

MOURIR *à la* FERME

Il est le premier à avoir reçu l'autorisation de tuer ses vaches à la ferme. Afin de leur éviter le stress et la brutalité de la mise à mort en abattoir. Pour ce paysan philosophe, l'humanité d'une société se mesure à sa façon de tuer ses animaux.

PHOTOS DIDIER MARTENET - TEXTE PATRICK BAUMANN

Mort instantanée
Depuis son mirador en bois situé à quelques mètres de l'enclos, Nils Müller abattra le premier bœuf qui le regardera dans les yeux avec son fusil .22 Magnum. Le meilleur calibre aux yeux de ce paysan chasseur, car toute l'énergie de la balle se concentre dans la tête de l'animal.





Attachement Nils Müller avec Rigoletto, 27 mois, qui se colle contre son maître comme un chien et à qui l'éleveur promet à l'oreille qu'il ne souffrira pas si c'est lui qui est tué le lendemain. C'est effectivement ce bœuf de 550 kg qui regardera le premier Nils dans les yeux et tombera foudroyé dans l'enclos d'une balle dans la tête. «Tu es mort dedans si tu n'éprouves plus aucune émotion à leur enlever la vie», affirme le paysan zurichois.



Découpe en 42 minutes
Avec Patrick, le boucher, qui a découpé à la main le bœuf en moins des 45 minutes réglementaires dans un petit abattoir communautaire. «Vous voyez cette qualité? Il n'a mangé que de l'herbe et du foin toute sa vie et a passé l'été à l'alpage.»



«C'EST PARCE
QUE J'AIME MES
BÊTES QUE JE LES
TUE MOI-MÊME»

NILS MÜLLER

«SENTIMENTALEMENT,
CERTAINES VACHES
SONT PLUS DIFFICILES
À TUER QUE D'AUTRES»

NILS MÜLLER

In memoriam

Mimi, fille de la bohème, était une vache particulièrement sympathique. En souvenir, le couple Müller, amateur d'opéra, a gardé sa tête.



120 francs le kilo
Les côtes
de la bête tuée le
mois précédent
maturent dans un
frigo high-tech.



Rien ne se perd Nils récupère presque tout sur les bœufs abattus à la ferme, contrairement aux abattoirs industriels où les déchets sont abondants. Le fiel servira à faire du savon, le pénis de Rigoletto sera frit comme un calmar et sa peau finira en portefeuille ou autres objets. Les Müller vendent aussi leurs abats sous forme de tripes cuisinées et les œufs des poules sont vendus dans le petit magasin à l'entrée de la ferme.



TEXTE PATRICK BAUMANN

Il n'a pas très bien dormi cette nuit, comme à chaque veille d'abattage. Nous sommes dans la ferme de Nils Müller, à Forch (ZH), tout est silencieux, à part les coqs qui font leur boulot en annonçant le lever du jour. La Goldküste et le lac de Zurich sont juste derrière l'horizon, mais ici, c'est la campagne qui domine encore. Recueilli, presque comme un athlète qui répète mentalement son geste, Nils s'apprête à grimper dans le mirador qui surplombe l'enclos. Dans quelques minutes, le premier bœuf qui le regardera droit dans les yeux tombera foudroyé d'une balle en pleine tête. Le fusil de chasse .22 Magnum est prêt. «C'est le meilleur calibre, car toute l'énergie de la balle se concentre dans la tête. La mort est instantanée», explique en français ce paysan éleveur de 42 ans, le premier en Suisse à avoir obtenu une autorisation de tuer ses vaches à domicile. «On parle beaucoup de l'histoire de vie d'un animal, mais l'histoire de sa mort est importante aussi. Le plus grand stress pour un animal est d'être séparé du troupeau pour partir à l'abattoir. Avec ma méthode, il n'y a pas de transport, pas d'attente sans eau ni nourriture, pas de couloir de la mort ni de traumatisme.» L'éleveur s'est battu pendant sept ans pour obtenir cette autorisation qui vient de lui être renouvelée pour dix ans. Nils ne tue pas plus de dix bêtes par année, en principe les mâles surnuméraires. «Cette année, justement, j'ai perdu une mère, il n'y a eu que sept veaux au lieu de dix. Dans deux ans, je n'abattrai donc que sept bœufs.»

Hier, c'était une sorte de répétition générale, le Zurichois a tiré sur un sac de sable pour habituer ses bêtes au bruit du fusil. Il a même grattouillé Rigoletto, un mâle de



Paradis Deux silos avec fenêtres servent de maisons aux poules. Chez les Müller, les animaux vivent dans des conditions idéales.

