation des pratiques et des contrôles est inenvisageable en milieu industriel : « dans un mode industriel on peut pas dire "je vais faire mes actes en fonction de l'animal", c'est pas possible. C'est à dire qu'il faudrait évaluer chaque animal pour savoir qu'est-ce qu'on ferait comme acte dessus [i.e. étourdir ou non, attendre plus longtemps ou non, etc.] et on peut pas avoir ça avec une cadence, il faut avoir un type d'acte normalisé et codifié. (…) Si on doit assommer ben on assomme, point. Et on va pas se demander si la bête est en inconscience déjà tout de suite, plus tard, machin. On égorge et on assomme, on va pas cibler les laitières juste pour assommer que les laitières ». Comme je l'ai souligné en amont, de nombreuses personnes interrogées rapportent en effet que les signes de conscience disparaissent plus rapidement dans le cas des jeunes bovins que des vaches laitières. La détermination et l'application d'un délai normalisé seraient peut-être plus aisés dans le premier cas mais une telle distinction imposerait une subdivision des modes opératoires et des contrôles qui viendrait amplifier la lourdeur administrative et technique du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement. Surtout, cette subdivision ne règlerait pas les problèmes posés par les écarts entre les individualités.

En fin de compte, les perturbations provoquées par l'abattage sans étourdissement des bovins se heurtent à l'objectif de normalisation des pratiques (côté professionnel) et d'harmonisation des inspections (côté services de l'Etat). Si les abattoirs à faible cadence parviennent globalement à les absorber, l'augmentation des cadences (en particulier dans les abattoirs qui ne possèdent qu'un seul piège de contention) va de pair avec un accroissement des tensions entre les industriels et les services de l'Etat, car il oblige les acteurs à prendre une décision *lorsque l'état des animaux est le plus incertain*. Alors que les agents de l'Etat tendent à adopter une position sécurisante en s'appuyant sur les indicateurs de conscience qui disparaissent le plus tardivement (« le doute profite à l'animal »), les industriels mobilisent à l'inverse les signes qui permettent d'accrocher les animaux le plus rapidement possible. Selon

les cas, tantôt un accord est trouvé entre les acteurs, tantôt la situation se transforme en rapport de force quotidien qui tourne à l'avantage soit de l'industriel, soit du vétérinaire. Le cas décrit par une cheffe de service de DDPP en charge de l'inspection dans un grand abattoir de veaux l'illustre. Bien que le site possède deux pièges qu'il fait fonctionner en simultané pendant l'abattage rituel, les incertitudes liées à l'évaluation de l'état de conscience sont fréquentes et amènent à des conflits irrésolus à ce jour : « Vous savez bien les aléas qu'il y a entre un veau qui peut être inconscient en trois minutes, un qui peut être inconscient en 45 secondes et un au bout de cinq minutes il est toujours pas inconscient. (…) Ils ont une fréquence de chaine à respecter et donc le problème c'est qu'ils accrochent les animaux trop tôt puisque normalement il faut attendre les fameuses 90 secondes, qu'ils respectent, mais au bout de 90 secondes vous avez pas tous les animaux d'inconscients, donc là c'est compliqué. (…) On s'amuse à faire des calculs savants avec ça pour voir s'ils respectent bien les délais, et ils y sont à peu près à chaque fois ».

1.2.2.2. Le cas des volailles

Je suis longuement revenu sur les problèmes intrinsèques à l'utilisation du bain d'eau électrifié qui font que le procédé est en train d'être progressivement remplacé par un système d'étourdissement gazeux dans les plus grands abattoirs de volailles. Parmi les industriels qui continuent de l'utiliser, plusieurs ont choisi d'adopter des paramètres d'étourdissement supérieurs aux valeurs minimales fixées dans le règlement 1099/2009 pour neutraliser les disparités de résistance des animaux. Outre le fait que cette augmentation de la puissance électrique peut entraîner des tensions commerciales liées à la dégradation de la qualité des carcasses, c'est dans le cas de l'abattage halal qu'elle pose clairement le plus de soucis. Le problème s'est en fait installé graduellement. Avant l'adoption du règlement n° 1099/2009, les paramètres électriques étaient déterminés localement sur la base de l'expérience des professionnels et des préconisations de consultants et d'instituts techniques. Il s'agissait de régler la machine de façon à préserver en priorité la qualité des carcasses et à faire en sorte que les animaux restent immobiles au moment de la saignée. Avec la mise à l'agenda du bien-être animal, l'efficacité de l'électronarcose a fait l'objet de critiques ; certains réglages étant plus proches d'une électro-immobilisation que d'un véritable étourdissement. Le législateur européen a alors décidé de fixer dans le règlement de protection animale une obligation de moyens et une obligation de résultat. Côté obligation de moyens, le règlement impose des paramètres d'électronarcose minimaux à respecter en fonction du type de volailles abattues ; côté obligation de résultat, il exige que les abatteurs réalisent des contrôles quotidiens pour vérifier que les paramètres appliqués génèrent effectivement l'inconscience de tous les animaux. Durant les premières années d'application du règlement, les services de l'Etat se sont concentrés sur les abattoirs d'animaux de boucherie, mettant au second plan le cas des volailles. Les choses ont changé à partir de 2018, en particulier concernant l'abattage rituel. Suite à l'application des valeurs électriques minimales du règlement européen, plusieurs

DDPP ont alerté l'administration centrale au sujet de tensions avec les industriels suite aux difficultés éprouvées par ces derniers à garantir la réversibilité du procédé. Dans un premier temps, la DGAL a adopté une instruction technique succincte et générale autorisant l'utilisation de paramètres électriques inférieurs au règlement européen, à condition que les animaux ne présentent aucun signe de conscience. Les problèmes persistant, l'administration a adopté une nouvelle instruction technique en 2020 dans laquelle elle détaille les attendus réglementaires, notamment en termes de taux d'animaux inconscients après étourdissement. C'est suite à cette instruction technique que les mosquées de Paris, d'Evry et de Lyon ont annoncé dans un communiqué commun ne plus être en mesure de garantir le caractère halal des viandes de volaille.

Ces problématiques posées par l'utilisation du bain d'eau sont un autre exemple des tensions entre standardisation des techniques et individualisation des animaux, lesquelles semblent dans le cas du halal difficilement dépassables. Alors que l'intensification de l'étourdissement est la manière la plus efficace de neutraliser les singularités individuelles, le système semble atteindre une limite technique dans le cas du halal : soit les industriels fixent les paramètres en fonction des animaux les plus résistants pour maximiser les chances que tous soient correctement étourdis, et dans ce cas les volailles les plus faibles risquent de mourir, soit ils se calent sur les animaux les plus faibles pour maximiser les chances que tous soient vivants, et dans ce cas les animaux les plus résistants risquent de recouvrer la conscience avant de mourir. Le problème semble pour l'heure insoluble car, tant du côté des agents de l'Etat que du côté des agences de certification halal, les acteurs évaluent les effets de l'étourdissement sur des *individus* alors que le système d'électronarcose est conçu pour étourdir des *lots* d'animaux. Comme le disait un consultant interrogé, l'efficacité de l'électronarcose par bain d'eau dépend de « l'unité épidémiologique » considérée : « si vous travaillez sur le lot, l'électronarcose pour moi est satisfaisante. Si par contre l'unité épidémiologique devient le poulet, à ce moment-là l'électronarcose n'est pas satisfaisante. Pour moi c'est aussi simple que ça, tout dépend quelle est notre unité de mesure ». En d'autres termes, à moins de parvenir à maîtriser la multitude de facteurs qui joue sur la résistance des volailles, l'une des parties prenantes devra forcément se résoudre à accepter que le « risque zéro » ne puisse pas être garanti.

L'abattage halal industriel des volailles semble arriver à un tournant car, hormis le bain d'eau, il n'existe pour l'heure aucun système alternatif à cadences équivalentes. On trouve en fait trois principaux systèmes d'abattage en France. Dans les plus petits établissements, les volailles sont saisies manuellement, égorgées puis introduites dans un cône de contention dans lequel elles perdent conscience et meurent. Dès lors que les professionnels travaillent avec une chaîne, deux options s'offrent à eux. S'ils décident d'abattre les animaux sans étourdissement, ils doivent passer en statut dérogatoire et s'équiper d'un système de contention mécanique individuel, dont la complexité technique bride généralement les

cadences à 1000-2000 animaux abattus à l'heure. S'ils décident d'abattre les animaux avec étourdissement, ils recourent au bain d'eau électrifié, soit en maintenant une saignée manuelle, soit en utilisant un disque mécanique avec un sacrificateur posté « en reprise » pour vérifier la qualité de saignée et ré-inciser au besoin. Selon les données recueillies durant l'enquête, la cadence maximale pour l'abattage avec électronarcose et saignée manuelle se situe entre 7500 et 8500 poulets à l'heure (avec quatre à cinq sacrificateurs) et passe à plus de 10.000/h lorsqu'il est effectué avec disque mécanique. Le système d'étourdissement gazeux n'est pas accepté par les agences de certification halal (françaises en tout cas) car les paramètres utilisés entraînent la plupart du temps un arrêt cardiaque aux animaux. La seule alternative industrielle existante à l'heure actuelle est le « head-only system ». Développé par une entreprise néerlandaise pour remédier aux problèmes posés par le bain d'eau, le procédé fonctionne de la façon suivante : une fois suspendues à la chaîne par les pattes en position inversée, les volailles sont introduites automatiquement dans un cône de contention doté d'un système d'électrodes venant se placer au niveau du crâne des animaux. Chaque cône est équipé d'un détecteur qui évalue la résistance individuelle des volailles et délivre en fonction la dose de courant appropriée. Le système est donc capable de prendre en charge les variations individuelles, améliorant l'efficacité de l'étourdissement d'un côté et évitant de provoquer aux animaux un arrêt cardiaque de l'autre, ce qui signifie que le procédé pourrait être accepté par certaines autorités islamiques pour la production de viande halal (Fuseini 2018). Cela dit, d'une part aucun système de ce type n'est installé en France actuellement, d'autre part il présente le désavantage de maintenir la phase d'accrochage des volailles conscientes en position inversée, source de stress et de douleur pour les animaux.

1.3. L'abattage rituel, entre contraintes technico-économiques et risque de réputation

Nous venons de voir que l'application du règlement n°1099/2009 conduit à d'importantes tensions entre services de l'Etat et industriels, tant dans le cas de l'abattage des bovins que des volailles, illustrant les difficultés rencontrées par les pouvoirs publics à articuler liberté de culte, enjeux économiques et normalisation de la protection animale. Si certains pays ont opté pour l'interdiction de l'abattage sans étourdissement, le gouvernement français a fait le choix de maintenir la dérogation à l'étourdissement tout en augmentant en parallèle les contraintes entourant la pratique. Cette régulation « en entonnoir » traduit la volonté du législateur d'éviter d'aborder frontalement la question et de trouver des voies détournées pour faire évoluer les pratiques.

C'est ce qui s'est par exemple produit à la fin des années 2000 suite à une série de controverses sur l'abattage rituel. En 2005, l'administration publie un rapport interne sur « le champ du halal » dans lequel elle affirme que « l'abattage sans étourdissement préalable tend à devenir la norme pour certaines espèces » et que « la proportion atteinte par les mises à mort

sans pré-étourdissement traduit un détournement de l'esprit des textes sur la protection animale » ; le rapport estimant que 80% des ovins et 20% des bovins et des veaux sont abattus rituellement (Riera et al. 2005, 33). En 2008, la DGAL conduit une enquête auprès des services vétérinaires à l'issue de laquelle elle rapporte que l'abattage sans étourdissement concerne en fait 13% des veaux, 12% des gros bovins et 49% des ovins-caprins (Dunoyer 2008, 347). Deux ans plus tard, onze associations de protection animale interpellent le président de la République Nicolas Sarkozy sur le fait que l'abattage sans étourdissement devient majoritaire en abattoir (en particulier pour l'espèce ovine) et que la viande qui en est issue « se retrouve désormais dans les circuits classiques (boucheries, grandes surfaces, cantines, restaurants) sans aucune mention informative pour le consommateur »[338]. Les controverses atteignent un pic entre 2011 et 2012. D'un côté l'émission *Envoyé Spécial* consacre un reportage sur les abattoirs français dont une partie porte sur l'abattage sans étourdissement, de l'autre Marine Le Pen, alors candidate à l'élection présidentielle, amplifie les polémiques en affirmant que « l'ensemble de la viande qui est distribuée en Ile-de-France, à l'insu du consommateur, est exclusivement de la viande halal »[339]. L'Etat réagit en adoptant en urgence deux arrêtés[340] qui précipitent l'application de certaines dispositions du règlement 1099/2009 et obligent les industriels à établir un système d'enregistrement « permettant de vérifier que l'usage de la dérogation correspond à des commandes commerciales qui le nécessitent ». Ainsi, par l'adoption de ces deux arrêtés, les pouvoirs publics imposent une traçabilité implicite minimale des carcasses issues d'abattages sans étourdissement, sans aller toutefois jusqu'à un étiquetage officiel des viandes qui serait trop contraignant du point de vue des industriels et stigmatisant du point de vue des communautés religieuses (Jourdan 2013; Hochereau et Selmi 2015).

Les mesures successives de protection animale résultent de compromis et d'arbitrages similaires. C'est le cas de l'accord sur les 45 secondes minimales et les 90 secondes maximales dans le cas de l'abattage sans étourdissement des bovins, tout comme l'autorisation de déroger aux valeurs électriques minimales du règlement européen dans le cas de l'abattage rituel des volailles au bain d'eau. Or, l'enquête de terrain met clairement en évidence que ces mesures multiplient les incertitudes et les tensions plus qu'elles ne les résorbent. Dans le cas de l'abattage des bovins, certains vétérinaires se retrouvent pris entre la pression de l'industriel et celle de leur hiérarchie, d'autant que les éléments scientifiques dont ils disposent pour légitimer leurs décisions peuvent toujours être discutés du fait des subtilités

[338]« Abattage rituel sans étourdissement : Assez de promesses, place aux actes ! Lettre ouverte à Nicolas Sarkozy », 10 juin 2010, https://www.30millionsdamis.fr/fileadmin/user_download/presse/abattage-rituel.pdf. Consulté le 13/09/2022.

[339] « L'offensive anti viande halal de Marine Le Pen », *Le Parisien*, 18 février 2012, https://www.leparisien.fr/elections/presidentielle/marine-le-pen-veut-saisir-la-justice-et-cible-la-viande-halal-18-02-2012-1867138.php. Consulté le 13/09/2022.

[340] L'arrêté du 28 décembre 2011 relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux et l'arrêté du 31 juillet 2012 relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort.

inhérentes à l'évaluation de l'état de conscience des animaux. Même chose dans le cas de l'abattage des volailles au bain d'eau où, en plus de la double injonction de l'animal inconscient et vivant qui s'avère souvent contradictoire, les conditions industrielles de production rendent tout contrôle rigoureux et systématique de l'état de conscience des animaux particulièrement délicat.

Finalement, l'accroissement des contraintes productives, consécutif à l'adoption des mesures successives de protection animale, amène les industriels interrogés à souhaiter que l'abattage avec étourdissement se généralise aux abattages religieux. Tous sont peu ou prou sur la même ligne : ils pratiquent l'abattage rituel parce que leurs clients le leur demandent ou parce que le marché halal est nécessaire à la pérennité économique de leur entreprise. Dans le même sens, l'interprofession du bétail et des viandes (Interbev) affirme ouvertement depuis 2019 que « la filière est favorable à la généralisation de l'étourdissement à toutes formes d'abattage, à condition que les modalités de mise en œuvre soient entérinées par l'État et les cultes. Et de rappeler, en outre, qu'il n'y a pas d'intérêt technico-économique pour les opérateurs de la filière à ne pas faire d'étourdissement »[341]. En volaille, alors que la quasi-totalité des volumes de viande halal est déjà issue d'abattages avec étourdissement au bain d'eau[342], l'accroissement des exigences réglementaires pousse les industriels à se conformer aux valeurs minimales du règlement européen. En effet, comme les industriels qui dominent le marché refusent catégoriquement d'être dérogataires pour ne pas entacher leur réputation et avoir à prouver la correspondance entre les commandes commerciales et les volumes d'abattage halal, ils doivent nécessairement s'aligner sur les valeurs du règlement européen et en garantir l'efficacité sur le terrain. C'est pourquoi l'application de l'instruction technique de 2020 pourrait entraîner une multiplication des conflits et des ruptures commerciales, à l'instar de l'ARGML (agence de la mosquée de Lyon) qui a récemment déclaré avoir rompu ses partenariats avec Royal Bernard, Halal Selection et Carrefour Halal[343]. En fin de compte, que ce soit dans le cas de la volaille ou des bovins, les pouvoirs publics tentent de faire évoluer l'abattage rituel par des voies détournées. Comme la densification réglementaire amplifie les contraintes technico-économiques, elle encourage implicitement les industriels à rapprocher autant que faire se peut les pratiques rituelles des normes conventionnelles.

A cette première dynamique réglementaire s'ajoute une seconde d'ordre commercial. Si la plupart des entreprises de l'agroalimentaire se positionnent sur le marché de la viande halal, l'abattage rituel comporte quant à lui un important « risque de réputation » (Cailleba 2009), en particulier depuis que les associations de défense des animaux multiplient la diffusion de

[341] https://www.interbev.fr/fiche/discussions-autour-de-labattage-sans-etourdissement-article-de-synthese/. Consulté le 13/09/2022.
[342] Le leader français et européen LDC, qui possède sa propre marque de produits halal « Réghalal », affirme par ailleurs que « 100% des animaux abattus par le Groupe (pour l'ensemble des espèces et des pays) sont étourdis préalablement à l'abattage ». Groupe LDC, « Politique bien-être, santé et respect des animaux d'élevage », *op cit* p.8.
[343] https://argml.com/certifies/marques-certifiees/. Consulté le 13/09/2022.

vidéos filmées en caméra cachée. L'entreprise Charal, filiale du groupe Bigard, en a fait les frais en 2009. Alors que des images issues de son abattoir messin font polémique[344], Charal décide d'imposer dans l'ensemble de ses établissements pratiquant l'abattage rituel un étourdissement post-égorgement immédiat et systématique. Le risque de réputation est d'autant plus nuisible que le bien-être animal est désormais incontournable dans les politiques RSE des entreprises agroalimentaires et que ces dernières travaillent, dans ce cadre, avec des ONG welfaristes farouchement opposées à l'abattage sans étourdissement. Interbev dit par exemple s'être « rapprochée en 2017 de quatre ONG "welfaristes" : l'Oeuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoir (OABA), Compassion In World Farming France (CIWF France), Welfarm – Protection mondiale des animaux de ferme et la Fondation Droit éthique et Science (LFDA) »[345]. Dans le cadre de ce partenariat, l'interprofession a développé des dispositifs d'évaluation de la protection animale en abattoir pour faire évoluer les pratiques et garantir la conformité des établissements aux réglementations en vigueur[346]. Les acteurs de l'agroindustrie s'impliquent aussi dans diverses démarches d'assurance qualité et de labellisation (Bismuth et al. 2018). C'est le cas précédemment cité de l'« étiquette Bien-être animal », lancée en 2018 par l'enseigne Casino aux côtés de trois associations de protection animale (CIWF France, OABA et Fondation Droit Animal), rejoints depuis par Welfarm côté protection animale et par Agromousquetaires, Carrefour, Lidl, les magasins U, Fermiers de Loué et du Sud-Ouest, Fleury-Michon, Galliance et Herta[347] côté agroindustrie. En contrepartie des efforts fournis, les associations de protection animale valorisent publiquement certaines entreprises. Ainsi, l'OABA décerne chaque année des « médailles d'honneur »[348] et le CIWF des « trophées »[349] aux personnes et organisations ayant amélioré leurs pratiques en matière de bien-être animal. Au niveau international, le *Business Benchmark on Farm Animal Welfare* (BBFAW) évalue et hiérarchise depuis 2012 les engagements et performances de bien-être animal des principales entreprises mondiales de l'agroalimentaire[350]. Dans ce processus d'incorporation du bien-être animal dans les politiques RSE des entreprises, un nombre croissant de distributeurs exigent que les industriels qui les fournissent leurs apportent la garantie que les circuits avec et sans étourdissement soient entièrement étanches, comme la directrice qualité d'un grand groupe industriel me le rapportait : « Certains [distributeurs] ont le culot d'aller nous demander de ne plus leur fournir de viande issue d'animaux non assommés alors qu'en parallèle ils nous

[344] « Charal poursuivi pour "cruauté envers les animaux" », *L'Obs*, 2 septembre 2009, https://www.nouvelobs.com/societe/20090902.OBS9727/charal-poursuivi-pour-cruaute-envers-les-animaux.html. Consulté le 13/09/2022.
[345] https://www.interbev.fr/enjeux-societaux/pacte-engagement-societal/concertations-avec-les-parties-prenantes-externes/. Consulté le 13/09/2022.
[346] https://www.interbev.fr/ressource/grille-devaluation-de-la-protection-animale-a-labattoir/. Consulté le 13/09/2022.
[347] https://www.etiquettebienetreanimal.fr. Consulté le 13/09/2022.
[348] https://oaba.fr/le-palmares. Consulté le 13/09/2022.
[349] https://www.agrociwf.fr/trophees/. Consulté le 13/09/2022.
[350] https://www.bbfaw.com/. Consulté le 13/09/2022.

demandent de développer des produits halal. Ils voudraient qu'on ait deux circuits vraiment spécialisés, un pour le conventionnel issu d'animaux étourdis, et un pour le rituel issu d'animaux égorgés, mais que jamais, à aucun moment, les deux ne se croisent. Sauf que d'un point de vue industriel c'est impossible ». L'incongruité de ce type de demandes pousse certains industriels à limiter ou à mettre fin à l'abattage rituel sans étourdissement. La société SVA Jean Rozé, filiale des Mousquetaires (Intermarché), a ainsi annoncé avoir stoppé la pratique au premier juillet 2022[351].

2. Problèmes moraux

2.1. Un conflit d'intolérables entre économies morales humanitaire et islamique

Lors de la construction de mon problème de recherche, j'ai posé l'hypothèse d'un conflit d'intolérables entre économie morale humanitaire et économie morale islamique dans les abattoirs français. Selon la première conception, la vie est sacrée car sensible et l'accès à la chair ne peut se faire qu'en annihilant la conscience des animaux, siège de la douleur. Selon la seconde, la vie est sacrée car d'origine divine et, seul Dieu pouvant autoriser ou interdire d'y attenter, l'accès à la chair ne peut se faire qu'en suivant les prescriptions divines en matière d'abattage. La souffrance et la mort sont respectivement les deux intolérables de chaque économie morale : on ne fait pas souffrir un animal en le mettant à mort dans le premier cas, on n'abat pas un animal déjà mort dans le second. L'enquête de terrain nous a permis de voir qu'un tel conflit était effectivement patent en abattoir. Je commencerai par revenir sur l'exigence de l'animal inconscient dans un premier temps et sur l'exigence de l'animal vivant dans un second temps.

2.1.1. De la casuistique scientifico-réglementaire de l'animal conscient…

Côté humanitaire, l'intolérable est inscrit dans la loi. Il s'est d'abord traduit par l'obligation d'étourdissement des animaux préalablement à la saignée dans la seconde moitié du XXe siècle puis par l'accroissement des exigences réglementaires à partir des années 2000. Depuis, les acteurs et organisations scientifiques jouent un rôle fondamental dans la production de l'économie morale humanitaire. Les médecins et vétérinaires zoophiles du siècle passé ont laissé place à des collectifs de chercheurs versés dans l'*animal welfare science* et, plus récemment, dans l'*animal cousciousness research* (Birch, Schnell, et Clayton 2020). A l'étape de l'abattage, l'EFSA et l'ANSES sont les principaux producteurs de données scientifiques destinées à être reformulées en normes juridiques (versant réglementaire) et industrielles (versant productif). L'EFSA a mis sur un pied un vaste

[351] « Maltraitance animale. L'abattoir breton met fin à l'abattage rituel », Ouest France, 17 juillet 2022, https://www.ouest-france.fr/economie/agriculture/maltraitance-animale-l-abattoir-breton-met-fin-a-l-abattage-rituel-68e762e6-0130-11ed-9acd-64e50fce31e3. Consulté le 13/09/2022.

dispositif d'évaluation et de surveillance de l'état de conscience des animaux avec, pour chaque espèce, des recommandations d'indicateurs de conscience, d'inconscience et d'absence de vie, notamment présentées sous la forme de « toolboxes » (cf chapitre 5). Par-delà l'armature scientifique du dispositif, le but poursuivi est éminemment moral puisque, comme le rappelle le règlement européen, « le bien-être des animaux est une valeur communautaire » qui consiste, en abattoir, à « prendre les mesures nécessaires pour éviter la douleur et atténuer autant que possible la détresse et la souffrance des animaux pendant l'abattage ou la mise à mort » [352]. Comme la suppression de la sensibilité suppose l'inhibition du cortex cérébral, il s'agit de mettre tous les moyens en œuvre (grâce aux investigations scientifiques et à leur implémentation réglementaire, mais aussi aux innovations techniques et organisationnelles) pour s'assurer que les méthodes d'abattage provoquent aux animaux une inconscience instantanée qui perdure jusqu'à leur mort. Le passage du scientifique au productif s'opère notamment par le déploiement d'un impressionnant dispositif réglementaire multiscalaire, présenté dans le chapitre 5 : pour le professionnel, i) élaboration et application de « modes opératoires normalisés » en matière de protection animale, ii) autocontrôles (contrôles réalisés par les ouvriers dans le cadre de leur activité de routine) et iii) contrôle interne (contrôles réalisés selon un plan d'échantillonnage déterminé sur ordre du responsable de protection animale de l'abattoir) ; pour les services vétérinaires, i) inspection régulière et inopinée du fonctionnement de l'abattoir (sachant que l'abattage sans étourdissement doit être inspecté chaque jour où il est effectué), ii) inspection au moins une fois par an du contrôle interne du professionnel, iii) inspection complète de protection animale réalisée deux fois par an. Concernant le contrôle de l'efficacité de l'étourdissement (abattage conventionnel) ou de la maîtrise de la perte de conscience (abattage sans étourdissement), le contrôle consiste en la vérification, aux différentes étapes de la mise à mort des animaux, de l'absence de signes de conscience et de signes de vie, sur la base des recommandations de l'EFSA et l'ANSES.

Ces vastes dispositifs d'évaluation et de surveillance de l'état de conscience des animaux prennent la forme d'une véritable casuistique de type scientifico-réglementaire. Généralement définie comme « la partie de la théologie qui traite des cas de conscience »[353] et longtemps rattachée au christianisme, la démarche casuistique est en fait inhérente à la condition humaine et son besoin de résoudre « des cas difficiles, complexes ou douteux en matière d'agir moral » (Pacheco 2011, 196). On peut à cet égard la définir comme l'« application des règles morales générales à des cas concrets via une articulation entre l'universalité d'une norme et la particularité d'un agir » (cité par Pacheco 2011, 197). En élaborant un tel système de surveillance de l'état de conscience des animaux, les agences administratives et les services de l'Etat n'ont d'autre objectif que de fournir aux abattoirs une méthode scientifico-morale permettant de prendre en charge les cas de conscience posés par la

[352] Règlement CE n°1099/2009, *op cit* p.1.
[353] https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/casuistique/13688. Consulté le 20/09/2022.

manifestation de la souffrance lors de l'abattage des animaux. Il s'agit de donner aux acteurs un cadre leur permettant de s'assurer (à eux-mêmes) et de prouver (aux autres) que les animaux ne souffrent pas durant l'ensemble des opérations de mise à mort. La lourdeur scientifique, réglementaire et technique du dispositif est proportionnelle au poids moral du cas de conscience. Si la DG SANCO aux côtés de l'EFSA et la DGAL aux côtés de l'ANSES déploient ces imposants systèmes de normalisation et surveillance des pratiques d'abattage, c'est bien pour contrecarrer l'irruption de l'intolérable souffrance lors de la mise à mort.

C'est pourquoi l'abattage rituel sans étourdissement pose aujourd'hui à la raison humanitaire un grave cas de conscience. Alors que les institutions scientifiques s'affairent à déterminer au pourcentage près le degré de fiabilité d'un indicateur donné pour prévenir la survenue du moindre état de conscience, qu'elles élaborent des méthodes et des protocoles d'échantillonnage de plus en plus pointus pour contrôler l'efficacité des pratiques d'étourdissement (ANSES 2019; 2021b), qu'elles tentent d'investiguer plus avant les « niveaux et les contenus de la conscience » (Neindre et al. 2017) de certains animaux, les défenseurs de l'abattage religieux sans étourdissement continuent délibérément de donner la mort sans se donner la peine d'annihiler préalablement la conscience des animaux. Un groupe d'experts de l'ANSES a ainsi tenu à souligner dans un avis publié récemment « les difficultés inhérentes à la coexistence de processus avec et sans étourdissement, ainsi que le permet la dérogation prévue dans le règlement 1099/2009/CE. Ces difficultés sont éprouvées tant par les opérateurs chargés de la mise à mort que par les acteurs du contrôle et sont d'ordre éthique et de morale personnelle. Pour ces raisons et bien que l'abattage sans étourdissement soit en dehors de la question de l'auto-saisine, un expert du CES [comité d'experts spécialisés] a considéré, malgré son accord sur les travaux scientifiques menés, la conclusion et les recommandations qui en sont issues, qu'il s'abstenait d'en adopter les termes » (ANSES 2021b, 2). Dans le même sens, plusieurs personnes interrogées durant l'enquête de terrain dénoncent ce qu'ils perçoivent comme un deux poids deux mesures entre l'accroissement des exigences de protection animale et le maintien de la dérogation à l'étourdissement. Alors que la loi oblige à scruter les moindres mouvements des animaux pour détecter les potentiels états de conscience dans le cadre de l'abattage conventionnel, elle permet de laisser les animaux perdre conscience graduellement dans le cadre de l'abattage rituel sans étourdissement. Mais, nous l'avons vu, la dérogation à l'étourdissement n'est pas sans bornes, pas plus que la perte de conscience n'est extensible à souhait. Depuis l'arrêté de 2011, l'abattage sans étourdissement fait l'objet d'un encadrement plus strict et, depuis 2012, la DGAL exige que les bovins soient obligatoirement maintenus au minimum 45 secondes dans le piège de contention, que les animaux n'en soient libérés que s'ils sont inconscients et qu'ils soient systématiquement étourdis s'ils présentent encore des signes de conscience au bout de 90 secondes. Autant de façons d'instaurer, sur la base des recommandations scientifiques et d'un compromis avec les organisations professionnelles, des frontières entre la mort tolérable et

intolérable. Comme l'interdiction de la dérogation à l'étourdissement est impossible compte-tenu des lois garantissant le libre exercice du culte, la DGAL s'emploie à définir les contours de la mort acceptable et inacceptable. Dans le cas de l'abattage rituel des bovins, le franchissement des limites du tolérable est question de secondes : acceptable à 45 secondes, inacceptable à partir de 90.

Mais cette casuistique scientifico-réglementaire ne va pas sans soulever des problèmes sur le terrain. On l'a vu, d'une part les acteurs rapportent à l'unanimité des temps de perte de conscience variables, d'autre part l'état des animaux est loin d'être toujours évident à apprécier. A la différence de l'abattage avec étourdissement, le contrôle de l'abattage sans étourdissement est, on l'a vu, invariablement traversé par une phase d'incertitude. Celle-ci conduit sur le terrain à une intense casuistique et à divers arbitrages. Un cas est revenu de façon récurrente : que faire lorsque certains bovins présentent une perte de conscience prolongée au-delà des 90 secondes préconisées ? Cette question travaille d'autant plus les acteurs que, d'une part les signes de conscience ne sont pas toujours accessibles compte-tenu des équipements utilisés, d'autre part ceux qui le sont ne facilitent pas forcément la prise de décision. Que faire ? Faut-il systématiquement étourdir les bovins au risque que la carcasse soit refusée par l'agence halal et qu'un nouvel animal soit égorgé à vif en compensation ? Faut-il prolonger le délai d'attente quitte à maintenir l'agonie de l'animal mais éviter d'avoir à en abattre un autre ? Qu'est-ce qui est pire, qu'un seul animal souffre peut-être plus longtemps ou que deux animaux souffrent peut-être autant ? On l'a vu, plusieurs vétérinaires acceptent de dépasser les 90 secondes. Soit parce qu'ils estiment que l'inconscience est en bonne voie mais pas encore complètement installée, soit parce qu'ils estiment que la variabilité des temps de perte de conscience est physiologique et que la limiter arbitrairement à 90 secondes n'a aucun sens. Mais les vétérinaires qui acceptent de dépasser le délai sont généralement ceux qui travaillent dans des abattoirs où le rythme de production est bas. Lorsque le professionnel est plus à cheval sur les cadences et qu'il met la pression pour libérer l'animal du piège à 45 secondes et l'accrocher immédiatement à 90, l'incertitude peut virer au conflit. Soit le « doute profite à l'animal », ce qui impose d'étourdir l'animal (risque commercial) ou de prolonger le délai d'attente en zone d'affalage (risque productif), soit l'incertitude profite à la production et, en l'absence d'éléments probants, l'animal est suspendu au bout des 90 secondes au rail aérien (risque de bien-être animal).

Ces divers arbitrages montrent que le cadre scientifico-réglementaire est insuffisant pour gérer les problématiques soulevées par l'absence d'étourdissement et que sa mise en œuvre conduit même à des conflits fréquents entre services d'inspection et professionnels. Ils montrent aussi que l'abattage sans étourdissement heurte frontalement les fondements de l'économie morale humanitaire car, quelle que soit l'option choisie par le professionnel ou le vétérinaire (étourdir à 90 secondes ou prolonger l'attente), on se situe, dans les deux cas, à la limite voire en dehors du tolérable. C'est seulement parce que la loi autorise la dérogation à

l'étourdissement que certains acteurs, partisans de la raison humanitaire, procèdent à de tels arbitrages. Car même lorsque certains vétérinaires se montrent favorables à la pratique de l'égorgement à vif ou, du moins, ne s'y opposent pas par principe, la quasi-totalité aimerait qu'un étourdissement post-saignée soit appliqué pour contrecarrer la variabilité des délais de perte de conscience.

2.1.2. …à la casuistique juridico-théologique de l'animal mourant

L'imposante charge morale qui accompagne les discussions sur l'abattage rituel et la surfocalisation sur la question de l'étourdissement empêchent en fait de voir qu'une seconde économie morale travaille la première, notamment en déplaçant les frontières de l'espace moral vers d'autres valeurs cardinales. L'analyse de la littérature et l'enquête de terrain montrent en effet que l'économie morale islamique substitue à l'opposition conscience/inconscience le couple vivant/mort. Du côté de la littérature, Mohamed Hocine Benkheira a mis en évidence que les jurisconsultes musulmans de l'époque classique soulignent unanimement que, pour pouvoir être abattue, « la victime doit être *vivante*. Cette condition est obligatoire. En effet, il est interdit de consommer un animal encore en vie (d'en prélever une partie alors qu'il est vivant en vue de la consommer) ou déjà mort. Cependant, on ne peut manger un animal qu'une fois mort, et pour le mettre à mort il faut s'assurer qu'il est encore en vie. C'est parce que l'abattage rituel a pour but de mettre à mort l'animal qu'il est impératif que celui-ci soit vivant » (1999, 6). Comme les jurisconsultes posent ce point comme essentiel, les choses se compliquent dès lors que la frontière entre la vie et la mort se brouille parce que l'état de l'animal à abattre est incertain, par exemple lorsqu'il est gravement malade ou blessé. « Le problème posé par la bête mourante ou malade tient au fait que, pour qu'une victime soit licite, il faut que l'on soit certain qu'elle est morte du fait de l'acte rituel du *dhakât*. Si la cause de la mort est autre, alors la victime est illicite (*mayta*) » (1999, 15). Que faire alors lorsqu'on se trouve face à un animal dont l'état physique est sérieusement affecté au point qu'il risque de perdre la vie ? Pour répondre à cette question, « les juristes ont été amenés à définir deux notions techniques importantes : les signes de la vie (*dalâ'il l-hayât*) et les parties vitales (*maqâtil*) » (1996, 24). Pour chacune de ces deux notions, les juristes médiévaux ont dressé une liste d'éléments précis à observer. Concernant les signes de la vie, ils sont au nombre de cinq : « écoulement du sang ; clignement des yeux ; agitations des pattes ; mouvement de la queue ; respiration. On peut les ramener à deux : écoulement du sang et mouvement physique, ou ce qui en tient lieu, comme la respiration dont on sait qu'elle n'est possible qu'avec la vie ». Pour ce qui est des parties vitales qui, si elles sont atteintes, « invalident tout *dhakât* », on en retient également cinq : « la section de la moelle épinière (*inqiṭâ' an-nukhâ'*) ; la section des jugulaires (*qaṭ' al-awdâj*) ; la perforation de l'intestin grêle (*kharq al-maṣîr*) ; l'épanchement des viscères (*intithâr al-ḥashwa*) ; l'épanchement de la cervelle (*intithâr ad-dimâgh*). Si un de ces organes vitaux a été endommagé au point que la vie de l'animal a été sérieusement mise en danger, il ne peut être

mis à mort rituellement et ne peut donc être consommé, car il a le statut de *mayta*, et cela même s'il est agité par des mouvements – car dans ce cas il est comme la bête qui s'agite après avoir été égorgée : le fait qu'elle bouge ne signifie pas qu'elle va survivre » (1999, 17). Par conséquent, « si la bête étouffée (*munkhaniqa*) ou qui a reçu des coups (*mawdûda*) à l'aide de pierres ou d'un bâton est toujours en vie, sa mise à mort est licite, selon le point de vue le plus répandu (*mashhûr*), à condition qu'aucune de ses parties vitales n'ait été éventrée (*ghayr manfûdha l-maqâtil*) » (1996, 25).

