



# Nils Müller abat ses boeufs à la ferme pour leur offrir une mort douce

**Viande** L'éleveur zurichois est un pionnier suisse de «l'abattage au pré». Il tue lui-même ses bêtes d'une balle dans la tête, pour leur éviter le stress de l'abattoir. Mais il ne rencontre pas que des soutiens.

**Camille Krafft**  
camille.krafft@lematindimanche.ch

**C**ela se passe généralement tôt le matin, à l'heure où les résidents fortunés de la Goldküste toute proche déjeunent aux céréales ou au pain bio. Le petit troupeau de jeunes boeufs angus, 18 mois environ, traverse le chemin de terre qui passe en contrebas de l'exploitation de Nils Müller, pour entrer dans l'enclos surplombé par un mirador en bois.

Sécurisés par la présence de leurs congénères, humant l'air d'un terrain connu, les bovins avancent placidement. Nils Müller se tient sur le promontoire, fusil de petit calibre en main. Le premier animal qui se placera face à lui sous le bon angle (90°) sera abattu, d'une balle au milieu du front. «D'une certaine manière, on laisse faire le destin», lâche le paysan en regardant le pré d'un air songeur.

## Beau, bon et bio

Nous sommes à quinze minutes du centre de Zurich, dans un de ces coins de campagne alémanique qui semble avoir été entièrement nettoyé au détergent. Sur la propriété de Nils Müller et de sa femme, Claudia Wanger, où les chevaux ne portent pas de fers et utilisent des pissotières, tout est beau, bon et bio. Et l'histoire du propriétaire ferait un vrai conte de fées bobo: fils de financiers, petits-fils d'un conseiller national UDC, il avait un avenir tout tracé à la Bahnhofstrasse. Mais une enfance passée dans les montagnes grisonnes l'a détourné des desseins familiaux: Nils Müller a suivi une école d'agriculture, puis une école hôtelière. Végétarien par conviction durant vingt ans, il a retrouvé le goût de la viande en travaillant aux côtés d'un grand chef - 19 points au Gault et Millau.

«J'avais accès à la meilleure viande du monde. Mais la viande n'est pas qu'une question de goût. Elle a aussi une histoire.»

C'est pour renouer avec cette histoire que l'éleveur pratique désormais la «Weideschlachtung», l'«abattage au pré». Par trois fois, Nils Müller a tué l'une de ses bêtes de la sorte (lire encadré). Mais ce grand Zurichois au français plus qu'honorable, qui donne à ses vaches des noms d'opéra, n'a pas convié la presse à la mise à mort. «Ce n'est pas un spectacle. Et puis, je dois pouvoir me concentrer. Alors, tout se passe très tranquillement. Il n'y a pas de stress, ni de peur.»

Il y a deux semaines, l'éleveur a invité les médias pour leur exposer un bilan provisoire de sa démarche. Il a diffusé un film (visible sur [www.zurchaltheose.ch](http://www.zurchaltheose.ch)) tourné dans sa ferme, où l'on constate l'indifférence du troupeau face à la mort foudroyante de l'un des siens. «Le stress des boeufs avant l'abattoir n'est pas dû au fait qu'ils «sentent la

fin», comme on le croit parfois. Les bovins sont angoissés par tout ce qui est nouveau. Ils vivent donc très mal le fait d'être séparés des autres et emmenés en camion avec des bêtes qu'ils ne connaissent pas. Sur place, cette peur se transmet à travers les phéromones, qui restent dans l'air.»

En Suisse, Nils Müller est un pionnier de l'abattage au pré, qui essaime depuis des années en Allemagne. Trois ans de démarche et l'intervention d'un avocat ont été nécessaires pour obtenir le feu vert des autorités fédérales et cantonales. Principales préoccupations: l'hygiène et les ratés potentiels. «Bien sûr, quand on abat une bête, il y a toujours un risque que cela ne marche pas du premier coup, précise Nils Müller, qui a passé son permis de chasse pour cette occasion. Si on n'accepte pas cette éventualité, il ne faut pas tuer.»

