



<p>MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR DE L'OUTRE-MER ET DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES</p>	<p>MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE</p> <p>Direction générale de l'alimentation Service de l'alimentation Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments Bureau des établissements d'abattage et de découpe</p> <p>Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p>
<p><b>CIRCULAIRE</b> <b>DGAL/SDSSA/C2009-8009</b> <b>Date: 02 novembre 2009</b></p>	

LE MINISTRE DE L'INTÉRIEUR  
DE L'OUTRE-MER  
ET DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

LE MINISTRE DE L'ALIMENTATION,  
DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Nombre d'annexes : 8

à

MESDAMES ET MESSIEURS LES PRÉFETS DE RÉGION  
MESDAMES ET MESSIEURS LES PRÉFETS

Objet : célébration de la fête religieuse musulmane de l'Aïd al Adha

Mots-clés : fête religieuse musulmane , Aïd al Adha, célébration, CFCM

**DESTINATAIRES**

Mesdames et Messieurs les Préfets de région  
Mesdames et Messieurs les Préfets

La célébration de la fête religieuse musulmane de l'Aïd al Adha aura lieu autour du 27 novembre 2009. La date précise sera annoncée par le Conseil Français du Culte Musulman (CFCM) une dizaine de jours avant la date effective.

La création du CFCM le 3 mai 2003, suivie de celle de Conseils Régionaux du Culte Musulman (CRCM) dans chaque région administrative <sup>1</sup>, a impliqué une gestion nouvelle des relations entre les services préfectoraux et la représentation de ce culte, notamment en ce qui concerne l'organisation de l'Aïd al Adha. Il convient donc d'associer dans votre département des représentants du CRCM aux réunions de concertation organisées avec vos interlocuteurs habituels. De même sera-t-il nécessaire, toujours en liaison avec ces représentants, de mettre en place une coordination régionale pour résoudre les questions liées à l'Aïd al Adha, en associant aux réunions de préparation tous les acteurs concernés et notamment le secteur de la distribution (boucheries, GMS).

Depuis plusieurs années, des instructions vous sont données en vue de concilier le profond attachement des musulmans à l'accomplissement de ce rite avec les dispositions réglementaires en matière de santé publique telles que définies notamment dans le livre II titre III du Code rural relatif au contrôle sanitaire des animaux et aliments (en particulier les articles R.231-15 et suivants), de protection animale telles que définies notamment dans le livre II titre I<sup>er</sup> chapitre IV relatif à la protection des animaux (en particulier les articles R.214-63 à R.214-79) et de respect de l'environnement. Les dispositions pénales correspondant aux articles précités sont mentionnées entre autre aux articles R.237-2 et R.215-8. Les articles du Code rural relatifs à la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort imposent que l'abattage rituel s'effectue en abattoirs et prohibe la mise à disposition de locaux, terrains, installations, matériels ou équipements qui permettraient l'abattage en dehors de ceux-ci. De la même façon, cet abattage est réalisé par des sacrificateurs habilités par l'une des trois mosquées agréées (Mosquée de Paris, Mosquée d'Evry et Mosquée de Lyon) et l'immobilisation des animaux doit être assurée par un procédé mécanique excluant toute contention manuelle. La contention doit être maintenue pendant un délai suffisant pour atteindre la perte de conscience de l'animal avant que les opérations d'habillage des carcasses ne débutent.

En ce qui concerne les sacrificateurs habilités, vous vous attacherez à vérifier au préalable que les abattoirs confieront l'égorgement des animaux à des sacrificateurs titulaires d'une carte en cours de validité, délivrée par l'une des trois mosquées agréées. La désignation d'un sacrificateur par la Préfecture doit rester exceptionnelle.

Dans les zones où la capacité d'abattage est insuffisante, voire nulle, la recherche d'établissements susceptibles de répondre aux demandes devra être systématiquement étendue aux régions mieux pourvues. Il vous est possible également, en l'absence d'abattoir à proximité, et après une analyse précise des besoins locaux, d'envisager l'aménagement d'abattoirs temporaires pour ovins agréés pour la durée de l'Aïd al Adha, répondant aux exigences que rappelle l'annexe II de la présente circulaire. Vous veillerez à ce que ces abattoirs répondent strictement aux exigences de l'annexe II de la présente circulaire. Leur financement pourra être assuré par des partenaires privés, éventuellement en liaison avec les communautés ou associations musulmanes. Ces abattoirs temporaires répondant à des normes strictes ne doivent pas être confondus avec les sites dérogatoires interdits depuis l'Aïd al Adha de 2002.

De même, vous pourrez favoriser, en concertation avec les CRCM et les associations musulmanes, d'une part l'étalement des abattages sur trois jours, et, d'autre part, l'organisation de marchés en vif, avec transport des animaux par des professionnels agréés pour le transport des

---

<sup>1</sup> La région Ile-de-France est partagée en trois « régions » : Ile-de-France Ouest (Yvelines et Val d'Oise), Ile-de-France Est (Seine-et-Marne et Essonne) et Ile-de-France Centre (Paris et la petite couronne).

animaux vivants en application du L.214-12 du Code Rural, puis abattage en abattoir agréé et retour des carcasses vers les consommateurs.

