



## 16ème législature

<b>Question N° : 5910</b>	<b>De M. Vincent Ledoux ( Renaissance - Nord )</b>	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture et souveraineté alimentaire		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture et souveraineté alimentaire
<b>Rubrique</b> > animaux	<b>Tête d'analyse</b> >Transparence sur le nombre de taureaux utilisés pour corridas privées	<b>Analyse</b> > Transparence sur le nombre de taureaux utilisés pour corridas privées.
Question publiée au JO le : <b>28/02/2023</b> Réponse publiée au JO le : <b>14/05/2024</b> page : <b>3783</b> Date de changement d'attribution : <b>12/01/2024</b> Date de renouvellement : <b>01/08/2023</b>		

### Texte de la question

M. Vincent Ledoux attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur les corridas privées et les entraînements à la corrida qui ont lieu dans les arènes privées des éleveurs de taureaux de race dite « de combat ». Le nombre de taureaux tués lors des corridas et spectacles tauromachiques officiels dans les arènes publiques françaises est connu, à savoir 1 000 taureaux par an, alors que celui de ceux tués lors des entraînements et corridas privés n'est inscrit dans aucune statistique officielle. Pourtant, la transparence sur ces pratiques est possible puisque la majorité des éleveurs de taureaux « de combat » ont signé la Charte des bonnes pratiques d'élevage, qui garantit la traçabilité complète des taureaux, peu importe leur destination (autre élevage, abattoir ou équarrissage). La publication régulière du nombre de taureaux tués lors des entraînements à la tauromachie et en corridas privées permettrait d'avoir réellement conscience de l'ampleur du nombre de bovins tués à cause de cette pratique et de promouvoir la transparence au sein des élevages français. De plus, la traçabilité des bovins tués en privé est cruciale pour les consommateurs, leur fournissant des informations sur la sécurité alimentaire de la viande de taureau et leur permettant de faire des choix éthiques et éclairés en matière d'achats alimentaires en connaissant la façon dont les animaux ont été traités et abattus. Ainsi, il demande au Gouvernement s'il dispose de statistiques en matière de bovins tués lors des entraînements et corridas privés et s'il compte prendre des mesures pour assurer la transparence sur le nombre et la destination des bovins tués lors de corridas privées et des entraînements à la corrida.

### Texte de la réponse

Les données collectées sur les mouvements d'animaux conformément au cadre réglementaire en vigueur ne permettent pas d'établir des statistiques sur le nombre de taureaux tués lors des entraînements à la tauromachie et en corridas privées. La législation en vigueur en matière de sécurité sanitaire des aliments permet de garantir la salubrité des viandes provenant d'animaux abattus lors de corridas avec notamment des mesures spécifiques pour le traitement en abattoir de ces animaux. En application de l'arrêté du 18 décembre 2009, la mise à mort d'animaux lors de corridas est assimilée à un abattage d'animaux accidentés non aptes au transport. En conséquence, les exigences réglementaires concernant les abattages d'urgence d'ongulés domestiques en exploitation fixées par le



règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section I, chapitre VI et par l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant, annexe V, section IV, chapitre I, s'appliquent à la mise à mort d'animaux lors de corridas. L'inspection ante mortem (IAM) des animaux est une obligation réglementaire et une étape indispensable pour la salubrité des viandes. Seules les viandes issues d'animaux ayant été soumis à une IAM favorable à un abattage en vue de la consommation humaine peuvent être mises sur le marché. Aussi, un examen clinique de chaque animal est réalisé par un vétérinaire avant la corrida. L'animal abattu doit être transporté dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et sans retard indu vers un abattoir agréé pour la préparation de la carcasse. Si plus de deux heures s'écoulent entre l'abattage et l'arrivée à l'abattoir, le véhicule de transport doit être réfrigéré. Toutefois, lorsque les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire. En application du règlement (CE) n° 178/2002, l'exploitant de l'abattoir est responsable de la qualité sanitaire des produits mis sur le marché. Aussi, l'exploitant de l'abattoir acceptant de recevoir dans son établissement la carcasse d'un animal abattu dans le cadre d'une corrida doit mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire afin de prendre en compte les spécificités liées aux modalités de mise à mort, de réception et de traitement des viandes issues de cet abattage. Il doit apporter les garanties nécessaires afin que, dans les conditions prévues de manipulation, de stockage et d'utilisation, les produits carnés issus d'un abattage en corridas ne deviennent pas préjudiciables à la santé et/ou ne subissent pas d'altérations inacceptables. La réception de carcasses en peau et la mise sur le marché des viandes issues de corridas ne peuvent pas être autorisées si les mesures de maîtrise sanitaire ne sont pas apportées par l'exploitant de l'abattoir. Ainsi, en pratique, après avoir été reconnues salubres, les viandes issues de corrida ne rentrent pas dans un circuit classique de distribution, elles sont soit offertes par l'abattoir à des associations caritatives (par exemple la banque alimentaire du Vaucluse qui fournit avec cette viande 10 000 repas par an), soit vendues auprès d'amateurs qui achètent cette viande en toute connaissance de cause.