



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 34859

Texte de la question

Mme Geneviève Gaillard attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur une situation scandaleuse dont un hebdomadaire national s'est fait l'écho durant l'été, sous le titre éloquent suivant « les rois de l'arène finissent dans l'assiette », à savoir la réinjection dans le circuit marchand classique de la viande des taureaux de corrida à l'insu des consommateurs. Outre le fait que cette valorisation marchande soutient la corrida grâce à la caution bien involontaire de consommateurs tenus dans l'ignorance, ce qui n'est déjà pas neutre puisqu'en effet aucune mention ou étiquetage n'informe de la provenance spécifique de cette viande, elle s'émeut de la dimension sanitaire de cette aberration qui profite illégitimement de la réglementation sur l'abattage d'urgence. Illégitimement car cette réglementation vise les animaux accidentés ; de là à fonder une extrapolation aux taureaux de corrida ... qui peut certes s'apparenter à une boucherie mais certainement pas à un accident, il y avait pourtant un pas énorme ! Elle souligne la contradiction flagrante entre cette extrapolation douteuse et la réglementation très stricte résultant de l'article 31 de l'arrêté du 17 mars 1992 qui dispose que sont impropres à la consommation humaine « les viandes provenant d'animaux qui présentaient de multiples (...) blessures graves, (...) les parties de carcasses présentant des infiltrations séreuses ou hémorragiques importantes, des abcès localisés ou des souillures localisées, les viandes présentant de graves anomalies en ce qui concerne la couleur, l'odeur, la consistance et la saveur. » Or les taureaux de corridas subissent de nombreuses intrusions mécaniques (piques, banderilles, épées, descabello puis puntilla) de nature à créer une bactériémie ante mortem pouvant contaminer la carcasse. Au surplus, de nombreuses études ont démontré l'altération de la viande issue de taureaux de corridas, l'absence de réserves glucidiques entraînent une évolution post mortem du muscle qui se traduit notamment par un Ph anormal, par une couleur sombre des tissus musculaires ou par une augmentation du pouvoir de rétention d'eau du muscle lui donnant un aspect collant... Alors qu'il faudrait donc de toute évidence supprimer la largesse qui permet, à la faveur d'une interprétation abusive, de réintégrer cette viande dans la chaîne alimentaire, il semble qu'un projet de décret modifiant la partie réglementaire du code rural envisage de maintenir cette possibilité en vertu des articles R. 231-5 et R. 231-6 du nouveau code... En conséquence, elle le sollicite aux fins de savoir si cette dernière information est exacte et, au-delà, s'il entend faire triompher le bon sens et protéger, tout à la fois, la santé et la liberté d'information puis d'opinion des consommateurs en interdisant la commercialisation de la viande de taureaux de corridas.

Texte de la réponse

La consommation de viandes issues de taureaux de combat mis à mort lors de corridas organisées dans les départements à tradition tauromachique, si elle revêt des aspects particuliers et culturels, fait l'objet, sur le plan sanitaire d'une attention comparable à celle entourant les viandes issues de l'abattage en abattoir des animaux de boucherie. Un vétérinaire présent sur place dans l'arène réalise le contrôle de l'identification des animaux à leur arrivée et l'inspection ante mortem. La mise à mort des animaux de l'espèce bovine à l'issue des corridas est assimilée à un cas d'urgence pour cause d'accident conformément à l'arrêté du 9 juin 2000 modifié relatif à l'abattage des animaux accidentés. À l'issue de la corrida, les animaux sont amenés dans un local de l'arène

spécifiquement aménagé où ils sont saignés et éviscérés. Le vétérinaire présent supervise l'éviscération et rédige un certificat vétérinaire d'information à l'attention du vétérinaire qui réalisera l'inspection post mortem. Les carcasses non dépouillées et les viscères correspondants sont conduits au moyen d'un véhicule réfrigéré dans un abattoir. Le plus souvent, l'abattoir est situé à moins d'une demi-heure de l'arène, et il n'est jamais situé à plus de deux heures de l'arène. À l'abattoir, la carcasse est traitée sans délai. Carcasse et viscères sont présentés à l'inspection post mortem ; l'inspection est renforcée, et il est exigé que le parage soit large au niveau des zones atteintes par les armes utilisées pendant la corrida. La réalisation de ces opérations s'effectue conformément à la réglementation communautaire (chapitre VI, section I, annexe III, du règlement [CE] n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale). Les carcasses sont estampillées avec une marque de salubrité nationale ronde qui ne permet la mise à la consommation humaine que sur le marché local, c'est-à-dire dans les quelques départements français à tradition tauromachique. La viande de taureau de corrida, particulière, est commercialisée localement, soit dans des préparations régionales, soit dans le cadre de la remise directe sur des circuits bien identifiés : elle est le plus souvent servie au consommateur dans des restaurants qui en précisent clairement l'origine. Cette viande ne peut en aucun cas être confondue avec une viande bovine classique. La mise à mort des taureaux de corrida est à ce jour une pratique autorisée ; un projet de décret maintient cette possibilité au niveau du code rural (art. R. 231-15 modifié).

Données clés

Auteur : [Mme Geneviève Gaillard](#)

Circonscription : Deux-Sèvres (1^{re} circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 34859

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture et pêche

Ministère attributaire : Agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 11 novembre 2008, page 9645

Réponse publiée le : 27 janvier 2009, page 718