550 kg et 27 mois, qui est venu se coller contre lui comme un chien. «On verra demain si c'est toi ou Boris qui sera tué, mais je te le promets, tu ne sentiras rien», lui a soufflé Nils. «C'est toujours très difficile pour moi de tuer des animaux que j'ai vus naître, que j'ai élevés. Mais c'est parce que je les aime que je tiens à respecter le cercle complet de la vie et à les tuer moi-même», soutient ce grand gaillard au sourire engageant. Difficile de croire que ce garçon a été végétarien pendant vingt ans, principalement en réaction contre le traitement infligé aux animaux dans les abattoirs. Aujourd'hui, il ne mange que la viande qu'il produit lui-même. «Hors de ma ferme, je reste végétarien.» A l'entendre, les abattoirs industriels sont des lieux où les bêtes meurent mais l'humanité des hommes aussi, «il n'y a que les machines qui restent vivantes». Nils Müller cite souvent

Kant, le grand philosophe allemand pour qui la cruauté qu'on inflige aux animaux porte atteinte à notre propre humanité. C'est son credo.

Revenons à nos moutons, ou plutôt à nos bœufs, dont l'un va passer dans quelques instants de vie à trépas. Le vétérinaire qui vient d'arriver devra constater son décès et sa bonne santé ainsi que le boucher qui procédera un peu plus tard à la découpe de la bête dans un petit abattoir communautaire à moins de 1 kilomètre de cette ferme de 15 hectares. «Trois professionnels sur place à chaque abattage pour un seul animal, c'est unique au monde», relève Nils. La remorque spéciale est prête, munie d'un treuil qui permet de hisser un cadavre d'une demi-tonne. Une fois la bête morte, il faudra procéder à la saignée en moins de 90 secondes pour que le sang ne coagule pas à l'intérieur.

Sept heures ont sonné. Après nous avoir demandé de nous éloigner le temps de la mise à mort, «par respect pour l'animal qui va mourir, ce n'est pas un show», Nils pose son coussin sur le rebord de l'affût, ferme un œil et vise son troupeau en suivant le déplacement des bêtes. «Je trace une croix entre les yeux et le front quand la bête est en position frontale.» Pan! En moins de cinq minutes, c'est Rigoletto qui

«LE PLUS GRAND STRESS POUR L'ANIMAL EST D'ÊTRE SÉPARÉ DU TROUPEAU»

NILS MÜLLER

●●● s'écroule. L'éleveur redescend de son mirador sans cacher son émotion. «Tu es mort dedans si tu n'éprouves plus d'émotion à leur enlever la vie. Ce n'est jamais banal, le jour où cela le deviendra, j'arrêterai ce boulot!»

180 francs le kilo

Mais pas le temps de s'apitoyer. D'ailleurs, une fois la bête à terre, ce n'est plus de Rigoletto mais d'un numéro qu'il s'agit, une sorte de transmutation psychologique s'opère, l'âme est partie, explique l'éleveur. Et c'est ce numéro que Nils et Claudia inscriront sur tous les morceaux de leur bœuf une fois conditionné sous forme de steaks, hamburgers ou saucisses. La côte de bœuf est à 120 francs le kilo, le filet à 180 francs: «C'est 20 à 30% plus cher que le prix ordinaire, mais c'est le prix à payer pour manger une viande qui a été heureuse de sa naissance à sa mort.»

Rien à voir avec les 1000 bœufs américains qu'on tue chaque jour après seulement quatre mois d'engraissement dans ces fermes californiennes où il a travaillé durant ses années de bouurlingue autour du monde. Expérience qui lui a permis de se forger une conviction: il ne pratiquera jamais d'élevage intensif, ni ne donnera d'hormones de croissance ou de soja transgénique à ses bêtes. «Mes vaches ne mangent que de l'herbe et du foin toute l'année.» On est loin du Japon, du bœuf de Kobe à 700 francs le kilo, très prisé des bobos en mal d'exotisme, mais devenu aveugle et diabétique à cause du glucose dont on enrichit sa nourriture. «Il faut manger moins souvent de la viande, dit Nils, mais de la viande de qualité.» Une profession de foi insolite dans la bouche d'un éleveur, qu'il répétera plusieurs fois dans ce petit abattoir où le boucher s'est mis à dépecer la bête. «Un art noble qui s'est perdu», déplore le paysan, qui lui prête main-forte. «Parce que nous travaillons à la main, nous allons récol-



Fait maison
Le nom de cette ferme de 15 hectares, Zur Chalte Hose («au vieux pantalon»), est devenu une marque de fabrique.

**0%
STRESS**

L'ÉLEVEUR TUE DIX VACHES PAR AN, SUR UN TROUPEAU D'ENVIRON 40 TÊTES. LES ANALYSES DE SANG PRATIQUÉES SUR LA BÊTE AVANT SA MISE À MORT ONT DÉMONTRÉ QU'ELLE NE RESSENTAIT AUCUNE ANGOISSE.

