

LA MORT EST DANS LE PRÉ



Une fois par mois, Nils Müller, 39 ans, réunit son troupeau de bœufs dans un enclos et laisse le hasard décider: armé de son fusil de chasse, il tuera la bête qui l'aura regardé le plus longtemps dans les yeux. L'agriculteur suisse est le seul dans son pays à avoir le droit de pratiquer cette méthode interdite en France, mais que beaucoup d'éleveurs, choqués par les récents scandales impliquant des abattoirs, voudraient voir autoriser. Il reçoit chez lui, sur les hauteurs de Zurich.

PAR ARNAUD GUIGUITANT, À FORCH / PHOTOS: STÉPHANE DUBROMEL POUR SOCIETY





Nils a mal dormi cette nuit. Il dort toujours mal la veille d'un abattage. Éleveur à Forch, une petite commune située sur les hauteurs du lac de Zurich, en Suisse, il s'est réveillé à 6h et doit encore attendre que le jour se lève pour tuer l'un de ses bœufs d'une balle dans la tête. *"C'est paradoxal, avoue-t-il. Je tue des bêtes que j'ai vues naître, que j'ai élevées et que j'aime. Je tiens beaucoup à ce cercle de vie. Voilà pourquoi je préfère les exécuter moi-même plutôt que de les envoyer à l'abattoir."* Trente minutes avant la mise à mort, l'agriculteur porte déjà son arme à l'épaule, un fusil de chasse de calibre .22 Magnum. Entre ses doigts, il fait rouler la cartouche qu'il utilisera tout à l'heure: *"Avec ça, on tue un animal de 600 kilos, dit-il. C'est le meilleur calibre car 100% de l'énergie reste concentrée dans la tête. La mort est instantanée."*

L'aube apparaît soudain sur les quinze hectares de pâturages de l'exploitation. Une fine brume recouvre les forêts alentour. Un coq chante, un chien aboie, des vaches paissent dans le champ. Si la mort n'allait pas

frapper, cela ressemblerait à une belle journée à la campagne. Nils demande à rester seul pour pouvoir se concentrer. *"Au moment de tirer, je ne dois penser qu'à la technique et pas à mes émotions. Désolé, mais il faut que j'y aille."* Il est désormais 7h10. Fusil en bandoulière, Nils s'installe dans un cabanon en bois, construit à l'aplomb d'un enclos où six bœufs sont en train de brouter comme si de rien n'était. Sa compagne, Claudia, l'assiste dans sa préparation. Il s'assoit, pose un coussin sur le rebord de l'affût et braque son arme sur le troupeau. Il est 7h13. L'œil dans le viseur comme un sniper, l'agriculteur, en bottes et combinaison de travail, suit les déplacements de sa cible avec son canon. L'attente peut être longue: il n'ouvrira le feu qu'au moment où l'un des bestiaux le regardera assez longtemps, pour lui donner la mort *"les yeux dans les yeux"*.

"La bête n'est pas angoissée"

À 39 ans, Nils Müller, propriétaire d'une quarantaine de têtes de bétail, est le seul éleveur suisse à avoir obtenu le droit d'abattre son cheptel bovin à la ferme. La pratique est pourtant interdite dans le pays, mais sa

détermination et sa certitude qu'il existe des alternatives à l'abattage industriel ont convaincu les autorités zurichoises. *"J'ai déposé une première demande en 2013, qui m'a été refusée sous prétexte que, selon la loi, l'animal doit arriver vivant à l'abattoir. Je me suis donc entouré d'experts et d'avocats pour constituer un dossier dans lequel on prouve, analyses sanitaires et médicales à l'appui, qu'une bête tuée dans un environnement familial subit moins de stress que si elle l'est à l'abattoir. Il n'y a pas de transport, pas d'attente sans eau ni nourriture dans le couloir de la mort, et pas de traumatisme"*, explique-t-il. Le feu vert lui est finalement donné en novembre 2014. L'autorisation porte sur dix bœufs. Commencée en mai 2015, la phase d'expérimentation est règlementée avec la présence d'un boucher et d'un vétérinaire officiel, et soumise à une série de tests sanguins, destinés à mesurer les effets du stress sur l'animal abattu et sur le troupeau. *"Les teneurs en lactate confirment que les facteurs pré-mortem sont extrêmement bas, expose Eric Meili, conseiller à l'Institut suisse de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), qui a mené ces études. Concrètement, au moment du tir, la bête n'est pas angoissée et*

