



EN PROFONDEUR

4.3 Santé et bien-être des poissons – Abattage

4.4 Santé et bien-être des crevettes – Abattage

Consultation des parties prenantes, avril
2024



**Setting The
Standard for
Seafood**



La problématique et l'approche de l'ASC

La problématique

- Le bien-être est l'état physique et émotionnel d'un animal face aux conditions dans lesquelles il vit ou meurt et à sa capacité à s'adapter à son environnement.
- Lors de l'abattage, le non-respect de certains principes d'élevage dans la ferme peut entraîner des atteintes non-nécessaires au bien-être des animaux avant leur mort.
- L'absence ou l'utilisation inappropriée d'un étourdissement, des méthodes de mise à mort inadéquates et l'inadéquation des systèmes de remplacement pour assurer l'efficacité de l'étourdissement et de la mise à mort peuvent être à l'origine de souffrances.

Notre approche

- Le référentiel Ferme de l'ASC exige des pratiques telles que des plans de surveillance de la santé et des maladies, la biosécurité, la prévention des maladies et l'utilisation responsable de médicaments vétérinaires afin de garantir la bonne santé et le bien-être des animaux avant la pêche et l'abattage.
- Le référentiel fermes de l'ASC énonce des exigences spécifiques et des pratiques de manipulation immédiatement avant et au moment de l'abattage, afin de s'assurer que les fermes adhèrent à un processus d'abattage préservant le bien-être des animaux et évitant des souffrances inutiles.
- Le référentiel Ferme de l'ASC interdit les méthodes de mise à mort inefficaces, impose l'étourdissement pour les espèces concernées et définit des exigences visant à assurer l'efficacité de l'étourdissement et de l'abattage.

Les exigences

Mesures à prendre pour préserver le bien-être animal

1) Proscrire les méthodes d'abattage inappropriées.

Les méthodes suivantes ne sont pas permises :

- Asphyxie à l'air libre ;
- CO₂ ;
- Bains d'ammoniaque/sel ;
- Éviscération/démembrement ;
- Ébouillantage ou passage à la vapeur de l'animal vivant.

La surdose d'anesthésique n'est autorisée comme méthode d'abattage uniquement si le produit n'est pas destiné à la consommation humaine.

2) Appliquer l'étourdissement obligatoire.

- L'étourdissement électrique ou mécanique est privilégié, et des conseils permettent de l'adapter à chaque espèce.
- Pour que l'étourdissement soit efficace, la perte de conscience doit être immédiate et persister jusqu'à ce que la mort survienne.
- L'utilisation obligatoire de l'étourdissement électrique et par percussion est immédiate pour les espèces de saumon et de poissons-nettoyeurs.
- Pour les autres espèces de poissons téléostéens, l'utilisation obligatoire de l'étourdissement électrique et par percussion sera mise en œuvre sur une période de transition de 1 à 3 ans à partir d'octobre 2025.

3) S'assurer que l'étourdissement et l'abattage sont efficaces.

- Des systèmes d'abattage de secours doivent être mis en place.
- Tout le personnel du site doit avoir reçu une formation générale en matière de santé et de bien-être animal.
- Les employés et les sous-traitants concernés par les opérations d'élevage, de manipulation ou d'abattage des poissons doivent recevoir une formation spécifique sur les procédés d'abattage et le bien-être des animaux.
- L'un des membres du personnel doit être désigné comme responsable du bien-être durant l'abattage.

Les exigences

Exigences spécifiques aux espèces

Poissons



- La méthode d'étourdissement est considérée comme appropriée si 95 % des poissons perdent immédiatement conscience, sur la base d'un échantillon de 100 poissons.
- Une efficacité de 100 % est requise pour la méthode de mise à mort, sur la base d'un échantillon de 100 poissons.
- L'efficacité de l'abattage et de l'étourdissement doit être contrôlée pour vérifier l'absence de mouvements operculaires (branchies), de mouvements des yeux et de réaction à un stimulus douloureux.

Crevette



- Les méthodes autorisées sont l'immersion dans un bain de glace ou l'utilisation d'un dispositif électrique avant le bain de glace.
- L'utilisation d'un bain de glace sert à la fois de méthode d'étourdissement et de mise à mort - c'est le seul groupe d'espèces pour lequel cette méthode est autorisée.
- La température du bain de glace doit être contrôlée et rester $\leq 4^{\circ}$ C.
- L'immersion doit durer assez longtemps pour aboutir à la mort de l'animal.
- Contrôle de l'efficacité de l'abattage par l'absence de mouvements coordonnés des jambes et du corps.

