

2 Récit du Samedi

Il tue ses bœufs les yeux dans les yeux

ANIMAUX Le Zurichois Nils Müller a été végétarien pendant vingt ans. Aujourd'hui, ce paysan philosophe élève des bœufs qu'il abat lui-même dans son pré. Un mode de mise à mort qui fait l'objet d'une autorisation exceptionnelle

CÉLINE ZÜND
@letemps

Ce sont de petits bœufs massifs sans cornes, au poil roux ou noir et à l'air sympathique. Des écossais de la race Angus. Une fois par mois, au lever du jour, Nils Müller prend son fusil, un magnum de calibre 22 millimètres. Il fait entrer ses plus belles bêtes dans un enclos de 10 mètres carrés, dans le pré où elles broutent d'ordinaire. Il monte sur un affût en bois, à cinq mètres du troupeau, vise, tire, une fois. «Je ne choisis pas lequel d'entre eux je vais tuer, je laisse le hasard décider», explique-t-il. Ce sera le premier qui fera face à l'homme assez longtemps. L'animal s'effondre, touché sur le haut du front, entre les yeux. A ses côtés, le troupeau tressaille à peine, comme si rien ne s'était passé. La scène, visible dans un vidéo sur le site du paysan, ne dure que quelques minutes.

Mais il a fallu plusieurs années à Nils Müller, pour rendre ce scénario possible. Le Zurichois est le premier paysan, en Suisse, autorisé à pratiquer l'abattage au pré. «Je vois naître et grandir mes animaux. Je souhaite prendre la responsabilité de les tuer», dit-il. Lorsqu'il a réclamé le droit de tuer lui-même ses bœufs sur sa propriété, les autorités vétérinaires ont d'abord dit non, au motif que la loi ne le permettait pas. Il est revenu à la charge avec un avis juridique de 30 pages rédigé par deux avocats - prêts à déposer un recours devant le tribunal en cas de nouveau refus. Cela n'aura pas été nécessaire. Il reçoit, en 2014, une première autorisation, pour dix bêtes. En juin, son droit de tuer a été renouvelé jusqu'en 2018.

«Nous utilisons l'animal entier»

Ce mercredi, Nils Müller a abattu son douzième bœuf. Dans la cour de sa ferme, une grande marmite bouillonne. A l'intérieur, l'estomac de la bête morte le matin même. Le paysan soulève le couvercle, laissant s'échapper un fumet âcre, puissant. Dans une petite pièce, non loin de là, une table en marbre où seront découpées les autres parties du bœuf. «Nous utilisons l'animal entier. Si ce n'était pas le cas, nous perdriions notre honneur.» Nils Müller et sa compagne, Claudia, vendent leur viande dans leur épicerie les vendredis et samedis, et ils la servent à leurs hôtes lors de grands festins donnés, une fois par mois, dans leur restaurant. Les bêtes naissent, grandissent, meurent et sont mangées à la ferme. Du pré à l'assiette, «la boucle est bouclée», aime dire le paysan.

C'est un grand homme élancé de 39 ans aux cheveux noirs et aux yeux gris. Il plaide pour une consommation consciente et de qualité, critique la course au rendement et l'abattage en série, qui «désanimalise» les bêtes. «Ma viande coûte 20 à 30% plus cher que les meilleurs morceaux chez Globus, précise-t-il. Ce n'est pas un produit de tous les jours. Mais l'homme n'a pas besoin de manger de la viande au quotidien. Nous ne sommes pas des chats, nous sommes des omnivores à tendance végétarienne.»

Pendant vingt ans, Nils Müller a été végétarien, comme son père. Enfant, il vivait parmi les bêtes qu'il a apprises à aimer, sans rien ignorer de la façon dont on les tue. A côté de la maison où il a grandi se trouvait un abattoir. Il guettait la mise à mort. Il a forgé peu à peu sa conviction que cette méthode, trop brutale, ne l'autorisait pas à manger de la viande.

