



10, place Léon Blum
75011 Paris



B.P. 77023
30910 Nîmes cedex 2

À l'attention de Michel Barnier
Ministre de l'Agriculture
Ministère de l'Agriculture
78 rue de Varenne
75007 Paris

Paris le 27 novembre 2008,

Monsieur le Ministre,

Un article du 14 août 2008, paru dans l'hebdomadaire *Le Point* et intitulé « Les rois de l'arène finissent dans l'assiette » a suscité l'émoi de nombreux membres de l'Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs (OABA) et de l'Alliance Anticorrída, qui n'ont pas manqué d'interpeller les dirigeants des deux mouvements. L'article révélait que la viande issue de taureaux tués lors de corridas était commercialisée sans aucune mention informative pour le consommateur, qui pouvait donc en manger à son insu !

C'est pour soutenir la démarche de ces deux associations, qui ont toute ma confiance, que je vous écris aujourd'hui.

Si l'arrêté du 9 juin 2000 modifié, relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés, permet une commercialisation de cette viande au titre de la réglementation relative à l'abattage dit d'urgence, cette possibilité de commercialisation semble contraire à certaines dispositions de l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements :

- L'article 12 de l'arrêté précité interdit la pratique du « jonchage » et précise que la lacération des tissus nerveux centraux par toute technique introductive est interdite, conformément à la décision 200/418/CE de la Commission européenne du 29 juin 2000. Dans un avis n° 2001-SA-0050 du 1^{er} juin 2001, l'AFSSA, après avoir précisé que « *les pratiques de mise à mort des taureaux consistent à lacérer le tissu nerveux des animaux au niveau du bulbe rachidien par l'emploi d'armes telle qu'une épée (descabello) ou un poignard (puntilla)* », recommandait que « *les viandes et les sous-produits des animaux de l'espèce bovine mis à mort dans ces conditions ne rentrent pas dans la chaîne alimentaire humaine* ».

- L'article 31 de l'arrêté du 17 mars 1992 précise :

« *Sont impropres à la consommation humaine :*

- a) *Les viandes provenant d'animaux [...] vi) qui présentaient de multiples tumeurs, abcès ou blessures graves en différentes parties de la carcasse ou dans différents viscères ;*
- c) *Les parties de carcasses présentant des infiltrations séreuses ou hémorragiques importantes, des abcès localisés ou des souillures localisées*

d) *Les viandes [...] présentant de graves anomalies en ce qui concerne la couleur, l'odeur, la consistance et la saveur. »*

Or, pendant une corrida, les taureaux subissent de nombreuses intrusions mécaniques : pique, banderilles, épées, *descabello* et *puntilla*, de nature à créer une bactériémie *ante mortem* pouvant contaminer la carcasse.

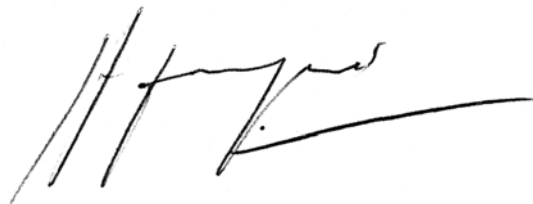
Par ailleurs, des études^[1] ont démontré que le pH ultime de ces taureaux-là était supérieur à celui généralement relevé dans les muscles de bovins, avec présence d'acide lactique dans les cellules musculaires ne permettant pas une acidification *post mortem* normale. Il en résulte une maturation anormale de la viande qui se conserve mal. Par conséquent la saisie de cette viande dite « surmenée » s'impose^[2].

Pourtant, malgré plusieurs interventions, la Direction générale de l'alimentation (DGAL), ne semble pas s'orienter vers cette solution puisqu'un projet de décret actuellement à l'étude au Conseil d'État, maintient la commercialisation de cette viande très particulière

Par conséquent, en attendant l'interdiction de cette commercialisation, je vous demande, dans un souci d'information et de protection des consommateurs, que soit instauré un étiquetage mentionnant l'origine de la viande de taureaux tués lors des corridas.

Espérant que vous entendrez ma requête, permettez-moi de vous demander de me tenir informé par le biais de l'association Alliance Anticorrída et de l'OABA.

*Je vous prie de croire en l'expression de mes
respectueux sentiments.*



Professeur Albert JACQUARD

¹ B. PICARD *et al.*, *Caractéristiques physiologiques des taureaux de la race Brave à l'issue de la corrida* : Revue Méd. Vét., 2006, 157, 5, 293-301.

¹ P. DELMONT, A. GONTHIER et S. MIALET COLARDELLE, *Motifs de saisie des viandes, abats et issues des animaux de boucherie* : QSA-SC.AG.POD- ENVL, juin 2008.