Poissons-nettoyeurs



- Les exigences relatives à l'abattage des poissons s'appliquent aux poissons-nettoyeurs.

Améliorations par rapport aux référentiels espèces existants

Le référentiel Ferme de l'ASC impose des exigences plus rigoureuses en matière d'abattage.

Référentiels espèces existants

Le référentiel espèces précédent ne comporte pas d'exigences en matière d'abattage.

Le nouveau référentiel Ferme de l'ASC

- Élimination des méthodes d'abattage inadéquates pour toutes les espèces.
- Étourdissement obligatoire des poissons.
- Mesures pour assurer l'efficacité de l'étourdissement et de l'abattage.



Les avantages

Des avantages qui ne se limitent pas au bien-être animal.

Qualité, valeur et référentiels du secteur

Des exigences claires et plus strictes qui favorisent les pratiques d'élevage efficaces.



Les processus de manipulation et d'abattage axés sur le bien-être réduisent le stress et contribuent à un produit fini plus homogène et de meilleure qualité.



Les exigences permettent aux producteurs de démontrer qu'ils appliquent des pratiques responsables en matière de bien-être et d'abattage.



Le référentiel ASC établit les références les plus élevées en matière de bien-être dans les principaux systèmes de certification de l'aquaculture.



Setting The
Standard for
Seafood



Vous voulez vous impliquer ?

Courriel : consultation@asc-aqua.org



La documentation est disponible en anglais, en espagnol, en vietnamien, en français, en allemand, en turc, en japonais et en coréen



Diapositives thématiques en profondeur sur :



[2.4 Espèces exotiques](#)

[2.6 Qualité de l'eau](#)

[2.10 Consommation d'énergie et émissions de GES](#)

[2.14 Pré-grossissement](#)

[3.9 Horaires de travail](#)

[4.3 - 4.4 Santé et bien-être des poissons et des crevettes - Abattage](#)

Diapositives sur le référentiel ferme de l'ASC ([lien](#))



Ébauche complète du référentiel ferme de l'ASC ([lien](#))



Enquête ([lien](#))



Setting The
Standard for
Seafood

Critère : 4.3 – Santé et bien-être des poissons – Abattage

4.3.1 Domaine d'application: Poissons téléostéens

Indicateurs :	Exigences
Indicateur 4.3.1.1	L'UdC s'assurera que tous les poissons sont étourdis ¹³⁹ avant leur abattage ¹⁴⁰ , qu'ils le sont exclusivement par le biais de méthodes autorisées et selon la chronologie indiquée dans l' annexe 10 , Tableau 1 du critère 4.3.
Indicateur 4.3.1.2	L'UdC s'assurera que les poissons étourdis perdent conscience immédiatement ¹⁴¹ et que la perte de conscience persiste jusqu'à leur mort.
Indicateur 4.3.1.3	L'UdC s'assurera que les poissons sont étourdis efficacement ¹⁴² en vérifiant l'absence de tous les signes suivants : mouvements des opercules (branchies) ¹⁴³ , mouvements des yeux, mouvements du corps, réaction à un stimulus douloureux (par exemple, piqûre au niveau de la queue, tapotement au coin de l'œil).
Indicateur 4.3.1.4	L'UdC n'utilisera pas les méthodes suivantes pour abattre les poissons : <ul style="list-style-type: none">• Asphyxie à l'air libre;• CO₂;• Bains de sel;• Bains d'ammoniaque; ou• Éviscération.

Critère : 4.3 – Santé et bien-être des poissons – Abattage

4.3.1 Domaine d'application: Poissons téléostéens

Indicateurs :	Exigences
Indicateur 4.3.1.5	L'UdC s'assurera que les poissons sont abattus efficacement ¹⁴⁴ en vérifiant l'absence de tous les signes suivants : mouvements des opercules (branchies), mouvements des yeux ¹⁴⁵ , mouvements du corps, réaction à un stimulus douloureux (par exemple, piqûre au niveau de la queue, tapotement au coin de l'œil).
Indicateur 4.3.1.6	L'UdC mettra en place des mesures qui permettent de faire face immédiatement à un étourdissement ou à un abattage inefficaces, ce qui suppose notamment un système auxiliaire tel que l'étourdissement manuel par percussion.
Indicateur 4.3.1.7	L'UdC peut utiliser une surdose d'anesthésiant pour étourdir et abattre les poissons qui ne sont pas destinés à la consommation humaine.
Indicateur 4.3.1.8	L'UdC désignera un personnel chargé de veiller au bien-être des poissons pendant les procédures d'abattage.
Indicateur 4.3.1.9	L'UdC doit disposer d'un registre d'abattage dans lequel sont consignés tous les paramètres de suivi de la récolte mentionnés ci-dessus pour chaque événement de récolte.

