

# Et si l'on poussait la porte d'un abattoir ?

À Challans (Vendée), la coopérative Covia n'a pas peur de montrer sa chaîne d'abattage et de découpe. Une exception dans un monde secoué par les affaires de maltraitance animale.

## Reportage

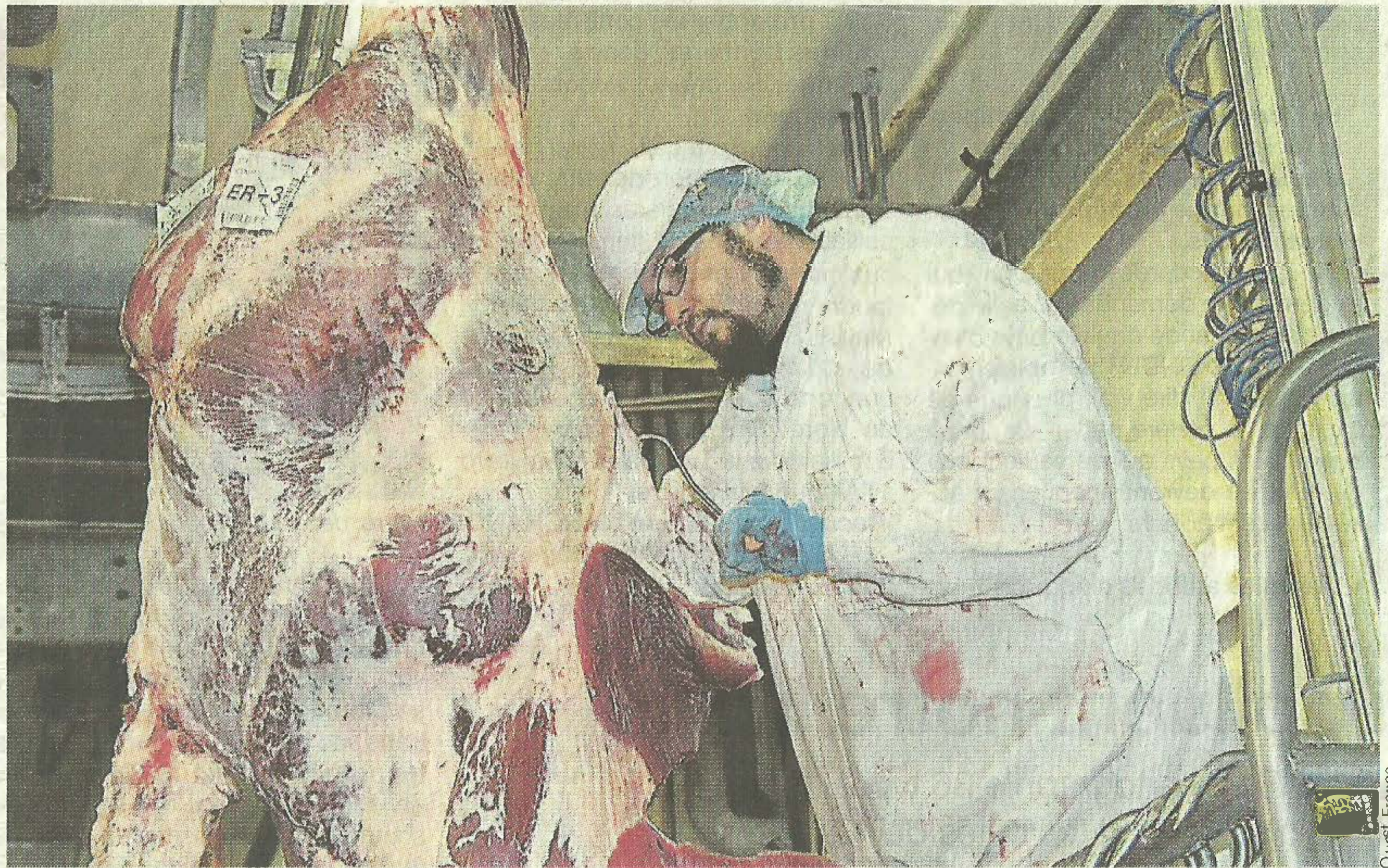
« Tout le monde n'est pas capable d'ouvrir les portes de son abattoir pour montrer ce qui s'y passe », lance Christian Lucas, président de la coopérative Covia, à Challans.

Interbev, l'interprofession de la viande bovine, organise les rencontres « Made in viande » pour dévoiler au public les différents maillons de la filière. Pour cette opération, la Covia est la seule à montrer aux journalistes ses ateliers d'abattage et de découpe, en fonctionnement. Les poids lourds de la viande (Bigard, Charal, Socopa et Elivia) ont décliné. Échaudés par le scandale des vidéos de l'association L 214 dénonçant la maltraitance animale dans deux abattoirs du sud de la France. « **Domage**, déplore Philippe Tesereau, directeur d'Interbev Pays de la Loire, **il faut démystifier l'abattage et de ne pas laisser circuler les seules images de L 214.** »

### Pistolet à air comprimé

Les 80 salariés de la Covia abattent et découpent, chaque semaine, 400 bovins, 200 veaux et 1 500 agneaux. Gilles Tatin, le directeur, n'occulte aucune des étapes transformant un bovin de 750 kg en fauxfilets, entre-côtes ou steaks hachés. « **Pour un bon produit, il faut respecter l'animal. Une vache malmenée va donner une viande pisseuse et risquer la saisie sanitaire. Pas question de massacrer le travail de l'éleveur.** »

Sujet tabou par excellence, la mise à mort n'est pas soustraite à l'œil des journalistes. Ils ne sont pas autorisés



À Challans (Vendée), la coopérative Covia abat et découpe chaque semaine 400 bovins, 200 veaux et 1 500 agneaux.

à filmer ni à photographier l'instant fatidique. Mais peuvent l'observer à travers une lucarne donnant sur le box d'abattage.

Juché sur une plateforme, un ouvrier surplombe le bovin, immobilisé par des parois de contention. Il presse la détente d'un pistolet d'abattage à air comprimé et loge une balle entre les deux yeux de l'animal. Le bovin est aussitôt saigné. La mort survient très rapidement. Suspendue à deux crochets, la carcasse coulisse

sur des rails, passant sous la lame des opérateurs successifs. « **Un vétérinaire et quatre assistants de la Direction de la protection des populations sont présents en permanence**, décrit Gilles Tatin. **C'est une obligation. Ils inspectent les animaux à leur arrivée et valident le statut sanitaire de la carcasse.** »

En la voyant, les éleveurs présents font le lien entre l'alimentation des animaux et la qualité de la viande. « **Si la vache ne mange que**

**du maïs, la viande sera pisseuse, blanche, trop grasse. Si elle mange de l'herbe, du foin, du lin, elle sera tendre et d'un rouge pétant.** », certifie Christian Lucas.

**Xavier BONNARDEL.**

Hier, le patron de la Direction générale de l'Alimentation s'est prononcé pour l'usage de la vidéosurveillance pour s'assurer du bon déroulement des opérations d'abattage.