

Réponses aux questions les plus fréquentes sur la mise à mort à la ferme et au pré

La mise à mort à la ferme ou au pré constitue toujours l'exception dans le processus d'abattage dans les exploitations agricoles. Cette méthode implique le respect d'un cadre juridique particulier. Voilà pourquoi les éleveuses et éleveurs intéressés ont souvent de nombreuses questions sur le sujet. Si des questions subsistent après la lecture de cette page, nous essaierons volontiers d'y répondre. N'hésitez pas à contacter Milena Burri, collaboratrice du FiBL (voir le contact à droite).

Sur cette page



Quelle législation s'applique à la mise à mort à la ferme et au pré?

La mise à mort à la ferme et au pré est régie par différentes ordonnances relevant des domaines du bien-être animal et de la sécurité des aliments. En outre, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et l'Association suisse des vétérinaires cantonaux (ASVC) ont rédigé des fiches d'information et des aide-mémoire.

[!\[\]\(faf942dc3e59ce8eb64b4ac481eca7e0_img.jpg\) Ordonnance sur la protection des animaux \(fedlex\)](#)

[!\[\]\(cf531ed27e91483460120fcc057b3901_img.jpg\) Ordonnance de l'OSAV sur la protection des animaux lors de leur abattage \(fedlex\)](#)

[!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154_img.jpg\) Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes \(OAbCV\)](#)

(fedlex)

[🔗 Ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux](#) (fedlex)

[🔗 Fiche d'information OSAV: Mise à mort des animaux à la ferme et au pré dans l'exploitation de provenance pour la production de viande](#)

(OSAV)

[🔗 Aide-mémoire ASVC : Mise à mort à la ferme ou au pré pour la production de viande : définition de « personne compétente](#)

(Association Suisse des Vétérinaires Cantonaux ASVC)

[🔗 Des Informations sur l'abattage](#) (OSAV)

Quel avantage la mise à mort à la ferme ou au pré présente-t-elle pour le bien-être animal?

Dans le cas de la mise à mort à la ferme ou au pré, le transport de l'animal vivant à l'abattoir ne s'avère pas nécessaire. Ce transport est source de stress pour les animaux, car il implique un certain nombre de situations inconnues:

- le chargement et le déchargement
- le nouvel environnement et des bruits inhabituels pendant le transport
- le regroupement avec des congénères étrangers dans le véhicule de transport
- la séparation des congénères familiers
- le contact avec des personnes inconnues

Le transport représente également une contrainte physique, en raison du mouvement du véhicule et des variations de température. Le temps d'attente à l'abattoir, les couloirs d'acheminement parfois longs et étroits dans les grands abattoirs et les installations d'immobilisation constituent un fardeau supplémentaire pour les animaux.

Tout cela peut provoquer un stress physique et émotionnel. Ce stress se traduit par des réactions physiologiques telles que l'augmentation du rythme cardiaque et la sécrétion d'hormones associées au stress telles que le cortisol et l'adrénaline. En outre, il donne lieu à des réactions comportementales telles que des mouvements de défense ou des vocalisations.

Des études du FiBL démontrent clairement que le stress vécu par les animaux est moins important lorsqu'ils sont mis à mort à la ferme que lorsqu'ils sont transportés à l'abattoir. C'est notamment ce qu'a mis en évidence un essai visant à comparer les abattages de deux groupes de onze et dix bovins d'engraissement, respectivement, provenant de la même

exploitation: les animaux du premier groupe ont été mis à mort à l'abattoir, ceux du second groupe à la ferme. Les conditions environnementales avant le jour de l'abattage étaient comparables pour tous les animaux. Les scientifiques ont observé le comportement des bêtes juste avant l'étourdissement et prélevé des échantillons de sang pendant la saignée.

Les taux de cortisol, de lactate et de glucose, paramètres indicateurs de stress observés dans le sérum sanguin des animaux abattus à l'abattoir étaient significativement plus élevés que les taux des animaux mis à mort à la ferme. Le taux de cortisol était en moyenne vingt fois plus élevé à l'abattoir que dans le cas des mises à mort à la ferme. Un comportement calme juste avant l'étourdissement n'a été observé que lors des mises à mort à la ferme, tandis que les comportements agités et nerveux étaient au moins doublement plus fréquents à l'abattoir que lors des mises à mort à la ferme. Ces résultats prouvent que la mise à mort à la ferme permet de réduire le stress ressenti par les animaux.