Il est frappant de voir à quel point cette casuistique islamique médiévale ressemble à la casuistique scientifique actuelle, quand bien même une telle comparaison serait anachronique. On a, d'un côté, un ensemble de « parties vitales » et de « signes de vie » à observer pour s'assurer que l'animal est bien *vivant* au moment de sa mise à mort, de l'autre un ensemble d'indicateurs de « signes d'inconscience » – « *outcomes of unconsciousness* » – et de « signes de mort » – « *outcomes of death* » – à relever pour garantir qu'il est bien *inconscient*. On trouve même une analogie presque parfaite entre les « signes de conscience » (Nielsen et al. 2020, 77) côté humanitaire et les « signes de vie » côté islamique. A la différence (fondamentale) près que les signes de conscience doivent être *absents* du côté humanitaire tandis que les signes de vie doivent être *présents* du côté islamique.

Tableau 13 : Mise en perspective de la casuistique islamique médiévale avec la casuistique scientifique actuelle

Casuistique scientifique actuelle	**Casuistique islamique médiévale**
Signes de conscience (*outcomes of consciousness*)	Signe de vie (*dal'âil al-ḥayât*)
Respiration rythmique	Respiration
Présence de tonus musculaire	Agitation des pattes / mouvement de la queue
Tentative de redressement/reprise de posture	
Présence de réflexe cornéen ou palpébral	Clignement des yeux

Cette casuistique juridico-théologique se retrouve chez les acteurs contemporains de l'abattage islamique, en particulier à propos de l'étourdissement. Dans son ouvrage *Le Halâl*, Mostafa Brahami (co-auteur de l'ouvrage susmentionné *Le marché du halal*) liste un inventaire des opinions anciennes et contemporaines de jurisconsultes musulmans sur la question de l'animal vivant. Le principal verset du Coran sur lequel les différents juristes se basent est le verset trois de la sourate cinq : « Vous sont interdits la bête trouvée morte, le sang, la chair de porc, ce sur quoi on a invoqué un autre nom que celui d'Allah, la bête étouffée, la bête assommée ou morte d'une chute ou morte d'un coup de corne, et celle qu'une

bête féroce a dévorée - sauf celle que vous égorgez avant qu'elle ne soit morte »[354]. Commentant la dernière partie du verset, Brahami écrit « que toute bête non encore morte, qui s'étouffe, qui a été assommée, qui tombe dans un puits, ou qui est en train de mourir, et qui peut être abattue selon les règles islamiques devient alors licite de consommation et d'utilisation si on l'abat selon les règles islamiques. La condition est que la bête soit saignée selon les règles islamiques avant son dernier souffle. Mais s'il n'y a plus de souffle de vie, elle devient illicite de consommation » (2014, 131). Il poursuit en précisant que la présence d'un « souffle de vie » peut se repérer à plusieurs signes, lesquels font l'objet de divergence entre les juristes des quatre écoles : certains exigent « qu'il reste chez la bête une vie stable (…) [qui] peut être décelée par des mouvements brutaux de la bête par exemple, ou par des flux puissants de sang, une fois la bête égorgée. Mais pour la très grande majorité, il suffit qu'il y ait encore un souffle de vie dans la bête », observable au « fait que son œil cligne, que sa queue ou une patte bougent ou tout autre signe » (2014, 131-32).

Deux éléments sont à relever de ces avis cités par Brahami. Primo, de la même manière que les scientifiques de l'EFSA, les jurisconsultes musulmans se livrent à une énumération d'indicateurs à mobiliser pour évaluer l'état des animaux et prendre, en fonction, une décision appropriée. Secundo, si l'on suit ce que Brahami rapporte, alors l'utilisation de la plupart des méthodes d'étourdissement est licite puisqu'elles affectent le cerveau (pour certaines de façon irréversible) mais n'ôtent pas le « souffle de vie » présent dans l'animal. C'est par exemple le cas du pistolet à tige perforante qui détruit le cerveau des bovins mais maintient le cœur en activité pendant huit à dix minutes[355]. Pourtant, Brahami récuse quelques pages plus loin l'utilisation de la plupart des méthodes d'étourdissement pour différentes raisons, dont « le risque de mort de l'animal » (2014, 263). Comme le fait remarquer Awal Fuseini à partir de ses enquêtes sur l'abattage islamique en Angleterre, « il semble qu'il n'y ait pas de consensus sur la définition et l'évaluation correctes de la mort au sein de la communauté musulmane. A l'époque où les règles religieuses relatives à l'abattage ont été rédigées, il y a quelques 1400 ans, personne ne connaissait la fonction du tronc cérébral et la mort était probablement définie par l'absence de battement de cœur. Cependant, grâce aux progrès réalisés dans le domaine des neurosciences, la mort chez l'homme est désormais définie par la perte irréversible des fonctions du cerveau »[356]. La question du caractère « vivant » de l'animal reste donc entière.

[354] https://coran.oumma.com/sourate/5. Consulté le 20/09/2022.
[355] Temple Grandin, "Questions about death of the animal when different stunning methods are used before Halal or Kosher Slaughter", en ligne, https://www.grandin.com/ritual/questions.diff.stun.methods.html. Consulté le 20/09/022.
[356] Traduit par mes soins : « …there appear to be no consensus on the correct definition and assessment of death within the Muslim community. At the time the religious slaughter rules were written some 1400 years ago, no one knew about the function of the brain stem so death was probably defined based on the absence of a beating heart. However, advancement in the field of neuroscience has meant that death in humans is now defined based on the irreversible loss of function of the brain » (Fuseini 2019, 12).

Ces éléments ressortent de l'enquête de terrain. Côté bovin, les acteurs se basent plutôt sur la mort cérébrale et, à ce titre, la plupart refusent l'étourdissement préalable et post-égorgement au pistolet à tige perforante. Néanmoins, ce refus s'accompagne d'interrogations chez plusieurs d'entre eux. C'est le cas d'un sacrificateur qui disait refuser l'étourdissement pour des raisons religieuses mais préfèrerait l'utiliser pour des raisons affectives. C'est aussi le cas d'un deuxième sacrificateur, ancien employé d'un abattoir industriel, qui rapportait être entré en conflit avec sa direction suite à la décision d'étourdir immédiatement et systématiquement les animaux après saignée. Même après être allé trouver sa mosquée accréditrice, ses doutes ne furent pas levés au point qu'il choisit de quitter l'abattoir pour rejoindre une agence de certification halal refusant l'utilisation de toute forme d'étourdissement. C'est encore le cas d'un boucher halal actionnaire d'un des abattoirs visités (abattoir n°4) qui se disait perturbé par l'absence de consensus religieux sur la question. Comme l'abattage halal des bovins se déroule dans son établissement de deux façons – sans étourdissement selon le premier mode opératoire, avec étourdissement au bout de 90 secondes selon le second – et que la première provoque des tensions récurrentes avec les services vétérinaires, quelle position adopter ? Si l'étourdissement est effectué immédiatement après égorgement, quel acte est à l'origine de la mort de l'animal, est-ce le coup de couteau donné par le sacrificateur ou le tir de pistolet ? Mais si l'étourdissement est effectué après un certain délai, a-t-il la même incidence sur la licéité de l'abattage ? A l'instar des réflexions d'un responsable d'une agence halal interrogé, le fait que le Prophète ait effectué l'abattage de façon traditionnelle, c'est-à-dire sans étourdissement, suffit-il à rendre la pratique immuable et moralement infaillible, *ad vitam æternam* ? On le voit, l'intrusion de l'étourdissement *dans* l'économie morale islamique provoque autant de questionnements casuistiques et de remous que l'irruption de l'absence d'étourdissement *dans* l'économie morale humanitaire. L'impératif de l'animal inconscient travaille l'impératif de l'animal vivant.

Cet achoppement se retrouve aussi du côté de l'abattage des volailles. On trouve d'ailleurs une symétrie presque complète entre les contrôles de protection animale et les contrôles effectués par les agences de certification halal. Tandis que les ouvriers s'assurent, sous supervision vétérinaire, que les animaux sont bien inconscients après étourdissement, les sacrificateurs et/ou les contrôleurs halal s'assurent, sous supervision islamique, qu'ils sont bien vivants avant abattage et/ou après étourdissement. Dans le premier cas, les acteurs choisissent un ou plusieurs indicateurs formels à partir desquels ils évaluent l'état de conscience des animaux, dans le second cas, ils s'appuient sur un ensemble de signes informels à partir desquels ils vérifient que les animaux sont en vie. Si, en bovin, l'absence d'étourdissement suffit à satisfaire l'exigence de l'animal vivant, les choses sont plus complexes en volaille. Les agences qui refusent l'utilisation de l'étourdissement effectuent des contrôles systématiques sur chaîne pour vérifier que les volailles sont bien vivantes avant d'arriver au poste de saignée. Un second contrôle tacite est réalisé par le sacrificateur qui sent,

en palpant le cou de la volaille, si le tonus musculaire indique un risque que l'animal soit mort ou en voie de l'être. Dans le cas des agences qui acceptent l'utilisation du bain d'eau électrifié, des contrôleurs effectuent des tests de réveil sur une partie des animaux de chaque lot pour s'assurer qu'ils reprennent conscience au bout d'un certain temps.

Cette symétrie des contrôles montre que les éléments évalués par les acteurs ne sont pas foncièrement différents mais qu'ils tendent en revanche à franchement s'opposer. Le conflit d'intolérables entre économie morale humanitaire et islamique se donne ainsi particulièrement à voir dans le cas de l'abattage halal des volailles au bain d'eau électrifié. Comme le professionnel recourt à une méthode d'étourdissement, il doit nécessairement l'utiliser pour rendre les animaux inconscients (l'électro-immobilisation étant formellement interdite). Mais en même temps, comme il l'utilise en halal, il doit garantir à son agence de certification partenaire que la mise en inconscience ne provoque pas d'arrêt cardiaque aux animaux, sans quoi la viande devient *mayta*, c'est-à-dire illicite à la consommation. Le professionnel est donc sommé de répondre aux deux exigences en même temps. Les animaux doivent être, d'un côté, impérativement inconscients, de l'autre, impérativement vivants. Or plus le niveau d'inconscience d'un animal est profond, plus le risque qu'il meurt augmente. Et inversement, plus la certitude que l'animal est vivant augmente, plus le risque qu'il soit conscient est forte. Comme, en abattoir industriel, les volailles sont traitées par lots et que le bain d'eau contient toujours plusieurs animaux aux caractéristiques biologiques hétérogènes, les acteurs ont forcément tendance à adopter de part et d'autre une position sécurisante. Sachant que la conscience est la meilleure preuve de la vie et que la mort est la meilleure preuve de l'inconscience, les agences de certification halal cherchent à réduire la puissance de l'électricité là où les services vétérinaires encouragent à l'augmenter. La position la plus confortable pour les uns est la plus risquée pour les autres. C'est la raison pour laquelle la possibilité donnée par la DGAL de déroger aux paramètres réglementaires est vivement critiquée tant par les tenants de l'abattage humanitaire que par les acteurs de l'abattage islamique. En permettant aux professionnels de déroger à l'obligation de moyens (i.e. utiliser des paramètres électriques infra-réglementaires), les premiers considèrent que la DGAL autorise un étourdissement au rabais. Mais en fixant en même temps une obligation de résultats (i.e. obtenir un taux précis d'animaux inconscients après étourdissement), les seconds estiment que les pouvoirs publics imposent aux organisations musulmanes les valeurs standards du règlement européen.

2.2. Des similitudes derrière le conflit

2.2.1. Un même réductionnisme biologique

Les observations en abattoirs ainsi que les entretiens menés avec les agents de l'Etat et les industriels ont fait ressortir deux grands enjeux liés à l'application du règlement de protection animale en abattoir : le premier, relatif à l'adéquation animaux-machines, est posé par le hiatus entre standardisation des techniques et hétérogénéité du *corps* des animaux ; le second, relatif au contrôle de l'état de conscience, est posé par le hiatus entre continuité productive et variabilité des *réactions* des animaux (décuplé dans le cas de l'abattage sans étourdissement). C'est lorsque qu'il y a adéquation animaux-machines et neutralisation immédiate et durable des variabilités comportementales des animaux que la raison humanitaire est satisfaite et que s'opère la convergence avec les impératifs productifs. Ce qui signifie que le degré de moralité de l'acte d'abattage est fonction du niveau de douleur et de stress éprouvé par un animal donné dans une configuration productive donnée.

2.2.1.1. Des liens d'attachement entre humains et animaux au cœur de la relation de travail en élevage

Ce prisme biologique ne va pas sans interroger le rapport socio-anthropologique à la mort des animaux. Jocelyne Porcher montre par exemple que, pour nombre d'éleveurs, la moralité de la mise à mort des animaux repose avant tout sur « le don d'une vie bonne ». La manière de donner la mort est intimement liée à la façon de vivre et de travailler avec les animaux *avant l'abattoir*, les deux étant indissociables. Ainsi nous dit la sociologue, « la mort de l'animal apparaît pour certains éleveurs comme le prix à payer pour la relation, car, à titre individuel, on élève des bêtes *pour élever* des bêtes, on n'élève pas des bêtes *pour les* tuer. Ce qui renvoie, du point de vue des rapports entre hommes et animaux en élevage, à une primauté du lien affectif sur l'intérêt économique et à une fin en soi des processus d'élevage, du point de vue de l'éleveur lui-même, et plus largement sans doute du point de vue de la société, comme en témoigne le statut de l'animal "familier" dans les sociétés occidentales » (2002b, 123). Pour les éleveurs, la réduction de la douleur est une exigence importante mais reste une exigence parmi d'autres ; elle ne *fonde* pas le droit de tuer (ou de faire tuer) les animaux. Donner la mort pour les éleveurs « c'est tout d'abord assumer sa responsabilité dans le fait de donner la mort, c'est-à-dire de ne pas abandonner les animaux. Cela ne veut pas dire nécessairement donner la mort soi-même, mais mettre en place les conditions de possibilités de l'exercice de sa responsabilité. Donner une bonne mort, c'est aussi éviter toute souffrance aux animaux, que celle-ci soit relative à l'accomplissement pratique des gestes techniques que sont l'étourdissement et la saignée ou qu'elle soit due, avant leur passage de vie à trépas, au retrait des bêtes de leur environnement social d'appartenance, à savoir leur troupeau. C'est pourquoi l'abattage au pré, à la bergerie ou à l'étable, au milieu des autres animaux, est considéré comme une bonne pratique. Donner une bonne mort, c'est aussi donner la mort

pour de bonnes raisons. C'est pourquoi le gâchis qui est fait à l'abattoir, d'une partie non négligeable des carcasses, est considéré comme immoral. L'animal ne doit pas être mort pour rien » (Mouret et Porcher 2020, 202-3).

La raison humanitaire se substitue ici à une « morale paysanne » (Porcher 2002a, 160) selon laquelle le don d'une vie bonne « légitime la mort des animaux et nécessite une "bonne mort", c'est-à-dire respectueuse et digne, même si elle reste un idéal vers quoi ils essaient de tendre. (…) La décision de réforme de l'abattage de l'animal ou des animaux est un événement, quelque chose qui advient, qui a un avant et un après. Et cet événement est très souvent vécu douloureusement par les éleveurs. Pour un grand nombre d'entre eux en effet, l'abattoir est le "pire moment" du travail » (Porcher 2011, 103-104). Le passage de l'élevage à l'abattoir est un moment particulièrement difficile pour ces éleveurs parce qu'il s'opère par une rupture des liens d'attachement avec les animaux et une délégation de l'acte de mise à mort aux salariés d'abattoir. « La mort met un terme aux liens affectifs, à l'attachement entre éleveurs et animaux. C'est le registre de la perte affective que certains éleveurs enquêtés mobilisent pour décrire la façon dont ils vivent le moment du départ pour l'abattoir des animaux avec lesquels ils ont noué des liens particuliers. (…) L'intensité de la perte affective éprouvée dépend des liens émotionnels que les éleveurs nouent avec leurs bêtes. Ces liens varient en fonction de l'importance des effectifs d'animaux sur l'exploitation, de leur espèce, de leur sexe, de leur âge, de leur caractère ou de leurs traits de "personnalité" » (Mouret 2012, 60-61). C'est pourquoi beaucoup d'éleveurs perçoivent l'abattoir « comme un lieu opaque où ils perdent la maîtrise du devenir de leurs animaux » (Porcher 2020, 34).

Dans son mémoire de DEA[357], Jocelyne Porcher montre qu'à la différence des éleveurs, il est difficile de parler de véritables liens d'attachement[358] chez les transporteurs et manipulateurs d'animaux en abattoir. En effet écrit-elle, « la relation de l'abatteur [i.e. transporteur et manipulateur] aux animaux semble être une relation de communication unilatérale. Il ne connaît pas la bête qu'il a en face de lui et s'il peut appréhender le comportement commun qu'elle peut avoir avec les autres membres de son espèce, il ignore les règles de son comportement particulier. L'aspect affectif de la relation à l'animal n'existe pas pour les mêmes raisons [que chez les éleveurs]. Et c'est notamment l'absence de ce lien affectif qui peut permettre de participer à la mort des bêtes » (1997, 40). Cela ne signifie pas que les salariés d'abattoir sont insensibles ou incapables de tisser des liens avec les animaux.

[357] Diplôme d'études approfondies.

[358] « Le concept d'attachement s'articule autour de deux pôles imbriqués : le corps (recherche de proximité, de contacts, de caresses, surveillance) que l'on retrouve en partie chez les abatteurs, sans qu'il y ait toutefois recherche réciproque de contacts de la part de l'animal, et la communication -dans laquelle le corps est évidemment hautement impliqué- (importance du regard, de la parole), appréhendés dans le cadre d'un échange. La relation d'attachement est décrite comme un système mère-petit/éleveur-animal au sein duquel la réciprocité, la relation interindividuelle, la (re)connaissance de l'autre, qui n'existent pas dans le cas des abatteurs, sont évidemment indispensables. Les difficultés de communication soulevées par les ces derniers tiennent peut-être à ce caractère unilatéral de leur communication avec des bêtes qu'ils ne connaissent pas et qu'ils n'auront pas le temps de connaître » (Porcher 1997, 38).

La sociologue écrit à l'inverse que, « contrairement aux idées reçues, un grand nombre de transporteurs d'animaux ou de travailleurs d'abattoirs ont un lien affectif avec les animaux, non pas individualisé comme dans le cas des éleveurs, mais généralisé aux animaux ou à une espèce en particulier. C'est envers les chevaux et les bovins que l'affectivité des personnes semble être la plus engagée » (2003, 41). J'ai moi-même pu constater lors de mes précédentes enquêtes en abattoir la relation singulière que les bouviers nouent avec les animaux qu'ils manipulent (Hochereau et Jourdan 2015). Ils me disaient établir des relations de confiance avec eux, adapter leur comportement au leur, leur parler pour les habituer à leur présence et les rassurer, etc. ; en témoigne cet extrait d'entretien que j'ai mené en 2014 avec un bouvier d'abattoir de bovin (de type intermédiaire) : « "quand elles [les vaches] arrivent chez moi, d'abord, je leur parle à toutes comme je parlerai à vous ou que je parle à quelqu'un, donc des fois on me prend un peu pour un zinzin. (...) Déjà, le matin quand j'allume les lumières je me présente. C'est con, les gens ne le font pas. Je fais le tour de toutes les vaches, (...) ça fait partie du métier, un petit mot à toutes, petite caresse à toutes. C'est moi qui suis là" » (2014, 84). Cette proximité physique avec les animaux est donc aussi une proximité relationnelle et affective mais, comme le souligne Porcher, elle n'est pas la même que celle que les éleveurs développent des années durant avec leurs animaux. A cet égard, deux enquêtes de psychodynamique du travail menées récemment auprès d'éleveurs-tâcherons[359] sont éclairantes. Si le courage de se réapproprier la mort des animaux fait l'objet d'une grande fierté chez ces éleveurs, le travail d'abattage s'avère particulièrement éprouvant car, en plus d'être dur à supporter physiquement, il est très chargé symboliquement et affectivement. Certains éleveurs font tout pour éviter de se retrouver à la tuerie ou, lorsqu'ils acceptent, demandent à ne pas avoir à tuer leurs propres animaux (Duarte et Porcher 2021, 10). C'est parce « qu'ils connaissent leurs animaux depuis la naissance, s'occupent d'eux au quotidien, vivent ensemble et développent des liens affectifs au travail » que les éleveurs-tâcherons disent « qu'il ne faut pas être trop "sentimental" avec ses animaux, car l'abattage impose une épreuve de détachement difficile à vivre. Il serait nécessaire de trouver une sorte de "juste milieu" dans l'attachement aux bêtes » (Mouret et Nusshold 2021, 13). Inévitablement, l'affectivité et l'empathie développées par les éleveurs envers leurs animaux ressurgissent lors de leur mise à mort et imposent un détachement sur le plan affectif et symbolique (Mouret 2012, 126).

[359] Les éleveurs-tâcherons sont des éleveurs ayant décidé de reprendre collectivement en main un abattoir.

2.2.1.2. La répression de l'affectivité à l'étape de l'abattage

L'absence de lien d'attachement est en revanche manifeste chez les travailleurs en charge des opérations d'abattage. Tandis que les manipulateurs d'animaux en bouverie côtoient quotidiennement les animaux de leur vivant, les tueurs sont en contact avec eux *uniquement* pour les abattre. Selon la division des tâches à l'œuvre dans l'abattoir, la relation homme-animal se limite, côté bovins, à faire entrer les animaux dans le piège, à les étourdir et à les saigner (ou à les immobiliser et les égorger dans le cas d'un abattage sans étourdissement) et, côté volailles, à accrocher les oiseaux par les pattes à la chaîne et à les saigner à un rythme compris entre 1000 et 2000 à l'heure (soit entre 15 et 30 à la minute). On comprend pourquoi, dans ces conditions, le travail d'abattage se caractérise par une forte pénibilité physique et une importante charge mentale (Porcher 1997, 35). Un rapport publié en 2005 par la MSA[360] sur les conditions de travail dans les industries de la viande a ainsi mis à jour l'existence, chez les travailleurs d'abattoirs, d'importants mécanismes « de répression[361] des représentations et des significations affectives [de l'animal et de sa mise à mort] liées à l'activité de travail (…). La fatigue chronique et la tension nerveuse ne tiennent pas seulement aux conditions environnementales, mais elles sont également le fait des opérations proprement psychiques que le contenu et le sens de l'activité mobilisent » (Bourgeois et al. 2005, 75). En outre, pointe le rapport, « faute de pouvoir partager des expériences entre collègues – aussi bien pratiques que *pathiques*[362] –, émergerait un ressenti de l'ordre de la "perte du sens commun". (…) L'impossibilité de pouvoir construire une intelligibilité partagée de la situation et des difficultés ressenties conduirait alors à une occultation permanente de l'activité de travail » (2005, 43-44).

Ces constats convergent avec les travaux de Porcher qui montrent que le déni des implications morales et affectives, inhérentes à la mise à mort des animaux, participe en systèmes industriels de la souffrance des personnes au travail. Comme des ouvriers d'abattoir le rapportent, le travail de mise à mort n'est pas un travail ordinaire, bien qu'ils affirment parvenir à s'y habituer[363]. Un article publié en 2009 dans le prolongement du rapport susmentionné de la MSA souligne la récurrence des stratégies de « répression psychique des émotions et de la pensée » qui indique moins un phénomène d'habituation que le signe que, finalement, « on ne s'y fait jamais ». En plus de cette « répression psychique que les salariés s'imposent pour "tenir" » (Dessors et Gasparo 2009, 196-97), les auteurs soulignent l'impossibilité de donner du sens par la qualité du travail effectué (eu égard aux conditions de travail), l'impact sur les travailleurs de l'image négative que charrie l'abattoir, l'incapacité à

[360] Mutualité sociale agricole.
[361] Le terme répression renvoie à un « mécanisme psychique qui a pour effet d'effacer de la conscience des contenus (idées, représentations, affects, sentiments) non tolérables par la personne » (Bourgeois et al. 2005, 75).
[362] « La dimension pathique (de pathos, passion, affect) concerne ce qui appartient au registre des affects éprouvés et des sentiments psychiques de souffrance » (Bourgeois et al. 2005, 43).
[363] « "La première fois, ça fait quand même drôle, c'est impressionnant de voir ça. Mais bon c'est une question d'habitude après" ; "le premier coup ça m'avait choqué (…). Et puis après, on s'habitue". » (Porcher 2003, 41).

mettre des mots sur la souffrance et à poser des limites à l'endurance, etc. ; autant de facteurs qui débouchent sur l'élaboration de « stratégies défensives[364] à leur tour dommageables pour la santé physique des salariés, qu'il s'agisse, par exemple, des cris, du sur-engagement dans les cadences ou du qui-vive instauré par les rapports de force » (2009, 202).

Ces implications morales et affectives posées par la mort des animaux sont ressorties durant les entretiens avec certains responsables associatifs et théologiens musulmans ayant pris l'habitude d'abattre occasionnellement des animaux (pour la fête de l'Aïd ou pour leur consommation personnelle). L'un d'eux me disait ainsi : « quand j'habitais en France j'ai acheté une ferme que j'ai restauré, j'ai élevé là-bas des poulets, je pouvais même plus les égorger moi-même parce que je les élevais et donc j'avais un sentiment...comment dire, d'amitié avec ces animaux-là, et donc je pouvais pas les abattre moi-même. (…) Je préfère que ce soit quelqu'un d'autre qui le fasse ». De la même manière, un second me rapportait : « moi j'ai sacrifié [à la ferme] pendant un certain temps puis après j'ai eu un peu de mal parce que je m'attachais assez vite aux moutons qui arrivaient (rires). Mais j'ai un frère qui fait ça très bien et qui lui n'a aucun état d'âme (rires). Donc je fais appel à ses services assez régulièrement, il emporte un gigot et tout le monde est content ». Ces deux verbatims font écho à ceux de certains éleveurs qui montrent que le lien affectif constitue une épreuve morale et psychologique qui requiert, pour certains, l'intervention d'un tiers n'ayant tissé aucun lien particulier avec les animaux.

Du côté des sacrificateurs interrogés, le rapport aux animaux ne se pose pas en termes d'attachement. Les entretiens présentent en revanche de nombreuses occurrences relatives à la charge physique et mentale liée à l'activité d'abattage et, de façon plus minoritaire, au refoulement de la sensibilité : « j'avais un ami qui travaillait là-dedans, il m'a demandé est-ce que ça m'intéressait, bon j'ai été faire un essai, je t'assure que quand j'ai fait ça c'était dur parce que j'avais jamais égorgé de ma vie, même pas un poulet, je te dis pas quand tu te retrouves à abattre des trucs de 400 kg » ; « [la première expérience] en tant que sacrificateur c'est traumatisant (…) parce qu'en fait quand t'es en tant que contrôleur [halal] t'es éloigné, il y a pas de problème, ça fait mal au coeur mais voilà. Mais là [en tant que sacrificateur] tu te dis quand même t'es à côté d'elle, elle beugle super fort, il suffit que t'aies le coeur un peu *hnin* [doux], ça va te faire quelque chose. Mais il faut relativiser » ; « Moi j'ai l'habitude de

[364] « Les recherches en psychopathologie et psychodynamique du travail ont contribué à révéler que, conjointement aux mécanismes de défense classiquement décrits par la psychanalyse, il existe des constructions défensives, élaborées et entretenues collectivement par les travailleurs qui ont pour visée principale de lutter efficacement contre la souffrance générée par les contraintes réelles du travail. La fonction principale des défenses, qu'elles soient individuelles ou collectives — ce qui est plus original du point de vue de la démarche clinique classique —, est de transformer le rapport à la réalité en agissant sur la pensée du sujet. Les stratégies défensives, comme tout processus psychique qui vise à protéger le Moi de l'angoisse, tiennent leur efficacité de leur dimension symbolique visant à occulter ou immobiliser la perception de ce qui, dans la réalité du travail, est en cause dans l'accroissement de la vulnérabilité et de la souffrance. En référence à la démarche compréhensive qui oriente l'approche clinique, toute conduite, même si elle semble aberrante ou incompréhensible, a un sens On du point de vue de la rationalité subjective et de la préservation de soi » (Dejours et Gernet 2016, 25).

travailler sur la chaine et j'ai fait du travail plus pénible que ça donc je peux tenir. Mais vraiment les personnes qui n'ont pas l'habitude de travailler, rester égorger toute la journée je pense pas [qu'elles puissent tenir], je pense pas » ; « Si t'es pas fort, déjà si t'as pas un bon physique, quand même assez bien-portant et que dans ta tête t'es pas assez fort c'est pas la peine de commencer à rentrer dans ces trucs là, parce qu'à la longue, à la longue, c'est épuisant » ; « Tu rentres dans une routine mais c'est pas comme dans une routine à l'usine, c'est dans une routine qui est pas facile, c'est dur il y a des odeurs, tu sacrifies des animaux, t'as mal au dos, il y a beaucoup de choses qui rentrent en compte, c'est pas un travail comme les autres en fait ». N'ayant pas conduit d'enquête de psychodynamique du travail à proprement parler, je me contenterai de dire que ces verbatims vont globalement dans le sens des travaux de Porcher et Mouret ainsi que ceux de la MSA[365].

Il est important de noter que la plupart des sacrificateurs interrogés sont salariés d'agences halal et se sont lancés dans le domaine pour allier travail alimentaire et activité religieuse. La volonté de pratiquer l'abattage rituel et de contrôler le caractère halal des viandes ne revêt pas la même signification que chez des sacrificateurs entrés à l'abattoir par stricte nécessité alimentaire. Plusieurs verbatims en témoignent : « Il faut avoir du recul au niveau des premières bêtes, les premières bêtes que tu sacrifies, parce que tu ôtes la vie (…). Mais comme je t'ai dit si tu prends du recul et si tu te dis que les animaux ils ont été créés pour un but, par exemple les vaches ici c'est pour nourrir l'être humain, et que pour chaque bête que tu sacrifies tu es récompensé religieusement parlant pour ta vie après la mort, moi c'est comme ça que j'ai réussi à résister par rapport à ça, c'est ça qui m'a motivé. Mais c'est vrai que la première il y a une sensation bizarre quand même » ; « Beaucoup de frères, combien de fois ils sacrifient mais bon, on va dire entre guillemets de force, il aime pas, le sang qui lui arrive dans la tronche, le couteau qui coupe pas, après il perd ses moyens, après il commence à s'énerver, après il en a marre, après financièrement aussi, il y a plein de facteurs qui font que...il faut aimer la chose, tu le fais pour Allah, c'est une adoration en même temps c'est ton métier, tu le fais. Après t'as des coups de moins bien comme dans tout métier, il faut gérer tout ça, tes émotions » ; « On sait qu'on fait le halal, les gens on sait qu'ils mangent du halal, Allah va nous récompenser de tout ce qu'on fait ». On peut à cet égard penser que les motivations religieuses redonnent du sens à un travail considéré d'ordinaire comme un « sale boulot », en même temps qu'elles participent de la construction de stratégies défensives permettant de tenir au travail.

En résumé, le passage de l'élevage à l'abattage s'opère par une double coupure des liens entre travailleurs et animaux : une première entre l'élevage et l'abattoir, une seconde au sein de l'abattoir entre la bouverie (la bergerie, ou la porcherie) et le hall d'abattage. En bout de chaîne, le rapport humain-animal s'inverse : primo, alors que la mort est le terme et non le but de l'élevage, elle est le cœur de métier des tueurs et des sacrificateurs ; secundo, tandis que la

[365] Et plus récemment des travaux des réseaux ANACT-ARACT (Burens et Nicot 2018).

relation de travail repose en élevage sur un lien d'attachement entre éleveurs et animaux, elle suppose en abattoir une répression des émotions et de l'affectivité (voire de la pensée), compte-tenu du caractère fragmenté, répétitif et industriel de l'activité. La situation est identique pour l'ensemble des abattages puisqu'ils sont effectués dans les mêmes établissements et selon les mêmes procédés productifs. Que la mort des animaux repose sur une économie morale de type humanitaire ou de type islamique, la spécialisation et l'industrialisation des activités ont pour effet – en plus de déléguer à une minorité de personnes la charge inhérente à l'acte de mise à mort – de réduire les animaux à leurs caractéristiques biologiques. Ainsi, tuer de façon humanitaire, c'est faire en sorte que l'équipement de contention s'adapte correctement au corps des animaux sans trop les contraindre ni leur provoquer de blessures, c'est s'assurer que le pistolet à tige perforant est correctement positionné sur le crâne de l'animal, c'est effectuer des contrôles systématiques pour vérifier que les animaux ne présentent pas de signes de conscience jusqu'à leur mort. Tuer de façon islamique, c'est faire en sorte que l'animal soit abattu sans étourdissement ou, au moins, qu'il ne soit pas tué par l'étourdissement, c'est veiller à ce que le coup de couteau tranche en un minimum d'aller-retour l'œsophage, la trachée et les veines jugulaires, c'est vérifier que les animaux sont bien vivants avant leur mise à mort et que les différents éléments du cou ont été correctement sectionnés après égorgement. On constate dans les deux cas un même réductionnisme biologique : une fois au point de tuerie, l'animal n'a ni histoire, ni biographie, ni liens sociaux antérieurs. La « désanimalisation » évoquée par Noëlie Vialles est donc aussi une « désubjectivation » (Porcher 2011, 113) par laquelle le rapport aux animaux devient « sans rapport avec la vie subjective, la vie vécue, la vie sensible, la vie comme affectivité » (Porcher 2011, 126). Comme l'écrit Pascale Molinier à propos de l'élevage industriel – et qui est peut-être encore plus marqué dans le cas de l'abattage industriel –, « l'attachement à un animal singulier (…) est un impensé organisationnel. (…) Les vies des animaux industriels ne sont plus pensées comme devant être vécues, ce qui signifie aussi insérées dans un réseau de relations. Ces vies ne *comptent* plus » (2021, 24-25).

2.2.2. Un même réductionnisme moral

De la même manière que les économies morales humanitaires et islamiques sont touchées, en abattoir, par un même réductionnisme qui aboutit à appréhender l'animal sous un angle strictement biologique, elles témoignent d'un même réductionnisme moral. Toutes deux se rejoignent en effet sur la nécessité d'adopter une logique pragmatique qui les conduit, bon gré mal gré, à revoir leurs exigences morales à la baisse pour adapter le rite aux impératifs industriels.