Il n'a pas l'impression de retourner sa veste, mais d'avoir fait un pas de plus. «Bannir la viande, c'est du pur boycott, une manière de s'opposer à l'abattage industriel. Ce n'est pas le fin mot de l'histoire. Pour cultiver des

REPORTAGE



légumes ou du soja, on répand des pesticides, on rase des forêts, on tue des bêtes aussi. La mort fait partie de la nature. Celui qui n'a pas compris cela n'a pas compris la vie. Mais nous avons besoin d'une production qui respecte l'environnement.»

Il ne partage pas la vision antisépéciste du monde, qui rejette la domination de l'homme sur la bête. Nils Müller est convaincu de la supériorité de l'être humain sur le monde animal. Une position qui le force, selon lui, au respect. Il cite Platon et Heidegger, et la nécessité de passer de la théorie à l'acte. «L'humain est doué de morale. C'est bien pour cela qu'il ne devrait pas se comporter comme un prédateur, mais se servir de son sens éthique dans son rapport à la nature. Nous savons que les animaux sont sensibles à la douleur. Notre devoir est de les épargner.»

Une mise à mort sous surveillance

C'est l'un des objectifs de l'abattage au pré: éviter le stress à l'animal. Tout doit se dérouler selon un rituel qui ne laisse rien au hasard. A chaque fois, le vétérinaire cantonal

est présent, ainsi que le boucher du village, devenu le partenaire de Nils Müller. La balle utilisée doit être assez grosse pour pénétrer dans le crâne et provoquer l'étourdissement et la mort cérébrale, mais pas trop, afin de ne pas ressortir et risquer de créer un dommage collatéral. Dès que l'animal s'effondre, le fermier a 90 secondes pour soulever son corps et le suspendre, avant de commencer à saigner la bête. La coupe doit se faire avec deux couteaux différents: le premier pour sectionner la peau au niveau du cou, le second pour entailler l'artère la plus grosse. Une fois ouvert, l'animal ne touche plus le sol, il est embarqué sur une camionnette dédiée au transport du cadavre, jusque vers une chambre froide. Des chercheurs du FiBL, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique, ont suivi le processus pendant plusieurs mois, étudiant l'attitude des bêtes et leurs paramètres sanguins. Les résultats seront bientôt publiés. D'après l'un des responsables du monitoring, Eric Meili, ils sont sans équivoque: «Il n'y a aucun stress animal.»

Nils Müller a reçu des menaces de

mort de militants de la cause animale, mais aussi le soutien financier de l'organisation de défense des bêtes, Quatre pattes. Il a vu s'abattre sur lui la fureur du lobby des producteurs de viande, qui redoutent de voir les campagnes suisses se transformer en Far West. L'abattage au pré, pourtant, est condamné à rester une pratique de niche très surveillée.

Une enfance à la ferme

Le Zurichois vit sur la Goldküste, à Forch. Son père travaillait dans la finance. Lui aurait pu être banquier ou trader, avec villa et Lamborghini dans le garage. Au lieu de cela, il a décidé de devenir fermier. Il roule en tout terrain, porte une combinaison de chasseur et des bottes. Parce que ses parents souhaitaient qu'il grandisse à la campagne, il a passé son enfance dans les Grisons. A 8 ans, il fait des crasses avec des garçons du village. Pour le remettre dans le droit chemin, sa mère l'envoie dans la ferme du voisin. La punition se transforme bientôt en passion. Il y retourne, volontairement, et veut tout savoir du travail du paysan. A l'âge de 16 ans, il décide d'en faire son

métier et commence un apprentissage d'agriculteur.