Mise à mort à la ferme – moins de stress, plus de bien-être animal (Rubrique Élevages)

Quel est l'impact du stress subi par les animaux avant l'abattage sur la qualité de la viande?



Le stress subi par les animaux lors de l'abattage affecte la qualité de la viande. Photo: FiBL, Thomas Alföldi

Le stress à long terme peut entraîner l'épuisement des réserves de glycogène. Or, la dégradation de ces réserves de glucides après la mort est nécessaire à l'abaissement du pH de la viande. Un pH ultime élevé peut entraîner un défaut de qualité, ce que l'on appelle la viande à coupe sombre.

Un stress de courte durée avant l'abattage entraîne une accélération du métabolisme de l'animal, qui se poursuit post mortem, c'est-à-dire après la mort, dans les cellules musculaires. Il en résulte une accélération de

la chute du pH, souvent accompagnée d'une température élevée de la carcasse due au stress. La chute rapide du pH affecte, elle aussi, la qualité de la viande.

Outre l'impact sur le pH, la température de la carcasse et les hormones de stress, le stress subi avant l'abattage peut entraîner des pertes d'eau plus importantes pendant la maturation, la décongélation ou la cuisson de la viande ainsi qu'une moindre qualité sensorielle de la viande (jutosité et tendreté).

Où puis-je acheter de la viande issue de la mise à mort à la ferme ou au pré?



La viande issue de la mise à mort à la ferme ou au pré est généralement commercialisée en vente directe.

Photo: Bio Suisse, Michèle Hürner

La plupart des exploitations agricoles qui pratiquent la mise à mort à la ferme ou au pré commercialisent leur viande en vente directe. Quelques adresses de contact et portails de recherche sont énumérés ci-après (liste non exhaustive).

🔗 [Biomondo](#) (plateforme de vente; dans la rubrique «Viande et volaille» choisir la caractéristique «Abattage à la ferme»)

🔗 [Waidwerker](#) (prestataire de services pour la mise à mort à la ferme et au pré, en allemand)

🔗 [Larina AG Fleischveredelung](#) (offre de viande, en allemand)

🔗 [Platzhirsch GmbH](#) (offre de viande, en allemand)

🔗 [Boutique en ligne de Coop](#) (possibilité de commander de la viande Demeter issue de la mise à mort à la ferme)

Les exploitations suivantes participent aux projets du FiBL sur la mise à mort à la ferme et commercialisent leurs produits en vente directe:

🔗 [Port-Beef](#) (Petra Hebeisen, Fahrni b. Thun BE)

🔗 [Silberdistel Kost](#) (Lena et Cäsar Bürgi, Holderbank SO)

🔗 [Loohof](#) (Markus et Regula Hauenstein-Hess, Endingen AG)

🔗 [Buehggberger Hereford](#) (La famille Schluep, Messen SO)

🔗 [La ferme - Farm Fresh](#) (La famille Rüfenacht, Longirod VD)

Quelle est la différence entre la mise à mort à la ferme et la mise à mort au pré?

Aussi bien dans le cas de la mise à mort à la ferme que dans celui de la mise à mort au pré, il s'agit d'étourdir et de mettre à mort les animaux non pas à l'abattoir, mais à la ferme. Les autres étapes de l'abattage comme l'éviscération et la découpe ont lieu à l'abattoir. Voilà pourquoi on parle de mise à mort à la ferme et non d'abattage à la ferme. Cela vaut pour les bovins, les porcs et les petits ruminants. Tant pour la mise à mort à la ferme que pour la mise à mort au pré, il convient de respecter les mêmes exigences en matière de bien-être animal, d'hygiène et de formation que dans les abattoirs. En revanche, pour la volaille, on parle d'abattage à la ferme, car les animaux sont également éviscérés dans l'exploitation. L'éviscération doit être réalisée dans les mêmes conditions qu'à l'abattoir.