2.2.2.1. Le cas de l'acculturation humanitaire-industrielle

Commençons par l'économie morale humanitaire. Attendu que la réduction de la souffrance constitue la valeur suprême de l'action, le degré de moralité d'une méthode d'abattage dépend de sa capacité à annihiler efficacement la conscience des animaux. Bien que le règlement européen de protection animale distingue les pratiques obligatoires et dérogatoires (sur la base de l'utilisation d'une méthode d'étourdissement), les systèmes d'étourdissement ne font quant à eux l'objet d'aucune classification en termes d'efficacité. Or, les entretiens donnent à voir l'existence de débats *à l'intérieur* de l'économie morale humanitaire qui montrent que toutes les méthodes ne se valent pas. On identifie donc un second mode de classification, cette fois implicite et qui ne se superpose pas forcément au couple obligatoire/dérogatoire, selon lequel les méthodes d'abattage sont hiérarchisées au regard de leur capacité à répondre à l'objectif d'annihilation instantanée et durable de la conscience des animaux. Certaines méthodes apparaissent dans le discours des acteurs comme efficaces, d'autres comme perfectibles, d'autres encore comme défaillantes voire intrinsèquement problématiques.

S'agissant des bovins, l'efficacité de l'étourdissement au pistolet à tige perforante fait l'unanimité des scientifiques, des ONG de protection animale et de la quasi-totalité des vétérinaires. Si le pistolet est correctement utilisé (en travaillant par exemple sur le geste de l'ouvrier, la contention des animaux, l'entretien du matériel et l'environnement de travail), les acteurs considèrent qu'il est possible, dans les conditions actuelles de production, de maîtriser le procédé et d'étourdir efficacement les animaux[366]. A l'inverse, l'abattage sans étourdissement des bovins cumule de nombreuses critiques qui sont en outre considérées par les acteurs comme difficilement dépassables. En effet, quand bien même on améliorerait les modalités de contention, le geste d'égorgement du sacrificateur et l'environnement de travail, la perte de conscience des animaux n'en reste pas moins *irréductiblement* progressive. C'est pour cette raison que la plupart des acteurs interrogés considèrent la pratique comme intrinsèquement problématique, d'autant que les temps de perte de conscience font l'objet de variations selon les animaux et provoquent sur le terrain des tensions entre professionnels et services d'inspection officielle. Les travaux de Temple Grandin sont ici intéressants à mobiliser car ils apportent deux nuances par rapport au point de vue des personnes interrogées : premièrement la scientifique rapporte des taux de perte de conscience standardisés, deuxièmement elle fixe explicitement un seuil d'acceptabilité à la pratique. Pour elle, l'abattage sans étourdissement des bovins est acceptable si un travail rigoureux est mené sur toutes les étapes d'abattage et que les animaux perdent conscience en 30 à 40 secondes, délai au-delà duquel un étourdissement devient impératif. Ce seuil d'acceptabilité ne signifie pas

[366] Temple Grandin considère dans le même sens qu'un professionnel maîtrisant l'étourdissement au pistolet à tige perforante peut atteindre des taux d'inconscience au premier tir compris entre 96 et 98% (Grandin 2005).

que la scientifique situe l'abattage avec et sans étourdissement sur un même pied d'égalité[367] mais que l'absence d'étourdissement ne relève pas chez elle de l'inadmissible. Quelques vétérinaires rencontrés ont une position proche de la scientifique américaine. Si eux non plus ne considèrent pas que les deux méthodes d'abattage soient équivalentes sur le plan de la protection animale, ils en relativisent la gravité morale pour différentes raisons, comme l'illustre ce verbatim : « Moi je pense que, franchement, honnêtement, dire qu'un animal en rituel souffre moins ou également qu'un animal étourdi, ça serait un mensonge, il faut pas exagérer. C'est réel qu'en faisant un abattage rituel pendant je pense 15 ou 20 secondes, on impose une douleur à l'animal, plus forte que s'il était étourdi, ça c'est pas possible d'aller contre ça. Maintenant est-ce que ça c'est insoutenable ? Là on peut encore discuter, parce qu'à ce moment-là on arrête la pêche, on arrête la chasse. Est-ce que c'est normal de planter un trident dans la bouche d'un poisson pour le relâcher après ? (…) Je sais pas où on s'arrête, elle est où la norme ? ». Ces discussions montrent que, finalement, tous les acteurs cités (Grandin y compris) se rejoignent d'un côté sur l'efficacité de l'étourdissement des bovins au pistolet à tige perforante, de l'autre sur l'idée que l'abattage sans étourdissement est imperfectible au-delà d'un certain niveau d'améliorations. Cela dit, ils divergent quant à savoir où fixer la limite du tolérable : pour les uns l'absence d'étourdissement est inacceptable en raison du caractère irréductiblement progressif et variable de la perte de conscience, pour les autres elle peut être acceptable mais nécessite de déterminer un temps maximal de perte de conscience (40 secondes pour Grandin, 90 pour la DGAL).

Si, dans le cas des bovins, le statut obligatoire/dérogatoire coïncide avec la capacité des méthodes d'abattage à répondre à l'objectif d'annihilation immédiate et durable de la conscience animale, les frontières se brouillent lorsqu'on constate que, s'agissant d'autres espèces, certains procédés d'étourdissement posent des problèmes analogues à ceux soulevés par l'absence d'étourdissement. Une scientifique interrogée comparait ainsi l'abattage sans étourdissement des ovins à l'étourdissement gazeux des porcs. Alors que les deux pratiques provoquent une perte de conscience progressive et dans des temps moyens équivalents (entre dix et quinze secondes), l'étourdissement des porcs par système gazeux a un statut moral et légal supérieur à celui de l'abattage sans étourdissement des ovins ; le premier étant inscrit dans la réglementation de protection animale comme pratique obligatoire (bien qu'elle fasse actuellement l'objet d'une révision réglementaire), le second comme pratique dérogatoire. La

[367] Grandin écrit par exemple que « Maintenir un niveau acceptable de bien-être pendant l'abattage sans étourdissement est beaucoup plus difficile que de recourir à l'étourdissement avant l'abattage. De nombreuses autorités religieuses halal acceptent l'étourdissement avant l'abattage et son utilisation doit être encouragée. Dans la plupart des cas, l'utilisation de l'étourdissement avant l'abattage améliorera le bien-être des animaux ». Traduit par mes soins : "Maintaining an acceptable level of welfare during slaughter without stunning is much more difficult compared to the use of preslaughter stunning. Many halal religious authorities will accept pre-slaughter stunning and its use should be encouraged. In most situations the use of pre-slaughter stunning will improve animal welfare". Temple Grandin, "Kosher Box Operation, Design, and Cutting Technique will Affect the Time Required for Cattle to Lose Consciousness", en ligne, http://grandin.com/ritual/kosher.box.variables.time.lose.sensibility.html. Consulté le 20/09/2022.

même question se pose pour l'étourdissement des volailles au bain d'eau électrifié. Les scientifiques et les ONG de protection animale sont d'accord pour dire que le système est globalement défaillant pour au moins trois raisons : i) l'accrochage des volailles conscientes par les pattes en position inversée ; ii) le caractère in-individualisé du bain d'eau (les volailles immergées simultanément ne reçoivent pas la même dose de courant) ; iii) la vitesse des lignes et la configuration des sites rendent difficile la détection des volailles mal étourdies ou qui reprennent conscience. Malgré cela, le procédé a encore sa place parmi les autres méthodes d'étourdissement du règlement européen de protection animale.

Cette différence de traitement entre l'abattage sans étourdissement et les méthodes d'étourdissement intrinsèquement problématiques révèle un étalon implicite à partir duquel la légitimité des méthodes d'abattage est évaluée : *l'existant industriel*. C'est parce que le bain d'eau électrifié pour les volailles et l'étourdissement gazeux pour les porcs sont fréquemment utilisés par les industriels qu'ils comptent aujourd'hui encore parmi les méthodes d'étourdissement obligatoires du règlement 1099/2009. On en déduit donc que *l'absence d'alternative industrielle fait force de loi*. Dans l'absolu, rien n'empêcherait en effet d'envisager la création d'un second motif de dérogation à l'étourdissement qui serait, à côté du motif d'ordre religieux, un motif d'ordre industriel. Mais tandis que les pratiques religieuses font régulièrement l'objet de remises en cause, les contraintes industrielles ne sont jamais critiquées en elles-mêmes. C'est pourtant en raison de l'existant industriel que certains scientifiques encouragent les professionnels à remplacer l'étourdissement des volailles au bain d'eau par un système gazeux, alors que des incertitudes demeurent sur les effets de ce dernier sur le « bien-mourir » des animaux. Un extrait d'entretien avec une vétérinaire de l'ANSES révèle parfaitement cet étalon implicite : « [Pour le gaz] la phase d'induction n'est pas du tout instantanée, elle dure plusieurs dizaines de secondes, elle n'est pas agréable donc là il y a des problèmes de bien-être. Par contre les animaux sont accrochés inconscients. (…) Le gaz, c'est quand même mieux en cadence industrielle. Le mieux, ce serait ce que font les volailles de Bresse c'est-à-dire, on prend l'animal dans les mains, on le passe sur le cône, on le tient bien. On n'a pas la douleur de la suspension en inversion avant puisqu'on tient l'animal horizontalement et on a l'efficacité de l'électrique ». Autrement dit, le gaz est « mieux en cadence industrielle » par rapport au bain d'eau mais « le mieux » serait de manipuler manuellement les volailles et de les étourdir individuellement avec un procédé électrique. Sauf qu'un tel mode opératoire est incompatible avec les impératifs d'une production industrielle.

Le même phénomène se retrouve chez les ONG de protection animale. C'est aussi en raison de l'existant industriel qu'elles acceptent de prendre part à des démarches de valorisation du bien-être animal (typiquement « l'étiquette bien-être animal ») dans lesquelles le bain d'eau est utilisé et permet même aux abatteurs – sous conditions – de se voir gratifier des plus hautes distinctions : « On interdit pas l'électronarcose en volaille, donc même au

niveau A, ça n'empêche pas d'être en niveau A (…) parce qu'on considère qu'il est difficile de répondre à cette demande aujourd'hui, en l'état du marché, par rapport aux investissements que ça nécessite, et que du coup ça serait une discrimination qui serait pas productive en fait » ; « Il est évident que nous ne pouvons pas promouvoir une méthode où les animaux sont suspendus à l'envers, même s'il y a des barres de soutien maintenant pour soulager le poids de la poitrine. Le problème est un problème malheureusement extrêmement pratique, c'est que l'abattage gazeux n'est rentable qu'à partir d'un certain nombre, bon j'aime pas le mot mais c'est malheureusement le terme employé, qu'à partir d'une certaine cadence ».

2.2.2.2. Le cas de l'acculturation islamique-industrielle

Ce pragmatisme réductionniste touche aussi l'économie morale islamique. D'une manière générale, les acteurs interrogés considèrent que la notion de « halal » intègre une multitude de dimensions éthiques et spirituelles qui concernent aussi bien l'abattage que l'élevage et la consommation de viande (élevage extensif, circuits-courts, rejet du gaspillage, produits biologiques, etc.). On retrouve ainsi dans de nombreux entretiens ce que Christine Rodier qualifie d'« utopie écologique du halal » (Rodier 2014). A l'étape de l'abattage stricto sensu, les acteurs rappellent à l'envi les règles de bienséance vis-à-vis des animaux, comme le fait qu'ils ne doivent pas voir le couteau qui va servir à les abattre, qu'ils ne soient pas tués les uns devant les autres, qu'ils ne soient pas stressés avant leur mise à mort, que le couteau soit bien aiguisé et le geste d'égorgement maîtrisé, qu'on laisse aux animaux le temps de mourir après égorgement sans les manipuler, etc. Nombre de responsables religieux insistent aussi sur le fait que l'abattage des animaux résulte d'une permission accordée exceptionnellement par Dieu pour se nourrir, que « c'est un rappel du fait que la vie est sacrée et c'est Dieu qui l'a rendue telle », que cette sacralité implique une « conscience de l'acte », une « claire conscience que c'est Dieu qui donne la vie et c'est Dieu qui la reprend », etc. Cet idéaltype rituel est illustré par cet extrait d'entretien avec un responsable associatif qui abat occasionnellement des animaux à la ferme : « A la naissance de ma fille je suis parti, pas dans un abattoir je l'ai fait dans une ferme, à la naissance de ma fille. Donc tu y vas avec toute l'intention, avec tes ablutions, tu te purifies, tu y vas, la bête elle est totalement soumise à toi, tu la sens tu n'as même pas besoin de l'attraper, avec deux doigts tu lui fermes les yeux comme ça, juste avec deux doigts, t'as besoin de personne pour l'attacher ni quoi que ce soit, et tu sens qu'elle est soumise, sans aucun stress. Donc quand je prends cet exemple-là qui est le vrai sacrifice rituel et ce qu'on fait faire dans l'industrie, les abattoirs, il y a un monde ». Ce modèle du « noble sacrifice » incarne pour plusieurs acteurs l'antithèse de l'abattage industriel car il permet de prendre le temps de se préparer, de manipuler l'animal sans le brusquer, d'attendre le bon moment pour l'abattre individuellement à l'abri du regard des autres animaux, de le laisser se vider de son sang jusqu'à ce qu'il soit complètement inerte, etc.

Mais, on l'a vu, les entretiens sont traversés par différentes ambivalences et contradictions. Si de nombreux acteurs adoptent par principe une position anti-industrielle, la critique s'atténue à mesure que l'on se rapproche des activités concrètes d'abattage. En premier lieu, l'abattage industriel des bovins et des volailles ne font pas l'objet des mêmes réprimandes. Les sacrificateurs et les responsables d'agence halal se disent globalement satisfaits de l'environnement sociotechnique des abattoirs industriels de bovins. Le piège rotatif est apprécié pour sa commodité, bien qu'il ne soit pas toujours évident à utiliser compte-tenu de la diversité des gabarits et des réactions des animaux. Seul un responsable d'agence insistait sur l'importance de ne pas retourner l'animal à 180° en raison du stress et de la douleur occasionnés, préconisant d'arrêter la rotation une fois l'animal sur son flanc, conformément à la position prophétique traditionnelle. Les cadences ne sont critiquées que lorsqu'elles sont trop soutenues, ce qui tend à devenir peu fréquent eu égard aux mesures imposées par le règlement 1099/2009. En fin de compte, le cas des bovins révèle un décalage entre l'opposition de principe à la production industrielle, que formulent de nombreux acteurs (en particulier les théologiens) et l'adhésion tacite à ses méthodes, comme en témoigne cet extrait d'entretien avec un responsable d'agence halal : « A mon sens, ce qui m'interpelle à [nom d'abattoir intermédiaire] c'est la relation que les gens ont vis-à-vis de ce qu'ils sont en train de travailler, le fait que les gens oublient...plus personne n'a en tête qu'on est en train de tuer des animaux, de les découper, c'est pas anodin comme geste. Donc moi ce qui m'interpelle c'est surtout ça. Par contre le mode d'abattage, la façon dont est amené l'animal, je trouve que c'est...ça me choque pas pour le coup, moi à mon sens c'est pas quelque chose que je trouve immoral. (…) En guise de comparaison, quand je vois les abattages un peu sauvages auxquels on a un peu tous participé pour l'Aïd avec nos parents, on voyait des animaux partout, du sang partout, ben je trouve que c'est quelque chose qui est plus sain, plus proche de notre éthique que ce qu'on peut faire dans les fermes un peu à l'arrache. Ce qui peut paraître un peu contradictoire avec le fait que le système industriel c'est un truc vers lequel on veut pas tendre. Mais à mon sens ce système là comme il est à [nom d'abattoir intermédiaire], une unité vraiment très modeste, c'est pas non plus des gros volumes qu'ils font, des grosses cadences, je trouve que le traitement de l'animal jusqu'à sa mise à mort il est digne à mon sens ».

Les opinions sont en revanche plus tranchées s'agissant de l'abattage industriel des volailles. Plusieurs bouchers et responsables d'agence halal insistent sur les problèmes posés par l'accrochage des animaux en position inversée, tout en regrettant ne pas pouvoir faire autrement : « On n'a jamais vu un poulet la tête en bas, c'est pas une position agréable, c'est pas naturel (…). Le fait qu'il soit accroché par les pattes, sur un crochet qui fait ça et on force le tarse, c'est une douleur atroce pour l'animal, qu'on lui inflige. Ça nous dépasse nous au niveau de [nom de l'agence halal], je veux dire à la rigueur à l'abattage rituel tout ça on peut s'imposer et on vient par le règlement du rituel, mais sur cela on en a parlé mais on

dépasse...les gens ne comprennent pas, l'éthique générale, ils nous disent ça vous concerne pas. Mais nous on n'a pas le moyen de le changer, si on le change, on le change par quoi ? (…) Il faut vraiment qu'on arrive à réfléchir à un système de non-accrochage qui viendrait s'associer à un abattage industriel ». Ce verbatim montre bien que, primo les acteurs ne peuvent jouer *que* sur l'étourdissement pour garantir le caractère rituel de l'abattage (le reste ne les « concerne pas »), secundo ils n'envisagent aucun avenir en dehors du milieu industriel. De la même manière que les scientifiques et les ONG de protection animale, les acteurs réévaluent et « filtrent » leurs exigences morales au regard de l'existant industriel : l'accrochage des volailles est contraire aux recommandations religieuses (comme humanitaires) de protection des animaux mais, en l'absence d'alternative industrielle, il est accepté ; l'abattage en série des volailles contrevient au principe selon lequel les animaux ne doivent être abattus les uns devant les autres mais, comme il se déroule à la chaîne, il est accepté ; la prononciation de l'invocation rituelle sur chaque volaille est difficile voire impossible vu les cadences pratiquées mais, comme la vitesse des lignes n'est pas négociable, c'est accepté ; etc. En fin de compte, comme les sacrificateurs et les agences de certification halal n'ont leur mot à dire que sur l'acte d'abattage – le reste relevant des prérogatives de l'industriel – seules les variations *à l'intérieur* du mode opératoire sont possibles. D'une conception extensive du halal pluridimensionnelle, on aboutit à une praxis rituelle unidimensionnelle.

Malgré cela, les acteurs sont unanimes sur un point. Quand bien même les conditions de production seraient franchement problématiques, mieux vaut un « minimum rituel » que pas de rituel du tout : « Même si effectivement d'un point de vue moral et d'un point de vue strictement islamique on peut dire que l'abattage industriel est contraire ou en tout cas n'est pas conforme aux règles de base islamiques, malgré tout on va essayer de faire en sorte que cet abattage rentre dans une certaine mesure dans les règles. Parce que sinon on mettrait les musulmans dans une gêne terrible, surtout ceux qui habitent en pays non musulman. [Ce] qui ferait que la plupart mangeraient de la viande non sacrifiée plutôt que de manger une viande sacrifiée certes dans des conditions douteuses, mais au moins il y a une chance que ce soit correct » : « Si dans un abattage où on fait souffrir la bête, qu'on a prononcé le nom d'Allah, on a fait couler le sang de la bête, elle sera licite à la consommation, mais éthiquement et moralement on n'aura pas bien agi » ; « [L'abattage] a sa valeur tant que le rite est sauvé je dirais. Mais en même temps c'est pas la question du rite qui est à remettre en cause c'est la question du monde industriel, on a produit un monde de tarés pour moi. Alors on essaye au milieu de ce monde de tarés de respecter le rituel tant bien que mal, mais est-ce pour autant que les conditions sont vraiment satisfaisantes, c'est une autre question » ; « On contrôle que si c'est halal haram, c'est tout. On contrôle pas la qualité, tout ce qu'on dit. On sensibilise un petit peu les bouchers, "faites de la bonne qualité", tout ça. (…) Tant qu'il y a l'industrialisation, moi personnellement je suis pas satisfait, après faute de mieux on s'est dit

qu'il vaut mieux ça que rien, c'est la règle aussi en islam » ; « [Industrialiser le rite] c'est mieux que d'accepter qu'on bafoue des règles rituelles. Dans l'ordre c'est ça, on accepte l'industrialisation pour pouvoir au moins respecter au mieux les instructions d'abattage rituel, sinon la préférence ça irait à l'absence d'industrialisation. Si on peut faire quelque chose de beaucoup plus artisanal ça serait beaucoup mieux, mais bon comme aujourd'hui la tendance c'est pas ça ben il faut admettre ça. Mais au moins qu'on n'échappe pas aux règles non plus ».

En définitive, les deux économies morales ont plusieurs points en commun. D'une manière générale, l'abattage industriel des bovins séduit les acteurs des deux bords en raison de la performance du système sociotechnique, de la rigueur de l'organisation du travail et de l'excellence des normes sanitaires (éludant au passage les problèmes de souffrance des personnes au travail, récurrents dans la filière viande). Dans ce cas, l'industrie d'abattage optimise les dimensions technico-organisationnelles du rite plus qu'elle ne les altère. En revanche, l'abattage industriel des volailles fait figure de « moindre mal nécessaire » ; il est décrié pour ses défaillances mais, faute de mieux et compte-tenu des contraintes structurelles, les acteurs l'avalisent.

2.3. A qui profite le rite ?

2.3.1. Une schismogénèse symétrique…

Ce double réductionnisme montre que la différence entre économies morales humanitaire et islamique en milieu industriel n'est pas de nature mais de degré ; la principale distinction entre les deux se limitant au fait (ou à la manière) d'utiliser une méthode d'étourdissement. Si les discussions morales portent exclusivement sur cette question et conduisent à de tels achoppements, c'est parce que l'étourdissement est la seule variable avec laquelle les acteurs peuvent jouer pour se distinguer. De ce fait, le niveau d'éthique et d'authenticité est fonction du degré de différenciation vis-à-vis du rite concurrent : à l'exigence d'une traçabilité halal strictement sans étourdissement s'oppose une exigence de traçabilité humanitaire strictement avec étourdissement[368]. Bien qu'antagoniques, les attitudes des acteurs n'en sont pas moins symétriques. Des deux côtés, les entrepreneurs de morale appellent de leurs vœux un étiquetage des produits carnés en fonction du mode d'abattage, insistent sur la nécessité de mettre en œuvre des contrôles en abattoir et un vaste dispositif de traçabilité, incitent les mangeurs à faire preuve de vigilance quant aux produits qu'ils consomment, etc.

Ce phénomène correspond à ce que l'anthropologue britannique Grégory Bateson nomme la « schismogénèse symétrique », qu'il définit à l'aide de l'exemple suivant : « si par exemple la vantardise constitue le modèle culturel de comportement d'un groupe, et l'autre

[368] C'est d'ailleurs (du moins théoriquement) sur l'exigence d'un étiquetage des viandes selon le mode d'abattage que les partisans de l'abattage islamique et humanitaire se rejoignent.

groupe y répond aussi par la vantardise, une situation de compétition peut se développer dans laquelle la vantardise mène à une surenchère, et ainsi de suite » (1971, 190). Partant de là, Michael Houseman et Carlo Severi qualifient de schismogénèse symétrique « toute "différenciation progressive" qui se réalise par une compétition fondée sur l'exhibition de la même réponse relationnelle » (2009, 15). C'est ce que l'on observe dans la relation entre économies morales humanitaires et islamiques. Il est frappant de voir que les partisans de l'abattage islamique retournent très souvent contre leurs pourfendeurs les reproches qui leur sont adressés : « Je leur dis "quand on maitrise le sacrifice, égorger, la bête elle souffre moins que quand vous l'assommez", ils disent rien parce que chacun a son avis, ils disent "non elle souffre avec le couteau". (…) Moi j'ai vu aussi comment ils assomment la bête là-bas, franchement la faire tomber comme ça d'un coup avec le pistolet, là il y a une grande souffrance. Après la bête quand ils l'accrochent on voit vraiment...je la vois bien qu'elle souffre, elle est serrée, moi je pense qu'il y a bien une grande souffrance » ; « Chacun a sa vision des choses et chacun j'ai l'impression il est guidé par rapport à son idéologie. Tu lui dis "comment, tu mets une balle à un animal tu me dis que c'est moins barbare que de passer le couteau alors que des fois une fois balle ça passe pas t'en mets une deuxième t'en mets une troisième". Moi j'ai déjà vu ils ont mis trois balles pour un taureau parce qu'ils arrivaient pas à le tuer. Là tu le fais pas souffrir ? Donc voilà... » ; « Si on veut être objectif il faut comparer les méthodes d'abattage, sacrifice, de partout, parce que si vous allez du côté des abattoirs laïques, moi j'ai vu des vidéos c'est l'horreur, c'est l'horreur. (…) Ce qu'ils sont en train de faire aux cochons c'est horrible ça n'a rien d'humain, c'est pas seulement contraire à l'islam c'est contraire à tout sentiment humain ce qu'ils sont en train de faire ».

Si de nombreuses personnes interprètent ces réactions, non sans mépris, sous l'angle d'un déni ou d'un refus délibéré de la science et du progrès – un responsable d'ONG comparait les partisans de l'abattage sans étourdissement à « des enfants butés (…), vous pouvez leur répéter 36.000 fois que vous avez la preuve qu'ils ont mis le doigt dans la confiture, ils vous diront "non j'ai pas mis le doigt dans la confiture" » –, les apports de la sociologie interractionniste me semblent autrement plus pertinents à mobiliser pour tenter d'éclairer ce phénomène. Nombre de travaux ont en effet mis en évidence les stratégies développées par les personnes et les groupes étiquetés comme déviants pour lutter contre le stigmate qui leur est assigné. Devant la prétention à la supériorité morale de la raison humanitaire et la disqualification de l'abattage sans étourdissement qu'elle charrie, les défenseurs de l'abattage islamique rétorquent par les mêmes contre-arguments : l'abattage avec étourdissement cause davantage de souffrance que l'égorgement à vif, les pratiques dans les abattoirs « laïques » sont des lieux de barbarie et d'horreur, etc. Pour justifier leurs positions, de nombreuses personnes réfèrent à certaines études scientifiques qui affirment que

l'abattage par égorgement à vif est plus humain[369] et que les pratiques d'abattage avec étourdissement présentent de nombreuses défaillances. Ce recours à la science pour justifier l'humanité de l'abattage rituel ne fait que révéler la prépondérance de la raison humanitaire, puisque les travaux que les acteurs mobilisent évaluent la capacité des différentes méthodes d'abattage à annihiler la douleur des animaux. Comme la raison humanitaire domine les débats, les acteurs argumentent et contre-argumentent à partir de ses normes et valeurs, alors même qu'ils en partagent d'autres. En effet, on a vu à de nombreuses reprises que ce n'est pas la suppression de la douleur qui fonde le droit d'ôter la vie des animaux dans l'économie morale islamique. Les contrôles effectués par les agences de certification halal ne portent pas sur l'appréciation du niveau de sensibilité des animaux mais sur l'identification de leurs signes de vie. De même, pour de nombreux acteurs interrogés, la légitimité de l'abattage rituel tient d'abord à la croyance que la pratique a été instituée par Dieu et performée par les prophètes et les générations successives de monothéistes à travers le temps. Elle incarne à ce titre un modèle de mise à mort séculaire d'origine divine là où l'abattage avec étourdissement constitue une simple norme humaine limitée à un contexte spatiotemporel donné. Si Dieu a permis d'abattre les animaux par égorgement et que des hommes de vertu s'y sont conformé à travers le temps, alors la pratique ne souffre, en soi, d'aucune faille morale et demeure valable *ad vitam æternam* : « L'abattage rituel islamique, moi je l'appelle même pas islamique, je l'appelle ibrahimique. Parce qu'Ibrahim [Abraham] quand il a égorgé son mouton à la place de son fils il l'a fait de cette façon dont on a pris l'héritage, les juifs et les chrétiens et tous ceux qui sont venus après, [dont] les musulmans. On fait le même, (…) Muhammad, son abattage rituel il l'a fait de la même façon qu'Ibrahim l'avait fait. » ; « « Ils te disent "ça fait souffrir la bête, c'est mieux de rajouter l'assommage ça fait moins souffrir", tout ça. Mais non nous on leur explique que c'est une prescription religieuse et que le plus savant dans le fait de sacrifier la bête c'est Allah. Il nous a recommandé, ordonné de sacrifier de cette façon. » ; « L'abattage rituel c'est pas un abattage. Pour moi l'abattage rituel c'est même pas un abattage c'est un sacrifice. Donc quand tu sacrifies quelque chose ça a une connotation...il y a tout un panel de...c'est un sacrifice, c'est quelque chose qui va être fait...qui ne peut pas faire du mal. Du moment que c'est sacrifié ça ne peut pas faire du mal, ni pour la bête, ni pour l'environnement, c'est dans la Sunna, c'est une Sunna avant tout. (…) Déjà tu le sacrifies au nom d'Allah, déjà juste ça je suis convaincu que ça ne peut pas avoir d'effets négatifs. Quel effet négatif ça pourrait avoir ? Il n'y en a pas. Même en étant vraiment limité en termes de compétences religieuses, comment tu peux avoir...c'est sacrifié au nom de Dieu, et c'est un sacrifice qui a été fait depuis des millénaires comme ça, depuis que le monde existe on sacrifie les bêtes comme ça ».

[369] Deux travaux sont fréquemment mobilisés : une étude menée par Wilhelm Schulze et son équpe de l'Université de Hanovre (1978) et une thèse vétérinaire réalisée par Stéphanie Pouillaude-Bardon (1992).

La symétrie des réponses apportées par les partisans de l'abattage islamique masque une asymétrie fondamentale entre les deux économies morales. Parler de schismogénèse symétrique ne revient pas à niveler les rapports de domination : le rite humanitaire constitue la norme légale et morale là où le rite islamique est une dérogation (sur le plan légal) et une déviance (sur le plan moral). Dans ce contexte, dire que l'abattage sans étourdissement génère moins (ou autant) de douleur que l'abattage avec étourdissement est une façon, pour les partisans de l'abattage islamique, de remettre les deux économies morales à égalité, de conjurer la disqualification, de neutraliser le stigmate. Autrement dit, il s'agit de rendre à l'abattage rituel son humanité et sa dignité en traduisant les normes et valeurs islamiques en langage humanitaire. Mais comme les acteurs ne parlent pas de la même chose lorsqu'ils utilisent les mêmes types d'arguments, les débats virent au dialogue de sourd et creusent le fossé entre eux.

Outre la question de la douleur, celle de l'industrie est un autre moyen de contester la moralité du mode d'abattage concurrent. Beaucoup de partisans de l'abattage islamique n'adhèrent pas à l'idée selon laquelle les méthodes d'étourdissement auraient un but humanitaire ; pour eux, ils ont surtout une fonction productive : « Pourquoi on fait l'électrocution [des volailles] ? Parfois on dit que c'est pour l'animal [mais] c'est pas pour l'animal, c'est parce qu'on ne veut pas qu'il gigote. Lorsqu'il gigote il se casse, donc là ça reste propre. Et eux ils enrobent ça avec la question de la protection animale. » ; « On a beaucoup glosé sur ces abattages en disant que c'est pour reposer la bête. Je pense pas du tout que ça repose la bête, je pense par contre, ce qu'on m'a dit en tout cas, que c'était pour des facilités. Parce qu'égorger une bête vivante c'est compliqué, quand c'est un bovin...alors quand ils sont groggy ça devient beaucoup plus facile. Donc je pense que le but recherché c'est essentiellement celui-là, c'est pas un but humanitaire (...) j'y crois pas du tout ».

Ce sentiment est renforcé par l'idée que les industriels d'abattage sont obnubilés par les questions économiques et n'ont globalement que faire du bien-être animal. Comme l'abattage rituel sans étourdissement est techniquement plus contraignant et nécessite une réduction des cadences, plusieurs personnes pensent que l'abattage rituel est décrié surtout parce qu'il pose des problèmes technico-économiques : « C'est la pression, on perd pas de temps, le temps c'est de l'argent. J'ai fait un abattoir de veaux c'était ça, le responsable c'était "time is money", (…) tu lui parles pas de bien-être animal ou quoi, je pense pas qu'il se préoccupe de ça. Après on va dire qu'il y a quand même des exceptions mais aujourd'hui c'est l'argent, l'argent, l'argent » ; « Moi je pense que [les problèmes liés à l'abattage rituel] c'est plus par rapport à l'industrialisation c'est tout, ça leur fait perdre du temps, ils perdent de l'argent ». En quelque sorte, le caractère industriel de l'abattage avec étourdissement décrédibilise sa prétention humanitaire et révèle la vraie nature du procédé : faciliter la production et accroître les cadences. Ce phénomène se retrouve aussi chez les partisans de l'abattage humanitaire. Plusieurs d'entre eux se montrent très sceptiques quant au caractère

religieux de l'abattage islamique en milieu industriel. L'exigence halal est perçue comme un opportunisme commercial et l'abattage rituel comme un acte mécanique dépourvu de toute dimension religieuse : « Quelque part, halal pas halal ça veut plus dire grand-chose (…), c'est un jeu de dupes, (…) ça n'a pas de sens. Finalement c'est juste un label. Bon c'est écrit halal donc les gens sont contents mais finalement par rapport aux textes et à ce que les gens pensent réellement devoir consommer, c'est très différent. » ; « En fait [l'abattage rituel] c'est une source de revenus considérables pour la communauté juive et musulmane. Donc c'est une question d'argent avant tout et non pas une question de religion » ; « Je doute de plus en plus que ce soit un rituel, désormais en 2020. (…) ça ne peut pas être industriel, c'est comme si un curé lisait une messe toutes les demi-heures, à mon avis au bout de la trois ou quatrième il disjoncterait le pépère, il ferait ça mécaniquement. (…) Je lis la messe mais ne je ne prie pas, c'est ça la nuance ». Des deux côtés, les acteurs estiment que le caractère industriel de l'abattage décrédibilise sa prétention morale : pour les uns l'étourdissement est un prétexte technico-économique, pour les autres l'absence d'étourdissement est une excuse économico-marchande. Dans les deux cas, l'industrialisation est source de discrédit et d'altération, alors même que les deux économies morales ont en commun d'être industrielles.

En fin de compte, les acteurs sont pris dans une relation conflictuelle réciproque structurée autour de la question de l'étourdissement. Pour les uns il est primordial d'obtenir l'abrogation de la dérogation, pour les autres il est essentiel de la maintenir.

2.3.2. …comme paravent à une moralisation des pratiques industrielles

Alors que les deux économies morales ont les mêmes propriétés et sont traversées par les mêmes contradictions, elles sont obnubilées par le différend qui les oppose. De ce fait, il me semble que le mécanisme d'acculturation industrielle s'accompagne d'un phénomène de déplacement du sacré. D'une sacralisation commune de la vie animale au nom de la sensibilité d'un côté et du souffle divin de l'autre, on aboutit à une sacralisation commune du geste technique : le sacré devient d'une part l'étourdissement, d'autre part l'égorgement à vif. Dans le troisième chapitre, j'ai caractérisé le mécanisme d'acculturation industrielle par une triple opérationnalisation (scientifique, réglementaire et productive dans le cas de l'abattage humanitaire ; juridico-théologique, réglementaire et productive dans le cas de l'abattage islamique). Du côté humanitaire, l'acculturation industrielle rend la compassion subsidiaire : nul besoin que les ouvriers ou les directeurs d'abattoirs reconnaissent et adhèrent à la raison humanitaire, il suffit qu'ils en adoptent les normes et les pratiques, quand bien même ils y trouveraient d'abord des avantages en termes de sécurité du travail, de rendement ou de commodité. Ce qui importe n'est pas que les tueurs fassent preuve de compassion ni même d'empathie envers les animaux, mais qu'ils possèdent un savoir-faire et une efficacité en matière d'abattage. Le phénomène est similaire du côté islamique : les dimensions extra-normatives du rite deviennent subsidiaires et laissent place à une praxis centrée sur le geste

d'égorgement et l'application des prescriptions juridico-théologiques : nul besoin que les sacrificateurs développent une attitude spirituelle particulière, il suffit qu'ils sectionnent l'œsophage, la trachée et les veines jugulaires des animaux au rythme de la chaîne après prononciation de l'invocation appropriée. Faire preuve de piété revient d'abord à faire montre de rigueur dans l'application des normes.