4.3.2 Domaine d'application : Poissons-nettoyeurs

Indicateurs :	Exigences
Indicateur 4.3.2.1	L'UdC s'assurera que les indicateurs 4.3.1.1 à 4.3.1.9 sont appliqués aux poissons-nettoyeurs.
Indicateur 4.3.2.2	L'UdC ne réutilisera les poissons-nettoyeurs qu'une fois, soit dans la même ferme, soit dans une autre ¹⁴⁶ .
Indicateur 4.3.2.3	L'UdC réutilisera les poissons-nettoyeurs lorsque cela sera possible, ou les abattra à la fin du cycle de production. Le lâcher dans la nature n'est pas autorisé.
Indicateur 4.3.2.4	L'UdC ne réutilisera les poissons-nettoyeurs qu'après une évaluation des risques rigoureuse, qui prenne en compte au moins: <ul style="list-style-type: none">• l'état de santé des saumons et des poissons-nettoyeurs sur les sites d'origine et de destination;• L'évaluation de la santé des poissons-nettoyeurs par un vétérinaire ou un professionnel de la santé des animaux aquatiques, réalisée moins de deux semaines avant leur réutilisation. Cette évaluation comprendra la détection des maladies susceptibles d'affecter les poissons-nettoyeurs et les salmonidés dans leur région d'élevage.• La présence de poissons-nettoyeurs sur des sites dans un rayon de 5 km.
Indicateur 4.3.2.5	L'UdC isolera les poissons-nettoyeurs destinés à être réutilisés à l'UdC.

Critère : 4.4 – Santé et bien-être des crevettes – Abattage

Indicateurs :	Exigences
Indicateur 4.4.1	L'UdC s'assurera que les crevettes ¹⁴⁷ sont tuées immédiatement après leur récolte, par immersion dans un bain de glace ou par l'utilisation d'un appareil électrique suivie d'une immersion dans un bain de glace.
Indicateur 4.4.2	L'UdC contrôlera la température du bain de glace (indicateur 4.4.1), qui ne doit pas dépasser 4° C, et s'assurera que les crevettes restent immergées assez longtemps pour que leur abattage soit efficace.
Indicateur 4.4.3	L'UdC s'assurera que les appareils électriques sont utilisés conformément aux recommandations du fabricant.
Indicateur 4.4.4	L'UdC s'assurera que les crevettes sont bien mortes avant de procéder à l'application de métabisulfite de sodium.
Indicateur 4.4.5	L'UdC s'assurera que les crevettes ont bien été tuées ¹⁴⁸ en vérifiant l'absence de mouvements corporels coordonnés.

Critère : 4.4 – Santé et bien-être des crevettes – Abattage

Indicateurs :	Exigences
Indicateur 4.4.6	L'UdC n'utilisera pas les méthodes suivantes pour tuer les crevettes : <ul style="list-style-type: none">• Asphyxie ;• CO₂;• Bains de sel;• Bains d'ammoniaque ;• Ébouillantage ou passage à la vapeur des animaux vivants,• Démembrement.
Indicateur 4.4.7	L'UdC mettra en place des mesures qui permettent de faire face immédiatement à un abattage inefficace, ce qui suppose notamment un système auxiliaire tel qu'une réserve de glace ou un autre appareil électrique.
Indicateur 4.4.8	L'UdC peut utiliser une surdose d'anesthésiant pour tuer les crevettes qui ne sont pas destinées à la consommation humaine.
Indicateur 4.4.9	L'UdC désignera un membre du personnel chargé de veiller au bien-être des crevettes pendant les activités d'abattage.
Indicateur 4.4.10	L'UdC établira un registre des récoltes, dans lequel seront consignés tous les paramètres de suivi des récoltes susmentionnés pour chaque événement de récolte.