La mise à mort au pré n'est autorisée que pour les bovins âgés d'au moins quatre mois. La différence entre la mise à mort à la ferme et la mise à mort au pré réside dans le fait que, dans le premier cas, les bovins sont immobilisés. En revanche, la mise à mort au pré a généralement lieu dans un enclos.

La mise à mort au pré requiert des exigences plus élevées de la part des personnes procédant à la mise à mort. L'exécutant-e doit être titulaire d'un permis de chasse. En outre, un pare-balles, une cabine de tir et une zone clôturée s'avèrent nécessaires. Cette méthode n'est pratiquée que par quelques fermes.

La mise à mort à la ferme de bovins est généralement réalisée à proximité du cornadis, dans l'aire d'exercice, dans l'étable ou parfois sur une plateforme installée dans un pâturage.

Pour les porcs et les petits ruminants, la mise à mort à la ferme est généralement réalisée dans un box ou sur une plateforme située à proximité du bâtiment d'élevage. Les conditions varient d'une ferme à l'autre et le processus doit être adapté à la configuration des bâtiments.

Quelles conditions dois-je remplir pour pouvoir mettre à mort mes animaux à la ferme?

Pour pouvoir procéder à des mises à mort à la ferme ou au pré, il faut déposer une demande auprès de l'office vétérinaire cantonal. Pour que l'autorisation soit octroyée, il est impératif qu'un abattoir se trouve à une distance d'environ une heure en voiture et que celui-ci soit prêt à recevoir des animaux morts. L'étourdissement et la saignée doivent être réalisés par une personne dûment formée, par exemple par un boucher ou une bouchère ou encore par un éleveur ou une éleveuse ayant suivi une formation appropriée. L'animal doit être immobilisé de manière adéquate, par exemple à l'aide d'un cornadis, pour les bovins, ou d'un box d'étourdissement, pour les porcs ou les petits ruminants. Un dispositif de levage pour soulever les animaux (grue à foin, chargeur frontal, etc.) et un véhicule approprié pour transporter les carcasses à l'abattoir peuvent s'avérer nécessaires. Les normes d'hygiène doivent être respectées. Le sang doit être collecté dans un récipient étanche et transporté à l'abattoir avec la carcasse.

[Formulaires et check-lists](#) (Rubrique Élevages)

Qui peut réaliser l'étourdissement et la saignée?



L'étourdissement au pistolet à tige perforante doit être effectué par une personne ayant suivi une formation reconnue. Photo: Mischa Hofer

L'aide-mémoire de l'Association suisse des vétérinaires cantonaux (ASVC) décrit en détail les personnes autorisées à réaliser des mises à mort à la ferme. En principe, les personnes suivantes sont habilitées à effectuer des mises à mort à la ferme:

- Les bouchers ou bouchères titulaires d'une formation appropriée ou de l'Attestation de compétences Éthique animale & protection des animaux (centre de formation pour l'économie carnée suisse ABZ Spiez; formation de base d'une journée plus une formation continue tous les trois ans) qui

- étourdissement et saignent régulièrement des a
- Les détenteurs et détentrices d'animaux titulaires d'un permis de chasse doivent suivre une formation initiale en matière d'éthique animale & protection des animaux (incluant une formation continue tous les trois ans). Les objectifs d'apprentissage définis (immobilisation, réalisation de l'étourdissement et de la saignée, réalisation de l'étourdissement et de la saignée, connaissance des méthodes de saignée) doivent être atteints sous la direction et la surveillance d'un boucher ou d'un vétérinaire (ou d'un autre professionnel de la boucherie...). Pour pouvoir mettre à mort des animaux, le chasseur doit être accompagné d'un boucher ou d'un vétérinaire (ou d'un autre professionnel de la boucherie...). Tout cela doit être documenté. Par la suite, il

Les cours obligatoires sur la protection des animaux et les formations continues se tiennent à l'ABZ Spiez. Pour la mise à mort au pré, le tireur ou la tireuse doit disposer d'un permis de chasse valide. La personne qui effectue la saignée doit avoir suivi la formation susmentionnée.

Comment les carcasses peuvent-elles être transportées à l'abattoir?



Les animaux de boucherie doivent être transportés, avec le sang de saignée, vers un abattoir autorisé, où l'abattage sera achevé. Le transport à l'abattoir doit s'effectuer dans une remorque ou un autre véhicule adapté à cet effet. Le véhicule doit être étanche, c'est-à-dire qu'il ne doit pas y avoir de fuite de sang ou d'excréments vers l'extérieur.