Ce déplacement du sacré est ce qui constitue le trait d'union entre les pratiques rituelles et productives. Il permet aux entrepreneurs de morale et aux gestionnaires de se rejoindre sur « la formalisation, la fixation et la répétition de l'action » (Wulf 2007, 124). C'est à ce niveau que se détecte l'existence d'affinités électives entre l'abattage industriel d'un côté et les pratiques humanitaires et islamiques de l'autre. Pour être précis, les affinités ne sont pas exactement les mêmes s'agissant des deux économies morales. Pour le couple humanitaire-industriel, elles résident dans un besoin commun d'efficacité technique, celle-ci étant nécessaire à l'annihilation de la sensibilité animale d'un côté et à la continuité productive de l'autre. Pour le couple islamique-industriel, elles se trouvent dans un langage normatif commun, celui-ci étant nécessaire à l'application des règles religieuses d'un côté et des procédures de travail de l'autre. Farid El Asri repère dans la pensée musulmane européenne « un mouvement pendulaire qui oscille systématiquement entre le halal (licéité) et le haram (illicéité). Ce balancier de la norme et de la morale religieuse est caractéristique d'une boursouflure de la jurisprudence et du droit islamique dans le corps religieux, et qui a le pouvoir d'ostraciser les autres dimensions de l'islam. Ceci résulte notamment d'une praxis légaliste hypertrophiée propre au religieux contemporain. Ce phénomène de saturation normative est une caractéristique de crises complexes et notamment celle de la fragilité identitaire et du sens même de la pratique religieuse » (2016, 126). Ce rapport à la norme religieuse est particulièrement adapté au milieu industriel. Dans cette perspective, ce qui définit *avant tout* le caractère islamique de l'abattage est le strict respect des normes juridico-théologiques édictées par les juristes musulmans. Cela revient, en abattoir, à s'assurer d'une part que l'animal est bien vivant avant d'être abattu, d'autre part que sa gorge a été correctement sectionnée après. Autrement dit, l'islamité de l'abattage se mesure *d'abord* au geste d'égorgement. Comme El Asri le souligne, la primauté accordée au respect de la norme amoindrit voire évacue presque mécaniquement les autres dimensions religieuses. Comme le « champ moral » des possibles est restreint en abattoir compte-tenu de la spécialisation et de l'industrialisation des activités, l'abattage islamique ne peut s'y exprimer *que* selon une praxis légaliste ; toute attitude éthique, spirituelle, empathique, etc., étant de facto renvoyée vers « une exclusive conformité avec le cadre légaliste et juridique de l'islam sans nécessairement ouvrir le champ au sens même de la pratique et aux finalités religieuses » (Asri 2016, 126)[370].

[370] C'est la raison pour laquelle l'abattage islamique est généralement perçu par les analystes comme du « technico-rituel » (Bonte 1993, 549; Bergeaud-Blackler 2017b, 164) plutôt que comme du « vrai » religieux.

En conséquence, le phénomène de schismogénèse symétrique (et le déplacement du sacré qui l'accompagne), caractéristique de la relation humanitaire-islamique, produit une façade qui participe *in fine* d'une légitimation mi-subie mi-consentie de l'industrie d'abattage. Car s'il est humanitaire ou islamique, l'abattage est *surtout* industriel ; en témoignent les divers accommodements auxquels les acteurs doivent consentir pour faire évoluer les pratiques (côté humanitaire) ou préserver un « minimum rituel » (côté islamique). La dialectique humanitaire-islamique permet ainsi aux industriels de se parer des vertus de chaque économie morale : tantôt ils tuent islamiquement, tantôt ils tuent humanitairement, tantôt les deux à la fois (lorsque des sacrificateurs ou agences de certification halal acceptent de recourir à une méthode d'étourdissement). Or, en fin de processus, rien n'indique aux consommateurs la série d'ajustements mise en œuvre pour aligner bon an mal an les exigences morales sur l'existant industriel. Les dimensions rituelles et industrielles se fondent et s'indifférencient *dans* les modes opératoires normalisés et les dispositifs de traçabilité et d'étiquetage. Une fois chez le boucher et dans les rayons des grandes surfaces, les étiquettes « bien-être animal » et « halal »[371] ne sont pas synonymes de « minimum rituel » mais de pratiques vertueuses. Dès lors, si les pratiques sont déjà vertueuses, quelle nécessité ou urgence y aurait-il à repenser le rapport industriel à la mort des animaux ? Toute analyse sociohistorique et politique, toute lecture systémique devient alors accessoire, d'où l'émergence d'apories. Ainsi, les ONG de protection animale considèrent d'un côté l'élevage intensif comme « intrinsèquement problématique », de l'autre qu'« il y a des systèmes hyper intensifs d'abattage où le fait qu'il y ait des économies d'échelle ça permet d'avoir des améliorations qui bénéficient aux animaux » ; alors que la production des animaux en masse est une condition *sine qua none* de leur abattage en masse. De même, la plupart des responsables d'agence de certification halal, des bouchers et des théologiens considèrent d'un côté le milieu industriel comme globalement opposé aux valeurs islamiques, de l'autre qu'il est primordial de « sauver » le rite en s'assurant que les normes juridico-théologiques de mise à mort sont appliquées.

L'évolution du rapport de force entre les deux économies morales que l'on observe actuellement ne signale pas un changement de paradigme moral. L'humanitarisation de l'abattage islamique ne rendra pas la pratique moins industrielle, pas plus d'ailleurs que le maintien de la dérogation à l'étourdissement. L'abattage restera industriel dans les deux cas. Ce qui semble en train d'advenir en revanche est la fin d'une tolérance. Tandis que les abattoirs fonctionnent depuis la seconde moitié du XXe siècle sur un régime « à deux vitesses » où coexistent les abattages humanitaires et dérogatoires (islamique et juif), l'ascension de la raison humanitaire transforme l'abattage sans étourdissement en *problème industriel*. Jouer sur les deux tableaux devient difficile pour le professionnel, d'une part en

[371] Une enquête que nous avons menée récemment auprès de mangeurs de viande halal à Montpellier montre par exemple que, lorsqu'on leur parle d'abattage rituel, plusieurs répondants évoquent un abattage « artisanal » (Cheriet, Jourdan, et Merdji 2021, 157).

raison de l'accroissement des contraintes technico-productives, d'autre part en raison d'un risque de réputation grandissant. De plus en plus, les industriels d'abattage sont amenés à choisir entre les deux économies morales. Boltanski et Chiapello soulignent en ce sens que l'esprit du capitalisme « légitime et contraint » (1991, 67) le régime d'accumulation du capital. Les dimensions morales ne sont pas écrasées par l'exigence d'accumulation, elles possèdent en retour un certain pouvoir coercitif. C'est ce que l'on constate actuellement dans la relation entre la raison humanitaire et l'industrie d'abattage. Pour que les industriels puissent continuer à se targuer d'abattre les animaux de façon humanitaire, ils doivent eux-aussi consentir à certains ajustements : optimisation de l'étourdissement au pistolet à tige perforante, substitution de l'électronarcose par bain d'eau par un étourdissement gazeux, développement de démarches commerciales et d'assurance qualité de bien-être animal, etc. Si les transformations qu'elles engendrent peuvent s'avérer coûteuses pour les professionnels, elles ne remettent pas en cause le modèle de performance économique. Le cas du passage à l'étourdissement gazeux en est un parfait exemple. C'est parce qu'il permet de traiter des quantités d'animaux équivalentes (voire supérieures) à celles abattues avec étourdissement au bain d'eau que le système est en voie de se généraliser dans les abattoirs européens[372]. Parmi les ajustements auxquels les industriels devront probablement consentir à moyen ou long terme (on en voit les premiers signes), se trouve aussi l'éviction de l'abattage sans étourdissement ou, *a minima*, sa stricte restriction.

C'est la raison pour laquelle Jocelyne Porcher considère que la formulation du problème en termes de « bien-être animal » ne change ni le travail des humains ni la vie des animaux mais rend « socialement acceptable leur exploitation industrielle en améliorant ce qui peut être amélioré sans remettre en cause la productivité des systèmes, leur compétitivité et leurs finalités productivistes » (2011, 114-15)[373]. Alors que la sociologue pointe depuis vingt ans les impasses de cette approche, la situation semble inchangée. A l'inverse, le même phénomène se répète de façon presque cyclique. Initialement, les ouvrages d'Upton Sinclair et de Ruth Harrison (pour ne citer que ceux-là) entendaient dénoncer, pour le premier les

[372] Pire, alors que des études montrent depuis près de vingt ans que les travailleurs en abattoir de volailles sont soumis à des risques élevés de maladies respiratoires non malignes et de cancer du poumon (Netto et Johnson 2003; Johnson, Ndetan, et Lo 2010), c'est au nom du bien-être animal que les leaders de l'agroalimentaire imposent aujourd'hui à leurs fournisseurs de procéder à des changements de systèmes techniques, lesquels s'avèrent par ricochet participer d'une diminution des risques sanitaires pour les travailleurs (Huneau-Salaün et al. 2019, 5).

[373] On peut rapprocher la critique que Jocelyne Porcher fait du bien-être animal de celle que Fassin fait de la raison humanitaire. Pour ce dernier, le déploiement de la raison et du gouvernement humanitaires a trois grands effets : « premièrement, l'action humanitaire tend à réduire la place et même la légitimité des dimensions historique et politique qui sous-tendent la situation justifiant l'intervention, qu'il s'agisse de pauvreté ou de guerre » ; « deuxièmement, la raison humanitaire tend à se substituer à l'attente de justice sociale et de respect du droit, que l'on songe au cas des demandeurs d'asile ou des habitants des territoires occupés » ; « troisièmement, le gouvernement humanitaire tend à assigner aux individus un statut de victimes, un rôle correspondant de requérants et un récit autorisé sur leur condition » (2010, 424). Si, évidemment, les analyses des deux auteurs ont leurs spécificités et ne peuvent pas être superposées, il n'en reste pas moins que, dans les deux cas, le prisme humanitaire (ou welfariste) transforme la nature de la critique.

conditions de travail des ouvriers immigrés dans les abattoirs industriels de Chicago, pour le second les conditions de vie des animaux dans les systèmes industriels britanniques. Finalement, ce furent les conditions d'hygiène déplorables et les risques en termes de sécurité sanitaire des aliments qui prirent le dessus dans le premier cas (ce à quoi Sinclair réagit par la formule : « j'ai visé le cœur du public et par accident je l'ai touché à l'estomac »[374]) et la question du bien-être animal dans le second cas. Or, cette dernière n'a pas contribué à repenser ni refondre les modèles d'élevage et d'abattage des animaux. Certains scientifiques ayant activement œuvré au développement du bien-être animal dans les productions animales françaises sont d'ailleurs récemment revenus sur les limites d'une telle entreprise. Ainsi écrivent-ils : « les connaissances que nous avons apportées ont finalement peu fait bouger les lignes et elles ont servi de caution scientifique à des productions génératrices de graves atteintes au bien-être des animaux, à un certain "welfare washing" en quelque sorte, alors, soyons plus clair.es : non, améliorer le bien-être des animaux dans les systèmes intensifs n'est pas possible » (Leterrier et al. 2022).

3. Les enjeux d'un changement de paradigme moral

Si l'ascension de la raison humanitaire a conduit en abattoir à un changement de paradigme technique, elle n'a donc pas entraîné de changement de paradigme moral. Or, comme Noëlie Vialles (1987) l'a mis en évidence, le paradigme industriel dominant est l'aboutissement d'une politique séculaire de mise à distance de l'abattage qui a distendu à l'extrême le lien entre l'animal et sa viande, provoquant une déconnexion totale entre les abattoirs et le reste de la société. Je voudrais terminer ce chapitre en soulignant le fait que les mesures actuelles de bien-être animal, en s'inscrivant dans le prolongement de cette tendance séculaire, creusent l'écart entre les abattoirs et le reste de la société d'une part et renforcent le caractère inacceptable de l'abattage rituel d'autre part. Enfin, pour essayer d'envisager la possibilité d'un changement de paradigme moral, je terminerai par discuter d'une « troisième voie » qui permette à la fois de reconnecter les conditions de vie et de mort des animaux et de dépasser le conflit humanitaire/islamique.

3.1. Le conflit humanitaire-islamique au prisme de la dynamique séculaire d'effacement de la mise à mort des animaux

Il y a plus de trente ans, Noëlie Vialles pointait les attitudes paradoxales de consommation dont nous faisons preuve, selon lesquelles « nous valorisons particulièrement la viande (…) mais simultanément nous nous détournons avec dégoût de la mort des bêtes » (1995, 336). Le rapport contemporain à la mort des animaux d'élevage se caractérise en effet par une invisibilisation multiforme. Ce sont d'abord les lieux d'abattage qui ont fait l'objet « d'un exil-enfermement » (1987, 21). Au lendemain de leur création, les abattoirs sont placés à

[374] Upton Sinclair, « What life means to me », *Cosmopolitan*, vol. 41, 31 octobre 1906, p. 591-595.

l'écart des habitations mais restent proches des centres de consommation. Dans les années 1960, suite aux politiques agricoles d'après-guerre, l'Etat encourage à multiplier le nombre d'abattoirs municipaux. L'accroissement des exigences économiques et réglementaires connexe au processus de modernisation entraîne finalement le déclin des abattoirs publics. A partir des années 1980, quelques groupes captent les volumes d'abattage et concentrent leur activité dans des usines de plus en plus grandes, établies désormais à proximité des centres de production. Alors que l'abattoir public était un lieu de rencontre ouvert sur l'extérieur (Delavigne 2006), l'usine agroalimentaire présente tous les traits d'un complexe industriel impénétrable. Comme le souligne Timothy Pachirat, le confinement de la mise à mort ne se limite pas à la division abattoir/société mais se poursuit à l'intérieur du complexe où la division du travail et de l'espace entre les différents secteurs et sous-secteurs aboutit in fine à isoler le hall d'abattage du reste des activités (2011, 240). A ce confinement des abattoirs et du hall d'abattage s'ajoute une recherche de « viande pacifiée » (Vialles 1995, 336). A partir des années 1970, les méthodes d'étourdissement se généralisent et la pratique de l'égorgement à vif disparaît, alors qu'elle était jusque-là monnaie-courante (en particulier pour l'abattage des veaux et des moutons, comme le montre le film documentaire *Le sang des bêtes* de Georges Franju). Avec l'industrialisation des abattoirs, la mise à mort devient l'antithèse de la tuerie bouchère : « désormais, l'abattage doit être industriel, c'est-à-dire massif et anonyme ; il doit être non-violent, idéalement : indolore, il doit être invisible, idéalement : inexistant » (Vialles 1987, 22). Ainsi, au fil du temps, le triptyque dépublicisation-humanitarisation-industrialisation a entraîné une invisibilisation générale de la mort des animaux d'élevage ou, selon l'expression de Vialles, un escamotage des « signes séculaires de la mort des bêtes » (1987, 21).

Il me semble que ce phénomène s'est depuis considérablement amplifié et que la densification des mesures de protection animale y contribue activement, pour au moins deux raisons. Premièrement, la multiplication des dispositifs de traçabilité en matière de bien-être animal s'accompagne d'un verrouillage des abattoirs qui distend un peu plus le lien entre l'animal mort et sa viande, et entre les producteurs et les consommateurs. Beaucoup de personnes interrogées durant l'enquête de terrain déplorent la déconnexion entre les citoyens et les lieux d'abattage, qu'ils imputent aux processus d'urbanisation et de déruralisation. En particulier, ils évoquent un refus manifeste chez les consommateurs de se confronter à la mort des animaux sans pour autant envisager de changer leurs habitudes alimentaires. Ce sentiment de dénégation sociétale de la mort animale amène les entreprises d'abattage à un mutisme. La communication des filières repose le plus souvent sur des démarches de valorisation de l'amont (l'élevage) et de l'aval (les produits carnés), mais elle laisse en suspens les questions relatives à la mort des animaux. Ne sachant pas comment ni sur quoi communiquer, les professionnels ont tendance à se murer et à fermer davantage leurs abattoirs pour éviter toute intrusion et tout risque de vidéo compromettante, et à répondre aux « attentes sociétales » par

un ensemble de dispositifs de bonnes pratiques et de contrôles de la protection animale. Deuxièmement, l'intensification des systèmes d'étourdissement poursuit la recherche d'un idéal de mise à mort débarrassé de toute forme de violence et de souffrance. Outre les bovins et les volailles, ce phénomène se retrouve aussi chez les ovins (je l'ai observé durant mes enquêtes de terrain). Avant 2013, la technique d'étourdissement la plus courante consistait à appliquer des électrodes sur les tempes des animaux, générant un étourdissement exclusivement crânien. Constatant certaines défaillances, plusieurs abatteurs sont passés récemment d'une « électronarcose deux points » à une « électronarcose trois points » (étourdissement de la tête à la queue) qui entraîne dans de nombreux cas une fibrillation ou un arrêt cardiaque aux ovins. On observe ainsi une tendance générale à intensifier les systèmes d'étourdissement au point d'entraîner un changement de fonction pour certaines d'entre elles. Alors qu'elles étaient initialement destinées à rendre inconscients les animaux, elles deviennent autant des outils d'étourdissement que de mise à mort.

Au final, le verrouillage des abattoirs et l'intensification des systèmes d'étourdissement tendent à renforcer la dissimulation séculaire des signes de la mort des animaux, mais aussi l'écart entre une poignée de travailleurs confrontés quotidiennement à l'abattage et le reste de la population. Cette tendance n'est pas sans conséquences. D'abord parce qu'il place les abattoirs face à une injonction contradictoire : on exige d'eux qu'ils soient transparents sur leurs pratiques alors même que la société paraît incapable d'assumer la mort des animaux. Car au-delà d'éventuels films mettant en scène des mauvaises pratiques, c'est l'image de la mort, quelle qu'elle soit, qui est susceptible de provoquer un choc émotionnel. Il est en effet probable qu'au-delà de l'indignation suscitée par les actes de maltraitance, c'est la réinsertion brutale du spectacle de l'abattage dans l'espace public qui bouleverse profondément la population, en témoignent les réactions accompagnant chacune des vidéos diffusées par l'association L214. Pour cette raison, de nombreux agents de l'Etat et industriels interrogés (mais aussi responsables d'ONG de protection animale) considèrent qu'il serait contreproductif de redonner une visibilité à l'abattage et préfèrent, à la place, s'impliquer dans des dispositifs de bonnes pratiques et de contrôles de la protection animale. Mais comment évaluer la pertinence de ces dispositifs ? Est-on certain qu'ils répondent effectivement à la demande de bien-être animal ? D'ailleurs, comment caractériser et comprendre cette demande ? Que traduisent les « attentes sociétales » ? Un intérêt croissant pour la cause animale ou, suivant Noëlie Vialles, une répugnance à l'égard de la mort des animaux ? Si l'on suit la proposition de Vialles, que je trouve pertinente à titre personnel, les réponses en termes de bien-être animal creusent l'écart entre producteurs et consommateurs – entre l'animal mort et la viande – et risquent de mener à un processus d'effacement sans fin. Car moins les personnes sont familières des abattoirs, plus les professionnels sont appelés à faire dans la traçabilité plutôt que dans la transparence. Mais moins les professionnels sont transparents, plus la distance entre les citoyens et les abattoirs augmente. De même, moins les personnes

supportent le spectacle de la mort donnée aux animaux, plus les systèmes d'abattage doivent être en mesure de la pacifier, c'est-à-dire de la rendre la moins douloureuse et la plus esthétique possible. Mais plus la mort est pacifiée (visuellement en tout cas), plus les seuils de tolérance au spectacle de l'abattage diminuent. Au point d'arriver, comme l'a imaginé un étudiant anglais, à créer des animaux débarassés de leur cortex cérébral pour les préserver des souffrances[375] ou à substituer la consommation de viande par des produits in vitro (Porcher 2010c).

Au-delà des interrogations relatives aux coûts, à la faisabilité technologique ou à l'acceptabilité sociétale de la viande cellulaire (Chriki et Hocquette 2020), la substitution des produits carnés par des produits végétaux marque l'aboutissement de cette dynamique séculaire. Vialles notait d'ailleurs le rôle joué par « la métaphore végétalisante » (1987, 56) dans les discours technico-scientifiques sur la mise à mort des animaux. Avec le véganisme, la végétalisation se concrétise. Le « paradoxe de la viande » est résolu par l'éviction de l'abattage, encouragée par les mouvements antispécistes pour qui le régime carné est intrinsèquement criminel et les relations de travail avec les animaux relèvent du rapport d'exploitation unilatérale. En plus d'incarner le stade ultime de l'effacement de la mort animale, la véganisation de l'alimentation – qui pourrait elle-aussi participer dans les années à venir d'une moralisation du capitalisme (Porcher 2019) – constitue en outre le stade ultime des productions animales. En effet écrit Jocelyne Porcher, « du point de vue des filières, cette production animale à partir des animaux est particulièrement lourde. De fait, les animaux sont un frein à la production. Parce qu'ils sont vivants, sensibles, affectifs, communicatifs, ils peuvent tomber malades, résister au travail, créer des attachements avec les travailleurs. A cause des animaux, le travail de production de matière animale n'est pas aussi performant qu'il pourrait l'être. C'est pourquoi il semble de plus en plus logique de se passer des animaux pour atteindre enfin une production animale réellement moderne, efficace, propre et potentiellement extrêmement rentable » (2010c, 4). Produire des substituts présente en effet le double avantage de réduire les contraintes technico-économiques – qui, on l'a vu, sont particulièrement lourdes en abattoir – et les problèmes moraux. Plus besoin de recourir à une imposante et coûteuse casuistique scientifico-réglementaire pour légitimer la mort des animaux. En court-circuitant l'abattage, la question de la sensibilité ne se pose plus, il devient enfin possible, grâce à la biotechnologie, de manger une viande sans mauvaise conscience, d'autant que certaines autorités religieuses pourraient potentiellement la considérer halal (Hamdan et al. 2017), résolvant le problème de l'abattage industriel islamique.

Car à rebrousse poil de cette tendance séculaire, l'abattage rituel sans étourdissement fait tâche dans le paysage. Que ce soit lors de la fête de l'Aïd ou lors des abattages effectués au

[375] « Le cauchemar ou le rêve d'un poulet élevé à la Matrix », *GuruMed*, en ligne, https://www.gurumed.org/2012/02/16/le-cauchemar-ou-le-rve-dun-poulet-lev-la-matrix/. Consulté le 20/09/2022.

quotidien à la chaîne, la pratique ne s'encombre pas des « filtres » humanitaires : la première est publique et festive, la seconde est crue et sanglante. Dans les deux cas, elle « rappelle trop la violence que l'on s'est appliquée à refouler »[376]. Or la désapprobation de l'abattage rituel est fonction de ce refoulement : plus le second s'amplifie, plus la première se renforce. De plus, le processus d'invisibilisation semble évoluer par « effet cliquet » (Duesenberry 1967, 115) : le franchissement d'un nouveau palier empêche le retour au stade précédent[377]. Il est ainsi inconcevable que les abattoirs disparaissent après avoir été créés, qu'ils soient replacés à proximité des habitations après en avoir été écartés, que la mise à mort soit de nouveau publique après avoir été cachée, que l'égorgement à vif redevienne la norme après que l'étourdissement se soit généralisé, que les mesures de protection animale s'assouplissent après avoir été renforcées, etc. Plus la marche en avant est soutenue, plus l'immobilisme de l'abattage rituel accroît son image de pratique archaïque et anachronique hostile au Progrès. Devenu une incongruité technique et morale, l'abattage rituel par égorgement à vif incarne l'alliance entre la rigidité de la tradition et le rationalisme froid de l'organisation industrielle du travail. Son rejet est d'autant plus probable que les vidéos d'abattoir diffusées régulièrement sur les réseaux sociaux par les mouvements de défense des animaux réintroduisent brutalement dans l'espace public des images de mort qui s'en étaient totalement absentées. L'égorgement à vif (en particulier des bovins) étant encore plus spectaculaire et « in-montrable » que l'abattage avec étourdissement, il ne peut que provoquer aux citoyens un violent « choc émotionnel », dans le sens où Christophe Traïni l'entend : il cause « une réaction très vive, viscérale, ressentie physiquement parfois même jusqu'à l'écœurement, la nausée, le vertige », il amène « celui qui y est confronté à jauger et juger la manière dont l'ordre présent du monde semble s'écarter des valeurs auxquelles il adhère » et, enfin, il « suscite un sentiment d'épouvante, de colère, de nécessité d'une réaction immédiate, qui commande un engagement dans l'action » (2009, 101-2). Tout porte à croire que cette dynamique ne peut qu'aboutir, à terme, à une multiplication et une intensification des conflits entre économies morales humanitaires et islamiques. A moins que des partisans des deux bords parviennent à se retrouver, ensemble, autour d'un autre paradigme moral.

[376] Mondher Kilani, « Bonnes raisons ou mauvaise conscience ? Quelques dilemmes de l'abattage animal », *Le temps* [en ligne], 11 février 2002, https://www.letemps.ch/opinions/bonnes-raisons-mauvaise-conscience-quelques-dilemmes-labattage-animal. Consulté le 13/09/2022.

[377] L'effet cliquet « fait analogiquement et métaphoriquement référence au cliquet d'horlogerie (mécanisme d'échappement à ancre interdisant tout retour en arrière d'une roue dentée) », https://fr.wikipedia.org/wiki/Effet_cliquet. Consulté le 13/09/2022.

3.2. Le paradigme de la « vie juste » comme alternative au conflit humanitaire-islamique

La raison humanitaire sature tellement l'espace moral dans son combat contre l'abattage sans étourdissement qu'elle masque l'existence d'une autre opposition entre deux conceptions de la mort des animaux, que l'on retrouve dans de nombreux entretiens et dont l'un des deux termes transcende la distinction humanitaire/islamique. La première est une conception du « geste sacré » ; elle correspond à ce que j'ai exposé précédemment : attendu que la spécialisation et l'industrialisation des activités mènent à un double réductionnisme qui réprime les rationalités relationnelles et affectives et confine les dimensions morales au respect d'un mode opératoire donné, la légitimité de l'abattage ne repose que sur la répétition d'un geste technique sacralisé. La seconde est une conception de la « vie juste »[378] ; dans cette perspective, la légitimité de la mise à mort ne repose plus uniquement sur l'acte d'abattage mais implique une reconnexion des conditions de vie et de mort des animaux, supposant de se décentrer de l'abattoir industriel.

L'opposition entre geste sacré et vie juste s'incarne dans la distinction entre la morale paysanne et la raison humanitaire. La première est une conception de la vie juste : la mort des animaux se justifie au regard de la vie qui leur a été donnée *avant l'abattoir*, du « vivre ensemble » qu'il a été possible de développer dans le cadre de la relation de travail, de l'intensité des liens affectifs qui ont pu se créer, de la qualité des produits qui résultent de l'élevage, etc. La seconde est une conception du geste sacré : la mort des animaux ne se justifie que par la réduction du niveau de douleur et de stress qu'il est possible d'atteindre dans un environnement productif donné grâce à une utilisation optimale des techniques d'étourdissement. Je suis longuement revenu sur le réductionnisme inhérent à l'acculturation humanitaire-industrielle. J'ai cité plus haut le texte récemment écrit par plusieurs scientifiques de l'*animal welfare science* qui déplorent, entre mea culpa et aveu d'impuissance, les apories du bien-être animal en systèmes industriels. Parmi les différentes recommandations qu'ils formulent, ces chercheurs appellent à réduire la taille des élevages pour que les systèmes soient « respectueux du bien-être des animaux », mais aussi « pour que l'éleveur ou l'éleveuse puisse connaître ses animaux et passer du temps auprès d'eux ». Ils écrivent également que, « pour réduire les stress de fin de vie, il est nécessaire de rendre possible la mise à mort des animaux à la ferme et de développer un maillage d'abattoirs de taille réduite évitant les longs

[378] Je m'inspire ici de la distinction entre « vie sacré » et « vie juste » que propose Didier Fassin à partir de l'analyse des controverses sur le sida en Afrique du Sud. Au lieu de voir dans les débats qui ont jalonné ces controverses « un simple affrontement entre des thèses hétérodoxes et le savoir médical, entre la vérité et l'erreur, entre la mauvaise foi et la bonne science », l'auteur met en évidence l'existence de « deux conceptions du meilleur traitement de la vie » : « Pour les uns, toute vie sauvée valait pour elle-même. Pour les autres, il fallait faire prévaloir la justice, rendre équitable et fonctionnel le dispositif sanitaire, assurer avant tout une protection sociale pour les malades les plus nécessiteux. La politique de la vie sacrée des premiers fut partout acclamée. La politique de la vie juste des seconds fut largement blâmée. Finalement, la raison humanitaire s'imposa sur le souci d'équité, mais une fois le gouvernement mis en demeure de distribuer les médicaments, activistes et médecins réalisèrent combien l'accès aux antirétroviraux restait difficile et inégal » (2006a, 44-45).

déplacements des animaux » (Leterrier et al. 2022). En fin de compte, les acteurs de l'*animal welfare science* reconnectent les conditions de vie et de mort des animaux et réintroduisent l'importance de la relation intersubjective entre humains et animaux, rapprochant la raison humanitaire de la morale paysanne. Le cas de l'abattage à la ferme illustre bien ce glissement. Depuis plusieurs années, un nombre croissant de projets d'abattages « alternatifs » se développe. Suite aux travaux de Jocelyne Porcher et aux initiatives d'éleveurs assumant « publiquement l'abattage illégal » de leurs animaux à la ferme (Riegel et al. 2019, 1-2), la loi Egalim a autorisé en 2019 l'expérimentation d'abattoirs mobiles en France. Outre l'objectif « de limiter voire d'éviter le transport, de sortir d'un rapport à l'animal imposé par les cadences, de travailler avec des professionnels respectés dans leur travail (tueurs et bouchers) » (Porcher 2020, 35), les alternatives à l'abattoir industriel ont aussi pour but « d'autoriser le temps d'un rituel, ou plutôt de rituels, car chaque éleveur peut inscrire l'abattage des animaux dans un espace de sens intérieur qui lui est propre et qui peut être différent de celui d'un autre éleveur. (…) Le rituel permet le deuil et réduit la souffrance. Il permet de continuer à travailler, à élever les animaux, à trouver du sens et à être heureux dans son métier » (Porcher et al. 2014, 89).

L'opposition geste sacré versus vie juste fonctionne aussi avec l'économie morale islamique. On distingue en effet une conception « étroite » du halal, selon laquelle la conformation aux normes juridico-théologiques suffit à légitimer la mort des animaux, et une conception « élargie » du halal, selon laquelle la notion ne se réduit pas au suivi d'un mode opératoire mais englobe de multiples dimensions éthiques et spirituelles depuis l'élevage des animaux jusqu'à la consommation de viande. A la morale paysanne correspond le halal selon le « modèle bio » (Kepel), « l'utopie écologique du halal » (Rodier), le « halal éthique » (Istasse), etc. Un boucher halal-bio rencontré critiquait ainsi la dissociation des normes islamiques d'abattage des valeurs auxquelles elles sont censées être rattachées : « Je déteste ça que le rituel ne soit étudié que dans sa phase d'abattage. Parce qu'il n'y a pas de rituel peut-être effectivement avant, mais comment dire…je pense que c'est aussi ça qui permet aujourd'hui de justifier...en fait quand tu arrives avec un corpus de valeurs, mais qui transcendent ou qui traversent toutes les phases, même peut-être avant la naissance de l'animal, l'éleveur ses conditions de travail etc., pour toi le rituel tu le places dans un ensemble. Et lorsque tu enlèves toutes ces valeurs-là autour, le rituel tu ne le places plus dans un ensemble mais tu le mets sur un piédestal et tu le mécanises dans ton esprit, tu l'industrialises ». Dans le même registre, de nombreux acteurs interrogés – les responsables religieux en tête – soulignaient le fait que le halal commence dès l'élevage et ne se limite pas au suivi d'un mode opératoire : « Pour moi le problème il est avant, si on ne règle pas le problème d'avant, ce qui arrive après ne m'intéresse plus, (…) à quel moment on a pu considérer, qui a considéré que c'étaient des détails par rapport au sacrifice ? » ; « Dieu nous a offert des animaux pour qu'on puisse les manger, un minimum de respect. Le fait de profiter de leur faiblesse entre guillemets, on les

met dans des cages, on les met dans des contenances insoutenables, l'animal souffre, il a une conscience, je trouve que c'est pas halal » ; « Si aujourd'hui on doit vraiment prendre la vision idéale, qui est tout à fait possible, c'est de regarder tout le circuit à partir de l'élevage. (…) Entasser par exemple des poulets dans je sais pas quoi d'une manière qui n'a aucune miséricorde pour ces animaux c'est pas bon. Après il y a la question du transport aussi apparemment qui pose des problèmes, comment transporter les animaux, la question de l'abattage. Tout ça il faut quand même respecter un certain nombre de règles avec aussi une culture qui doit viser de limiter un petit peu la consommation, c'est une question de santé aussi. Parce que ça peut, peut-être, je sais pas, nous faire sortir de cette logique industrielle, parce qu'aujourd'hui je pense, l'industrialisation c'est pour répondre à une forte demande. Si la demande devient plus raisonnable peut-être qu'on peut faire quelque chose avec plus de qualité » ; « Honnêtement je ne sais pas comment ça se pratique en abattoir. J'ai l'impression que c'est quand même un abattage à la chaine et pour moi c'est l'illustration de toute la perversion du monde moderne. Parce que faire bouffer les animaux à la chaine, les faire se reproduire à la chaine, les faire vivre à la chaine et mourir à la chaine je trouve ça aberrant personnellement, je pense que c'est pas la place d'un animal de se trouver ni dans un abattoir ni dans un élevage intensif ». Enfin, pour d'autres, l'abattage à la ferme (familial ou chez un éleveur) fait figure d'idéal voire d'utopie : « Pour moi ça c'est l'idéal, (…) à la ferme, lorsqu'on en a besoin, de temps en temps (…), lorsque tu as des invités, comme ça c'est exceptionnel. Normalement la viande on la consomme sporadiquement, pas comme on le fait maintenant » ; « Dans le monde islamique jusqu'à une date récente ça se faisait encore souvent [l'abattage familial]. Alors il y avait des bouchers qui souvent égorgeaient eux-mêmes, sacrifiaient eux-mêmes, et puis il y a beaucoup de musulmans qui avaient un petit bout de terrain et qui sacrifiaient sur place et puis voilà ça posait pas de problèmes » ; « Moi je ne crois pas en une approche bienveillante envers les animaux dans le milieu industriel, je n'y crois pas, mais pas du tout. Pour moi, l'utopie, l'objectif final c'est l'abattage à la ferme. (…) Maintenant avant d'en arriver là il faut qu'on compose avec l'existant ».

La conception élargie du halal se rapproche ainsi de la morale paysanne, tandis que la raison humanitaire rejoint la conception étroite du halal (nous avons vu qu'elles avaient bien plus en commun qu'il n'y paraît). Le premier ensemble forme le paradigme de la vie juste, le second celui du geste sacré. Mais en quoi cette nouvelle opposition induit un changement de paradigme moral ? La différence se trouve dans *la valeur accordée à la vie animale*. Le paradigme du geste sacré est une conception « désencastrée » : du fait de la spécialisation et de l'industrialisation des activités agro-alimentaires, la mort des animaux est dissociée du reste de leur vie et du devenir de leurs produits ; la mort ne vaut que par la conformité au geste sacralisé. La vie y est désubjectivée, réduite à sa dimension biologique. Le paradigme de la vie juste est une conception « réencastrée » : elle réarticule les conditions de vie et de mort des animaux, relie l'acte d'abattage à l'acte de consommation et re-donne droit de cité aux

rationalités relationnelles, affectives et spirituelles. En plus de rapprocher les citoyens des lieux d'abattage et de repenser la mort des animaux en dehors du schéma industriel, ce paradigme permet de dépasser le clivage humanitaire/islamique, ouvrant la possibilité à une multitude d'arrangements locaux sur le sens de la mise à mort des animaux et la manière de la donner.

