

## Les interventions autorisées sur les ovins.

Un article de Philippe Vandiest – F.I.O.W.

Une nouvelle campagne de production s'annonçant, il est opportun de rappeler la législation en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2001 concernant les interventions autorisées sur les animaux vertébrés et leurs conditions d'application.

Cette législation, en l'occurrence un arrêté royal datant du 17 mai 2001 publié dans le Moniteur Belge le 4 juillet 2001, complète la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux qui interdisait toute intervention d'amputation ou d'endommagement corporel des animaux vertébrés, mais qui permettait des interventions, non précisées, sur ces animaux en vue de leur exploitation utilitaire ou pour limiter leur reproduction.

Les interventions permises ont donc été précisées l'an dernier par arrêté royal et par corollaire, les interventions interdites l'ont été également. Ces interventions ont été définies distinctement pour chaque type d'animaux : les bovins, les caprins, les équidés, les ovins, les porcs, les chiens, les chats et les volailles et oiseaux.

En ce qui concerne les ovins, les interventions permises et leurs conditions d'application sont les suivantes :

1. **la castration** : par méthode chirurgicale ou pince hémostatique, avec sédation (calmant) obligatoire dans tous les cas (par corollaire, interdiction de pose d'élastique);
2. **l'amputation de la queue** : chez les femelles, par méthode chirurgicale, en laissant la vulve couverte et avec sédation obligatoire à partir de l'âge de deux semaines (par corollaire, interdite chez les mâles et par pose d'élastique) ;
3. **l'identification auriculaire** : par placement de marques (tatouages) ou de plaquettes ;
4. **l'ablation des points de croissance des cornes** : par thermocautérisation et sous anesthésie ;
5. **l'ablation de tétines excédentaires** : par méthode chirurgicale ou pince hémostatique et avec sédation obligatoire à partir de l'âge de six semaines.

La loi du 14 août 1986 précise l'interdiction, en date du 1<sup>er</sup> janvier 2000, pour des animaux ayant subi une intervention corporelle non autorisée :

- de participer à des expositions, expertises et concours (responsabilité de l'éleveur) ;
- d'être admis à des expositions, expertises et concours (responsabilité de l'organisateur) ;
- d'être commercialisés.

Si le bien-être animal est souhaité par tous, il l'est bien évidemment aussi de la part des éleveurs. Ceux-ci estiment cependant que certaines interdictions nées de l'arrêté royal en la matière reflètent une méconnaissance des réalités de terrain du législateur car elles ne peuvent engendrer que des problèmes sanitaires et la souffrance des animaux. Les éleveurs regrettent principalement l'interdiction de couper la queue des mâles, souvent salie par des diarrhées qui, outre le véritable boulet de poids qu'elles imposent aux animaux, attirent les mouches qui y pondent leurs œufs. Les asticots se nourrissent alors de la chair des animaux pour poursuivre leur cycle de reproduction. Plaies profondes, retards de croissance ou mortalités en sont les conséquences.

L'interdiction d'utiliser l'élastique pour queuter les femelles est également perçu avec un haussement d'épaules. Le garrot est utilisé depuis la nuit des temps et le reste au quotidien pour sauver de nombreuses vies humaines.

Les représentants de la Fédération et des organismes travaillant dans le secteur ovin sont conscients des problèmes engendrés par ces interdictions et ne manquent pas de souligner leur incompréhension à leur égard aux divers responsables politiques qu'ils rencontrent.

A redécouvrir ... si vous ne les coupez pas à la naissance ... ou ne les couperez plus.

### **Queues de mouton à la chicorée.**

4 queues, 1 pied de veau  
2 carottes  
2 oignons piqués de clous de girofle  
1 bouquet garni  
½ verre de marc  
sel, poivre  
20 croûtons frits  
750 gr de chicorée

Supprimez les parties terminales. Mettez les queues dans une casserole avec les carottes coupées en rondelles, oignons, bouquet garni, marc et pied de veau. Laissez cuire 4 heures. Retirez les queues, tenez-les au chaud. Laissez réduire le jus qui doit avoir la consistance d'une sauce épaisse, passez-le au tamis. Faites blondir la chicorée, hachez-la et mélangez-la avec la moitié du jus. Disposez-la dans un plat. Mettez les queues dessus. Entourez de croûtons frits.