Le transport à l'abattoir doit se faire dans une remorque adaptée à cet effet. Photo: Platzhirsch Hofschlachtung GmbH

Plusieurs véhicules conviennent au transport de la carcasse à l'abattoir: une unité d'abattage mobile (MSE), la T-Trailer, remorque spécialement conçue à cet effet, une camionnette avec bâche, etc.

Installations techniques pour l'abattage à la ferme et au pâturage (Rubrique Élevages)

Combien coûte la mise à mort à la ferme ou au pré?

Le coût de l'autorisation varie entre 400 et 2000 francs, selon le canton. À cela s'ajoutent les coûts des contrôles officiels, du boucher ou de la bouchère, du transport et autres. Sans oublier les coûts (une seule fois) pour l'achat du cornadis autobloquant, des appareils d'étourdissement, de la remorque, etc. Ces coûts varient fortement d'une ferme à l'autre et d'un système à l'autre.

Quelles installations d'immobilisation existe-t-il?

Pour la mise à mort à la ferme, il existe différentes installations d'immobilisation. Il peut s'agir d'un cornadis spécial, de la plateforme d'une unité d'abattage mobile (MSE) ou d'un cornadis que l'on a fabriqué soi-même. Il est important que les dispositifs d'immobilisation permettent un éventuel nouvel étourdissement. En outre, il doit être possible de libérer l'animal du dispositif d'immobilisation après l'avoir étourdi.

Comment préparer les animaux à l'abattage?

Pour éviter le stress, il est important d'habituer les animaux qui seront mis à mort à la ferme à l'installation d'immobilisation quelques jours avant, en leur proposant de la nourriture au cornadis prévu à cet effet. En outre, pour réduire le stress ressenti par l'animal et faciliter le positionnement du pistolet à tige perforante, il convient d'habituer l'animal à être touché à la tête avant l'abattage. On peut aussi « parler » à l'animal de ce qui l'attend.

Quelle est la situation juridique dans l'UE en ce qui concerne la mise à mort à la ferme et au pré?

Dans l'UE, jusqu'à trois bovins, chevaux ou ânes ou jusqu'à six porcs peuvent être mis à mort à la même occasion dans l'exploitation de provenance. Il n'existe pas (encore) de prescriptions pour les petits ruminants. Dans l'UE, un délai maximal de 120 minutes est autorisé entre la mise à mort du premier animal et l'arrivée à l'abattoir. Si ce délai ne peut être respecté, la carcasse doit être réfrigérée.

Quelle est la différence avec l'abattage à domicile?

Par abattage destiné à l'usage domestique privé (abattage à domicile), on entend l'abattage, c'est-à-dire l'étourdissement, la mise à mort, l'éviscération et la découpe, dans l'exploitation de provenance pour la consommation du ménage ou du cercle familial. La remise de la viande à des tiers est interdite.

En outre, il faut respecter les exigences en matière de protection des animaux et la législation sur les épizooties. La découpe ou la transformation des animaux de boucherie et de leurs produits ne doit pas avoir lieu en-dehors de l'exploitation de provenance.

La mise à mort à la ferme et au pré pose-t-elle des problèmes en matière d'hygiène?

Tant que toutes les parties prenantes respectent les règles d'hygiène, aucune différence en matière d'hygiène n'est à prévoir entre l'abattage à l'abattoir et la mise à mort à la ferme, les deux méthodes devant respecter les mêmes normes d'hygiène.

Cela vaut également pour une éventuelle extension du délai entre la saignée et l'éviscération. En Suisse, un intervalle de 90 minutes est actuellement autorisé. L'UE, qui, comme la Suisse, a des exigences strictes en matière d'hygiène, autorise 120 minutes. Des études montrent que l'intervalle allongé entre la saignée et l'éviscération n'a pas d'impact négatif sur la contamination bactérienne de la carcasse.

Dans tous les cas, la viande ne peut être vendue qu'après avoir été contrôlée par les services vétérinaires et déclarée propre à la consommation. Elle doit répondre aux exigences prescrites, qu'il s'agisse d'animaux mis à mort à la ferme ou à l'abattoir. Pour les deux méthodes, les autorités cantonales procèdent à un contrôle des viandes.