Cela dit, le rapprochement entre des partisans de la morale paysanne et de la conception élargie du halal reste pour l'heure une gageure. Comme l'abattage rituel sans étourdissement est formellement interdit en dehors d'un abattoir agréé (i.e. aux normes européennes) et que les quantités de viandes produites sont trop faibles pour répondre à la demande actuelle de viande halal, les acteurs se résolvent à encourager le maintien d'un « minimum rituel » en abattoir industriel. Les alternatives à l'abattage islamique-industriel sont donc pour l'heure inexistantes. L'une des rares initiatives menées en ce sens par des musulmans européens fut celle de l'association Belge Green Halal (Istasse 2015). Mais celle-ci a annoncé en 2019 la cessation de ses activités suite à l'interdiction d'étiqueter « agriculture biologique » les viandes issues d'animaux abattus sans étourdissement. Ainsi peut-on lire sur leur page Facebook[379] :

> *Chers Greeners,*
>
> *C'est avec un grand pincement au cœur, que nous vous annonçons la cessation des activités de Green Halal.*
>
> *Une nouvelle page se tourne, après 8 ans de sensibilisation et d'offres permettant de concilier le Halal au BIO et à l'éthique de consommation.*
>
> *Nous sommes fiers d'avoir été les précurseurs de cette alliance et sommes heureux d'avoir pu rencontrer des personnes extraordinaires qui nous ont soutenues et encouragées.*
>
> *Malgré tout, nous sommes mis face à la réalité du terrain depuis le décret Européen qui désormais interdit la conciliation de la viande Halal sans étourdissement et le BIO en Europe. Cette conciliation demande des exigences telles qu'elle ne peut plus être déléguée aux abattoirs conventionnels. Selon nous, la seule alternative possible, c'est l'acquisition par les consommateurs du Halal d'un abattoir éthique indépendant entièrement dédié au sacrifice rituel.*
>
> *Nous sommes déçus de voir si peu de mobilisation et de soutien autour de ce cette question pourtant cruciale, et espérons que les nouveaux acteurs de terrain prendront le relais et suivront l'éthique imposée par le Halal véritable, celui qui concilie la consommation durable et raisonnée à notre santé, notre environnement et au bien-être animal.*

Ce cas révèle la suprématie de la raison humanitaire dans les débats moraux sur la mort des animaux d'élevage. Alors que quelques rares personnes s'essayent à trouver des alternatives à la production de viande halal industrielle en sortant du paradigme réducteur du geste sacré, leurs projets sont réduits à néant au motif que l'abattage est effectué sans

[379] https://www.facebook.com/greenhalal.be/. Post du 28 mai 2019. Consulté le 20/09/2022.

étourdissement ; l'impératif d'annihilation de la sensibilité prévalant sur la recherche d'alternatives à l'abattage industriel.

Conclusion générale

Ce travail doctoral avait pour but d'étudier les raisons pour lesquelles les pratiques islamiques de mise à mort des animaux sont en passe de devenir intolérables. Partant du constat qu'elles sont vivement critiquées et réprouvées depuis les différentes tendances animalistes jusqu'au sein des sciences sociales, j'ai cherché à mettre ce rejet en perspective d'une sociohistoire de l'abattage des animaux en Europe occidentale. En identifiant dans la littérature quatre grandes évolutions (dérégulation chrétienne, dépublicisation, humanitarisation et industrialisation), j'en ai déduit quatre critères du « bien-tuer » contemporain, selon lesquels la « bonne » mise à mort des animaux se doit d'être i) profane, ii) invisible, iii) indolore, iv) efficace. Remarquant grâce aux apports fondateurs de Noëlie Vialles la centralité des méthodes d'étourdissement dans la congruence des impératifs moraux et productifs, je me suis inscrit dans le prolongement des travaux de cette anthropologue en opérant toutefois un déplacement. Il m'a semblé en effet pertinent de substituer l'idée que le fondement de l'abattage contemporain se trouvait dans une morale hygiéniste – ce qui était probablement le cas jusqu'à une période récente – par l'hypothèse qu'il repose aujourd'hui sur une raison humanitaire.

Partant de là, et à l'appui du cadre théorique des économies morales revisité par Didier Fassin, j'ai tenté de théoriser l'existence d'un modèle « humanitaire-industriel » de mise à mort des animaux, dominant en France et probablement en Occident, constitué à la fois de dimensions morales et productives. A l'aide d'un ensemble de travaux en sciences sociales des religions, j'ai examiné la possibilité que la raison humanitaire constitue la part de sacré enfouie au cœur de notre rapport contemporain à la mise à mort des animaux, à la suite de quoi j'ai recouru au concept d'acculturation pour rendre compte de la manière dont elle s'associe aux exigences industrielles. Ce qui m'a amené *in fine* à renoncer à l'idée que l'abattage industriel serait sécularisé et entièrement déterminé par ses dimensions technico-économiques.

C'est à l'aune de ce modèle humanitaire-industriel dominant que j'ai souhaité resituer les querelles autour de l'abattage rituel, en considérant qu'une seconde économie morale, de type « islamique-industriel », travaille la légitimité de la première. Pour ce faire, il m'a d'abord paru nécessaire d'évoquer quelques éléments historiques, anthropologiques et islamologiques liés à la période dite de l'islam classique, dans la mesure où les acteurs contemporains de l'abattage islamique continuent de se référer aux opinions des jurisconsultes médiévaux. J'ai ensuite abordé les débats actuels sur les méthodes d'étourdissement des animaux, tant du point de vue de plusieurs personnalités musulmanes impliquées sur la question que de certains chercheurs l'ayant étudiée. Enfin, pour essayer de rendre compte des raisons pour lesquelles l'abattage islamique sans étourdissement devient intolérable, j'ai formulé la thèse selon laquelle les pratiques rituelles entravent la relégitimation du modèle

humanitaire-industriel en fissurant ses fondements moraux et dévoilant les aspects les plus abrupts de l'organisation industrielle du travail. Alors que, jusque-là, les images de mort avaient disparu de l'espace public et que la raison humanitaire était subordonnée aux impératifs sanitaires et économiques, les multiples vidéos diffusées par l'association L214 ont secoué les filières viandes et fortement écorné l'image et la réputation des abattoirs. Désormais en position de force, la morale welfariste ne tolère plus l'existence de pratiques contre lesquelles elle s'est par ailleurs construite, invitant les abattoirs – s'ils veulent se prévaloir de ses normes et valeurs – à humanitariser l'abattage islamique. Partant de cette thèse générale, j'ai choisi, pour analyser les relations entre les deux économies morales, d'étudier les effets produits sur les pratiques d'abattage par la mise en œuvre du règlement européen de protection animale n°1099/2009. J'ai alors posé comme hypothèses que l'application du règlement provoque d'une part un conflit d'intolérables entre les économies morales islamique et humanitaire, d'autre part des résistances à l'étourdissement qui mettent en évidence un rejet de la prétention à la supériorité morale et à l'universalité du modèle.

Après une présentation de l'approche méthodologique et des résultats de l'enquête de terrain, j'ai discuté des effets de la mise en œuvre du règlement en dissociant les problèmes industriels des problèmes moraux. S'agissant des premiers, j'ai commencé par préciser que l'abattage industriel repose sur deux piliers interdépendants que sont l'adéquation animaux-machines et la continuité productive (ou la fluidité industrielle), puis j'ai rappelé que la logique du bien-être animal et sa prise en compte des singularités individuelles a introduit en abattoir un changement de paradigme technique, imposant le passage d'une logique d'adaptation des animaux aux machines à une logique d'adaptation des machines aux animaux. En m'intéressant dans un premier temps au cas de l'abattage conventionnel, j'ai souligné que ce changement de paradigme fait de l'homogénéité des animaux abattus et de la flexibilité des outils techniques utilisés des éléments clés du réajustement de l'acculturation humanitaire-industrielle. Surtout, comme l'individualisation des procédés d'abattage est pour l'heure impossible compte-tenu de la standardisation des procès de production, j'ai insisté sur la tendance des professionnels d'abattage à « intensifier » l'étourdissement des animaux de façon à neutraliser leurs singularités.

En analysant dans un second temps le cas de l'abattage rituel musulman, j'ai souligné la récurrence des problèmes posés par la variabilité animale. Pour ce qui est de l'abattage sans étourdissement des bovins, l'incertitude inhérente à la perte de conscience progressive des animaux obère la normalisation des pratiques industrielles et l'harmonisation des contrôles officiels. Cette incertitude conduit à des tensions et conflits répétés entre professionnels d'abattage et services d'inspection vétérinaire, qui sont particulièrement prégnants dans les abattoirs à forte cadence où, généralement, une décision doit être prise au moment même où l'état de conscience des bovins est le plus difficile à évaluer. Pour ce qui est de l'abattage halal des volailles avec étourdissement au bain d'eau, l'achoppement tient cette fois aux

caractéristiques du système utilisé. Comme les doses de courant se distribuent inégalement entre les différents animaux présents dans le bain, soit les industriels choisissent des paramètres électriques qui garantissent que toutes les volailles sont correctement étourdies, au risque que certaines d'entre elles soient tuées, soit ils optent pour des valeurs qui assurent que toutes les volailles sont vivantes, au risque que certaines d'entre elles restent conscientes. D'une manière générale, les agents de l'Etat ont tendance à privilégier la position la plus sécurisante pour les animaux (en bovin en s'appuyant sur les indicateurs de conscience qui disparaissent le plus tardivement, en volaille en incitant à augmenter le plus possible l'intensité électrique) là où les industriels ont plutôt tendance, surtout lorsque les clients ou les agences de certification halal l'exigent, à adopter la position la moins risquée sur le plan productif et commercial (en bovin en s'appuyant sur les indicateurs de conscience qui permettent d'accrocher les animaux le plus rapidement, en volaille en choisissant des paramètres qui limitent le nombre d'animaux tués par le choc électrique).

En raison de ces multiples problématiques qu'entraîne l'application des mesures de protection animale, j'ai analysé la densification réglementaire de ces dernières années comme une alternative à l'abrogation de la dérogation à l'étourdissement. Entre accroissement des contraintes productives et risque de réputation, les entreprises d'abattage sont unanimes à souhaiter que les normes de l'abattage conventionnel soient appliquées à l'abattage rituel musulman ; l'augmentation générale du niveau de contraintes apparaissant comme une manière détournée de faire évoluer les pratiques.

S'agissant des problèmes moraux, j'ai confirmé l'hypothèse d'un conflit d'intolérables entre économies morales humanitaire et islamique, en montrant les jeux d'opposition entre la casuistique scientifico-réglementaire de l'animal conscient et celle juridico-théologique de l'animal mourant. Alors que, côté humanitaire, l'accès à la chair animale est autorisé par la suppression de la *souffrance*, il est permis, côté islamique, par la suppression de la *vie*. Si ce conflit montre que chaque économie morale possède une manière spécifique de légitimer et socialiser la mort des animaux, il fait aussi apparaître deux grandes similitudes. D'une part le rapport à l'animal est marqué par un même réductionnisme biologique (i.e. une réduction des animaux à leurs caractéristiques biologiques) lié à la spécialisation et l'industrialisation des activités ; d'autre part les exigences morales sont dans les deux cas revues à la baisse pour les ajuster à l'existant industriel, démarche jugée nécessaire à l'amélioration progressive des pratiques et au maintien d'un « minimum rituel » en abattoir.

Ces similitudes m'ont amené à mobiliser le concept de « schismogénèse symétrique » forgé par l'anthropologue Gregory Bateson, pour indiquer que le conflit masque les contradictions internes à chaque économie morale au profit d'une légitimation des opérations industrielles. Il m'a en effet semblé que ce double rétrécissement biologique et moral s'accompagne d'un déplacement du sacré depuis les principes supérieurs (sacralisation de la sensibilité d'un côté, sacralisation du souffle divin de l'autre) vers les modes opératoires

(sacralisation de l'étourdissement versus sacralisation de l'égorgement), dans la mesure où les contraintes structurelles de la production industrielle font qu'en définitive, seul le geste technique de mise à mort peut être sacralisé. Comme les dimensions techniques et normatives sont les traits d'union entre les pratiques productives et rituelles, la sacralisation du geste de mise à mort s'accompagne en même temps d'une moralisation de l'abattage industriel. Mais tandis que les professionnels d'abattage avaient jusqu'à présent la possibilité de jouer sur les deux tableaux (abattage humanitaire avec étourdissement d'un côté, abattage islamique sans étourdissement de l'autre), l'accroissement des contraintes productives et du risque de réputation qui accompagne l'ascension du bien-être animal les incite à rapprocher tant qu'ils le peuvent les pratiques islamiques des normes humanitaires.

Enfin, j'ai discuté dans un dernier point des effets de cette densification réglementaire (en particulier de l'intensification de l'étourdissement) au regard de la dynamique séculaire d'invisibilisation de la mort des animaux. Il me semble en effet que les mesures actuelles de protection animale, en prolongeant la recherche d'un idéal d'abattage débarrassé de toute forme de violence et de souffrance, renforcent l'« ellipse entre l'animal et la viande » (Vialles 1987, 9). Or, du fait de son caractère particulièrement sanglant et brutal, l'abattage rituel sans étourdissement nage à contre-courant de cette dynamique et semble voué à alimenter continuellement les polémiques. Essayant d'identifier une voie permettant de les endiguer et de sortir de la dialectique manichéenne humanitaire/islamique, j'ai mis en évidence l'existence de points communs entre les partisans d'un « halal élargi » et ceux d'une « morale paysanne ». Tous deux se rejoignent en effet autour d'une même conception de la vie animale (dont j'ai essayé de rendre compte par l'expression « vie juste », en opposition à celle de « geste sacré »), qui implique de relier les conditions de vie et de mort des animaux et, pour ce faire, de prendre de la distance avec l'abattoir industriel.

Pour terminer et en guise d'ouverture, j'aimerais apporter quelques précisions à la proposition générale que j'ai discuté dans ce travail, selon laquelle l'abattage rituel sans étourdissement est en passe de devenir intolérable en abattoir parce qu'il gêne la relégitimation du modèle « humanitaire-industriel » en ébréchant son fondement moral.

Premièrement, dire cela ne signifie pas que les industriels d'abattage sont de fins calculateurs qui savent habilement manier les normes, les valeurs et les affects de la raison humanitaire. La convergence entre les dimensions morales et productives n'a rien de planifié, elle s'inscrit dans le temps long et s'explique par l'existence d'affinités électives entre les deux phénomènes ; nous l'avons vu dans le troisième chapitre. Il me semble en fait que l'abattoir est l'un des secteurs productifs où l'« exploitection » (Stépanoff 2021, 11) des animaux est la plus forte. A la différence de l'élevage où, depuis peu, même « des scientifiques [entendez par là des biologistes] rappellent la dissonance entre nos connaissances sur le bien-être des animaux et l'industrialisation de leur élevage » (Leterrier et al. 2022), l'étape de la mise à mort est propice à la conjonction d'une exploitation intensive

des animaux *et* d'un souci humanitaire à leur égard, sans qu'il n'y ait de contradiction majeure entre les deux attitudes. Les industriels cherchent à ce que le passage de la vie à la mort s'effectue le plus rapidement possible pour maintenir la continuité productive, les welfaristes l'exigent pour réduire la douleur animale. Si les industriels et les protecteurs d'animaux pouvaient produire de la viande sans avoir à passer par l'étape de l'abattage, ils auraient trouvé la parade depuis bien longtemps. Car c'est lors de leur mise à mort que les animaux rappellent le plus intensément qu'ils sont vivants, avec tout ce que cela comporte de difficile et de désagréable : de la peur, du stress, des cris, du sang, de la violence, de la souffrance, etc. Tuer industriellement des animaux à la chaîne est complexe d'un point de vue productif, exigeant d'un point de vue réglementaire et encombrant d'un point de vue moral ; raisons pour lesquelles la production de viande *in vitro* suscite l'enthousiasme des marchands et des animalistes (Porcher 2019). Bien que l'utilisation des méthodes d'étourdissement n'évacue pas les problèmes productifs et moraux, elle permet grandement de les réduire. A l'inverse, l'égorgement à vif les exacerbe. Or, tant que ces problèmes étaient invisibles et demeuraient l'affaire d'une poignée de professionnels à qui on demandait en priorité de produire, la raison humanitaire restait globalement tapie dans l'ombre. Pour le dire autrement, entre l'industrialisation des abattoirs de la seconde moitié du XXe siècle et les années 2000, l'efficacité des différentes méthodes d'étourdissement ne faisait l'objet d'aucune inspection systématique et, globalement, les animaux abattus sans étourdissement adaptaient leur agonie aux cadences de la chaîne. Durant cette période, le « bien-être animal » n'était pas une question sociétale ni politico-médiatique et les industriels avaient pour principale mission de remplir le mandat politique qui leur avait été confié : abattre en quantité pour reconstruire l'économie nationale puis « en qualité » en se conformant à des exigences réglementaires et commerciales de plus en plus contraignantes, tout en maintenant la compétitivité des entreprises françaises à l'international. Ces dernières années, la réintroduction de vidéos d'abattage dans l'espace public a brisé l'invisibilité qui entourait les abattoirs et forcé les professionnels à se justifier sur l'humanité de leurs pratiques, propulsant le welfarisme sur le devant de la scène. C'est là que l'abattage rituel sans étourdissement entrave la relégitimation de l'industrie d'abattage. Car s'il est possible de travailler à une amélioration des méthodes d'étourdissement (en les utilisant mieux, en les modifiant, en changeant de système, etc.), il n'est en revanche pas possible de rendre la perte de conscience immédiate dans le cas d'un abattage sans étourdissement, ni même de rendre la pratique esthétique. Seule l'introduction de l'étourdissement le permet. C'est en ce sens que la pratique est un caillou dans la chaussure des industriels (mais aussi de l'Etat) et gêne le rééquilibrage moral de l'abattage humanitaire-industriel.

Deuxièmement, dire cela ne signifie pas non plus que la raison humanitaire soit un prétexte industriel. Il est ici question d'intolérable, c'est-à-dire d'un phénomène qui relève à la fois de l'inacceptable et de l'insupportable. Il est intellectuellement incompréhensible et physiquement insoutenable pour de nombreux défenseurs de l'abattage humanitaire que des personnes puissent s'abstenir d'utiliser les méthodes d'étourdissement. Ce mixte d'indignation et de dégoût dépasse d'ailleurs les portes de l'abattoir industriel. On retrouve le même type de réactions chez des éleveurs impliqués dans des initiatives d'abattage qui se revendiquent « alternatives » ou « paysannes ». Etudiant le projet de conception d'un camion-abattoir par un collectif d'éleveurs et d'éleveuses du Luberon, Julie Riegel rapporte que la question de l'abattage rituel a là-aussi fait polémique : « Des oppositions vives à l'abattage rituel sont exprimées par un éleveur caprin, partagées par l'expert qui accompagne la conception technique de l'abattoir mobile. Pour celui-ci, l'abattage rituel est incompatible avec les efforts pour restreindre autant que possible le stress et la souffrance animale. Son vécu de directeur d'abattoir lui a permis, selon ses propres mots, de "mesurer la détresse des animaux abattus selon ces pratiques rituelles". En ce qui concerne l'éleveur, il s'agit de pratiques "archaïques", en contradiction avec la finalité éthique du projet et les attentes des consommateurs en matière de bien-être animal[380] » (2020, 17). De la même manière, la plupart des alternatives à l'abattoir industriel qui se développent actuellement excluent presque toujours l'abattage rituel sans étourdissement. C'est le cas de l'éleveuse Emilie Jeannin, fondatrice de la marque « Bœuf Ethique » à l'initiative du lancement d'un abattoir mobile dans le département de la Côte-d'Or, qui dit refuser la pratique « par respect pour les animaux »[381], ou de l'association « Pour des Abattages Paysans » qui indique dans la présentation de sa démarche que « l'abattage rituel sans étourdissement préalable n'y a pas sa place »[382]. Ce rejet généralisé ne laisse rien présager de bon car il destine l'abattage rituel à rester en industrie. Il n'existe à l'heure actuelle aucune alternative à l'abattage islamique-industriel ; excepté pour les volailles où l'on trouve de plus en plus de petites salles d'abattage situées en périphérie des villes pour de la vente directe de viande halal. Mais pour la quasi-totalité des volumes produits et des espèces abattues, l'abattage islamique (tout comme l'abattage humanitaire d'ailleurs) demeure incontestablement industriel. Dès lors, comme une refonte des systèmes de production ne semble pas pour tout de suite ni même envisagée, il semble se dessiner en Europe deux options s'agissant de l'abattage islamique : ou bien la pratique devient humanitaire – soit par la voie du volontariat (par acceptation de certains procédés d'étourdissement), soit par la voie réglementaire (par abrogation de la dérogation ou

[380] J'ai moi-même eu affaire à ce genre de remarques lors d'un séminaire organisé par la Confédération Paysanne sur l'abattage de proximité et durant une enquête de psychodynamique du travail menée auprès d'éleveurs-tâcherons.
[381] Arnaud Morel, « Le premier abattoir mobile de France sera côte-d'orien ! », *Dijon Beaune Mag*, 21 janvier 2021, https://www.dijonbeaunemag.fr/le-premier-abattoir-mobile-de-france-sera-cote-dorien/. Consulté le 15/09/2022.
[382] https://www.abattagespaysans.fr/d%C3%A9finir-l-abattage-paysan. Consulté le 15/09/2022.

par densification des mesures de protection animale), soit par la voie marchande (par accroissement des contraintes imposées par les grandes enseignes de distribution et de restauration) – ou bien l'abattage sans étourdissement est « optimisé » et *a minima* standardisé (selon la perspective de Temple Grandin), d'un côté en travaillant sur l'intégralité des étapes de la mise à mort, de l'autre en fixant explicitement un seuil de tolérance maximal à la durée de perte de conscience. De plus en plus de pays européens choisissent la première option. Dans ce cas, le champ des possibles se réduit : soit les partisans de l'abattage islamique-industriel travaillent au développement de méthodes d'étourdissement islamico-compatibles, soit l'humanitarisation risque de leur être imposée par voie politique et/ou commerciale. Sans tomber dans le prophétisme, il est probable que les querelles sur la question se poursuivent et s'amplifient dans la mesure où les relations ne relèvent pas de la confrontation d'opinions divergentes sur la base d'échanges argumentés mais d'un conflit qui touche des deux côtés à des choses sacrées. A moins que des partisans des deux bords réfléchissent ensemble à des compromis et parviennent à se mettre d'accord sur certaines pratiques.

Troisièmement, la thèse que je développe ne signifie pas non plus que la pratique de l'abattage sans étourdissement, parce qu'elle perturbe le travail à la chaîne, incarnerait une quelconque résistance à l'industrialisation de la mise à mort des animaux. Comme je l'ai évoqué précédemment, c'est depuis l'application du règlement 1099/2009 que la pratique tend à devenir un problème industriel, ce qui n'était pas le cas avant. Les entretiens avec certains partisans de l'abattage islamique montrent d'ailleurs que c'est surtout lorsque le rituel est pratiqué avec étourdissement que l'industrie fait l'objet des plus vives dénonciations, comme si les abattages islamiques sans étourdissement étaient porteurs d'un supplément d'authenticité et d'intégrité, alors qu'ils se déroulent dans les mêmes abattoirs et selon les mêmes logiques et procédés de production. Tandis que la critique de l'étourdissement s'accompagne souvent de son rejet (quitte à ce que cela alourdisse et complexifie la production), la critique de l'industrie ne s'accompagne pas d'une *sortie* des productions animales. Outre l'absence d'alternative qui est évidemment déterminante à prendre en compte, il n'en reste pas moins que la certification halal, qui s'effectue *à l'intérieur* des abattoirs industriels et des usines de transformation des viandes, est considérée par les acteurs comme une activité indispensable à l'assainissement du marché halal et à la préservation du rite. Rien ne garantit que les abattages islamiques déserteraient les abattoirs industriels si des alternatives venaient à se développer.

Si le fond du problème se situe donc moins du côté industriel que du côté humanitaire, comment expliquer les résistances récurrentes à l'étourdissement des animaux ? Nous avons vu que l'une de ces raisons tenait au conflit d'intolérables et à la question centrale de l'animal vivant. Cela dit, cette raison n'est pas suffisante puisque les systèmes d'étourdissement dits réversibles ne sont pas pour autant acceptés par les sacrificateurs, les responsables d'agences de certification halal et les théologiens. L'enquête nous a montré que la plupart d'entre eux ne

croient pas à la fonction humanitaire des méthodes d'étourdissement et les assimilent de facto à des procédés industriels destinés à faciliter la production. Si cette attitude peut être interprétée comme une difficulté à remettre en cause le paradigme de l'égorgement à vif ou comme du rigorisme religieux, on peut aussi la lire comme une volonté de placer les entrepreneurs de morale face à leurs contradictions. Plusieurs d'entre eux (les théologiens en premier lieu) raillent l'idée que l'on puisse taxer l'abattage rituel de barbarie tout en acceptant que les animaux soient traités comme de la matière première industrielle. Dénoncer l'inhumanité des conditions modernes de production est une façon de signifier que les occidentaux n'ont pas le monopole du « bon » abattage et, de surcroît, qu'ils n'ont pas de leçon de morale à donner au vu du système industriel qu'ils ont engendré. A leurs yeux, l'attitude d'exploitation intensive des animaux décrédibilise automatiquement l'attitude protectrice. Si cette critique traduit bel et bien un rejet de la prétention à la supériorité morale du modèle humanitaire-industriel, elle n'est pas sans ambiguïtés puisque l'abattage islamique est lui-aussi une pratique occidentale *et* industrielle, traversée à ce titre par les mêmes incohérences et problématiques[383]. Dans tous les cas, alors que Françoise Armengaud appelle les communautés religieuses à changer de regard sur l'étourdissement pour le considérer comme une « nouveauté à intégrer plutôt qu'à repousser » (2010, 235), celui-ci demeure pour l'heure, en tout cas aux yeux de la plupart des acteurs rencontrés, un objet technique et symbolique de l'altérité.

Finalement, l'abattage industriel ressort globalement indemne des débats : ni la suppression de l'abattage sans étourdissement ni son maintien ne rendront l'abattage moins industriel. Ainsi, et c'est la principale critique avec laquelle j'aimerais conclure ce travail, la charge morale et émotionnelle qui accompagne les discussions actuelles sur la mise à mort des animaux phagocyte la pensée et éclipse la remise en cause des conditions industrielles de production. Alors que nombre de sociologues et d'anthropologues interrogent depuis plus de trente ans les effets du processus d'industrialisation de l'abattage sur la santé humaine, sur les relations anthropozoologiques et, plus largement, sur notre rapport au vivant (Vialles 1987; Porcher 1997; Rémy 2003; Porcher 2003; Mouret et Porcher 2007; Dessors et Gasparo 2009; Pachirat 2011; Célérier 2011; Veyrié 2014; Gautier 2017; Mouret et Porcher 2020; Porcher 2020), le renvoi des préoccupations morales vers l'unique question de l'étourdissement des animaux – que ce soit du côté humanitaire ou du côté islamique – conduit à un affaiblissement, si ce n'est un effacement, de la critique des systèmes industriels d'abattage.

[383] Sur la « lourdeur des mots » et la construction de ce type de dichotomies, voir le chapitre « Dépolariser les discours » de l'ouvrage *L'Islam d'Occident ?* de Rachid Id Yassine (2012b, 27-57).

Bibliographie

Abad, Reynald. 1998. « Les tueries à Paris sous l'Ancien Régime ou pourquoi la capitale n'a pas été dotée d'abattoirs aux XVIIe et XVIIIe siècles ». *Histoire, économie & société* 17 (4): 649-76.

Afeissa, Hicham-Stéphane. 2016. « Le déni de la mise à mort des animaux ». *Cités*, nº 66: 85-93.

Agulhon, Maurice. 1981. « Le sang des bêtes. Le problème de la protection des animaux en France au XIXème siècle ». *Romantisme* 11 (31): 81-110.

———. 2009. « Un historien et l'ethnologie ». *Sociétés & Représentations* 27 (1): 239-47.

Albert, Jean-Pierre. 2019. « Théologie et anthropologie ». *Archives de sciences sociales des religions* 188 (4): 25-42.

Allmendinger, Fanny. 2008. « Bientraitance des bovins à l'abattoir, des considérations éthiques aux réalités pratiques ». Thèse de doctorat vétérinaire, Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort.

Amghar, Samir. 2006. « Le salafisme en Europe. La mouvance polymorphe d'une radicalisation ». *Politique étrangère*, nº 1: 65-78.

———. 2009. « L'Europe, terre d'influence des Frères musulmans ». *Politique étrangère*, nº 2: 377-88.

ANSES. 2018. « Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif au "Bien-être animal : contexte, définition et évaluation" ». 2016-SA-0288. Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

———. 2019. « Protocoles d'échantillonnage pour la surveillance des bonnes pratiques d'étourdissement des porcs en abattoir ». 2015-SA-0087. Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

———. 2021a. « Projet de guide de bonnes pratiques de protection animale en abattoirs de volailles ». 2017-SA-0067. Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

———. 2021b. « Surveillance des bonnes pratiques d'étourdissement des bovins en abattoir. Protocoles d'échantillonnage ». 2018-SA-0256. Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

Armengaud, Françoise. 1998. « Au titre du sacrifice : l'exploitation économique, symbolique et idéologique des animaux ». In *Si les lions pouvaient parler. Essais sur la condition animale*, par Boris Cyrulnik, Gallimard, 856-87.

———. 2010. « Abattage rituel et sacrifice ». *Revue semestrielle de droit animalier*, nº 2: 225-42.

Asri, Farid El. 2016. « Une Histoire Du Pendule Normatif de l'islam Européen ». In *Le Tissu de Nos Singularités, Vivre Ensemble Au Maroc*, par Fadma Aït Mous et Driss Ksikes, Les presses de l'université citoyenne, 126-37.

Auffarth, Christoph. 2012. « Le rite sacrificiel antique : la longue durée et la fin du sacrifice ». *Kernos*, nº 25: 297-303.

Azria, Régine, et Danièle Hervieu-Léger. 2010. *Dictionnaire des faits religieux*. Paris: Presses Universitaires de France.

Baldin, Damien. 2014a. « De l'horreur du sang à l'insoutenable souffrance animale. Élaboration sociale des régimes de sensibilité à la mise à mort des animaux (19e -20e siècles) ». *Revue d'histoire*, nº 123: 53-68.

———. 2014b. *Histoire des animaux domestiques*. Paris: Seuil.

Baratay, Eric. 2011a. « La souffrance animale, face masquée de la protection aux XIXe-XXe siècles ». *Revue québécoise de droit international* 1 (24): 217-36.
———. 2011b. « Le christianisme et l'animal, une histoire difficile » 2 (2): 120-38.
Bardin, Laurence. 2013. *L'analyse de contenu*. Paris: Presses Universitaires de France.
Bardon Pouillaude, Stéphanie. 1992. « L'abattage rituel en france ». Thèse de doctorat vétérinaire, Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse.
Barsky, Hélène. 1973. « Techniques de contention dans l'abattage rituel ». Thèse de doctorat vétérinaire, Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort.
Bateson, Gregory. 1971. *La Cérémonie du Naven*. Paris: Editions de Minuit.
Bauer, Olivier. 2017. « La consommation de viande comme marqueur de l'identité chrétienne ad intra et ad extra ». In *Pour une histoire de la viande. Fabrique et représentations de l'Antiquité à nos jours*, par Marie-Pierre Horard-Herbin et Bruno Laurioux, Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François-Rabelais, 213-35.
Beaud, Stéphane, et Gérard Noiriel. 2015. « L'"assimilation", un concept en panne ». *International Review of Community Development*, nº 21: 63-76.
Beaud, Stéphane, et Florence Weber. 2010. *Guide de l'enquête de terrain*. 4e édition augmentée. Paris, France: La Découverte.
———. 2012. « Le raisonnement ethnographique ». In *L'enquête sociologique*, par Serge Paugam, 223-46. Quadrige. Paris: Presses Universitaires de France.
Belayche, Nicole. 2005. « Realia versus leges? Les sacrifices de la religion d'état au IVe siècle ». In *La cuisine et l'autel. Les sacrifices en questions dans les sociétés de la méditerranée ancienne*, par Stella Georgoudi, Renée Koch Piettre, et Francis Schmidt, Brepols, 124:343-70. Paris.
———. 2007. « Religion et consommation de la viande dans le monde romain : des réalités voilées ». *Food and History* 5 (1): 29-43.
Benkheira, Mohammed Hocine. 1996. « Chairs illicites en Islam. Essai d'interprétation anthropologique de la notion de mayta ». *Studia Islamica*, nº 84: 5-33.
———. 1998. « Sanglant mais juste: L'abattage en islam ». *Études rurales*, nº 147/148: 65-79.
———. 1999. « Chapitre 2. Le rite à la lettre. Régime carné et normes religieuses ». In *Sacrifices en Islam : Espaces et temps d'un rituel*, édité par Pierre Bonte, Anne-Marie Brisebarre, et Altan Gokalp, 63-91. Connaissance du Monde Arabe. Paris: CNRS Éditions.
———. 2000. *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*. Paris: Presses Universitaires de France.
———. 2017. « Note de lecture à propos de l'ouvrage de Florence Bergeaud-Blackler, Le marché halal ou l'invention d'une tradition ». *Ethnologie française*, nº 168: 717-24.
Benzine, Rachid, Catherine Mayeur-Jaouen, et Mathilde Philip-Gay. 2017. « Mission de réflexion sur la formation des imams et des cadres religieux musulmans ».
Berdah, Delphine. 2012. « Entre scientifisation et travail de frontières : les transformations des savoirs vétérinaires en France, XVIIIe-XIXe siècles ». *Revue d'histoire moderne contemporaine* n° 59-4 (4): 51-96.
Bergeaud-Blackler, Florence. 2005. « De la viande halal à l'halal food. Comment le halal s'est développé en France ? » *Revue Européenne des Migrations Internationales* 21 (3): 1-21.
———. 2006. « Halal : d'une norme communautaire à une norme institutionnelle ». *Journal des anthropologues*, nº 106-107: 1-17.
———. 2012a. « "Islamiser l'alimentation". Marchés halal et dynamiques normatives ». *Genèses* 89 (4): 61-87.

———. 2012b. « L'abattage industriel halal en France est-il religieux? » In *L'émigration algérienne en France. Un cas exemplaire*, édité par Chachoua Kamel, 269-97. CNRPAH.
———. 2015a. « Comment la "norme halal" travaille le Paysage Islamique Français ». *Confluences Méditerranée* 95 (4): 91.
———. 2015b. « De la fatwā du Transvaal au marché halal : ouverture et fermeture de l'espace alimentaire musulman ». In *Les sens du halal. Une norme dans un marché mondial*, par Florence Bergeaud-Blackler, 63-100. CNRS Editions.
———. 2017a. « Le marché halal mondial ». *Revue du MAUSS* 49 (1): 48-61.
———. 2017b. *Le Marché halal ou l'invention d'une tradition*. Paris: Seuil.
———. 2018. « Grand Résumé de l'ouvrage Le Marché halal ou l'invention d'une tradition, Paris, Éditions du Seuil, 2017. Suivi d'une discussion par Nedjib Sidi Moussa et Joan Stavo-Debauge ». *SociologieS*, juin.
Bergeaud-Blackler, Florence, et Bruno Bernard. 2010. *Comprendre le halal*. EdiPro.
Bergeaud-Blackler, Florence, et Valérie Kokoszka. 2017. « La standardisation du religieux. La norme halal et l'extension du champ de la normalisation ». *Revue du MAUSS* 49 (1): 62-91.
Birch, Jonathan, Alexandra K. Schnell, et Nicola S. Clayton. 2020. « Dimensions of Animal Consciousness ». *Trends in Cognitive Sciences* 24 (10): 789-801.
Birnbaum, Pierre. 2013. *La République et le Cochon*. Paris: Seuil.
Bismuth, Régis, Albane Demaret, Alice Di Concetto, Aude-Solveig Epstein, Myele Rouxel, et Yann Soubigou. 2018. « La concurrence des normativités au cœur de la labellisation du bien-être animal ». *Revue internationale de droit economique* t. XXXII (3): 369-92.
Blanchard, Emmanuel. 2018. *Histoire de l'immigration algérienne en France*. La Découverte.
Boltanski, Luc, et Ève Chiapello. 1999. *Le nouvel esprit du capitalisme*. Gallimard.
Boltanski, Luc, et Laurent Thévenot. 1991. *De la justification : les économies de la grandeur*. Paris: Gallimard.
Bonnaud, Laure, et Jérôme Coppalle. 2008. « La production de la sécurité sanitaire au quotidien : l'inspection des services vétérinaires en abattoir ». *Sociologie du travail* 50 (1): 15-30.
———. 2010. « Les inspecteurs vétérinaires face aux normes privées ». *Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement* 90 (4): 24.
Bonnaud, Laure, Jérôme Coppalle, et Pascale Briand. 2009. « Le vétérinaire officiel, cadre de proximité du service d'inspection en abattoir ». INRA / ENSV.
Bonte, Pierre. 1993. « Quand le rite devient technique. Sacrifice et abattage rituel dans le monde musulman ». *Techniques & culture* 2 (21): 79-96.
———. 1999. « Le sacrifice animal ». *La Ricerca Folklorica*, nº 40: 79-89.
———. 2007. « Vivant ou mort, l'animal est bon à penser ». In *L'homme, le mangeur et l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, par Jean-Pierre Poulain, 131-49. Les Cahiers de l'Ocha 12. Le Mangeur Ocha.
Bonte, Pierre, Anne-Marie Brisebarre, et Altan Gokalp, éd. 1998. *Sacrifices en Islam : Espaces et temps d'un rituel*. Paris: CNRS Editions.
Boucher, François-Emmanuël. 2001. « Les sacrifices sanglants, les gladiateurs et les premiers chrétiens ». *Religiologiques*, nº 23: 229-46.
Bourdelais, Patrice, et Didier Fassin. 2005. *Les constructions de l'intolérable*. La Découverte.
Bourdon, Jean-Paul. 2003. « Recherche agronomique et bien-être des animaux d'élevage ». *Histoire & Sociétés Rurales* 19 (1): 221-39.
Bourdonnaye, A. de. 1970. « Peut-on faire des abattoirs publics un outil économique? » *Économie rurale* 85 (1): 135-47.

