

LA VÉRITÉ SUR NOS ALIMENTS

~LE POULET À GRILLER~

Le poulet à griller est élevé de façon à ce que la production de viande soit efficace. Le but est de produire la plus grosse volaille possible, le plus rapidement possible, au plus bas coût possible.

❑ VUE D'ENSEMBLE

Les poulets à griller sont généralement élevés par groupes de 5 000 à 50 000 individus dans de larges hangars industriels. Ils sont entassés sur les planchers surpeuplés de ces bâtiments stériles, où des appareils automatiques leur fournissent eau et nourriture. Génétiquement sélectionnés et médicamentés pour une croissance plus rapide, ils sont souvent atteints d'anomalies débilitantes. L'éclairage des poulaillers est quasi-continu, fournissant 23 heures d'éclairage pour 1 heure d'obscurité. Alors qu'un poulet normal vit en moyenne 15 ans, en production industrielle on l'abat à 42 jours ou moins. En 2003, environ **600 millions de poulets** ont été abattus au Canada.

❑ CONDAMNATION À VIE EN FERME INDUSTRIELLE

➤ LA SÉLECTION GÉNÉTIQUE

En 1950, il fallait 84 jours pour qu'un poulet à griller atteigne son poids marchand (1,36 kg) au Canada, mais en 1988 il n'en fallait plus que de 42 pour produire une volaille de 2 kg. Le temps nécessaire pour qu'un poulet à griller atteigne le poids de marché diminue d'environ un jour par an, et l'on s'attend à voir cette tendance se maintenir. De nos jours, le cycle de production dure environ 40 jours. Des méthodes d'élevage favorisant le développement en muscle et l'utilisation routinière de médicaments stimulant la croissance ont produit le spectaculaire taux de croissance des poulets à griller. Les effets secondaires de cette croissance foudroyante causent aux animaux d'intenses souffrances.

➤ LES MAUX PHYSIQUES

Les poulets à griller sont atteints de toutes sortes de malformations des pattes et du squelette. Comme ils sont génétiquement sélectionnés pour produire du muscle plus rapidement que des oiseaux normaux, leurs pattes ne peuvent souvent pas supporter leur poids; et parce que la minéralisation osseuse nécessaire ne se fait pas toujours, une torsion douloureuse et débilitante des os peut se produire. Les poulets en deviennent estropiés et pratiquement incapables de se déplacer, ce qui leur cause de sévères **problèmes d'ossature**. Ils deviennent trop lourds pour leurs propres membres, leur corps se déforme, et leurs articulations subissent un stress anormal. Plus ils se rapprochent de leur poids d'abattage, plus ils passent de temps assis. Cette inactivité est largement due à des douleurs articulaires chroniques.



Poulet à griller estropié

Les défaillances cardiaques sont également fréquentes chez les poulets à griller. La rapide croissance des muscles est problématique pour le cœur et les poumons de l'oiseau, qui peinent à amener le sang oxygéné dans les tissus, ce qui favorise un trouble nommé **ascite**. L'ascite peut causer une mort lente et douloureuse. Divers troubles peuvent causer la mort des jeunes poulets à griller à croissance rapide, dont le **syndrome de mort subite**, qui équivaut à une crise cardiaque. L'oiseau caquette, tombe sur le dos et meurt.

➤ LA VIE AU POULAILLER

L'entassement- Les poulets à griller vivent entassés dans un environnement extrêmement surpeuplé et stérile. Avant l'abattage, chaque oiseau ne bénéficie que de 465 cm carrés d'espace, soit un espace moindre que celui d'un tapis de souris pour ordinateur. Ces conditions de vie stériles et contraignantes empêchent les animaux de se comporter naturellement et mènent à des troubles physiques et de comportement. Un climat social chaotique se crée lorsque des milliers de poulets grouillent sur place. Le nombre d'oiseaux est trop élevé pour qu'un ordre social défini se développe. Les comportements normaux étant impossibles, les poulets deviennent survoltés et agressifs envers leurs voisins.

Brûlures de litière & air vicié – Des quantités massives de fumier, expulsé par les milliers d'oiseaux pendant leurs six semaines de vie, s'accumulent sur la litière qui recouvre le sol. L'humidité élevée et la quantité d'ammoniaque contenue dans le fumier mélangé à la litière du sol causent aux poulets des **brûlures de litière**. Et si la qualité de la litière, en se détériorant, cause des brûlures, celle de l'air, pollué par l'ammoniaque, la poussière et les micro-organismes, cause des infections respiratoires.

Abus de lumière – L'éclairage des poulaillers est constamment manipulé pour stimuler une plus grande consommation de nourriture et des gains de poids plus rapides; les lampes peuvent y rester allumées jusqu'à 23 heures d'affilée. Les cycles circadiens en sont bousculés, ce qui provoque des troubles comparables à ceux provoqués chez les humains par le décalage horaire.

➤ L'ÉLEVAGE

Les poulets à griller de reproduction, gardés pour donner naissance aux poulets à griller, mènent une vie de privations. Ces oiseaux reproducteurs sont sélectionnés pour produire des couvées à croissance rapide. Ils sont privés de nourriture pour contrôler leur poids, et sont donc constamment affamés. On leur rogne le bec à l'aide d'une lame chauffée à blanc pour les empêcher de se picorer les uns les autres à cause du stress causé par la faim et le surpeuplement. On coupe aux mâles les griffes, les éperons et la crête et on leur place des implants dans les cavités nasales pour les empêcher de manger la nourriture des femelles.