Vous laisserez le soin à vos interlocuteurs musulmans de rappeler aux fidèles les pratiques de substitution à l'abattage sur place.

Vous insisterez aussi, en particulier, lors des réunions de concertation, sur les risques sanitaires que présente la consommation de carcasses non inspectées par les services vétérinaires et sur les mesures de lutte contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles que sont le retrait et la destruction systématiques des matériels à risque spécifiés (MRS). En effet le retrait des MRS, qui s'applique aux animaux des espèces bovine, ovine et caprine, constitue, en termes de santé publique, la mesure de sécurité essentielle au regard du risque de transmission des encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles.

**Cette année, vous renforcerez, dans les jours qui précèdent l'Aïd al Adha, les contrôles dans les centres de rassemblement.**

Concernant les conditions de transport des animaux, vous vous attacherez à vérifier que celles-ci sont compatibles avec les impératifs biologiques de l'espèce et avec les prescriptions réglementaires relatives au bien-être des animaux, notamment l'article R.214-17 du Code rural.

Concernant l'identification des animaux, vous veillerez à faire respecter les règles d'identification, de **remplissage des documents de circulation** et de déclaration des détenteurs d'animaux auprès de l'Établissement départemental de l'Élevage telles que définies aux articles L.212-6 à L.212-8 du Code rural. Vous veillerez également à une application stricte de l'article L.221-4 du Code rural en présence d'un animal non identifié et dont la traçabilité sanitaire est perdue. Cette mise en œuvre de la réglementation est particulièrement importante dans le cadre de l'Aïd al Adha, qui génère un brassage important d'animaux de provenances différentes. Vous serez particulièrement vigilant à ce que le L.221-4 soit bien appliqué aux animaux non identifiés qui auraient été mis, pour des raisons pratiques, dans une fourrière mise à disposition par les associations de protection animale. Aucune dérogation à cette application du L.221-4 ne sera accordée à l'avenir, eu égard au risque sanitaire majeur que le déplacement d'animaux non identifiés génère. **En raison de la mise en place récente de la traçabilité par lot, les oublis de notifications de mouvements par lot ne feront en revanche l'objet que d'un simple rappel réglementaire cette année.**

Concernant les mouvements des animaux, ils devront tenir compte des mesures restrictives mises en place au titre de la fièvre catarrhale ovine.

Le jour même, la sévérité la plus grande devra être exercée à l'encontre des contrevenants, en veillant, chaque fois que cela sera nécessaire, à la mise en œuvre des sanctions prévues par la réglementation en vigueur. En outre, afin d'éviter tout projet de sites hors abattoirs, il paraît utile de mettre en place une information adaptée, avertissant dès à présent les propriétaires et les organisateurs de sites potentiels des sanctions qu'ils encourent. La plus grande vigilance et la mobilisation de l'ensemble des services de l'Etat concernés doit, cette année encore, être particulièrement forte sur les sites d'abattage clandestins qui constituent autant de contournements de la volonté des pouvoirs publics de normaliser la pratique de l'Aïd al Adha. Vous veillerez à faire constater de telles pratiques dans les meilleurs délais et demanderez aux services de recourir aux sanctions prévues par la réglementation, notamment avec des signalements au Procureur de la République.

Vous trouverez en annexe I de la présente circulaire les dispositions particulières de fonctionnement des abattoirs pérennes et temporaires, en annexe II les exigences relatives au fonctionnement et à l'agrément des abattoirs temporaires, en annexe III la fiche d'information à l'attention des acheteurs et consommateurs de carcasses d'ovins de moins de 12 mois et de plus de 13 kg achetées auprès d'un abattoir agréé, en annexe IV la plaquette d'information à destination des sacrificateurs dans le cadre de la fête de l'Aïd al Adha et, en annexe V, la liste des abattoirs agréés pour l'abattage d'ovins et/ou de bovins.

Il vous sera possible, afin d'assurer le strict respect de la réglementation en matière de détention et de mouvement d'animaux, d'envisager la mise en œuvre d'arrêtés préfectoraux, dont un modèle figure en annexe VI.

Vous veillerez à ce que les éléments mentionnés en annexe VII de la dite circulaire apparaissent dans les procès verbaux qui seront établis dans chaque département. Ces renseignements devront être adressés par courrier électronique, avant le 1<sup>er</sup> mars 2010, au Ministère de l'intérieur, de l'outre-mer et des collectivités territoriales et au Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche selon les modalités indiquées dans la même annexe.

Les exploitants des abattoirs seront eux-mêmes destinataires de la présente circulaire par l'entremise de leurs fédérations.

Enfin, vous veillerez à communiquer une copie de la présente circulaire aux CRCM.

