

**L214**

ÉTHIQUE & ANIMAUX

**FAIRE UN DON**https://web.archive.org/web/20220725121155/https://don.l214.com/?utm_source=minisite&utm_medium=referral&utm_campaign=**ESPACE PRESSE**<https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/abattage-des-poulets-de-chair/>

En bref

[\(https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/la-vie-des-poulets-de-chair/\)](https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/la-vie-des-poulets-de-chair/)

L'élevage

[\(https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/elevage-des-poulets-de-chair/\)](https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/elevage-des-poulets-de-chair/)

La sélection génétique

[\(https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/la-selection-genetique-des-poulets-de-chair/\)](https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/la-selection-genetique-des-poulets-de-chair/)**L'abattage**[\(https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/abattage-des-poulets-de-chair/\)](https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/abattage-des-poulets-de-chair/)

La réglementation

[\(https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/la-reglementation-sur-lelevage-de-poulets/\)](https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/la-reglementation-sur-lelevage-de-poulets/)

L'impact sur la santé et l'environnement

[\(https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/impact-de-lelevage-des-poulets-sur-la-sante-et-lenvironnement/\)](https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/impact-de-lelevage-des-poulets-sur-la-sante-et-lenvironnement/)

Intelligence et comportement

[\(https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/intelligence-et-vie-sociale-des-poulets-et-des-poulets/\)](https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/animaux/poulets/intelligence-et-vie-sociale-des-poulets-et-des-poulets/)

Entreprises engagées

[\(https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/poulets/entreprises-engagees-contre-les-pires-pratiques-elevage-abattage/\)](https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/poulets/entreprises-engagees-contre-les-pires-pratiques-elevage-abattage/)

Alternatives au poulet

[\(https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/agir/le-poulet-on-peut-en-passer/\)](https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/agir/le-poulet-on-peut-en-passer/)

L'ABATTAGE DES POULETS DE CHAIR

La grande majorité des poulets de chair sont **envoyés à l'abattoir à l'âge de 35 jours**¹. Quelle que soit la manière dont ils ont été élevés, tous subiront la même violence : des manipulations brutales, un transport dans des caisses exiguës, et une mort douloureuse. Le processus d'abattage le plus couramment utilisé **cause des luxations pour près de la moitié des poulets et des fractures pouvant concerner 8 % d'entre eux**^{4, 8}.

Avant la mort, la brutalité insoupçonnée du « ramassage »

Pour pouvoir être envoyés à l'abattoir par camion, les poulets sont d'abord attrapés et entassés dans des caisses : c'est le **ramassage**. Un moment particulièrement stressant pour les oiseaux. Il est généralement effectué par des sociétés spécialisées, soit directement à la main, soit par une machine. Dans ce cas, les oiseaux sont engloutis à grande vitesse par une « moissonneuse à poulets », convoyés par tapis roulant, puis propulsés vivement dans les caisses.

Le ramassage mécanique entraîne des ailes cassées pour des milliers d'oiseaux (6 % en moyenne). Le ramassage à la main (le plus fréquent) dépasse quant à lui les 4 % de poulets avec des ailes cassées.

Dans le cas du ramassage à la main, les poulets sont attrapés par les ramasseurs, **par une seule patte** et par poignées de trois. Ils se retrouvent donc la tête en bas. Bien que visuellement moins impressionnante, cette opération est en réalité encore plus violente pour les animaux, car le retournement occasionne de fortes douleurs aux pattes des poulets déjà fragilisées par le mode d'élevage. Un rapport officiel de l'INRA affirme que le ramassage manuel provoque **des luxations des pattes et des ailes, des fractures, des hémorragies** ou d'autres blessures **chez près d'un tiers des poulets ramassés**⁵.

En 2022, certaines coopératives ont décidé d'appliquer des bonus/malus à la rémunération en fonction du taux d'ailes cassées. C'est la preuve d'un problème structurel à la filière⁶.

Les jeunes oiseaux endoloris ou blessés sont alors entassés à 12 ou 30 par tiroir (selon le modèle utilisé), sans pouvoir bouger². Le trajet qui mène à l'abattoir peut durer plusieurs heures. La réglementation autorise le transport des poulets jusqu'à 12 h consécutives sans eau ni nourriture...

L'électronarcose par bain d'eau, une méthode d'abattage hautement décriée

Une fois à l'abattoir, les poulets sont manipulés tout aussi brutalement. En France, l'électronarcose par bain d'eau est la méthode d'étourdissement la plus répandue dans les abattoirs de volailles. Hautement décriée⁴, **cette pratique nécessite d'accrocher les oiseaux encore conscients par les pattes**.