➤ LE TRANSPORT

Quand les poulets à griller ont de 34 à 42 jours, ils sont empoignés par les pattes, plusieurs à la fois, maintenus tête en bas et chargés dans des caisses par des « attrapeurs de poulets » qui travaillent si vite qu'ils ne peuvent pas saisir chaque oiseau avec précaution. Au cours de l'opération, une bonne partie des poulets, souvent déjà boiteux, subissent des fractures (aux pattes ou aux ailes) ou des contusions. Des méthodes de capture automatique seraient plus humaines.

Au Canada, on estime que 1 % des poulets à griller meurent pendant le transport vers l'abattoir, exposés pendant de nombreuses heures à des variations climatiques, des blizzards hivernaux aux vagues de chaleur estivales. Les oiseaux, entassés dans des caisses, suffoquent par temps chaud et meurent gelés l'hiver. La douleur que leur causent leurs membres déjà blessés s'ajoute à leur détresse. La **durée du voyage** contribue grandement au stress et au danger de mort pendant le transport. Selon les règlements de la *Loi sur la santé des animaux*, les poulets peuvent légalement être en transit jusqu'à 36 heures sans être nourris ni abreuvés.

➤ L'ABATTAGE

Suspension inversée – La méthode généralement utilisée pour abattre les poulets consiste à les suspendre par les pattes à des étriers métalliques. En plus d'être une source de terreur pour les bêtes, ce procédé aggrave les douleurs des pattes déformées et des blessures subies au moment de la capture.

Méthode d'étourdissement inadéquate - Une fois suspendus tête en bas dans des étriers métalliques, les poulets sont censés être plongés dans un bain d'eau électrifiée destiné à les rendre inconscients avant qu'on ne leur tranche la gorge. Après l'étourdissement suit le passage dans une machine qui leur tranche automatiquement le cou. Ils finissent dans un bain d'eau bouillante qui les rend plus faciles à déplumer. Il arrive toutefois que des oiseaux ne perdent pas conscience dans l'eau électrifiée et soient donc conscients pendant l'égorgeage, ou même pendant le bain qui les ébouillante. Une méthode plus humaine pour abattre les oiseaux consiste à les tuer à l'aide d'un gaz inerte, ce qui évite en plus d'avoir à retirer les oiseaux vivants des caisses de transport.

Le « produit final » – Certaines parties de la carcasse, dont la tête, les pattes, les entrailles, le sang et les plumes, sont séchées, réduites en poudre, et vendues comme sous-produits de volaille pour les nourritures pour animaux de compagnie ou autres moulées pour animaux. Même les oiseaux cancéreux sont utilisés : leur carcasse est découpée et les parties affectées sont enlevées. Les parties saines sont vendues, comme « morceaux de poulet » et ailes de poulet, pour la consommation humaine.



Hangar à poulets à griller surpeuplé

❑ LES TENDANCES DE L'INDUSTRIE

➤ Des troupeaux plus nombreux

De plus en plus d'oiseaux sont élevés dans des espaces de plus en plus restreints. Pour l'avenir, on s'attend à voir croître les troupeaux de chaque producteur, et à voir ces derniers adopter mécanisation et technologie électronique pour nourrir, manipuler et loger leurs oiseaux. La recherche en science animale ne s'intéresse généralement qu'aux moyens d'améliorer la production, et pas aux moyens d'améliorer les conditions de vie des animaux d'élevage.

➤ Des cycles de production plus courts

Le temps nécessaire aux poulets pour atteindre le poids de marché a diminué d'un jour par an pendant les dix dernières années, et l'on s'attend à voir cette tendance se maintenir.

❑ CE QUE VOUS POUVEZ FAIRE

Les preuves de la souffrance des poulets à griller élevés industriellement abondent. La **Coalition canadienne pour la protection des animaux de ferme** travaille à mettre fin à cette cruauté. Vous aussi pouvez contribuer à faire changer les choses.

- N'achetez plus de poulet d'élevage industriel.. Choisissez du poulet élevé en « terrain de parcours libre », *Certifié biologique* ou arborant une étiquette de style *Certifié BCSPCA* (la Société de protection des animaux de la Colombie-Britannique). Ces poulets

sont produits avec des méthodes plus humaines et leur élevage leur permet un comportement plus naturel.

- Éliminez ou réduisez la quantité de poulet que vous consommez et remplacez-la par d'autres aliments riches en protéines, comme les légumineuses et le tofu.
- Demandez à votre marché d'alimentation d'offrir de la viande, des œufs et des produits laitiers autres que ceux provenant des fermes industrielles, et demandez-leur également de clairement étiqueter ces nouvelles options sur les emballages (renseignements et suggestions sur notre site web).

Pour obtenir des renseignements supplémentaires, veuillez communiquer avec nous

Téléphone : 1-866-303-CCFA (2232) ou fax (local) : 604-266-9749

213-33 Hazelton Avenue, Toronto, Ontario, Canada, M5R 2E3

Courriel : info@humanefood.ca Site web : www.humanefood.ca