Son CFC en poche, il a de l'ambition, mais pas d'exploitation familiale à reprendre. Il voyage en Normandie, en Australie, en Amérique du Sud, pour observer les pratiques agricoles dans le monde. En Californie, il visite une ferme géante de 100 000 bœufs, nourris au soja transgénique et aux hormones: mille animaux abattus chaque jour à la chaîne. «Ces bêtes-là grossissent comme des ballons et sont tuées après quatre mois.» Nils Müller revient en Suisse avec la conviction qu'il faut faire exactement l'inverse. «Nous sommes minuscules, il nous est impossible de concurrencer la viande étrangère. Par contre, on sait faire de la qualité. On ne peut pas réfléchir en simple businessman. Il faut être stratégique.» Son cheptel compte 45 bêtes, dont 15 mâles et 15 vaches, et il ne souhaite pas l'agrandir.

ADRESSES

Gourmet
La viande de Nils Müller se déguste au restaurant Maison Manesse, à Zurich, qui sert une cuisine expérimentale très spectaculaire.

Où?
Hopfenstrasse 2, Manesseplatz, 8045 Zurich
+41 44 462 01 01

Boutique
La ferme de Nils Müller, Zur Chalthe Hose, se trouve à Forch, Hohrütstrasse 12, +41 44 918 04 46, mail@zurchaltheose.ch

Depuis sa cabine de bois, Nils Müller choisit l'animal à abattre au hasard: ce sera le premier qui lui fera face assez longtemps. (RENÉ RUIS)

Le meilleur steak possible

Nils Müller revient à la viande par la gastronomie, son deuxième univers. Il sait comment produire de la nourriture, il veut désormais apprendre à la servir. Après une formation à l'école hôtelière des Grisons, il fait un stage dans la cuisine du chef André Jaeger, au Fischerzunft, à Schaffhouse, 19 points au GaultMillau. Peu à peu, il goûte la chair et développe son palais. De végétarien, il devient amateur de viande. «Il y a sept ans, je n'aurais jamais pu imaginer tuer. Le plus grand obstacle est émotionnel. C'est tragique, parce que je me suis occupé de cet animal pendant deux ans. Mais beau aussi, car je lui ai permis de garder sa dignité jusqu'au dernier moment.»

Sa quête de la méthode la plus juste pour tuer une bête tient aussi à cela: il veut créer le meilleur steak possible. Dans le pré, en compagnie du troupeau, l'animal est surpris par la mort. Contrairement à ceux qui sont conduits à l'abattoir, il n'a pas le temps d'avoir peur et de générer les hormones de stress qui altèrent le goût de sa chair.

Au moment de découper ses premières pièces de bœuf, Nils Müller s'étonne. Elles ne ressemblent pas aux morceaux de choix, marbrés de gras, qu'il connaissait jusqu'ici. «J'ai changé d'avis sur la viande de luxe. La meilleure est celle des animaux qui paissent et qui sont abattus sans stress. Tout le reste n'est qu'étiquette.»

Ses banquets attirent une clientèle chic de la Goldküste, mais pas seulement. «On me dit que je fais de la viande pour les riches. Ce n'est qu'une demi-vérité. Les millionnaires, s'ils n'ont pas de conscience du respect animal, ne dépenseront pas un centime pour mes produits.» Certains de ses clients ont des petits budgets, mais ils sont prêts à se priver de steak haché du supermarché pour pouvoir s'offrir une belle pièce. D'autres encore, «trente à quarante», assure Nils Müller, étaient des végétariens. «Ce sont eux qui me font le plus plaisir.»

Les Angus de Nils Müller sont servis dans un restaurant, la Maison Manesse à Zurich, qui a fait de l'offre locale, bio et éthique un argument marketing. Au nouveau client, le serveur explique avec son plus bel accent français que la bête a été tuée en troupeau, sans stress. Il n'entre pas trop dans les détails. Certains mangeurs ne veulent rien savoir de la façon dont le steak arrive dans leur assiette.

Ce mercredi soir, le chef sert de l'échine de bœuf, cuite durant 72 heures, puis passée au grilet servie avec une sauce au whisky. Le goût est puissant, intense. La chair est tendre, avec juste ce qu'il faut de graisse pour en relever la saveur. Le paysan n'a pas menti. Sa viande a du mordant. ■