“Les bouchers abattent à un rythme effréné, sans respect de l’animal. Avant, le métier était noble. Aujourd’hui, ceux qui l’exercent sont de simples tueurs” Nils Müller



Découpe du bœuf tué le matin même.

ne se rend pas compte de ce qui va lui arriver. De plus, la viande présente de meilleures valeurs pour les paramètres de tendreté, de couleur et de capacité de rétention d’eau.” Ces résultats ont été transmis au printemps dernier aux autorités locales, qui ont choisi de renouveler leur autorisation jusqu’en décembre 2018. “Cet accord prévoit l’abattage de l’ensemble de mes bovins, soit une quinzaine de têtes”, se félicite Nils, qui a bien sûr entendu parler des cas de maltraitance animale révélés en début d’année par l’association L214 dans les abattoirs français de Mauléon-Licharre (Pyrénées-Atlantiques), d’Alès et du Vigan (Gard). “Que ce soit en France, en Suisse ou ailleurs, il n’est pas normal que l’on nous empêche d’assister à l’abattage de nos bêtes, dit-il. Qu’y a-t-il à cacher? Sans transparence, comment être sûr que nos animaux sont tués dans des conditions dignes?” Selon l’éleveur, les cadences conduisent à des dérapages. “Le rendement doit être maximal: les bouchers abattent à la chaîne à un rythme effréné, sans respect de l’animal, sans savoir quelle est son histoire. Avant, le métier était noble. Aujourd’hui, ceux qui l’exercent sont de simples tueurs.”

Enfant, Nils habitait une petite ferme avec sa mère et son frère à Waltensburg, un village de montagne situé à 1 000 mètres d’altitude, dans le canton des Grisons. Son père, lui, travaillait à Zurich dans la finance. Sur le chemin de l’école, il avait l’habitude de passer chaque jour devant l’abattoir communal. S’il n’a jamais rien vu à l’intérieur, c’est parce que les fenêtres du bâtiment étaient trop embuées par les vapeurs des bêtes que l’on éviscérerait. “Je ne sais pas si cela me fascinait ou me dégoûtait. En tous cas, ce n’est pas à cause de ça que j’étais végétarien.” Pendant 20 ans, Nils n’a en effet pas mangé le moindre bout de viande. “Au départ, je faisais juste comme mon père. Puis en grandissant, c’est devenu un geste militant, un boycott de l’industrie de la viande pour m’opposer aux conditions d’abattage.” Apprenti à l’école d’agriculture de Strickhof, près de Zurich, le jeune homme s’attire vite les moqueries de ses camarades à la cantine. “J’étais le seul végétarien du

lycée. Mais je n’ai pas changé mes habitudes alimentaires pour autant, surtout avec ce que j’ai découvert ensuite pendant mes stages.” Nils fait le tour du monde, travaillant de ferme en ferme: Normandie, Australie, Équateur, Pérou, Chili... En Californie, un ranch aux 100 000 vaches bouscule ses idées et lui forge la conviction que jamais il ne fera d’élevage intensif, n’injectera d’hormones de croissance à ses bêtes ni ne les nourrira au soja transgénique. “Là-bas, ce sont 1 000 bœufs par jour qui sont tués après seulement quatre mois d’engraissement. C’est contre-nature et à l’opposé de ma conception de l’élevage et du bien-être animal.”