Bourgeois, Fabrice, Christine Cohidon, Dominique Dessors, Dominique Languillat, et Patrick Morisseau. 2005. « Étude STIVAB. Échec et réussite de la fidélisation des salariés aux postes de la filière viande bretonne : interroger le travail et la santé pour agir. Rapport transversal ». STIVAB / MSA.

Bourguet, Cécile. 2010. « Stress pendant la période d'abattage chez les bovins: rôles de la réactivité émotionnelle et des facteurs environnementaux ». Thèse de doctorat, Clermont-Ferrand, France: Université Blaise Pascal.

———. 2013. « Electronarcose par bain d'eau chez la volaille : influence des paramètres électriques sur la perte de conscience & les défauts de présentation des carcasses ». Bureau ETRE.

Bourguet, Cécile, Noémie Devriendt, Claudia Terlouw, et Gautier Riberolles. 2020. « Synthèse bibliographique sur l'abattage des bovins en France avec et sans étourdissement : Identification des sources de stress et de douleur ». Bureau ETRE.

Bourin, Marie, Laure Bignon, et Claudia Terlouw. 2017. « Electronarcose des poulets: facteurs d'impact de l'efficacite de l'etourdissement et de la qualite des produits ». In *Douzièmes Journées de la Recherche Avicole et Palmipèdes à Foie Gras, Tours, 05 et 06 avril 2017*, 9.

Bousquet, Georges-Henri. 1958. « Des Animaux et de leur traitement selon le Judaisme, le Christianisme et l'Islam ». *Studia Islamica*, nº 9: 31.

Boyd, Freedman. 1994. « Humane Slaughter of Poultry: The Case against the Use of Electrical Stunning Devices ». *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* 7 (2): 221-36.

Boyd, William. 2001. « Making Meat: Science, Technology, and American Poultry Production ». *Technology and Culture* 42 (4): 631-64.

Boyer, Alain. 1998. *L' Islam en France*. Paris: Presses Universitaires de France.

Brahami, Mostafa. 2014. *Halâl (Le) : Spiritualité, connaissance et éthique*. Beyrouth: Albouraq.

Brahami, Mostafa, et Fethallah Otmani. 2010. *Le marché du halal entre références religieuses et contraintes industrielles*. Tawhid/AVS.

Brambell, W Rogers. 1965. « Report of the Technical Committee to Enquire into the Welfare of Animals Kept under Intensive Livestock Husbandry Systems ». *Cmd. 2386 (Great Britain. Parliament), H.M. Stationery Office*, 84.

Breton, David Le. 2006. *Anthropologie de la douleur*. Édition revue et Augmentée. Paris: Editions Métailié.

Brisebarre, Anne-Marie, éd. 1998. *La Fête du mouton : Un sacrifice musulman dans l'espace urbain*. Paris: CNRS Editions.

Brisville, Marianne. 2018. « L'alimentation carnée dans l'Occident islamique médiéval : productions, consommations et représentations. Tome 1 ». These de doctorat, Université Lumière–Lyon 2.

Brodiez, Axelle, et Bruno Dumons. 2009. « Éditorial : Faire l'histoire de l'humanitaire ». *Le Mouvement Social* n° 227 (2): 3-8.

Broom, Donald M. 2011. « A History of Animal Welfare Science ». *Acta Biotheoretica* 59 (2): 121-37.

Buchheit, Chip. 1993. « Les quatre réformes des abattoirs de Strasbourg: l'évolution de l'abattage des animaux de boucherie du Moyen-Age à nos jours ». Mémoire de DEA Histoire des techniques, Paris, France: EHESS.

Burawoy, Michael. 2005. « For Public Sociology ». *Soziale Welt* 56 (4): 347-74.

Burens, Isabelle, et Anne Marie Nicot. 2018. « L'amélioration des conditions de travail aux postes de bouverie et de tuerie en abattoirs de boucherie ». Réseau Anact – Aract.

Burgat, Florence. 2010. « Croire ou savoir : enjeux philosophiques et politiques de l'abattage rituel ». *Revue Semestrielle de Droit Animalier*, nº 2: 175-88.
———. 2017. *L'Humanité carnivore*. Paris: Seuil.
———. 2020. *Qu'est-ce qu'une plante ? - Essai sur la vie végétale*. Paris: Seuil.
Cailleba, Patrice. 2009. « L'entreprise face au risque de réputation ». *Annales des Mines - Responsabilité et environnement* 55 (3): 9-14.
Carrié, Fabien. 2015. « Parler et agir au nom des « bêtes »: production, diffusion et réception de la nébuleuse idéologique « animaliste » (France et Grande-Bretagne, 1760-2010) ». Thèse de doctorat, Université Paris Nanterre.
Cazeneuve, Jean. 1957. « Le principe de répétition dans le rite ». *Cahiers Internationaux de Sociologie* 23: 42-62.
Célérier, Sylvie. 2011. « Des travailleurs suspects. Tâcherons dans les abattoirs de volaille ». *Communications* 89 (1): 41-55.
Celka, Marianne. 2012. « L'animalisme. Enquete sociologique sur une ideologie et une pratique contemporaines des relations homme/animal ». Thèse de doctorat, Université Montpellier III Paul Valéry.
Champion, Françoise, Sophie Nizard, et Paul Zawadzki, éd. 2008. *Le sacré hors religions*. Paris: Editions L'Harmattan.
Chelhod, Joseph. 1955. *La sacrifice chez les arabes. Recherches sur l'evolution, la nature et la fonction des rites sacrificiels en arabie occidentale*. Presses Universitaires de France.
Cheriet, Foued, Félix Jourdan, et M'hamed Merdji. 2021. « Eating Together and Differently: Halal Between Standardization and Segmentation ». In *Evolution of Social Ties Around New Food Practices*, par Gilles Séré de Lanauze, 111-44. John Wiley & Sons, Ltd.
Chriki, Sghaier, et Jean-François Hocquette. 2020. « The Myth of Cultured Meat: A Review ». *Frontiers in Nutrition* 7.
Cingolani, Patrick, éd. 2012. « Le salariat dans la chair ». In *Un travail sans limites ?*, par Sylvie Célérier, 81-100. ERES.
Claflin, Kyri W. 2005. « La Villette, la viande – " Enseigne et marchandise" (1867-1914). » *Food and History* 3 (2): 53-79.
CNEAB. 2019. « Recommandations du comité national d'éthique des abattoirs ». Avis 82. Conseil National de l'Alimentation.
Coquart, Dominique. 1987. « Filière viande bovine : mutations, performances, financement ». *Revue d'économie industrielle* 42 (1): 48-61.
Coquart, Dominique, et J. F. Soufflet. 1989. « Dynamique de la concurrence et évolution de la filière viande bovine ». *Économie rurale* 194 (1): 15-22.
Corbin, Alain. 1991. « Le sang de Paris. Réflexions sur la généaologie de l'image de la capitale ». In *Le Temps, le désir et l'horreur. Essais sur le XIXe siècle*, Aubier.
Coulet, Noël. 1978. « "Juif intouchable" et interdits alimentaires ». In *Exclus et systèmes d'exclusion dans la littérature et la civilisation médiévales*, 207-21. Aix-en-Provence: Presses universitaires de Provence.
Cuche, Denys. 2016. *La notion de culture dans les sciences sociales*. Repères. La Découverte.
Curtit, Françoise. 2021. « Bien-être animal et abattage rituel en droit de l'Union européenne : une difficile conciliation ». *Revue du droit des religions*, nº 12: 47-63.
Dantzer, Robert. 1983. « Protection animale en élevage intensif ». *Journée recherche porcine en France*, nº 15: 25-36.
Daston, Lorraine. 1995. « The Moral Economy of Science ». *Osiris* 10: 2-24.

Davidson, Naomi. 2009. « La mosquée de Paris. Construire l'islam français et l'islam en France, 1926-1947 ». *Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée*, nº 125: 197-215.
Dejours, Christophe, et Isabelle Gernet. 2016. *Psychopathologie du travail*. 2e édition. Les âges de la vie psychopathologie. Issy-les-Moulineaux: Elsevier Masson.
Delavigne, Anne-Elène. 2006. « L'abattoir d'Arles, un lieu de rencontre autour des animaux ». *Ruralia*, nº 18/19: 1-13.
Delmaire, Roland. 2004. « La législation sur les sacrifices au iv e siècle. Un essai d'interprétation ». *Revue historique de droit français et étranger (1922-)* 82 (3): 319-33.
Delomez, Xavier. 2006. « Le "paquet hygiène", code européen de l'alimentation : limites et perspectives ». *Bulletin de l'Académie Vétérinaire de France* 159 (3): 227-33.
Delon, Nicolas. 2014. « La mort : un mal non nécessaire, surtout pour les animaux heureux ! » *Revue Semestrielle de Droit Animalier*, nº 2: 247-76.
Descamps, Benoît. 2004. « La destruction de la grande boucherie de Paris en mai 1416 ». *Hypothèses* 7 (1): 109-18.
Despland, Michel. 2009. *Le recul du sacrifice : Quatre siècles de polémiques françaises*. Quebec City: Presses Université Laval.
Desroche, Henri. 2011. « Retour à Durkheim ? » *Archives de sciences sociales des religions*, 79-88.
Dessors, Dominique, et Sandro de Gasparo. 2009. « L'industrialisation de la mort animale. analyse psychodynamique du travail dans l'industrie de la viande ». In *De l'ergonomie à la psychodynamique du travail. Méthodologie de l'action*, par Dominique Dessors, 189-204. « Clinique du travail ». ERES.
Detienne, Marcel, et Jean-Pierre Vernant. 1979. *La cuisine du sacrifice en pays grec*. Paris: Gallimard.
Digard, Jean-Pierre. 2009. « Raisons et déraisons. Des revendications animalitaires. Essai de lecture anthropologique et politique ». *Pouvoirs* 131 (4): 97-111.
———. 2012. « Le tournant obscurantiste en anthropologie: De la zoomanie à l'animalisme occidentaux ». *L Homme*, nº 203-204: 555-78.
Diry, Jean-Paul. 1985. *L'Industrialisation de l'élevage en France : économie et géographie des filières avicoles et porcines*. Paris: Éd. Ophrys.
Duarte, Antoine, et Jocelyne Porcher. 2021. « Eleveurs tâcherons en abattoir. Un double métier ? Rapport d'enquête de psychodynamique du travail à l'abattoir de Le Vigan ». INRAE / Institut de psychodynamique du travail.
Dubos, Olivier, et Jean-Pierre Marguénaud. 2009. « La protection internationale et européenne des animaux ». *Pouvoirs* 131 (4): 113-26.
Dubreuil, Catherine-Marie. 2009. « L'antispécisme, un mouvement de libération animale ». *Ethnologie française* 39 (1): 117-22.
Duesenberry, James S. 1967. *Income, saving and the theory of consumer behavior*. Cambridge: Harvard University Press.
Dunoyer, Pascak. 2008. « La réglementation applicable dans le domaine de l'abattage rituel ». *Bulletin de l'Académie vétérinaire de France* 161 (4): 341.
Dupret, Baudouin. 2004. « L'Autorité de la référence. Usages de la sharî`a islamique dans le contexte judiciaire égyptien ». *Archives de sciences sociales des religions*, nº 125: 189-210.
Dupret, Baudouin, et Léon Buskens. 2012. « Introduction. De l'invention du droit musulman à la pratique juridique contemporaine ». In *La charia aujourd'hui*, par Baudouin Dupret, 9-17. La Découverte.

Durand, Jean-Louis. 1987. « Sacrifice et découpe en grèce ancienne ». *Anthropozoologica*, nº Premier numéro spécial: 59-65.
Durkheim, Émile. 1912. *Les formes élémentaires de la vie religieuse : le système totémique en Australie*. Paris: Alcan.
———. 1924. *Sociologie et philosophie*. Paris: Alcan.
———. 1925. *L'éducation morale*. Alcan.
EFSA. 2013. « Scientific Opinion on Monitoring Procedures at Slaughterhouses for Poultry ». European Food Safety Authority.
Elias, Norbert. 1993. *Engagement et distanciation. Contribution à la sociologie de la connaissance*. Paris: Fayard.
———. 2003. *La civilisation des moeurs*. Pocket.
Engélibert, Jean-Paul, Lucie Campos, Catherine Coquio, et Georges Chapouthier, éd. 2011. *La question animale. Entre science, littérature et philosophie*. Presses universitaires de Rennes.
Evans-Pritchard, Edward Evan. 1968. *Les Nuers. Description des modes de vie et des institutions politiques d'un peuple nilote*. 1ere édition anglaise en 1940. Gallimard.
Fabre, Agnès. 1999. « Bien-être des animaux : prise en compte de la demande sociale par les pouvoirs publics. La réglementation nationale et européenne ». In *L'homme et l'animal : un débat de société*, par Arouna P. Ouedraogo et Pierre Le Neindre, Quae.
Falorni, Olivier, et Jean-Yves Caullet. 2016a. « Rapport de la commission d'enquête sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français. tome 2 comptes rendus des auditions ». Assemblée Nationale.
———. 2016b. « Rapport fait au nom de la commission d'enquête sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français. Tome 1 ». 4038. Assemblée Nationale.
Fassin, Didier. 1998. « L'anthropologie entre engagement et distanciation. Essai de sociologie des recherches en sciences sociales sur le sida en Afrique ». In *Vivre et penser le sida en Afrique*, par Charles Becker, Jean-Pierre Dozon, Christine Obbo, et Moriba Touré, 41-66. Codesria - Karthala - IRD.
———. 2005. « L'ordre moral du monde. Essai d'anthropologie de l'intolérable ». In *Les constructions de l'intolérable*, édité par Patrice Bourdelais et Didier Fassin, 17-50. La Découverte.
———. 2006a. « La biopolitique n'est pas une politique de la vie ». *Sociologie et sociétés* 38 (2): 35-48.
———. 2006b. « L'humanitaire contre l'État, tout contre ». *Association Vacarme* n° 34 (1): 15-19.
———. 2009a. « Les économies morales revisitées ». *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 64e année (6): 1237-66.
———. 2009b. « Une science sociale critique peut-elle être utile ? » *Tracés. Revue de Sciences humaines*, 199-211.
———. 2010. *La Raison humanitaire. Une histoire morale du temps présent*. Paris: Seuil.
Fassin, Didier, et Patrice Bourdelais. 2005. « Introduction. Les frontières de l'espace moral ». In *Les constructions de l'intolérable*, par Patrice Bourdelais et Didier Fassin, 7-15. La Découverte.
Fassin, Didier, et Jean-Sébastien Eideliman. 2012. *Economies morales contemporaines*. La Découverte.
Federighi, Michel, et Marine Friant-Perrot. 2009. « Les éléments et facteurs de la maîtrise de la sécurité des aliments ». In *Sécurité des patients, sécurité des consommateurs*, édité par Anne Laude et Didier Tabuteau, 147-59. Presses Universitaires de France.

Ferrières, Madeleine. 2001. « Une rivalité hygiénique: les abattoirs dans les villes méridionales ». *Siècles. Cahiers du Centre d'histoire « Espaces et Cultures »*, nº 14.
———. 2002. *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*. Paris: Points.
Fischler, Claude. 2001. *L'homnivore*. Paris: Odile Jacob.
Flandrin, Jean-Louis. 2012. « Alimentation et christianisme. Pourquoi s'abstenir de viande? » *Le Mangeur Ocha*, 2.
Fontenay, Elisabeth de. 1998. *Le silence des bêtes : La philosophie à l'épreuve de l'animalité*. Paris: Fayard.
Forey, Elsa. 2007. *État et institutions religieuses. Contribution à l'étude des relations entre ordres juridiques*. Presses universitaires de Strasbourg.
Fortier, Corinne. 2003. « Soumission, pragmatisme et légalisme en islam ». *Topique* 4 (85): 149-69.
Franck, Alice, et Jean Gardin. 2019. « Le développement des boucheries et snacks halal agréés AVS, entre logiques commerciales et religieuses ». *Anthropology of food*, nº S13.
Franck, Alice, Jean Gardin, et Olivier Givre. 2015. « La mort animale rituelle en ville ». *Histoire urbaine*, nº 44: 139-68.
Frégosi, Franck. 2004. « L'Imam, le conférencier et le jurisconsulte: Retour sur trois figures contemporaines du champ religieux islamique en France ». *Archives de sciences sociales des religions* 49 (125): 131-46.
———. 2018. « De quoi le gouvernement de l'islam en France est-il le nom ? » *Confluences Mediterranee* 3 (106): 35-51.
Fuseini, Awal. 2018. « Electrical Water Bath Stunning for Halal Poultry Meat Production: Animal Welfare Issues and Compatibility with the Halal Rules. » *CAB Reviews: Perspectives in Agriculture, Veterinary Science, Nutrition and Natural Resources* 13 (016).
———. 2019. « The Brain, Unconsciousness and Death: A Critical Appraisal with Regard to Halal Meat Production ». *Animal Welfare* 28: 167-73.
Gaborieau, Marc, et Malika Zeghal. 2004. « Autorités religieuses en islam ». *Archives de sciences sociales des religions*, nº 125: 5-21.
Gagnon, Eric. 2016. « Sociologie et anthropologie ». *Anthropen*.
Gardin, Jean, Jean Estebanez, et Sophie Moreau. 2018. « Comme la biche tétanisée dans les phares de la bagnole ». Traduit par Laurent Chauvet. *Justice spatiale / Spatial justice*, nº 12: 1-20.
Gauthier, François. 2008. « La Religion de La "Société de Marché" ». *Entropia*, nº 5: 93-106.
———. 2017a. « De l'État-nation au Marché. Les transformations du religieux à l'ère de la mondialisation ». *Revue du MAUSS* 49 (1): 92.
———. 2017b. « Religieux, religion, religiosité ». *Revue du MAUSS* 49 (1): 167.
———. 2019. « L'extension du domaine du halal ». *L'Homme* n° 230 (2): 153-79.
Gautier, Amandine. 2017. « Douleurs en chaîne. Une approche multi-niveaux de la santé au travail des agents de l'Etat en abattoir ». Thèse de doctorat, Université Lumière - Lyon 2.
———. 2021. « Des inspecteurs à la chaîne. Une gestuelle ouvrière, un geste politique ». *Ethnologie française* 51 (3): 681-95.
Geoffroy, Eric. 2021. « Préface ». In *L'Islam et les animaux*, par Omero Marongiu-Perria. Atlande.
Giedion, Siegfried. 1983. *La mécanisation au pouvoir. Tome 1. Les origines*. Denöel/Gonthier. Première édition en 1948 (anglais), Première traduction en 1980 (français).

Girard, René. 1972. *La violence et le sacré*. Bernard Grasset. Paris.
Giroux, Valéry. 2020. *L'antispécisme*. Que sais-je ? Presses Universitaires de France.
Givre, Olivier. 2015. « « Tuer humainement » L'animal rituel et sacrificiel, entre licite et légal ». In *Bêtes à pensées. Visions des mondes animaux*, par M. Cros, J. Bondaz, et F. Laugrand, 187-215. Paris: Editions des Archives Contemporaines.
Göle, Nilüfer. 2005. *Interpénétrations - L'Islam et l'Europe*. Paris: Galaade Editions.
———. 2015. *Musulmans au quotidien*. *http://journals.openedition.org.ezpupv.biu-montpellier.fr/lectures*. La Découverte.
Gonzalez, Gérard, et Françoise Curtit. 2021. « La Cour de justice, l'animal assommé et les hommes pieux, acte 2 ». *Revue trimestrielle des droits de l'Homme* 127 (3): 693-716.
Gonzalez, Gérard, et Claire Vial. 2019. « La Cour de justice, l'animal assommé et l'homme pieux ». *Revue trimestrielle des droits de l'Homme* 117 (1): 179-201.
Graber, Frédéric. 2017. « Du cobaye aux nuggets. L'industrialisation du poulet au XXe siècle aux États-Unis ». *Revue d'ethnoécologie*, nº 12.
Grandeau, Louis. 1891. *Etudes agronomiques. Cinquième série (1889-1890).* Librairie Hachette. Paris.
Grandin, Temple. 2005. « Maintenance of Good Animal Welfare Standards in Beef Slaughter Plants by Use of Auditing Programs ». *Journal of the American Veterinary Medical Association* 226 (3): 370-73.
———. 2017. « Recommended Animal Handling Guidelines & Audit Guide: A Systematic Approach to Animal Welfare ». North American Meat Institute.
Grandin, Temple, et Joe Regenstein. 1994. « Religious Slaughter and Animal Welfare: A Discussion for Meat Scientists. » *CAB International*, 115-23.
Gregory, N. G., et S. B. Wotton. 1987. « Effect of Electrical Stunning on the Electroencephalogram in Chickens ». *British Veterinary Journal* 143 (2): 175-83.
Guigon, Sylvie, et Dominique Jacques-Jouvenot. 2007. « Choupette et Pimprenelle : « Les bêtes curieuses » aux abattoirs ». *Travailler* 17 (1): 179-96.
Hajjat, Abdellali. 2012. *Les frontières de l'« identité nationale ». L'injonction à l'assimilation en France métropolitaine et coloniale*. La Découverte.
Hamdan, Mohammad Naqib, Mark J. Post, Mohd Anuar Ramli, et Amin Rukaini Mustafa. 2017. « Cultured Meat in Islamic Perspective ». *Journal of Religion and Health*, 1-14.
Harrison, Ruth. 1964. *Animal machines : the new factory farming industry*. Stuart. London.
Heinich, Nathalie. 2002. « Pour une neutralité engagée ». *Questions de communication*, nº 2: 117-27.
Hervieu-Léger, Danièle. 1993. *La Religion pour mémoire*. Paris: Cerf.
Hervieu-Léger, Danièle, et Jean-Paul Willaime. 2001. *Sociologies et religion : Approches classiques*. Paris: Presses Universitaires de France.
Hobswam, Eric, et Terence Ranger. 1983. *The Invention of Tradition*. Cambridge University Press.
Hochereau, François, et Félix Jourdan. 2015. « Abattage et Bien-Etre Animal ». INRA ANSES.
Hochereau, François, et Adel Selmi. 2015. « Les vicissitudes de l'application d'une norme de bien être animal en abattage rituel ». In *Les sens du halal*, par Florence Bergeaud-Blackler, 259-81. CNRS Editions.
Holleben, K von, M. von Wenzlawowicz, N. Gregory, H. Anil, A. Velarde, P. Rodriguez, B. Cenci Goga, B. Catanese, et B. Lambooij. 2010. « Report on good and adverse practices - Animal welfare concerns in relation to slaughter practices from the viewpoint of veterinary sciences ». DIALREL.

Houseman, Michael, et Carlo Severi. 2009. *Naven ou le donner à voir: Essai d'interprétation de l'action rituelle*. Chemins de l'ethnologie. Paris: Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
Hubscher, Ronald. 1996. « L'invention d'une profession : les vétérinaires au XIXe siècle ». *Revue d'Histoire Moderne & Contemporaine* 43 (4): 686-708.
Huneau-Salaün, A., J. Puterflam, L. Balaine, P. Galliot, et S. Le Bouquin. 2019. « Exposure to inhalable dust of workers shackling birds frequently exceeds occupational exposure level in abattoirs in Western France ». *British Poultry Science* 60 (4): 472-77.
Isambert, François-André. 1982. *Le sens du sacré : Fête et religion populaire*. Paris: Les Editions de Minuit.
Istasse, Manon. 2015. « Green Halal : à la recherche d'un halal éthique ». In *Les sens du Halal*, par Florence Bergeaud-Blackler, 123-36. Paris: CNRS Editions.
Johnson, Eric S., Harrison Ndetan, et Ka-Ming Lo. 2010. « Cancer Mortality in Poultry Slaughtering/Processing Plant Workers Belonging to a Union Pension Fund ». *Environmental Research* 110 (6): 588-94.
Jouanneau, Solenne. 2017. « Faire émerger un « islam français » : paradoxes d'une action publique sous contrainte (1970-2010) ». *Sociologie* Vol. 8 (3): 247-64.
Jourdan, Félix. 2013. « La viande halal, un indicateur des limites de l'abattage industriel ». Mémoire de Master 2. Toulouse: Université Toulouse 2 Jean-Jaurès.
———. 2014. « Les enjeux de la mise en application d'une réglementation de bien-être animal en abattoir ». *Université Toulouse 2 Jean-Jaurès / ISTHIA*, 119.
———. 2021. « L'adéquation animaux-machines, un facteur de convergence entre production et protection animale en abattoir ». *Géographie et cultures*, nº 115: 113-32.
Jourdan, Félix, et François Hochereau. 2019. « La mise en application d'un règlement de protection animale au regard de la structuration des abattoirs français ». *Anthropology of food*, nº S13: 1-21.
Kaufmann, Jean-Claude. 2016. *L'entretien compréhensif*. 4e édition. Armand Colin.
Kepel, Gilles. 1991. *Les Banlieues de l'Islam. Naissance d'une religion en France*. Paris: Seuil.
———. 2012. *Quatre-vingt-treize*. Paris: Gallimard.
Kilani, Mondher. 2002. « Crise de la "vache folle" et déclin de la raison sacrificielle ». *Terrain*, nº 38: 113-26.
———. 2012. *Anthropologie. Du local au global*. Armand Colin.
Lambert, Yves. 1991. « La "Tour de Babel" Des Définitions de La Religion ». *Social Compass* 38 (1): 73-85.
Lambooij, E., W. Spanjaard, et G. Eikelenboom. 1981. « Concussion stunning of veal calves ». *Fleischwirtschaft*.
Landais, Etienne, et Gérard Balent. 1993. « Introduction à l'étude des systèmes d'élevage extensif ». *Études et Recherches sur les Systèmes agraires et le Développement*, 13-36.
Laurioux, Bruno. 2022. « Interdits, interdictions et prescriptions alimentaires dans le Moyen Âge occidental: état de la question ». In *Religions et interdits alimentaires. Archéozoologie et sources littéraires*, par Béatrice Caseau et Hervé Monchot, 111-22. Paris: Peeters Publishers.
Lavi, Shai Joshua. 2011. « Enchanting a Disenchanted Law: On Jewish Ritual and Secular History in Nineteenth-Century Germany ». *UC Irvine Law Review* 1: 813-42.
———. 2018. « Our Food is Our Bond: A History of Jewish and Muslim Animal Slaughter and Post-Christian Social Science ». *History of the Present* 8 (1): 29-56.
Le Velly, Ronan. 2017. *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence*. Presses des Mines.

Leffert, Sean. 2021. « Is ongoing ritual slaughter of livestock justifiable in modern America? » *Journal of Applied Animal Research* 49 (1): 492-522.
Lemardelé, Christophe. 2013. « Le sacrifice juif dans le système sacrificiel antique. Problèmes épistémologiques dans l'historiographie moderne. Conférences de l'année 2011-2012 ». *Annuaire de l'École pratique des hautes études (EPHE), Section des sciences religieuses. Résumé des conférences et travaux*, nº 120: 217-22.
———. 2014. « Le sacrifice juif dans le système sacrificiel antique :recherches historiques et anthropologiques. Conférences de l'année 2012-2013 ». *Annuaire de l'École pratique des hautes études (EPHE), Section des sciences religieuses. Résumé des conférences et travaux*, nº 121: 33-38.
Leterrier, Christine, Geneviève Aubin-Houzelstein, Alain Boissy, Véronique Deiss, Valérie Fillon, Frédéric Lévy, Elodie Merlot, et Odile Petit. 2022. « Améliorer le bien-être des animaux d'élevage : est-ce toujours possible ? » *Sesame* (blog). 2022.
Leteux, Sylvain. 2013. « Les nuisances dans la ville: le cas des abattoirs parisiens (du XVIIIe au début du XXe siècle) ». *Bulletin de la société de l'Histoire de Paris et de l'Île-de-France*, 1-18.
Lévi-Strauss, Claude. 1958. *Anthropologie structurale*. Paris: Plon.
Lévy, Joseph. 2019. « Le korban sera-t-il restauré dans le Troisième Temple? Débats contemporains sur le sacrifice biblique ». *Frontières* 30 (2).
Lombardi, Mehdi. 2015. « La mort donnée aux animaux: une approche historique ». Thèse pour doctorat vétérinaire, France: Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort.
Löwy, Michael. 2004. « Le concept d'affinité élective chez Max Weber ». *Archives de sciences sociales des religions*, nº 127: 93-103.
Magdelaine, Pascale, Christine Roguet, et Anne-Charlotte Dockes. 2018. « La controverse sur l'élevage. Principaux enseignements du projet ACCEPT ». *Tema*, nº 47: 9.
Maréchal, Brigitte. 2009. *Les Frères musulmans en Europe. Racines et discours*. Presses Universitaires de France.
Marongiu-Perria, Omero. 2021. « La conscience animale et ses implications dans le Coran ». In *L'Islam et les animaux*, par Omero Marongiu-Perria. Atlande.
Martuccelli, Danilo. 1999. *Sociologie de la modernité : l'itinéraire du XXe siècle*. Paris: Gallimard.
———. 2017. « La grammaire axiologique et la sociologie des valeurs ». *Questions de communication* n° 32 (2): 219-38.
Marx, Alfred. 2005a. « Le sacrifice dans la Bible. Sa fonction théologique ». *Pardes* 2 (39): 161-71.
———. 2005b. « Tuer, donner, manger dans le culte sacrificiel de l'Ancien Israël ». In *La cuisine et l'autel*, par Stella Georgoudi, Renée Koch Piettre, et Francis Schmidt, 124:3-13. Bibliothèque de l'Ecole des Hautes Etudes, Sciences Religieuses. Brepols Publishers.
Masri, Al-Hafiz Basheer Ahmad. 2015. *Les animaux en islam*. Première édition anglaise en 1989. Gagny: Droits des Animaux.
Mauss, Marcel. 1936. « Les techniques du corps ». *Journal de Psychologie* XXXII (3-4).
Méchin, Colette. 1991. « Les Règles de la bonne mort animale en Europe occidentale ». *L'Homme* 31 (120): 51-67.
Merle, Elodie. 2005. « Application de la méthode HACCP en abattoir: bilan de deux annéees de mise en œuvre ». Thèse pour le doctorat vétérinaire, Toulouse: Ecole nationale vétérinaire.
Mervin, Sabrina. 2016. *Histoire de l'islam: Fondements et doctrines*. Paris: Flammarion.

Michalon, Jérôme. 2017. « Les Animal Studies peuvent-elles nous aider à penser l'émergence des épistémès réparatrices ? » *Revue d'anthropologie des connaissances* Vol. 11, N°3 (3): 321-49.
———. 2018. « Cause animale et sciences sociales. De l'anthropocentrisme au zoocentrisme ». *La Vie des idées*, 1-9.
Mirabito, Luc. 2015. « Restraining systems for bovine animals slaughtered without stunning. Welfare and socio-economic implications. Final report ». SANCO/2012/10357. DG Sanco.
Mirabito, Luc, Virginie Marzin, Sébastien Vialter, Jean Pierre Frencia, Sophie Morlevat, et Xavier Alleyrangues. 2013. « Guide de bonnes pratiques. Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir ». Version 3.0. Interbev, Institut de l'élevage, Adiv.
Molinier, Pascale. 2021. « Care et psychodynamique du travail ». *Travailler* 45 (1): 11-29.
Mormede, Pierre, Lucille Boisseau-Sowinski, Julie Chiron, Claire Diederich, John Eddison, Jean-Luc Guichet, Pierre LE Neindre, et Marie-Christine Meunier-Salaün. 2018. « Bien-être animal : contexte, définition, évaluation ». *INRA Productions Animales* 31 (2): 145-62.
Mouret, Sébastien. 2010. « Détruire les animaux inutiles à la production. Une activité centrale du point de vue de la souffrance éthique des salariés en production porcine industrielle ». *Travailler* 24 (2): 73-91.
———. 2012. *Élever et tuer des animaux*. 1er édition. Paris: Presses universitaires de France.
Mouret, Sébastien, et Patricio Nusshold. 2021. « Rapport d'étude collective en psychodynamique du travail. Abattoir de Guillestre ». INRAE / Institut de psychodynamique du travail.
Mouret, Sébastien, et Jocelyne Porcher. 2007. « Les systèmes industriels porcins : la mort comme travail ordinaire ». *Natures Sciences Sociétés* 15 (3): 245-52.
———. 2020. « L'abattoir, de l'usine à la ferme. Éthique et morale dans les dynamiques d'innovation des systèmes agroalimentaires ». In *Innovation et développement dans les systèmes agricoles et alimentaires*, par Yuna Chiffoleau, Guy Faure, Frédéric Goulet, Ludovic Temple, et Jean-Marc Touzard, 195-208. Synthèses. Versailles: Quæ.
Moutet, Aimée. 1983. « Introduction de la production à la chaîne en France du début du XXème siècle à la grande crise en 1930 ». *Histoire, économie & société* 2 (1): 63-82.
Muller, Séverin. 2002. « Visites à l'abattoir : la mise en scène du travail ». *Genèses* 49 (4): 89.
———. 2005. « Le temps du démontage. l'adaptation collective aux contraintes de production dans un abattoir ». In *Le travail nous est compté: la construction des normes temporelles du travail*, par Danièle Linhart et Aimée Moutet, 215-34. Paris: Découverte.
———. 2008. *A l'abattoir : Travail et relations professionnelles face au risque sanitaire*. Paris, Versailles: Maison des Sciences de l'Homme.
Munck, Jean De. 2011. « Les trois dimensions de la sociologie critique ». *SociologieS*, 1-19.
Musso, Pierre. 2014. *L'imaginaire industriel*. Paris: Manucius.
———. 2017. *La Religion industrielle*. Fayard.
Mzabi, S. 1980. « L'abattage selon le rite islamique et les differentes preparations familiales à base de viande en Tunisie. » Thèse de doctorat vétérinaire, Ecole nationale vétérinaire d'Alfort.
Neindre, Pierre Le, Muriel Dunier-Thomann, Alain Boissy, Emilie Bernard, Xavier Boivin, Ludovic Calandreau, Nicolas Delon, et al. 2017. « La conscience animale ». *Viandes & Produits Carnés*, 1-7.
Neindre, Pierre Le, Raphaël Guatteo, Daniel Guémené, Jean-Luc Guichet, Karine Latouche, Christine Leterrier, Olivier Levionnois, et al. 2009. « Douleurs animales. Les

identifier, les comprendre, les limiter chez les animaux d'élevage ». Rapport d'expertise. INRA.
Netto, G. F., et E. S. Johnson. 2003. « Mortality in Workers in Poultry Slaughtering/Processing Plants: The Missouri Poultry Cohort Study ». *Occupational and Environmental Medicine* 60 (10): 784-88.
Nielsen, Søren Saxmose, Julio Alvarez, Dominique Joseph Bicout, Paolo Calistri, Klaus Depner, Julian Ashley Drewe, Bruno Garin-Bastuji, et al. 2019. « Slaughter of Animals: Poultry ». *EFSA Journal* 17 (11).
Nielsen, Søren Saxmose, Julio Alvarez, Dominique Joseph Bicout, Paolo Calistri, Klaus Depner, Julian Ashley Drewe, Bruno Garin-Bastuji, et al. 2020. « Welfare of Cattle at Slaughter ». *EFSA Journal* 18 (11).
Nizard-Benchimol, Sophie. 1998. « L'abattage dans la tradition juive: Symbolique et textualisation ». *Études rurales*, nº 147/148: 49-64.
Olivier de Sardan, Jean-Pierre. 1995. *Anthropologie et développement: essai en socio-anthropologie du changement social*. Collection « Hommes et sociétés ». Marseille : Paris: APAD ; Karthala.
———. 2008. *La rigueur du qualitatif. Les contraintes empiriques de l'interprétation socio-anthropologique*. Academia-Bruylant.
Pacheco, Alvaro. 2011. « Casuistique. À l'heure du renouveau, un retour aux sources ». *Droits* 53 (1): 195-214.
Pachirat, Timothy. 2011. *Every Twelve Seconds: Industrialized Slaughter and the Politics of Sight*. Yale University Press.
Paillé, Pierre, et Alex Mucchielli. 2016. *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*. U. Malakoff: Armand Colin; Arcueil.
Passeron, Jean-Claude. 1991. *Le Raisonnement sociologique. L'espace non poppérien du raisonnement naturel*. Paris: Nathan.
Peaucelle, Jean-Louis. 2003. « Du dépeçage à l'assemblage, l'invention du travail à la chaîne à Chicago et à Detroit ». *Gérer et Comprendre*, nº 73: 75-88.
Pierre, Éric. 1989. « Une société sous la Monarchie de Juillet : la SPA. Formation, idéologie, sociologie ». In *Homme - Animal - Société. III histoire et animal*, par Alain Couret et Frédéric Oge, 315-31. Presses de l'Institut d'Etudes Politiques de Toulouse.
———. 1998. « La souffrance des animaux dans les discours des protecteurs français au XIXe siècle ». *Études rurales*, nº 147/148: 81-97.
Pierret, Thomas. 2011. *Baas et Islam en Syrie. La dynastie Assad face aux oulémas*. Presses Universitaires de France.
Piette, Albert. 2000. *La religion de près*. Paris: Anne-Marie Métailié.
Piras, Mauro. 2004. « Les fondements sociaux de l'agir normatif chez Durkheim et Weber : le rôle du sacré ». *Archives de sciences sociales des religions*, nº 127: 139-66.
Porcher, Jocelyne. 1997. « Représentations des transporteurs et manipulateurs d'animaux en abattoirs relatives à leur metier et aux animaux avec lesquels ils travaillent. Place de l'affectivité et de l'attachement dans l'expression de la relation a l'animal d'élevage. » Mémoire. Université d'Orléans - Institut National Agronomique Paris-Grignon.
———. 2002a. *Eleveurs et animaux, réinventer le lien*. Paris: Presses Universitaires de France.
———. 2002b. « « Tu fais trop de sentiment », « Bien-être animal », répression de l'affectivité, souffrance des éleveurs, Summary, Resumen ». *Travailler*, nº 8: 111-34.
———. 2003. *La mort n'est pas notre métier*. La Tour-d'Aigues (Vaucluse): Editions de l'Aube.
———. 2004. *Bien-être animal et travail en élevage: Textes à l'appui*. 1re éd. Paris: Quae.
———. 2005. « Le « bien-être animal » existe-t-il ? » *Économie Rurale*, nº 285: 88-94.