Quelle est la diffusion de cette méthode en Suisse?

Cette méthode n'est pratiquée que par un petit nombre de fermes. Une centaine d'exploitations disposent d'une autorisation. La plupart d'entre elles mettent à mort des bovins et commercialisent la viande en vente directe. Toutefois, la mise à mort à la ferme de porcs et de petits ruminants est également pratiquée de plus en plus souvent.

Pour connaître l'ordre de grandeur: au total, la Suisse compte plus de 40 000 exploitations qui élèvent du bétail, dont 30 000 exploitations qui élèvent des bovins (Agristat, état en 2022). En 2021, 598 691 bovins ont été abattus dans des abattoirs, 2,5 millions de porcs, 230 000 moutons et 42 000 chèvres.

Quels projets le FiBL mène-t-il dans le domaine de la mise à mort à la ferme et au pré?

Deux projets sont actuellement menés au FiBL dans le domaine de la mise à mort à la ferme, l'un portant sur les bovins, l'autre sur les porcs et les petits ruminants:

Abattage à faible charge de stress: influence de la mise à mort à la ferme de bovins sur le comportement des animaux, la physiologie du stress et la qualité de la viande

Ce projet est mené en collaboration avec Agroscope et fait suite à l'étude du FiBL de 2023 qui a mis en évidence que les taux des paramètres indicateurs de stress dans le sang des animaux abattus à l'abattoir sont plusieurs fois supérieurs à ceux des animaux mis à mort à la ferme. Ce projet vise à étudier le comportement, les paramètres indicateurs de stress dans le sang et la qualité de la viande de bovins mis à mort à la ferme et d'autres mis à mort à l'abattoir.

Les exploitations pratiquant la mise à mort à la ferme de bovins et intéressées par une participation au projet sont priées de contacter Milena Burri (voir le contact dans la colonne de droite).

[!\[\]\(ceb7cef9f9d693d102dfe501130037c6_img.jpg\) Le projet \(FiBL Projets, en allemand\)](#)

Projet de conseil sur la mise à mort à la ferme des porcs et des petits ruminants

Ce projet vise à étudier et à améliorer en permanence les processus afin de pouvoir

pratiquer la mise à mort à la ferme des porcs et des petits ruminants dans des conditions optimales. L'observation du comportement et les analyses de la viande et des échantillons de sang permettent d'évaluer le stress ressenti par les animaux lors de l'abattage (pH, lactate, glucose et cortisol dans le sang, et bactéries intestinales dans l'abdomen). Il s'agit en outre d'adapter les unités d'abattage mobiles aux porcs et aux petits ruminants. Les résultats seront présentés dans une fiche technique, sous la forme d'un film et lors d'une réunion d'information.

Les exploitations pratiquant la mise à mort à la ferme de porcs ou de petits ruminants ou souhaitant le faire et intéressées par une participation au projet sont priées de contacter Anna Jenni (voir le contact dans la colonne de droite).

[!\[\]\(e462f608b89f421f9d905728e26f6429_img.jpg\) Le projet \(FiBL Projets, en allemand\)](#)

Milena Burri, FiBL

Interlocutrice



FiBL

Milena Burri
Détection animale & sélection
FiBL
Ackerstrasse 113
5070 Frick

☎ 062 865 72 21

@ Courriel

🔗 www.fibl.org

Interlocutrice





FiBL

Anna Jenni
FiBL
Ackerstrasse 113
5070 Frick

☎ [062 865 72 72](tel:0628657272)

@ [Courriel](#)

🌐 www.fibl.org

Dernière mise à jour de cette page: 10.10.2023

Cela pourrait aussi vous intéresser

Nouvelle | 30.11.2023
 **24** TVD 123


BS-Nr.
12345

Vorname Name
Adresse
PLZ Ort

[Vignettes d'accompagnement des animaux 2024.](#)



[Possibilités de frottement pour les porcs](#)

Journée suisse du Bétail Bio



La Journée suisse du Bétail Bio

Visions et enjeux de la filière des œufs bio



Visions et enjeux de la filière des œufs bio