Le cadavre de “5280”

Cela fait maintenant plus de 20 minutes que Nils tient en joue son troupeau. Il a sélectionné six bœufs de la race écossaise Angus, âgés de deux ans. Posté sur son affût à cinq mètres d’eux, il vise leur front mais aucun n’est encore entré dans sa ligne de mire. Broutant des touffes d’herbe en bordure de l’enclos, ils ne semblent pas apeurés ni paniqués, jusqu’à ce que... POW! Une bête est touchée. Elle gît au sol, inerte, terrassée. Nils se précipite dans l’enclos pour faire sortir les cinq autres, à peine effarouchées par la détonation. Il est 7h38. Un vétérinaire vient constater le décès tandis que l’animal, pendu par une patte, est saigné par un boucher, moins de 90 secondes après le tir. Depuis mai 2015, c’est le treizième bœuf tué de la sorte sur l’exploitation. “C’était le plus gentil du groupe, confie l’agriculteur, visiblement affecté. J’aimais bien son caractère mais c’est le hasard qui a mis fin à sa vie. Il m’a fait face assez longtemps pour que je ne le rate pas.” Son émotion n’est pas feinte. Nils ne surnomme d’ailleurs jamais ses animaux pour “éviter de trop s’attacher”. “Je préfère leur donner un numéro, c’est moins familier.” Le cadavre de “5280” est donc chargé sur une remorque, spécialement conçue pour le transport d’animaux morts. Direction un petit abattoir privé à 800 mètres de la ferme. L’éleveur n’a pas une minute à perdre. “Les autorités m’ont fixé comme condition d’avoir un lieu



de découpe proche, pour que l’éviscération de l’animal se fasse moins de 45 minutes après sa mort. Si je ne respecte pas ce délai, je perds mon permis de tuer”, explique-t-il. Dans la pièce où l’animal est suspendu à des crocs de boucher, impossible de ne pas remarquer les batteries de couteaux, les haches, les couperets et les scies électriques. Froid et aseptisé, l’endroit peut vite mettre mal à l’aise. “Je ne trie pas la viande, je prélève tout, explique Nils. Sur ce bœuf de 600 kilos, je vais en récupérer entre 260 et 280 kilos. En abattoir traditionnel, c’est moitié moins, car beaucoup de morceaux sont jetés.” Comme l’Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) le lui impose, un contrôle sanitaire doit avoir lieu dans la matinée pour examiner la carcasse et en autoriser la vente. En attendant, elle sera confinée dans une chambre froide durant cinq jours. “Revenez à la ferme cet après-midi, lance Nils. Je vous montrerai comment on prépare les tripes.”

L’abattage au pré, tel qu’il est appliqué en Suisse, ou bien en Allemagne et en Suède au moyen d’abattoirs mobiles, est-il possible en France? La loi sur le sujet est très claire: sa pratique, limitée au petit bétail (ovins, volailles), est réservée depuis 1971 à la seule consommation personnelle ou familiale



Opération massage.



Nils Müller et sa compagne Claudia.

de l'éleveur. Elle est en revanche interdite et punie de six ans d'emprisonnement dès lors que la viande est proposée à la vente. Il n'empêche, selon Jocelyne Porcher, directrice de recherches à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) de Montpellier et co-auteur du *Livre blanc pour une mort digne des animaux*, de plus en plus d'éleveurs tombent dans l'illégalité, en tuant eux-mêmes leurs bêtes. *“Allez leur expliquer qu'après en avoir pris soin pendant des mois, ils doivent les abandonner à un abattoir en ignorant ce qui s'y passe et en ne sachant pas si la carcasse récupérée sera la bonne, dit-elle. Par souci de traçabilité et de dignité, beaucoup d'éleveurs veulent accompagner leur bétail de la naissance jusqu'à la mort. Sauf que pour avoir ce comportement moral, ils sont obligés d'enfreindre la loi.”* C'est le cas de Marie-Ève, 60 ans. Éleveuse de brebis dans la Sarthe, elle vend sa viande à la ferme et fait appel à un boucher de métier pour abattre ses bêtes chez elle. Et tant pis si elle est hors la loi. *“Si je suis poursuivie, je me défendrai, dit-elle. Je ne veux pas envoyer mes animaux se faire tuer n'importe où. Je les traite bien, je les nourris bien, ils produisent bien, alors pour les*

remercier, je veux leur offrir une belle mort.”