———. 2009. « Chapitre 12 - Culture de l'élevage et barbarie des productions animales ». In *Homme et animal, la question des frontières*, par Valérie Camos, Frank Cézilly, et Jean-Pierre Sylvestre, 161-74. Quæ.
———. 2010a. *Cochons d'or. L'industrie porcine en questions*. Quae.
———. 2010b. « Contagion de la souffrance entre travailleurs et animaux en production porcine industrielle », 16.
———. 2010c. « Le stade ultime des productions animales, la production de viandes in-vitro ». *La Revue Politique et Parlementaire*, nº 1057: 97-104.
———. 2011. *Vivre avec les animaux. Une utopie pour le XXIe siècle*. Paris: La Découverte.
———. 2019. *Cause animale, cause du capital*. 1re éd. Lormont: Editions Le Bord de l'eau.
———. 2020. « Les alternatives aux abattoirs industriels ». *Etudes*, nº 2: 31-39.
Porcher, Jocelyne, Élisabeth Lécrivain, Nathalie Savalois, et Sébastien Mouret. 2014. *Livre blanc pour une mort digne des animaux*. Du Palais.
Porcher, Jocelyne, Chloe Mulier, Félix Jourdan, et Vanina Deneux-Le Barh. 2021. « L'animal de rente. Quelle rente ? » *Traverse. Revue d'Histoire/Zeitschrift für Geschichte*, nº 2: 164-77.
Prescendi Morresi, Francesca. 2004. « Décrire et comprendre le sacrifice. Les réflexions des romains sur leur propre religion à partir de la littérature antiquaire ». Ecole Pratique des Hautes Etudes, section des sciences religieuses.
Ramadan, Tariq. 2008. *Islam la réforme radicale. Ethique et libération*. Presses du Châtelet.
Ravaux, Xavier. 2011. « Filière Abattoir : synthèse des études et données économiques et sanitaires disponibles fin 2010. Partie 1 : économie ». Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER).
Regenstein, Joe. 2011. « Expert opinion on considerations when evaluating all types of slaughter: mechanical, electrical, gas and religious slaughter and a critical scientific review. Preliminary report ». Cornell University.
Rémy, Catherine. 2003. « Une mise à mort industrielle « humaine » ? L'abattoir ou l'impossible objectivation des animaux ». *Politix* 16 (64): 51-73.
———. 2004. « L'espace de la mise à mort de l'animal. Ethnographie d'un abattoir ». *Espaces et sociétés* 118 (3): 223-49.
———. 2005. « Mise à mort des animaux, travail des hommes: une ethnographie aux frontières de l'humain ». Thèse de doctorat, Paris, France: École des hautes études en sciences sociales.
———. 2009. « Tuer sans émotion ? » *Critique*, nº 747-748: 691-701.
Rezgui Pizette, Hanen. 2015. *La République et le Halal. Histoire de l'abattage religieux musulman en France*. Paris, France: Alqalam.
Riegel, Julie. 2020. « La réappropriation de la mort des animaux d'élevage ». *Géographie et cultures*, nº 115: 67-92.
Riegel, Julie, Jocelyne Porcher, Olivier Bel, et Stéphane Dinard. 2019. « Vers des abattoirs paysans : trajectoire, épreuves et portée d'une réappropriation de la mort des animaux d'élevage ». In *GIS Démocratie et Participation*. Saint-Denis.
Riera, Ramiro, Simon Babre, M'hamed Fenina, Françoise Verliac, et Jean-Michel Berges. 2005. « Enquête sur le champ du halal (COPERCI) ». 2005-45, 05-025-02. Inspection générale de l'administration - Inspection générale de l'agriculture - Conseil général vétérinaire.
Riera, Ramiro, Anne-Marie Vanelle, Philippe Quevremont, et Chloé Mirau. 2007. « Mission d'audit de modernisation Rapport sur l'inspection sanitaire en abattoirs ». PAM 07-005-01. Inspection générale de l'administration - Conseil général de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux.

Rivière, Claude. 1983. « Pour une approche des rituels séculiers ». *Cahiers Internationaux de Sociologie* 74: 97-117.
———. 2005. « Du sacrifice en théorie ». *Anthropos* 100 (2): 427-48.
Rivière, Claude, et Albert Piette. 1990. *Nouvelles idoles, nouveaux cultes : Dérives de la sacralité*. Paris: Editions L'Harmattan.
Robertson, Fabien. 2003. « Durkheim : Entre religion et morale ». *Revue du MAUSS* 22 (2): 126-43.
Rodier, Christine. 2014. « Vers une utopie du halal ? » *Sociologie et sociétés* 46 (2): 19-35.
Rot, Gwenaële. 2002. « Fluidité industrielle, fragilité organisationnelle ». *Revue française de sociologie*, nº 43-4: 711-37.
Saalburg, Lily. 2016. « Introduction de la notion de bien-être animal au sein de l'OIE. Historique, actualités, perspectives ». Thèse de doctorat vétérinaire, Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort.
Sans, Pierre, et Guy de Fontguyon. 2003. « L'industrie de transformation de la viande bovine en France : une approche historique (1950-2003) ». *INRA-LORIA - Cahiers du LORIA*, 1-12.
Saunier, Pierre. 2019. « Les figures géométriques de l'élevage intensif et de l'abattoir industriel. Leurs déterminants économiques ». *Anthropology of food*, nº S13.
Scheid, John. 1998. « L'animal mis à mort ». *Études rurales* 147 (1): 15-26.
Schmidt, Francis. 2005. « L'espace sacrificiel dans le judaïsme du second Temple ». In *La cuisine et l'autel. Les sacrifices en questions dans les sociétés de la méditerranée ancienne*, par Stella Georgoudi, Renée Koch Piettre, et Francis Schmidt, Brepols, 124:177-96. Bibliothèque de l'Ecole des Hautes Etudes, Sciences Religieuses.
Schulze, W, H Schultze-Petzold, A S Hazem, et R Gross. 1978. « Summary Report Experiments for the Objectification of Pain and Consciousness during Conventional (Captive Bolt Stunning) and Religiously Mandated ("Ritual Cutting") Slaughter Procedures for Sheep and Calves. » *Deutsche Tieraerztliche Wochenschrift* 85: 62-66.
Scott, James C. 1976. *The Moral Economy of the Peasant: Rebellion and Subsistence in South East Asia*. New Haven: Yale University Press.
Scubla, Lucien. 1998. « Fonction symbolique et fondement sacrificiel des sociétés humaines ». *Revue du MAUSS*, nº 12: 41-65.
Selmi, Adel, Pierre-Benoît Joly, et Martin Rémondet. 2014. « La construction d'un « animal nouveau » : la sélection génétique entre production de savoirs, marchés et action collective ». *Natures Sciences Societes* Vol. 22 (1): 33-41.
Sigaut, Francois. 2012. *Comment Homo devint Faber*. Paris: CNRS Editions.
Signoret, Jean-Paul. 1994. « Le point de vue d'un chercheur de l'INRA ». In *Comportement et bien-être animal*, par M. Picard, R.H. Porter, et Jean-Paul Signoret, INRA.
Sinclair, Upton. 1906. *The Jungle*. Doubleday, Jabber & Company.
Singer, Peter. 2007. *L'égalité animale expliquée aux humain-es*. Traduit par David Olivier. Trahin Party.
Soler, Jean. 1996. « Les raisons de la Bible : règles alimentaires hébraïques ». In *Histoire de l'alimentation*, par Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, Fayard, 73-84.
Sorel, Reynal. 1982. « Finalité et origine des hommes chez Hésiode ». *Revue de Métaphysique et de Morale*, nº 1: 24-30.
Sourdel, Dominique. 1997. « Droit musulman et codification ». *Droits* 26: 27-50.
Stavo-Debauge, Joan. 2018. « Le Divin marché (de dupes). Un fondamentalisme qui ne paie pas de mine mais rapporte gros. Discussion de l'ouvrage de Florence Bergeaud-Blackler, Le Marché halal ou l'invention d'une tradition, Paris, Éditions du Seuil, 2017 ». *SociologieS*.
Stépanoff, Charles. 2021. *L'animal et la mort*. La Découverte.

Stroumsa, Guy G. 2005. *La Fin du sacrifice: Les mutations religieuses de l'Antiquité tardive*. Odile Jacob.
Tadiello, Clémentine. 2017. « La gouvernance du marche de la viande halal ». Thèse de doctorat vétérinaire, Université Claude Bernard Lyon I, VetAgro Sup.
Taïeb, Emmanuel. 2006. « Le processus de dépublicisation des exécutions dans la France de la IIIe République ». *Frontières* 19 (1): 49-54.
Tarot, Camille. 2008. *Le symbolique et le sacré*. La Découverte.
———. 2019. « Les rites entre modernité, théologies et sciences sociales ». *Archives de sciences sociales des religions* 188 (4): 43-71.
Tarot, Camille, Marie-Louise Martinez, et Amandine Denimal. 2017. « La question du symbolique et la querelle du sacré ». *Questions Vives. Recherches en éducation*, nº 28.
Terlouw, Claudia, Cécile Bourguet, et Véronique Deiss. 2015a. « La conscience, l'inconscience et la mort dans le contexte de l'abattage. Partie I. Mécanismes neurobiologiques impliqués lors de l'étourdissement et de la mise à mort ». *Viandes & Produits Carnés*, 1-20.
———. 2015b. « La conscience, l'inconscience et la mort dans le contexte de l'abattage. Partie II. Méthodes d'évaluation ». *Viandes & Produits Carnés*, 1-12.
Terlouw, Claudia, Barbara Ducreux, et Cécile Bourguet. 2021a. « Particularités neurobiologiques et physiologiques des différentes techniques d'abattage. Abattage avec et sans étourdissement : conscience et induction de l'inconscience (partie 1). » *Viandes & Produits Carnés*.
———. 2021b. « Spécificités des indicateurs de conscience et d'inconscience selon les méthodes d'abattage. Abattage avec et sans étourdissement : évaluation pratique de l'inconscience (partie 2). » *Viandes & Produits Carnés*.
Teyssedre, Marie. 2020. « La protection des volailles à l'épreuve de la production industrielle ». Mémoire, Sciences Po Lyon / VetAgro Sup / INRAE.
Thomas, Keith. 1985. *Dans le jardin de la nature : La Mutation des sensibilités en Angleterre à l'époque moderne*. Paris: Gallimard.
Thompson, Edward Palmer. 1968. *The Making of the English Working Class*. Première édition en 1963. Londres: Penguin Books.
———. 2004. *Temps, discipline du travail et capitalisme industriel*. Edition anglaise 1993. Paris: La Fabrique éditions.
Traïni, Christophe. 2009. « Choc moral ». In *Dictionnaire des mouvements sociaux*, par Olivier Fillieule, Lilian Mathieu, et Cécile Péchu, 101-7. Presses de Sciences Po.
———. 2011. *La cause animale*. Presses Universitaires de France.
Tsing, Anna Lowenhaupt. 2020. *Friction. Délires et Faux-Semblants de La Globalité*. Première édition en 2004 (anglais). La Découverte.
Utria, Enrique. 2014. « La viande heureuse et les cervelles miséricordieuses ». In *Souffrances animales et traditions humaines*, par Lucile Desblache, 37-52. Editions universitaires de Dijon.
Vallat, François. 2013. « Vétérinaires et douleur animale: de l'indifférence à la compassion ». *Bulletin de la Société Française d'Histoire de la Médecine et des Sciences Vétérinaires* 13: 77-109.
Van Praet, Younes Johan. 2018. « L'émergence de l'islam "traditionnel" au sein du cyber espace francophone musulman ». *Recherches sociologiques et anthropologiques*, nº 49-1: 127-56.
Vatin, François. 1987. *La fluidité industrielle*. Méridiens-Klincksieck. Paris.
Veissier, Isabelle, Catherine Beaumont, et Frédéric Lévy. 2007. « Les recherches sur le bien-être animal : buts, méthodologie et finalité ». *INRAE Productions Animales* 20 (1): 3-10.

Veissier, Isabelle, Raphaëlle Botreau, et Patrice Perny. 2010. « Evaluation multicritère appliquée au bien-être des animaux en ferme ou à l'abattoir : difficultés et solutions du projet Welfare Quality® ». *INRA Productions Animales* 23 (3): 269-84.
Veissier, Isabelle, et Mara Miele. 2015. « Petite histoire de l'étude du bien-être animal : comment cet objet sociétal est devenu un objet scientifique transdisciplinaire ». *INRA Productions Animales* 28 (5): 399-410.
Vernant, Jean-Pierre. 1977. « Sacrifice et alimentation humaine. A propos du "Prométhée d'Hésiode" ». *Annali della Scuola Normale Superiore di Pisa. Classe di Lettere e Filosofia* 7 (3): 905-40.
Veyrié, Nadia. 2014. « De la mort industrielle "donnée" à l'animal domestique à la perte des animaux de compagnie. Quelles sont les conséquences d'une société mortifère ? » *Etudes sur la mort* 145 (1): 47-59.
Vialles, Noëlie. 1987. *Le sang et la chair: Les abattoirs du pays de l'Adour*. Paris: Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
———. 1995. « De l'animal à la viande: une mort sans cadavre ». *French Cultural Studies* 6 (18): 335-50.
———. 1999. « Une mort indolore ? Remarques et questions autour des procédés d'abattage des animaux de boucherie ». In *L'homme et l'animal : un débat de société*, par Arouna P. Ouedraogo et Pierre Le Neindre, 207-16. Paris: INRA.
Vilmer, Jean-Baptiste Jeangène. 2010. « Le critère de la souffrance dans l'éthique animale anglo-saxonne ». In *Douleur animale, douleur humaine*, par Jean-Luc Guichet, 191-99. Update Sciences & Technologies. Quae.
———. 2015. *L'éthique animale*. 2e édition. Paris: Presses Universitaires de France - PUF.
Wahnich, Sophie. 2005. « La Révolution française comme conflit d'intolérables Comment définir l'inhumanité en période révolutionnaire ». In *Les constructions de l'intolérable*, par Patrice Bourdelais et Didier Fassin, 51-90. La Découverte.
Warin-Ramette, Aurélia. 2009. « Étude des réactions comportementales des bovins et de l'utilisation du box rotatif dans le processus d'abattage rituel ». Mémoire, Paris: Université Paris 13.
Weber, Max. 1992. « Confucianisme et puritanisme ». *Enquête*, n° 7.
Weisslinger, Marion. 2021. « La place des animaux dans la théologie musulmane ». In *L'Islam et les animaux*, par Omero Marongiu-Perria. Atlande.
Wulf, Christoph. 2007. *Une anthropologie historique et culturelle : Rituels, mimésis sociale et performativité*. Paris: Téraèdre.
Yassine, Rachid Id. 2012a. « Comment l'islam a-t-il pu devenir occidental ? » In *Religions et frontières*, par Aurélien Fauches, Fatiha Kaouès, Chrystal Vanel, et Vincent Vilmain, 85-96. CNRS Éditions.
———. 2012b. *L'Islam d'Occident ?* Halfa édition. Perpignan: Halfa.
———. 2014. « The Eclectic Usage of Halal and Conflits of Authority ». In *Public Controversies around Islam in Europe*, par Göle Nilüfer, 173-86. Surrey, Ashgate.
Young Lee, Paula. 2005. « Hide, Seek, Slaughter, Meat : The Slaugterhouse as Site. » *Food and History* 3 (2): 241-91.

Annexes

Annexe 1. Les systèmes de garantie halal en abattoir

Le marché de la viande halal se caractérise depuis son émergence par une absence d'institution monopolistique détentrice de la légitimité religieuse et de l'encadrement des activités liées à l'abattage islamique. Il existe trois mosquées agréées par l'Etat à délivrer des cartes de sacrificateurs (Paris, Evry Courcouronnes et Lyon) et une multitude d'agences de certification halal. Deux des trois mosquées agréées par l'Etat possèdent leur propre agence : l'ACMIF[384] pour la mosquée d'Evry et l'ARGML[385] pour la mosquée de Lyon. Le partenariat historique entre la SFCVH[386] et la mosquée de Paris a été rompu en juin 2022. Depuis, la grande mosquée de Paris n'est plus reliée à aucune agence halal et, inversement, la SFCVH n'est plus adossée à aucune mosquée. On trouve en plus de ces agences rattachées aux mosquées un ensemble d'agences indépendantes (à l'instar d'AVS, Achahada, Halal Services, Halal Correct, l'AFCAI, Altakwa, etc.).

Il n'existe donc pas un mais des systèmes de garantie halal en abattoir – et donc pas un mais des marchés de la viande halal. De même, il n'existe pas non plus de filière halal à proprement parler. Les opérateurs économiques qui se positionnent sur ce segment sont aussi ceux qui interviennent sur les autres marchés ; la particularité du marché halal étant qu'il reste largement tourné vers la vente en boucheries de détail. L'abattage rituel musulman se répartit donc dans une diversité d'abattoirs publics et privés, qu'ils appartiennent à des groupes privés ou à des abattoirs prestataires. Comme l'usage du terme halal ne fait l'objet d'aucune réglementation, on trouve en abattoir plusieurs façons de garantir le caractère halal d'une viande. Florence Bergeaud-Blackler (2017) propose d'en distinguer trois (tableau 14). Le premier est « l'auto-qualification ». Le procédé consiste pour un abattoir à s'auto-certifier, c'est-à-dire à garantir le caractère halal de ses produits en s'appuyant exclusivement sur la présence d'un sacrificateur agréé par une des trois mosquées. Aucun responsable religieux ni agence de certification halal n'interviennent. La légitimité religieuse du système repose sur les épaules du sacrificateur. Le second système de garantie halal se distingue par la présence d'une « agence d'audit et de conformité ». Après accord avec le professionnel sur un cahier des charges donné, l'organisme se suffit généralement d'audits initiaux ou ponctuels. Dans ce cas, l'abattage reste pratiqué par un sacrificateur agréé par une des trois mosquées, mais c'est l'agence de contrôle qui garantit le caractère rituel de l'abattage et halal de la viande. Enfin, le troisième système de garantie implique des « agences de contrôles ». Outre l'accord sur un cahier des charges donné et un audit initial avec le professionnel, ces agences se caractérisent

[384] Association Culturelle des Musulmans d'Ile de France.
[385] Association Rituelle de la Grande Mosquée de Lyon.
[386] Société Française de Contrôle de Viande Halal.

par la présence, la plupart du temps permanente, de contrôleurs à chaque production halal et par un important dispositif de traçabilité aux différents maillons de la chaîne.

Tableau 14 : Synthèse des principales caractéristiques des trois systèmes de garantie halal en abattoir

Système de garantie halal	Présence de sacrificateur	Présence d'organisme de contrôle	Légitimité religieuse du système
Auto-qualification	Oui	Non	Repose sur le sacrificateur
Agence d'audit et de conformité	Oui	Initiale, ponctuelle ou aucune	Partagée entre le sacrificateur et l'organisme de contrôle
Agence de contrôle	Oui	Systématique	Repose sur l'organisme de contrôle

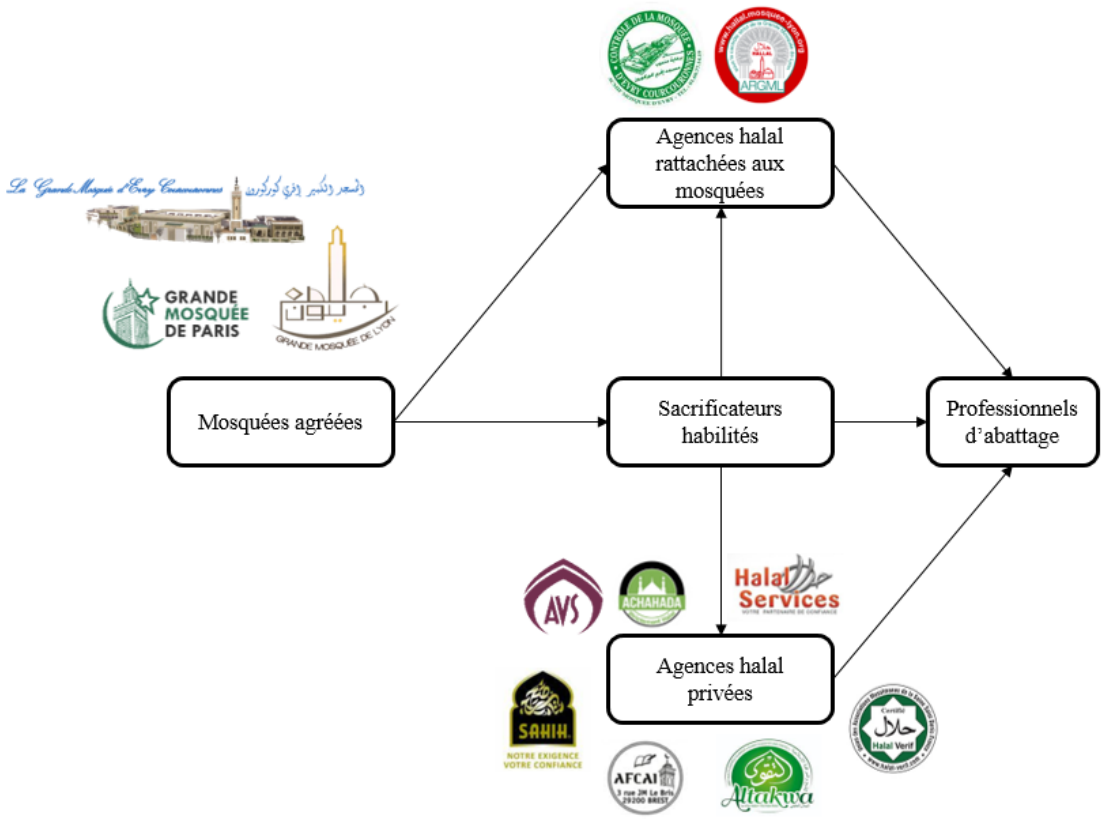


Figure 43 : Schéma simplifié des principaux acteurs impliqués dans les différents systèmes de garantie halal en abattoir

Annexe 2. Exemples de schémas de hall d'abattage dessinés à la main durant l'enquête de terrain

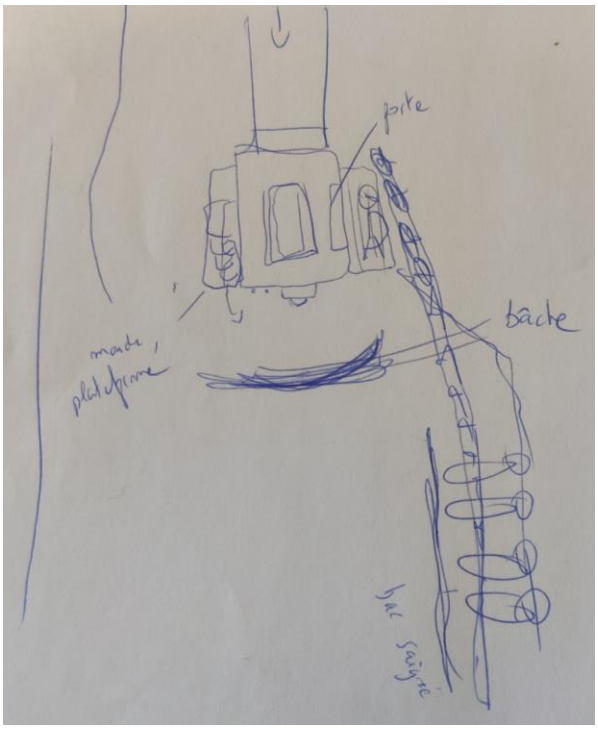


Figure 44 : Schéma manuscrit de l'abattoir n°3

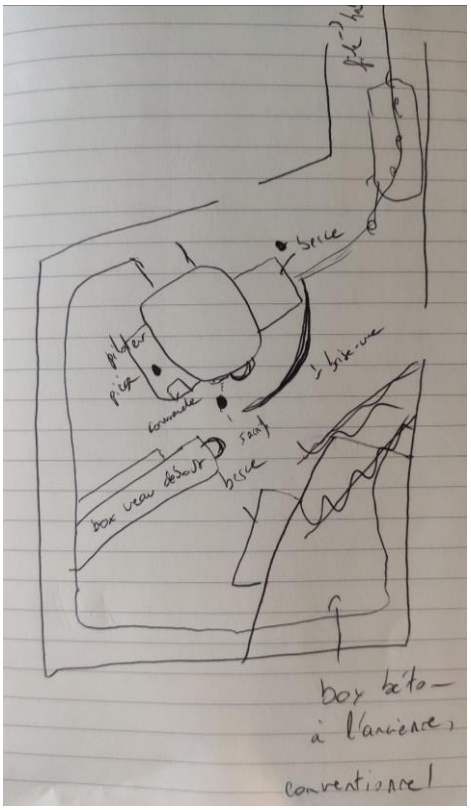


Figure 45 : Schéma manuscrit de l'abattoir de bovin n°6

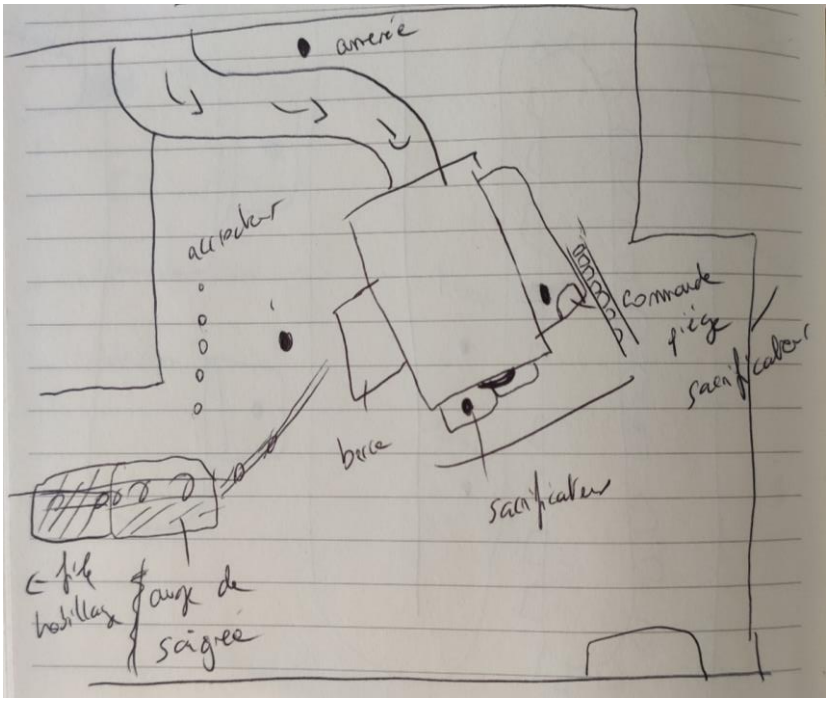


Figure 46 : Schéma manuscrit de l'abattoir de bovin n°7

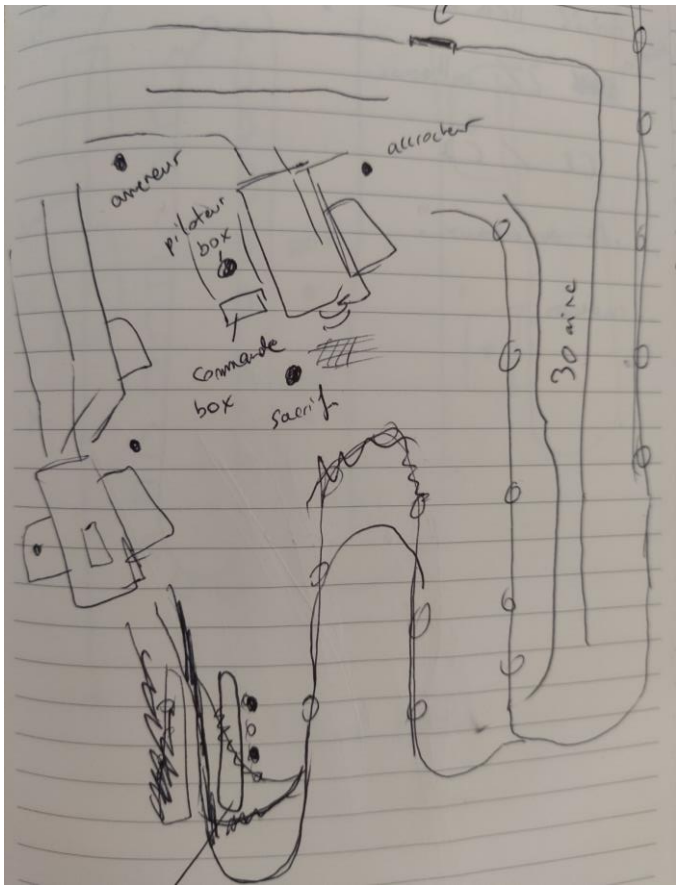


Figure 47 : Schéma manuscrit de l'abattoir n°8

Annexe 3. Exemples de guides d'entretien

Sacrificateur

Parcours, caractéristiques du poste

Comment êtes-vous arrivé en abattoir ? Qu'est-ce que vous faisiez avant d'être sacrificateur ?

Vous êtes sacrificateur pour quelles espèces ? Temps plein ? Un/plusieurs abattoirs ?

Apprentissage du métier

Comment ça s'est passé vos débuts en tant que sacrificateur ? On vous a formé avant d'être en poste ? Comment avez-vous vécu votre première expérience ?

Comment l'apprentissage se fait ? Est-ce que vous avez des formations ?

Travail d'abattage

Vous avez un cahier des charges qui vous décrit comment faire le rituel ? Vous faites à l'expérience ? Ça vous convient ou vous préféreriez faire différemment ?

A quoi on voit que le sacrifice est réussi ? C'est quoi un rituel bien fait pour vous ?

C'est quoi des bonnes conditions de travail pour vous ? Est-ce que c'est toujours évident avec les conditions de fonctionnement des abattoirs ? Vous êtes satisfait du matériel et des équipements avec lesquels vous travaillez ?

Est-ce qu'il y a un abattoir dans lequel vous avez préféré travailler par rapport à d'autres ? Pourquoi ?

Il y a certains animaux que vous aimez moins sacrifier par rapport à d'autres ?

Quelles qualités sont nécessaires pour être un bon sacrificateur ?

Règles BEA

Qu'est-ce qu'on vous demande de faire au niveau de la protection animale ?

Comment sont les relations avec les services vétérinaires ?

On vous demande d'observer les signes de conscience des animaux ? Quoi exactement ? Est-ce que c'est toujours évident d'apprécier l'état de conscience/inconscience ? Est-ce que c'est toujours clair ?

Est-ce que vous remarquez que certains animaux mettent plus de temps à perdre conscience et mourir que d'autres ?

Sens religieux de l'abattage

Est-ce toujours évident de respecter toutes les règles religieuses en matière d'abattage et dans la manière de traiter les animaux ?

Est-ce que c'est un problème que le rituel se fasse à la chaine pour vous ? Est-ce qu'il y a une limite de quantité, de nbre d'heures, de vitesse ?

Est-ce qu'on parle de sacrifice ou de rituel ? Est-ce que le terme renvoie à la même chose pour vous ? Ça implique quoi d'abattre au nom de Dieu pour vous ?

Qu'est-ce que vous pensez des procédés d'étourdissement ? Est-ce que certains sont ou pourraient être compatibles avec le rituel ?

Qu'est-ce que vous pensez des débats sur la souffrance animale par rapport à l'abattage rituel ?

Figure 48 : Guide d'entretien sacrificateur

Vétérinaire officiel

Parcours

Depuis combien de temps travaillez-vous en abattoir ? Temps plein ? Activité vétérinaire en parallèle ?

Travail d'inspection

Est-ce que vous pourriez me parler un peu de votre travail ? C'est quoi votre travail à l'abattoir ? Etre VO d'abattoir c'est quoi pour vous ? En quoi ça consiste ?

Quelles sont les caractéristiques du/des abattoirs dans lesquels vous intervenez ?

Quels sont les différents contrôles que vous réalisez ? Quelle fréquence ?

Contrôle BEA abattage

Quelles sont les différentes pratiques d'abattage (rituel/conv.) dans les abattoirs que vous contrôlez ?

Comment vous évaluez la qualité des pratiques de chaque type d'abattage ? C'est quoi un abattage bien fait pour vous ? Comment vous l'évaluez ? A quoi vous le voyez ? A quoi il faut faire attention pour que ça se passe bien ?

Quels contrôles sont fait spécifiquement en zone d'abattage ? Quelle fréquence, quel échantillon ? Qu'est-ce que vous regardez précisément ?