Mais n'allons pas croire que c'est facile, tchac, poum, une balle dans la tête et on n'en parle plus. Pour le paysan zurichois de

**Le petit troupeau de boeufs est amené dans un enclos surplombé par un mirador. La bête sera saignée après avoir été abattue.**

Photos: Gabriela Mueller/Keystone, Michele Limina

38 ans, comme pour n'importe quel éleveur, se séparer d'un animal que l'on a soigné et protégé est une épreuve. Raison de plus, dit Nils Müller, pour le tuer soi-même. Une manière de vivre, jusqu'au bout, son histoire avec la bête. Pour ce faire, il doit se déconnecter complètement. «Si je les regarde comme je le fais maintenant, je les aime, lâche-t-il en montrant du menton les bovins couchés quelques mètres plus loin. Mais les jours où j'en abats une, je dois me concentrer sur le boulot, et mettre mes émotions de côté. Après une heure, quand la viande est déjà au congélateur, je peux les laisser sortir.»

## Bon pour la bête et l'éleveur

Pour Nils Müller, l'équation est simple: ce qui est bon pour la bête est bon pour l'éleveur et donc pour le consommateur - tant au niveau de la conscience que du palais. «N'importe quel vieux boucher vous dira que pour que la viande soit tendre, l'animal doit être très calme jusqu'au bout.» Ce que le paysan zurichois offre à ses boeufs, c'est donc une belle vie, et une mort douce. De la place pour s'ébattre, une nourriture adaptée, passablement de technologie pour faciliter le quotidien, et puis de la quiétude, jusqu'au bout. Tout ceci à un prix. Comptez entre 100 et 110 francs pour un kilo d'entrecôte avec la mention «Weideschlachtung = ohne Stress» sur l'emballage. Soit 10 à 20% de plus qu'un beau morceau vendu en grande surface. Trop cher? «C'est beaucoup mieux pour la santé de manger de la bonne viande deux fois par semaine, plutôt que de la mauvaise viande tous les jours, rétorque Nils Müller. Et puis, cela reste beaucoup moins cher que du boeuf de Kobe, par exemple.»

Et il touche juste, à en croire l'avalanche de réactions positives qu'ont suscitées les articles publiés dans la presse alémanique, et le succès que rencontre son entreprise. Car Nils Müller ne se contente pas d'élever et de tuer: il vend ensuite ses produits dans un magasin sis dans sa ferme, et les cuisine, avec sa femme, dans leur restaurant situé sur le site. Une fois par mois, millionnaires de la Goldküste, artistes et clients de passage s'installent autour de la grande et unique «tavola» pour y déguster des plats mijotés. Et la boucle est bouclée. ●

## L'Union professionnelle s'oppose à cette méthode

► Elle a beau sembler idéale, la méthode de l'abattage au pré ne rencontre pas que des soutiens. A commencer par les éleveurs eux-mêmes: l'Union professionnelle de la viande a fait savoir qu'elle s'opposait à l'abattage du bétail dans les champs. Selon elle, les conditions doivent être les mêmes pour tous. Elle a écrit au vétérinaire cantonal pour demander le retrait du permis accordé à Nils Müller.

Ce dernier a reçu une autorisation pour abattre dix bêtes, qui sera renouvelée en cas de succès. Il pense que ce système pourrait être appliqué dans d'autres exploitations, en mettant à contribution des chasseurs, qui viendraient tuer des animaux à la demande.

Dans la ferme de Nils Müller, un seul boeuf est tué à la fois, en présence notamment du boucher, qui suivra tout le processus et pourra intervenir pour achever l'animal en cas de «raté». L'éleveur tire généralement après cinq à quinze minutes, nécessaires pour trouver le «bon angle». Une fois la balle fichée en un point précis de la tête, que le tireur repère à l'aide d'une croix virtuelle, l'éleveur et son boucher disposent de 90 secondes pour saigner la bête en respectant les normes d'hygiène. La carcasse est ensuite transportée avec une remorque jusqu'à l'abattoir, où elle doit arriver dans les 45 minutes. Là-bas, l'animal est vidé et préparé. L'éleveur participe à la procédure jusqu'au bout.

**«La viande n'est pas qu'une question de goût. Elle a aussi une histoire»**