Jocelyne Porcher, elle, n'en démord pas. Entendue par une commission d'enquête parlementaire dont le rapport, rendu le 20 septembre dernier, soumet quinze propositions s'engageant à accroître les contrôles et améliorer les conditions d'abattage – création d'un comité d'éthique et d'une brigade “bien-être animal”, présence de vétérinaires aux

postes d'étourdissement et de mise à mort, installation de caméras, etc.–, elle pointe du doigt le fonctionnement des abattoirs. *“J'ai enquêté à l'intérieur, j'ai vu combien les conditions de travail étaient dures et les cadences d'abattage élevées. Le problème, c'est que certains abattoirs de proximité instaurent la même organisation que les structures industrielles. Leurs équipements sont inadaptés et les travailleurs, qui ne sont pas tous des brutes et des gens sanguinaires, font du mieux qu'ils peuvent. Tout ceci doit évoluer”,* fustige-t-elle, prônant, au travers de son collectif Quand l'abattoir vient à la ferme, la création d'abattoirs mobiles. *“C'est faisable et beaucoup d'éleveurs sont demandeurs. Même si cette pratique n'est pas tolérée, on va chercher des financements pour l'expérimenter.”*

“Une façon de changer le système”

La panse du bœuf, tué il y a trois heures à peine, bout déjà dans la marmite. *“Elle va cuire comme ça jusqu'à ce soir. Vous sentez ce fumet? On va ensuite la couper, la préparer et la vendre à la ferme.”* Attablé derrière les

“Je ne veux pas envoyer mes animaux se faire tuer n'importe où. Je les traite bien, je les nourris bien, ils produisent bien, alors pour les remercier, je veux leur offrir une belle mort”

Marie-Ève, éleveuse dans la Sarthe

fourneaux de sa cuisine, Nils aime l'idée que l'éleveur puisse maîtriser toute la chaîne, du pré à l'assiette. *“J'ai fait une école hôtelière et côtoyé des chefs, je sais ce que sont de bons produits. Je dis que je fais la meilleure viande du monde parce que j'ai le privilège de voir grandir mes bêtes en pleine nature, de les nourrir avec l'herbe de mes prés, de les tuer dignement et de bien les cuisiner.”* Son salon, décoré de tableaux et de lustres en cristal, sert une fois par mois à des festins où les convives goûtent à des plats gastronomiques de viande grillée ou mijotée dans des assiettes en porcelaine. *“Mes clients veulent savoir d'où vient leur steak. Chez moi, c'est facile, c'est dans cet enclos-là, à côté des canards et des cochons”,* plaisante-t-il. En face des cuisines sont installés d'immenses congélateurs où sont conservés ses produits: entrecôtes, côtes, échine, filets, rôtis... Ces mets de choix, vendus entre 100 et 160 euros le kilo, sont tous numérotés, en fonction de l'ordre d'abattage de l'animal. *“C'est 30% plus cher qu'un morceau de qualité, mais on n'a pas besoin de manger de la viande tous les jours. Deux ou trois fois par semaine, ça suffit”,* se défend Nils. Aussi antinomique que soit sa réflexion pour un producteur de viande, l'éleveur plaide pour une consommation raisonnée et responsable. *“On a trois repas par jour, donc trois fois par jour, on peut choisir quelle agriculture on veut accepter: l'industrielle à bas coût qui repose sur le marketing de masse, où l'on tue à la chaîne et où l'animal n'est plus qu'un produit industriel, ou décider de réduire sa consommation de viande en mangeant plus de fruits et légumes, et éviter la surproduction et le gaspillage. Ce serait une bonne façon de changer le système.”* La panse est cuite. Elle va rejoindre les étales de l'épicerie, ouverte tous les vendredis et samedis soirs à l'entrée de la ferme. À côté des langues et queues de bœuf sous vide sont exposés des sacs à main, des tapis, des portefeuilles et des pochettes d'iPad réalisés à partir des peaux de bêtes abattues. *“Je vous avais dit que l'on se servait de tout l'animal”,* sourit Nils, en caressant un coussin en peau de couleur marron. *“Je me rappelle lequel c'était, il avait plutôt bon caractère...”* ● TOUS PROPOS

RECUEILLIS PAR AG