Le règlement 1099 demande d'évaluer la perte de conscience des animaux, comment ça se fait en pratique ? Quels indicateurs ? Est-ce toujours évident d'apprécier l'état de l'animal après étourdissement/saignée ? Quelles différences entre abattage conventionnel et rituel ?

Est-ce que vous avez eu des formations sur ces questions ?

Comment vous avez vu les pratiques rituelles évoluer depuis que vous êtes en poste ? Et comment avez-vous vu les débats sur le rituel évoluer ?

Comment les techniciens vétos voient le rituel d'après vous ?

Et les employés de l'abattoir ?

Interactions

Comment sont les relations avec la direction de l'abattoir ? Et avec le service qualité, vous travaillez ensemble ?

Vous échangez avec les sacrificateurs ?

Vous avez des échanges avec la DGAL ? Les RNA ?

Ascension du BEA

Comment vous voyez cet intérêt croissant pour le BEA de ces dernières années ?

Qu'est-ce que ça a changé pour vous, dans votre travail et dans le travail de votre équipe ?

Qu'est-ce qu'il faudrait faire pour que les choses se passent mieux selon vous ?

Figure 49 : Guide d'entretien vétérinaire officiel

Directeur qualité / industriel

Est-ce que vous pourriez revenir sur votre parcours, comment êtes-vous arrivée au poste de RQ du groupe ?

Est-ce que vous pourriez me décrire votre travail quotidien ? C'est quoi être directeur qualité d'un groupe ?

Comment avez-vous vu évoluer votre travail depuis que vous êtes en poste ? Qu'est-ce qui a changé ?

Pratiques d'abattage rituel

Quelles sont les différentes pratiques d'abattage que vous avez en halal ?

Avec quels organismes halal travaillez-vous ? Dans quelle proportion ?

Quelles sont les différences d'exigence entre eux ? Quelles répercussions en abattoir ? Avec lesquels préférez-vous travaillez ?

Avez-vous participé à des instances de normalisation halal ? Qu'est-ce que vous pensez de la démarche ?

Sur les contrôles de protection animale

Depuis quand avez-vous mis en place des procédures de protection animale en abattage ? Sur demande de qui ?

Comment avez-vous élaboré vos modes opératoires normalisés ? Que disent-ils globalement ? Pourriez-vous me les décrire ? Comment vous avez construit vos grilles de contrôles ? Qu'est-ce que vous contrôlez ? Collaboration avec des ONG de BEA ?

Quel a été l'impact de la mise en œuvre du règlement 1099/2009 ? Qu'est-ce que ça a changé en pratique ?

Comment s'est mis en place le contrôle de la perte de conscience ? Quels indicateurs retenus ?

Est-ce toujours évident d'apprécier l'état de conscience des animaux ? Différence espèces/individus ? Différences abattage avec et sans étourdissement ?

Quels échanges avez-vous avec les services vétérinaires sur la question ? Divergence de pt de vue ?

Quels sont les procédés d'étourdissement que vous utilisez en bovin ? Thermique/pneumatique ? Comment évaluez-vous la qualité des procédés d'étourdissement dans vos différents sites ? Est-ce que ça marche mieux dans certains sites que d'autres ? Si oui pourquoi ?

Sur l'export

Est-ce que vous faites du rituel pour l'export ? Comment se passe l'agrément d'un site ? Quelles exigences selon les pays ?

Figure 50 : Guide d'entretien directeur qualité groupe industriel bovin

Directeur qualité / industriel volaille

Parcours

Comment êtes-vous arrivé à l'abattoir ? En quoi consiste votre travail ?

Approvisionnement

Comment se gère l'approvisionnement en volailles ? Avec combien d'éleveurs travaillez-vous ?

Les éleveurs sont spécialisés sur un type de volailles ?

Quels types de volailles achetez-vous ? Pourquoi ces types-là en particulier ? Quelles souches, races ? % Label, bio, etc. ?

A quoi il faut faire attention pour que l'approvisionnement soit satisfaisant ? Il y a des systèmes de prime/sanction pour garantir que ce soit le cas ? (Prime à l'homogénéité des lots ?) Est-ce qu'il y a des choses sur lesquelles vous devez insister au niveau des éleveurs ?

A quels débouchés les différents types de volaille sont destinés ?

Clients

Avec quels types de clients travaillez-vous ? Quelle proportion de découpe, entier, transformés ? Destinés à quelle clientèle ?

En halal vous vendez à quels types de clients ? Quelle proportion de halal ? Vous faites du bio-halal ?

Abattage et BEA

Comment se fait la planification des abattages ? En fonction de quoi ?

Comment vous déterminez le réglage de l'électronarcose ? Est-ce que les réglages sont très différents d'un lot à l'autre ?

Dans quelle mesure l'efficacité de l'étourdissement est liée aux opérations pré-abattage ? Comment vous gérez cette partie ? Qu'est-ce qui est déterminant pour un bon étourdissement ?

A quoi on voit que l'électronarcose est efficace ?

Est-ce que certains lots ou types d'animaux sont plus difficiles à étourdir que d'autres ?

Quelle différence de réglage entre abattage rituel et conventionnel ? Êtes-vous au niveau des valeurs électriques européennes ? (Au-dessus/en-dessous ?)

Est-ce que vous avez eu des soucis de qualité de viande avec l'électronarcose ?

Le règlement 1099 exige de contrôler l'état de conscience des animaux, sur quels indicateurs vous vous appuyez pour réaliser votre contrôle interne ? Quelle fréquence, quelle proportion d'animaux ?

Comment ça se passe avec les services vétérinaires ? Quelle fréquence d'inspection ? Qu'est-ce qu'ils contrôlent ? Discussions sur l'électronarcose ?

Qu'est-ce que vous pensez des systèmes au gaz ?

Qu'est-ce que vous pensez des démarches BEA type « étiquette BEA » ou Better Chicken Commitment ?

Comment vous voyez l'intérêt croissant pour le BEA ?

Figure 51 : Guide d'entretien responsable qualité groupe industriel volaille

Annexe 4. Lettre d'information et formulaire de consentement éclairé

Lettre d'information sur l'étude portant sur les abattages rituels musulmans en contexte de production industrielle

Ces travaux de recherche en sociologie visent à saisir les enjeux (techniques, socioéconomiques, éthiques…) relatifs à l'abattage des animaux selon le rite musulman, au regard des systèmes de production industrielle. La thèse se déroule au sein des laboratoires de recherche UMR INNOVATION (INRA, Montpellier) et UMR LADYSS (Paris I Panthéon-Sorbonne, Paris) ainsi qu'avec l'école doctorale n°60 TTSD de l'Université Paul Valéry Montpellier III.

Le protocole de recherche se compose de trois étapes principales : 1) un travail théorique de contextualisation et de conceptualisation ; 2) une phase d'observation des pratiques *in situ* et de recueil de données sur le terrain (notamment *via* la réalisation d'entretiens) ; 3) une phase de traitement, d'analyse et de compréhension des résultats obtenus.

Votre participation permet d'alimenter mes travaux par un contact direct avec le terrain et de constituer la matière de mon objet d'étude. Il s'agit pour vous de participer à un entretien d'une durée d'une heure environ. Cet entretien est rattaché audit projet de recherche et ne sera pas communiqué à de tierces personnes dans le but d'alimenter une autre étude. Vous pouvez demander à ce que l'entretien soit rendu anonyme. Enfin, si vous le souhaitez, vous pouvez obtenir un retour sur la recherche réalisée.

Je me tiens à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.

Félix JOURDAN
Doctorant en sociologie
INRA UMR Innovation
2 place Viala, Bat.27
34060 Montpellier Cedex 01
felix.jourdan@supagro.fr

Abattages rituels musulmans en contexte de production industrielle

Formulaire de consentement éclairé

Je soussigné(e) M. Mme.....(Prénom et Nom) accepte de participer à l'entretien semi-directif.

Souhaitez-vous que l'entretien soit anonyme ? ☐ oui ☐ non

Etant entendu que :

- J'ai reçu conjointement à ce document une lettre d'information que j'ai comprise. Cette lettre m'a renseigné sur les objectifs, la nature et le déroulement de l'étude.
- J'accepte que les données récoltées anonymes ou non puissent faire l'objet de publications scientifiques.

Date : Signature :

Annexe 5. Listing des entretiens anonymisés par catégories d'acteurs interviewés

Scientifiques	
1	Physiologiste et éthologue, chargée de recherche
2	Physiologiste et éthologue, consultante
3	Vétérinaire et psycho-physiologiste
4	Neuroscientifique
5 *	Vétérinaire, cheffe d'unité de recherche
Responsables d'ONG de protection animale	
6	Responsable ONG BEA / 1
7	Responsable ONG BEA / 2
8	Responsable ONG BEA / 3
9	Responsable ONG BEA / 4
10	Responsable ONG BEA / 5
Agents de l'Etat	
Administration centrale	
11	ISPV, CGAAER
12	Sous-directrice DGAL
13	Chef de bureau DGAL / 1
14	Cheffe de bureau DGAL / 2
15 *	Adjointe au chef de bureau DGAL
16	Référent national abattoir / 1
17	Référente national abattoir / 2
18 *	Référent national abattoir / 3
Services déconcentrés	
19	Cheffe de service DD(CS)PP / 1
20	Cheffe de service DD(CS)PP / 2
21	Cheffe de service DD(CS)PP / 3
22	Chef de service DD(CS)PP / 4
23	Cheffe d'unité DD(CS)PP
Vétérinaires officiels et coordonnateurs	
24	Vétérinaire, prestataire[387], bovin / 1
25	Vétérinaire, prestataire, bovin / 2
26	Vétérinaire, intermédiaire, bovin / 1
27	Vétérinaire, intermédiaire, bovin / 2
28	Vétérinaire, industriel, bovin
29 *	Vétérinaire, industriel, volaille / 1
30 *	Vétérinaire, industriel, volaille / 2
31 *	Vétérinaire, mixte[388], volaille / 1
32 *	Vétérinaire, mixte, volaille / 2
33 *	Vétérinaire, mixte, volaille / 3
34 *	Vétérinaire, mixte, volaille / 4
35	Vétérinaire coordonnateur, mixte / 1

[387] Le terme prestataire renvoie ici au type d'abattoir dans lequel les vétérinaires interviennent.
[388] Le terme mixte renvoie ici à l'espace abattue. Cela signifie que certains vétérinaires interviennent à la fois dans des abattoirs de volailles et de bovins (ce qui est également le cas des vétérinaires coordonnateurs).

36	Vétérinaire coordonnatrice, mixte / 2
37 *	Vétérinaire coordinatrice, mixte / 3
Techniciens vétérinaires	
38	Technicienne, industriel, volaille / 1
39 *	Technicien, industriel, volaille / 2
Industriels	
Directeurs et responsables d'abattoirs	
40	Responsable d'abattoir, industriel
41	Directrice qualité, industriel, bovin
42	Directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 1
43	Directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 2
44	Directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 3
45	Directeur d'abattoir, prestataire, bovin / 4
46	Responsable qualité, intermédiaire, bovin
47	Responsable qualité, prestataire, bovin
48	Directeur d'abattoir, industriel, volaille / 1
49	Responsable qualité, industriel, volaille / 2
50	Directeur commercial, industriel, volaille
51	Commercial, intermédiaire, volaille
Acteurs filières	
52	Chef de projet, interprofession, bovin
53	Cheffe de projet, institut technique, bovin
54	Représentant fédération d'abattoir, bovin / 1
55	Représentant fédération d'abattoir, bovin / 2
56	Représentant fédération d'abattoir, volaille / 1
57	Représentant fédération d'abattoir, volaille / 2
58	Chargé d'études, interprofession, volaille
Consultants	
59	Consultant, bovin / 1
60	Consultant, bovin / 2
61	Consultant, bovin / 3
62	Consultant, bovin / 4
63	Consultante, mixte[389] / 5
64	Consultante, mixte / 6
65	Consultant, volaille / 1
66	Consultant, volaille / 2
67	Consultant, volaille / 3
68	Consultant, volaille / 4
69	Consultant, volaille / 5
70	Consultante, volaille / 6
Equipementiers	
71	Equipementier, bovin / 1
72	Equipementier, bovin / 2
73	Equipementier, bovin / 3
74	Equipementier, volaille / 1
75	Equipementière, volaille / 2

[389] Le terme mixte renvoie également à l'espèce (ces consultants sont spécialistes de l'abattage des bovins et des volailles).

Sacrificateurs	
76	Sacrificateur, agence halal / 1
77	Sacrificateur, agence halal / 2
78	Sacrificateur, agence halal / 3
79	Sacrificateur, agence halal / 4
80	Sacrificateur, agence halal / 5
81	Sacrificateur, agence halal / 6
82	Sacrificateur, agence halal / 7
83	Sacrificateur, agence halal / 8
84	Sacrificateur, agence halal / 9
85	Sacrificateur, autoentrepreneur
86	Sacrificateur occasionnel
87	Sacrificateur boucher
Responsables d'agences de certification halal	
88	Responsable d'agence halal / 1
89	Responsable d'agence halal / 2
90	Responsable d'agence halal / 3
91	Responsable d'agence halal / 4
92	Responsable d'agence halal / 5
93	Ancien porteur de projet halal
Bouchers en viande halal	
94	Boucher halal / 1
95	Boucher halal / 2
Théologiens	
96	Théologien, enseignant / 1
97	Théologien, enseignant / 2
98	Théologien, imam / 1
99	Théologien, imam / 2
100	Théologien, directeur d'institut / 1
101	Théologien, directeur d'institut / 2
102	Théologien, directeur d'institut / 3
103	Théologien, directeur d'institut / 4

* Les entretiens marqués d'une étoile sont ceux effectués par Marie Teyssedre dans le cadre de son stage à l'INRAE co-encadré par Jocelyne Porcher et moi-même[390].

[390] Pour plus de précisions se référer au quatrième chapitre.

Table des illustrations

Liste des tableaux

Tableau 1 : Synthèse des déterminants de la « bonne » mise à mort animale en Europe occidentale ..... - 67 -
Tableau 2 : Synthèse des principales règles d'abattage des animaux dans les traités juridico-théologiques de l'islam classique ..... - 101 -
Tableau 3 : Idéaltype des économies morales humanitaire et islamique ..... - 126 -
Tableau 4 : Récapitulatif des abattoirs de bovin visités ..... - 151 -
Tableau 5 : Récapitulatif des abattoirs de volaille visités ..... - 153 -
Tableau 6 : Entretiens réalisés lors de la visite des abattoirs de bovins ..... - 154 -
Tableau 7 : Entretiens réalisés lors de la visite des abattoirs de volailles ..... - 155 -
Tableau 8 : Récapitulatif des entretiens effectués en fonction des catégories d'acteurs- 163 -
Tableau 9 : Synthèse des signes de conscience en abattage de bovins avec et sans étourdissement ..... - 191 -
Tableau 10 : Définition des signes de conscience en abattage de bovins ..... - 192 -
Tableau 11 : Synthèse des signes de conscience en abattage de volailles avec étourdissement au bain d'eau électrifié ..... - 196 -
Tableau 12 : Synthèse des trois modes d'abattage halal dans un abattoir de bovins de type industriel ..... - 307 -
Tableau 13 : Mise en perspective de la casuistique islamique médiévale avec la casuistique scientifique actuelle ..... - 442 -
Tableau 14 : Synthèse des principales caractéristiques des trois systèmes de garantie halal en abattoir ..... - 504 -

Liste des figures

Figure 1 : Illustration du « masque Bruneau » en 1894 ..... - 46 -
Figure 2 : Illustration des « buveurs de sang » aux abattoirs de la Villette en 1890. - 47 -
Figure 3 : Extrait d'une revue rapportant la campagne de la SPA contre l'abattage rituel juif en 1926 ..... - 48 -
Figure 4 : Représentation schématisée de la posture épistémologique « impliquée » ... - 141 -
Figure 5 : Mail de refus d'un abattoir industriel de bovins (1) ..... - 150 -
Figure 6 : Mail de refus d'un abattoir industriel de bovins (2) ..... - 150 -
Figure 7 : Mail de refus d'un abattoir industriel de volailles (1) ..... - 152 -
Figure 8 : Mail de refus d'un abattoir industriel de volailles (2) ..... - 152 -
Figure 9 : Mail de refus d'un abattoir industriel de volailles (3) ..... - 152 -
Figure 10 : Mail de « redirection » d'un théologien ..... - 161 -
Figure 11 : Extrait d'analyse de contenu d'un entretien avec un vétérinaire officiel - 173 -
Figure 12 : Extrait d'analyse de contenu avec un sacrificateur d'agence de certification halal ..... - 173 -
Figure 13 : Schéma simplifié de l'organisation du travail en abattoir de bovins .... - 176 -
Figure 14 : Procès type d'abattage bovin avec étourdissement ..... - 178 -
Figure 15 : Etourdissement au pistolet à tige perforante thermique (à gauche) et pneumatique (à droite) ..... - 179 -
Figure 16 : Procès type d'abattage bovin sans étourdissement ..... - 180 -
Figure 17 : Photos du « casting pen Weinberg » en 1927 ..... - 180 -

Figure 18 : Schéma simplifié de l'organisation du travail en abattoir de volailles . - 181 -
Figure 19 : Procès type d'abattage des volailles avec électronarcose et saignée automatique ..... - 183 -
Figure 20 : Illustration du système d'électronarcose des volailles par bain d'eau électrifié ..... - 184 -
Figure 21 : Procès type d'abattage des volailles sans étourdissement ..... - 185 -
Figure 22 : Prescriptions électriques du règlement CE 1099/2009 pour l'étourdissement par bain d'eau des volailles (valeurs moyennes par animal) ..... - 189 -
Figure 23 : Tableau des indicateurs retenus par l'ANSES pour l'évaluation de la conscience des volailles en abattoir ..... - 194 -
Figure 24 : Extrait de la grille d'inspection thématique « protection animale en abattoir de boucherie », item C03 « Mesures de maîtrise de la protection animale » ..... - 198 -
Figure 25 : Boite à outils EFSA « Bovins : Abattage avec étourdissement avec dispositif à tige perforante » ..... - 199 -
Figure 26 : Boîte à outils EFSA « Bovins (BV)- Ovin (OV) : Abattage sans étourdissement préalable » ..... - 200 -
Figure 27 : Boîte à outils EFSA : abattage des volailles avec étourdissement par bain d'eau électrifié ..... - 202 -
Figure 28 : Boite à outils EFSA : abattage des volailles sans étourdissement ..... - 203 -
Figure 29 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°1 ..... - 208 -
Figure 30 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°2 ..... - 215 -
Figure 31 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°3 ..... - 220 -
Figure 32 : Attestation d'abattage rituel délivrée par l'abattoir n°3 ..... - 222 -
Figure 33 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°4 ..... - 224 -
Figure 34 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°6 ..... - 231 -
Figure 35 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°7 ..... - 236 -
Figure 36 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°8 ..... - 239 -
Figure 37 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°9 ..... - 243 -
Figure 38 : Extrait du cahier des charges de l'agence de certification halal du sacrificateur de l'abattoir n°9 ..... - 245 -
Figure 39 : Schéma du hall d'abattage de l'abattoir n°10 ..... - 249 -
Figure 40 : Extrait de trois rapports d'inspection de la protection animale en abattoir d'animaux de boucherie, item « équipements » ..... - 274 -
Figure 41 : Contrôles internes de bien-être animal de l'abattoir, effectués entre juillet et août 2020 ..... - 371 -
Figure 42 : Schématisation de la perte de conscience d'un bovin en abattage sans étourdissement ..... - 427 -
Figure 43 : Schéma simplifié des principaux acteurs impliqués dans les différents systèmes de garantie halal en abattoir ..... - 504 -
Figure 44 : Schéma manuscrit de l'abattoir n°3 ..... - 505 -
Figure 45 : Schéma manuscrit de l'abattoir de bovin n°6 ..... - 505 -
Figure 46 : Schéma manuscrit de l'abattoir de bovin n°7 ..... - 506 -
Figure 47 : Schéma manuscrit de l'abattoir n°8 ..... - 506 -
Figure 48 : Guide d'entretien sacrificateur ..... - 507 -
Figure 49 : Guide d'entretien vétérinaire officiel ..... - 507 -
Figure 50 : Guide d'entretien directeur qualité groupe industriel bovin ..... - 508 -
Figure 51 : Guide d'entretien responsable qualité groupe industriel volaille ..... - 508 -

Table des matières

REMERCIEMENTS ..... **- 1 -**

SOMMAIRE ..... **- 3 -**

INTRODUCTION GENERALE ..... **- 5 -**

CHAPITRE 1. L'ABATTAGE RITUEL MUSULMAN, OBJET DE DISPUTES JUSQU'AU SEIN DES SCIENCES SOCIALES ..... **- 15 -**

1. DES QUERELLES SUR L'*ABATTAGE* DES ANIMAUX ..... - 16 -
   1.1. Le point de vue des Anciens ..... *- 17 -*
   1.2. Le point de vue des Modernes ..... *- 22 -*
2. DES DEBATS SUR L'ABATTAGE *ISLAMIQUE* DES ANIMAUX ..... - 26 -
   2.1. De l'invention d'un abattage islamique-industriel ..... *- 26 -*
   2.2. Discussions ..... *- 29 -*
3. SYNTHESE ET ELEMENTS CONCLUSIFS ..... - 31 -

CHAPITRE 2 : SOCIO-HISTOIRE DE L'ABATTAGE DES ANIMAUX EN EUROPE OCCIDENTALE .- 35 -

1. DEREGULATION CHRETIENNE ..... - 35 -
   1.1. De l'omniprésence des rituels religieux de mise à mort… ..... *- 35 -*
   1.2. …à leur déclin ..... *- 38 -*
2. DEPUBLICISATION ..... - 41 -
   2.1. De l'omniprésence des tueries médiévales… ..... *- 41 -*
   2.2. à l'exil-enfermement des abattages ..... *- 42 -*
3. HUMANITARISATION ..... - 44 -
   3.1. L'émergence de l'abattage humanitaire ..... *- 44 -*
   3.2. La scientifisation du souci humanitaire ..... *- 50 -*
   3.3. La disqualification scientifique de l'abattage sans étourdissement ..... *- 53 -*
4. INDUSTRIALISATION ..... - 55 -
   4.1. L'inégale trajectoire des abattoirs américains et français au XIXe siècle ..... *- 55 -*
   4.2. Du modèle moderne-allemand à industriel-américain durant la première moitié du XXe siècle *- 57 -*
   4.3. L'industrialisation des abattoirs de la seconde moitié du XXe siècle ..... *- 61 -*
5. SYNTHESE ET ELEMENTS CONCLUSIFS ..... - 65 -

CHAPITRE 3. RITUELS MUSULMANS A L'EPREUVE DE L'ECONOMIE MORALE HUMANITAIRE-INDUSTRIELLE ..... **- 69 -**

1. L'ECONOMIE MORALE HUMANITAIRE-INDUSTRIELLE ..... - 71 -
   1.1. De la morale hygiéniste à la raison humanitaire ..... *- 72 -*
   1.2. Une sacralisation de la sensibilité ..... *- 77 -*
      1.2.1. La sacralisation comme attribution d'une « valeur incommensurable » à la sensibilité ..... - 78 -
      1.2.2. La sacralisation de la sensibilité, fondement religieux de la raison humanitaire ? ..... - 80 -
   1.3. Juguler la sensibilité : l'étourdissement, outil paradigmatique de l'abattage humanitaire .. *- 83 -*
      1.3.1. L'hypothèse d'un rite humanitaire ..... - 83 -
      1.3.2. Dérégulation chrétienne et ritualisation humanitaire ..... - 84 -
   1.4. La formation de l'abattage humanitaire-industriel ..... *- 86 -*
      1.4.1. Un processus d'acculturation ..... - 86 -
      1.4.2. L'étiolement de la compassion dans le processus d'acculturation ..... - 90 -
      1.4.3. Les trois périodes de l'acculturation : de l'adaptation des animaux aux machines à l'adaptation des machines aux animaux ..... - 94 -
2. L'ECONOMIE MORALE ISLAMIQUE-INDUSTRIELLE ..... - 97 -
   2.1. L'abattage des animaux dans la littérature théologique de l'islam classique ..... *- 98 -*
      2.1.1. Prolégomènes : textes fondateurs et normativité islamique classique ..... - 98 -
      2.1.2. Les règles d'abattage chez les jurisconsultes médiévaux ..... - 100 -

2.1.3. La question de la souffrance des animaux - 103 -
2.2. L'encadrement de l'abattage rituel musulman en France pour la période contemporaine. - 105 -
2.2.1. Des tentatives étatiques de structuration de l'abattage rituel musulman… - 105 -
2.2.2. …à l'essor d'un marché dérégulé de la certification halal - 107 -
2.3. Le halal de la discorde - 110 -
2.3.1. L'étourdissement, objet de divergences chez les acteurs de l'abattage islamique - 110 -
2.3.2. De l'industrialisation du rite islamique… - 112 -
2.3.3. …à l'islamisation de l'abattage industriel - 116 -
2.4. La formation de l'abattage islamique-industriel - 118 -
2.4.1. Un processus d'acculturation - 119 -
2.4.2. Du bon et du mauvais légalisme - 122 -
3. ANALYSER L'ABATTAGE ISLAMIQUE-INDUSTRIEL AU PRISME D'UNE FRICTION ENTRE DEUX ECONOMIES MORALES - 123 -
3.1. L'HYPOTHESE D'UN CONFLIT D'INTOLERABLES ENTRE ECONOMIES MORALES HUMANITAIRE ET ISLAMIQUE - 125 -
3.2. L'HYPOTHESE DE RESISTANCES A LA PRETENTION A LA SUPERIORITE MORALE DE LA RAISON HUMANITAIRE - 127 -

CHAPITRE 4. APPROCHE METHODOLOGIQUE - 131 -

1. GENESE DE LA THESE - 131 -
1.1. De l'idée au projet - 131 -
1.2. Présentation de l'association AVS et de la commande - 132 -
2. PREMICES EPISTEMOLOGIQUES - 134 -
2.1. Une socio-anthropologie de la mise à mort des animaux… - 134 -
2.2. …au seuil de l'abattoir : questions épistémologiques et axiologiques - 137 -
3. ENQUETER SUR UN SUJET SENSIBLE - 144 -
3.1. Choix méthodologiques - 144 -
3.2. Délimitation du périmètre d'enquête - 146 -
3.3. Sélection des abattoirs, identification des personnes à interviewer et prise de contact - 149 -
3.3.1. Sélection des abattoirs et prise de contact - 149 -
3.3.2. Identification des personnes à interviewer et prise de contact - 153 -
3.4. Préparation et déroulement de l'enquête de terrain - 164 -
3.4.1. L'enquête en abattoir - 164 -
3.4.2. Les entretiens - 168 -
3.5. Traitement des données - 171 -

CHAPITRE 5. DESCRIPTION GENERALE DE L'ORGANISATION DU TRAVAIL, DES PROCES D'ABATTAGE ET DES REGLES DE PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR - 175 -

1. DESCRIPTION SIMPLIFIEE DE L'ORGANISATION DU TRAVAIL ET DES PROCES D'ABATTAGE EN ABATTOIRS DE BOVINS ET DE VOLAILLES - 175 -
1.1. L'abattage des bovins - 175 -
1.1.1. Structuration des abattoirs et organisation du travail - 175 -
1.1.2. Description des procès d'abattage - 177 -
1.2. L'abattage des volailles - 181 -
1.2.1. Structuration des abattoirs et organisation du travail - 181 -
1.2.2. Description des procès d'abattage - 182 -
2. L'ENCADREMENT DE LA PROTECTION ANIMALE SOUS LE REGLEMENT CE N°1099/2009 - 186 -
2.1. La progressive mise en œuvre du changement de logique réglementaire à l'étape de l'abattage - 186 -
2.2. Les contrôles à réaliser par les professionnels d'abattage - 190 -
2.2.1. Pour l'abattage des bovins - 190 -
2.2.2. Pour l'abattage des volailles - 193 -
2.3. Les inspections à réaliser par les services de l'Etat - 197 -
2.3.1. Pour l'abattage des bovins - 197 -
2.3.2. Pour l'abattage des volailles - 201 -

CHAPITRE 6. RESULTATS DE L'ENQUETE DANS LES ABATTOIRS DE BOVINS - 205 -

1. LES PRATIQUES DANS LES ABATTOIRS DE TYPE PRESTATAIRE ..... - 207 -
1.1. Abattoir n°1 ..... *- 207 -*
1.2. Abattoir n°2 ..... *- 215 -*
1.3. Abattoir n°3 ..... *- 219 -*
1.4. Abattoir n°4 ..... *- 223 -*
2. LES PRATIQUES DANS LES ABATTOIRS DE TYPE INTERMEDIAIRE ..... - 226 -
2.1. Abattoir n°5 ..... *- 226 -*
2.2. Abattoir n°6 ..... *- 230 -*
2.3. Abattoir n°7 ..... *- 234 -*
3. LES PRATIQUES DANS LES ABATTOIRS DE TYPE INDUSTRIEL ..... - 238 -
3.1. Abattoir n°8 ..... *- 238 -*
3.2. Abattoir n°9 ..... *- 242 -*
3.3. Abattoir n°10 ..... *- 247 -*
4. SYNTHESE ET ELEMENTS CONCLUSIFS ..... - 251 -

CHAPITRE 7. RESULTATS DES ENTRETIENS AVEC LES ACTEURS IMPLIQUES DANS L'ABATTAGE DES BOVINS ..... - 255 -

1. LES SCIENTIFIQUES ..... - 255 -
1.1. Des différences d'efficacité entre méthodes d'étourdissement et d'abattage ..... *- 255 -*
1.2. Des seuils variés d'acceptabilité de l'abattage rituel sans étourdissement ..... *- 257 -*
2. LES MEMBRES D'ONG DE PROTECTION ANIMALE ..... - 261 -
2.1. Les enjeux posés par l'abattage rituel sans étourdissement ..... *- 261 -*
2.1.1. Le paroxysme de la mauvaise mort ..... - 261 -
2.1.2. Le compromis de l'étourdissement post-jugulation et la question de l'étiquetage des viandes ..... - 266 -
2.2. Elevage industriel versus abattage industriel ..... *- 267 -*
3. LES AGENTS DE L'ETAT ..... - 270 -
3.1. L'inspection officielle à l'épreuve de la diversité animale ..... *- 271 -*
3.2. La perception de l'abattage rituel musulman chez les agents interrogés ..... *- 284 -*
3.2.1. La question de la souffrance animale ..... - 285 -
3.2.2. L'aspect visuel de l'abattage rituel ..... - 290 -
3.2.3. Le sens religieux de l'abattage rituel ..... - 293 -
4. LES INDUSTRIELS ..... - 295 -
4.1. Le travail industriel à l'épreuve du vivant ..... *- 295 -*
4.1.1. Problématiques générales ..... - 295 -
4.1.2. Problématiques spécifiques à l'abattage rituel ..... - 298 -
4.2. La perception de l'abattage rituel chez les professionnels rencontrés ..... *- 309 -*
4.2.1. Contraintes productives et impacts économiques de l'abattage rituel ..... - 309 -
4.2.2. La question de la souffrance animale ..... - 314 -
4.2.3. Le sens religieux de l'abattage rituel ..... - 317 -
5. LES SACRIFICATEURS, BOUCHERS ET RESPONSABLES D'AGENCE DE CERTIFICATION HALAL ..... - 318 -
5.1. Les problématiques révélées avec la mise en œuvre du règlement de protection animale - 318 -
5.1.1. Des carences en matière de formation initiale et continue ..... - 318 -
5.1.2. Entre deux feux : la position ambivalente des acteurs du rituel à l'égard des règles de protection animale et des impératifs productifs ..... - 321 -
5.2. La perception du rituel ..... *- 327 -*
5.2.1. Le point de vue des sacrificateurs ..... - 327 -
5.2.2. Le point de vue des acteurs de la certification halal et des bouchers ..... - 338 -
6. Les théologiens ..... *- 348 -*
6.1. Pratique rituelle et production industrielle ..... - 349 -
6.2. Pratique rituelle et souffrance animale ..... - 355 -
7. SYNTHESE ET ELEMENTS CONCLUSIFS ..... - 359 -

CHAPITRE 8. RESULTATS DE L'ENQUETE SUR L'ABATTAGE DES VOLAILLES ..... - 363 -

1. L'ENQUETE DANS LES ABATTOIRS DE VOLAILLES ..... - 363 -
1.1. Abattoir n°1 ..... *- 363 -*
1.2. Abattoir n°2 ..... *- 366 -*
1.3. Abattoir n°3 ..... *- 369 -*

1.4. Abattoir n°4 ... *- 372 -*
2. LES ENTRETIENS AVEC LES ACTEURS IMPLIQUES DANS L'ABATTAGE DES VOLAILLES ... - 376 -
2.1. Les scientifiques ... *- 376 -*
2.2. Les membres d'ONG de protection animale ... *- 380 -*
2.3. Les agents de l'Etat ... *- 384 -*
2.3.1. L'abattage conventionnel ... - 384 -
2.3.2. L'abattage rituel ... - 390 -
2.4. Les industriels ... *- 394 -*
2.4.1. L'abattage conventionnel ... - 394 -
2.4.2. L'abattage rituel ... - 400 -
2.5. Les sacrificateurs ... *- 405 -*
2.6. Les responsables d'agences de certification halal et les bouchers ... *- 408 -*
2.7. Les théologiens ... *- 412 -*
3. SYNTHESE ET ELEMENTS CONCLUSIFS ... - 412 -

CHAPITRE 9. L'IMPENSE INDUSTRIEL DERRIERE LE CONFLIT HUMANITAIRE-ISLAMIQUE - 417 -

1. PROBLEMES INDUSTRIELS ... - 418 -
1.1. Les deux piliers de l'abattage industriel : adéquation animaux-machines et continuité productive ... *- 418 -*
1.2. Le vivant rétif ... *- 422 -*
1.2.1. Neutraliser les variabilités individuelles : de l'intensification des systèmes d'étourdissement - 422 -
1.2.2. L'abattage rituel, amplificateur d'hétérogénéité ... - 426 -
1.3. L'abattage rituel, entre contraintes technico-économiques et risque de réputation ... - 433 -
2. PROBLEMES MORAUX ... - 437 -
2.1. Un conflit d'intolérables entre économies morales humanitaire et islamique ... *- 437 -*
2.1.1. De la casuistique scientifico-réglementaire de l'animal conscient… ... - 437 -
2.1.2. …à la casuistique juridico-théologique de l'animal mourant ... - 441 -
2.2. Des similitudes derrière le conflit ... *- 446 -*
2.2.1. Un même réductionnisme biologique ... - 446 -
2.2.2. Un même réductionnisme moral ... - 452 -
2.3. A qui profite le rite ? ... *- 459 -*
2.3.1. Une schismogénèse symétrique… ... - 459 -
2.3.2. …comme paravent à une moralisation des pratiques industrielles ... - 463 -
3. LES ENJEUX D'UN CHANGEMENT DE PARADIGME MORAL ... - 467 -
3.1. Le conflit humanitaire-islamique au prisme de la dynamique séculaire d'effacement de la mise à mort des animaux ... *- 467 -*
3.2. Le paradigme de la « vie juste » comme alternative au conflit humanitaire-islamique - 472 -

CONCLUSION GENERALE ... - 477 -

BIBLIOGRAPHIE ... - 485 -

ANNEXES ... - 503 -

ANNEXE 1. LES SYSTEMES DE GARANTIE HALAL EN ABATTOIR ... - 503 -
ANNEXE 2. EXEMPLES DE SCHEMAS DE HALL D'ABATTAGE DESSINES A LA MAIN DURANT L'ENQUETE DE TERRAIN ... - 505 -
ANNEXE 3. EXEMPLES DE GUIDES D'ENTRETIEN ... - 507 -
ANNEXE 4. LETTRE D'INFORMATION ET FORMULAIRE DE CONSENTEMENT ECLAIRE ... - 509 -
ANNEXE 5. LISTING DES ENTRETIENS ANONYMISES PAR CATEGORIES D'ACTEURS INTERVIEWES ... - 511 -

TABLE DES ILLUSTRATIONS ... - 515 -

LISTE DES TABLEAUX ... - 515 -
LISTE DES FIGURES ... - 515 -

TABLE DES MATIERES ... - 517 -