Les poulets se retrouvent tête en bas, suspendus à des crochets métalliques avançant sur un rail (la chaîne d'abattage). Cet accrochage en pleine conscience provoque **un stress et des douleurs considérables**. Les douleurs sont liées à la pression exercée sur les pattes, à l'entrave des membres et à la position tête en bas. Comme pour le ramassage, l'INRA souligne que **les fractures, les luxations et les hémorragies sont fréquentes** lors de cette opération⁵. **L'EFSA précise que ce process peut causer des luxations des pattes ou des ailes à 50 % des oiseaux, et des fractures pour 1 à 8 % d'entre eux**⁴.

Suite à cette étape, la tête des oiseaux est immergée dans un bain d'eau électrifié censé provoquer la perte de conscience. Les poulets sont ensuite saignés par une lame automatique (ou au couteau, voire aux ciseaux dans les plus petites structures). Dans certains cas, l'intensité du courant est trop faible pour rendre les poulets inconscients. Ils sont alors saignés en pleine conscience. Ce choix peut être effectué, en toute illégalité, afin d'éviter l'éclatement de vaisseaux sanguins et ainsi garantir une meilleure qualité de la viande³.

En 2014, **l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a recommandé de cesser l'usage de cette méthode** au profit d'autres techniques d'étourdissement⁴, jugées moins nocives pour les oiseaux, mais encore très peu pratiquées en France.

Les abattages rituels, avec ou sans étourdissement ?

En France, les abattages rituels (halal ou casher) des gros animaux tels que les bovins ou les moutons sont le plus souvent réalisés sans étourdissement préalable avant la saignée. Ce n'est par contre pas le cas pour les volailles, qui sont le plus souvent étourdis avant la saignée lors des abattages rituels. Selon AVS, un label de certification halal, 90 % des volailles abattues rituellement sont étourdis par électronarcose avant la saignée (c'est-à-dire comme en abattage standard)⁷.

La cérémonie des Kapparot

Dans la tradition juive, le rite des Kapparot est parfois accompli en préparation de la fête de Yom Kippour. Il consiste à faire tourner un poulet trois fois au-dessus de sa tête puis à l'égorger à vif en récitant le texte approprié. Une souffrance indéniable pour des centaines de milliers de jeunes oiseaux tétanisés.

Ici des images de ce rituel pratiqué en France (enquête L214, 2016) :

Cette tradition cruelle est encore pratiquée chaque année en France, alors qu'en Israël, pays majoritairement juif, le gouvernement incite les croyants à remplacer les mises à mort de poulets par des dons d'argent aux plus démunis.

→ En savoir plus sur les méthodes d'abattage en France
(<https://web.archive.org/web/20220725121155/https://www.l214.com/abattage-des-animaux/>)

→ Lire « Dans le crâne d'un tueur », témoignage d'un employé d'un abattoir de poulets (<https://web.archive.org/web/20220725121155/http://www.cahiers-antispecistes.org/dans-le-crane-dun-tueur/>)

Sources

1. 35 jours pour les poulets élevés de manière standard, 32 jours pour les poulets destinés à l'export, 56 jours pour les poulets certifiés, 81 jours pour les poulets bio et 84 jours pour les poulets Label rouge.

ITAVI (Institut technique des filières avicole, cunicole et piscicole), 2015. *Performances techniques et coûts de production en volailles de chair, poulettes et poules pondeuses : résultats 2014*

(<https://web.archive.org/web/20220725121155/http://www.itavi.asso.fr/content/performances-techniques-et-couts-de-production-resultats-2014>), 64 p.

+ Voir toutes les sources



FACEBOOK

(https://web.archive.org/web/20220725121155mp_/https://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.l214.com%2Fanimaux%2Fpoulets%2Fabattage-des-poulets-de-chair%2F)



TWITTER

(https://web.archive.org/web/20220725121155mp_/https://twitter.com/intent/tweet?text=&url=https%3A%2F%2Fwww.l214.com%2Fanimaux%2Fpoulets%2Fabattage-des-poulets-de-chair%2F)



WHATSAPP

(https://web.archive.org/web/20220725121155mp_/https://api.whatsapp.com/send?text=%20https%3A%2F%2Fwww.l214.com%2Fanimaux%2Fpoulets%2Fabattage-des-poulets-de-chair%2F)



GMAIL

(https://web.archive.org/web/20220725121155mp_/https://mail.google.com/mail/u/0/?ui=1&fs=1&tf=1&su=L%E2%80%99abattage%20des%20poulets%20de%20chair&body=%20https%3A%2F%2Fwww.l214.com%2Fanimaux%2Fpoulets%20des-poulets-de-chair%2F)



EMAIL