«IL Y A CENT ANS, TOUT LE MONDE TRAVAILLAIT COMME NOUS»

CLAUDIA ET NILS MÜLLER

ter environ 280 kilos de viande sur ce bœuf, alors qu'on en récupère beaucoup moins dans un abattoir industriel.» Et Nils de détailler le foie «avec une graisse bien blanche, la qualité des quatre estomacs». L'opération ne doit pas durer plus de quarante-cinq minutes. A peine les deux moitiés de Rigoletto rangées dans un frigo à refroidissement lent, Nils et son boucher vont s'atteler à nettoyer les intestins à la main avec du citron et du sel pour les futures tripes qui mijoteront toute la journée dans les casseroles de la ferme. «C'est physique, n'est-ce pas? On n'imagine pas tout ce travail quand on mange son filet en trois minutes!» Rien ne se perd chez les Müller. Claudia a prélevé le fiel avec laquelle elle fera du savon. Le boucher exhibe soudain le pénis de Rigoletto qui sera séché puis frit à la façon d'un calmar.

Droit au sexe

Il arrive à Nils de croiser le fer idéologique avec des véganes. «Pour moi, ils ont perdu, comme ceux qui défendent l'élevage industriel, le sens de la nature et de la culture. Nous sommes des êtres omnivores, nous avons des canines.» A ses yeux, l'idée, émise par certains véganes, de donner la pilule aux animaux qu'on ne mangerait plus pour les empêcher de se reproduire est totalement aberrante. «Il y a 40% de prairies à herbe dans le monde, si les animaux ne les broutent plus, elles vont disparaître au profit des forêts!» Lui-

même revendique d'ailleurs pour ses vaches le droit aux joies du sexe, «qui font partie de la vie». Par conséquent, pas d'insémination artificielle à Zur Chalte Hose («au vieux pantalon», le nom de sa ferme), mais un taureau fringant loué plusieurs mois pour engrosser les femelles.

Le Zurichois le reconnaît volontiers, ce mode d'élevage à taille humaine ne permet de dégager qu'un petit salaire, mais l'idée n'est pas de s'enrichir. Il ne s'en sortirait pas sans les soirées dégustatives organisées une fois par mois en dehors de la vente de produits à la ferme. Dans leur salle à manger et leur grange redécorée pour l'apéro façon carnaval de Venise avec lustres en cristal, Nils et Claudia servent à

leurs hôtes des plats gastronomiques issus de leur bétail. «Comme ça, on peut voir directement d'où vient le steak. C'est l'enclos à côté des canards et des cochons.» Des cochons laineux de Croatie qui s'ébattent en semi-liberté et qu'il aimerait aussi un jour pouvoir tuer lui-même.

S'il témoigne aujourd'hui, c'est par souci de faire des émules. Ce type de petit élevage respectueux du bien-être animal est l'avenir d'un petit pays comme le nôtre, argumente-t-il. Ils sont moins de dix en Suisse actuellement à marcher sur ses traces, dont un éleveur de highlands neuchâtelois, essentiellement parce que les cornes de ses animaux posaient un problème technique dans les abattoirs tradi-

tionnels. Mais grâce à l'expérience de Nils, la législation pourrait bientôt changer et inclure un droit à abattre soi-même ses bêtes, même si le cahier des charges reste très contraignant. Une trentaine d'éleveurs venant de quinze cantons alémaniques et du Valais ont déjà fait part de leur intérêt. L'Institut de recherche de l'agriculture biologique, qui a suivi de près l'expérience de Forch, a mesuré le niveau de stress des vaches de Nils avant la mise à mort. Les teneurs en lactate, adrénaline et cortisol ont prouvé que l'animal ne ressent aucune angoisse au moment du coup de fusil fatal. Et la qualité de la viande s'en ressent, bien évidemment.

Avant de nous quitter, l'éleveur philosophe fait visiter ses installa-

Table d'hôtes
Une fois par mois, Claudia et Nils organisent des repas à la ferme avec leurs produits dans la grande salle à manger décorée avec goût.

tions high-tech pour la conservation des entrecôtes, steaks et saucisses, dont il coupe un bout à notre intention. La rondelle fond dans la bouche et le goût de la bête est à la fois fin et prégnant. Il a appris en Italie l'art de confectionner les salamis et vous parle de son culatello, vieilli deux ans dans une vessie de porc, comme «du meilleur jambon du monde». Sans parler des côtes de bœuf derrière la vitre de l'armoire frigorifique qui ont appartenu à l'animal tué le mois dernier. Nils les regarde avec la fierté d'un œnologue face à un Romanée-Conti millésime 1945. «Il y a cent ans, tout le monde travaillait comme nous. Aujourd'hui, en 2019, c'est dommage, on est un peu regardés comme des Indiens.» ■