**Brice HORTEFEUX**

**Bruno LE MAIRE**

**ANNEXE I**

**DISPOSITIONS PARTICULIERES DE FONCTIONNEMENT DES  
ABATTOIRS PERENNES ET TEMPORAIRES LORS DE LA FETE DE  
L'AÏD AL ADHA DE NOVEMBRE 2009**

## Conditions générales de fonctionnement et dérogations accordées vis à vis des dites conditions dans le cadre de l'Aïd-al-Adha :

- Les abattoirs doivent disposer d'un agrément communautaire (*Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale*), loco-régional (*Arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches*) ou temporaire. L'agrément loco-régional ne sera plus en application à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2010.
- La capacité d'abattage des abattoirs loco-régionaux est limitée à 1000 UGB (Unité Gros Bétail) par an avec un maximum de 20 UGB par semaine en application de l'article 37 de l'arrêté du 17 mars 1992 *relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements*. L'article 38 de ce même arrêté prévoit toutefois que ces établissements peuvent déroger à la limite hebdomadaire de 20 UGB pour tenir compte de l'importante demande liée aux fêtes religieuses. De plus, dans le cas où la limite des 1000 UGB par an serait dépassée en raison des nombreux abattages liés à l'Aïd-al-Adha, il conviendra de faire abstraction, dans le calcul du nombre total d'UGB abattus dans l'année, de la production liée spécifiquement à cette fête.
- Une dérogation quant au fonctionnement de l'abattoir peut être accordée dans le cadre de l'Aïd-al-Adha : il s'agit de la sortie des carcasses d'ovins de l'abattoir à une température supérieure à +7°C à cœur. Il conviendra de veiller à ce que cette dérogation ne s'applique à chaque carcasse concernée que pour une durée limitée et dans une gamme de température compatible avec un objectif élevé de maintien de la sécurité alimentaire. Cette disposition exceptionnelle liée à l'Aïd-al-Adha concerne l'ensemble des départements français, y compris ceux qui ne possèdent pas d'abattoirs, dans la mesure où des carcasses peuvent y transiter. Cette dérogation peut également être appliquée aux carcasses de bovins de moins de 48 mois (elle ne concerne pas les bovins consignés en attente du résultat du test de dépistage vis-à-vis de l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine).
- L'inspection *ante mortem* des animaux doit être assurée de façon systématique, aussi bien dans des objectifs sanitaires, de protection animale, que de contrôles de l'identification des animaux.
- L'abattage rituel peut déroger à l'étourdissement avant abattage dans la mesure où une immobilisation par un procédé mécanique est réalisée et maintenue pendant toute la durée de la saignée (à titre indicatif le rapport de l'AESA indique des durées de saignée d'environ 20 secondes pour les ovins). En l'absence d'une immobilisation mécanique, l'étourdissement est obligatoire : l'étourdissement électrique est alors recommandé en raison de son caractère réversible.
- Il est de la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir de s'assurer de l'habilitation des sacrificateurs par la présentation d'une carte délivrée par l'un des seuls organismes religieux agréés (Mosquées de Paris, de Lyon ou d'Evry). De même, il s'assure que les sacrificateurs ont reçu une formation aux règles d'hygiène et de protection animale. Les sacrificateurs doivent maîtriser l'usage du matériel mécanique permettant l'immobilisation, Celle-ci est assurée par un procédé limitant toute souffrance aux animaux et garantissant la réalisation d'une saignée rapide et efficace ; ainsi les simples berces qui ne satisfont pas à ces critères doivent être exclues. Enfin, l'égorgeage doit être réalisé rapidement après immobilisation, à l'aide d'un couteau aiguisé et adapté à la taille de l'animal.
- La sortie d'animaux vivants de l'abattoir en fin d'Aïd-al-Adha (animaux non abattus) est strictement interdite.

- Aucune dérogation ne pourra être accordée quant à la libération des carcasses de bovins avant connaissance du résultat du test de dépistage vis à vis de l'ESB.
- Aucune dérogation ne pourra être accordée quant à la remise au consommateur de carcasses de bovins de plus de 30 mois avec présence de colonne vertébrale (Matériels à Risque Spécifiés). Les colonnes vertébrales des carcasses de bovins de plus de 30 mois doivent être retirées dans un atelier de découpe agréé ou dans une boucherie autorisée.

### **Récupération d'abats et gestion des déchets**

- La récupération des pansettes vertes (non blanchies), vidées et lavées, est tolérée pour les abattages de l'Aïd-al-Adha.
- La récupération des langues et des abats blancs (autre que la pansette verte) ne pourra être effectuée que dans le strict respect des exigences réglementaires en vigueur concernant le retrait des MRS retrait des amygdales, de l'iléon et du duodénum.
- La déméduation des ovins de plus de 12 mois est obligatoire et pourra être effectuée par aspiration ou après fente (dans ce dernier cas, la traçabilité des deux demi-carcasses devra être clairement établie).
- La déméduation des ovins de moins de 12 mois et de plus de 13 kg devant être effectuée avant la remise directe au consommateur, il a été convenu que, par dérogation à la règle existante, celle-ci pourrait être réalisée par le chef de famille sous réserve que celui-ci soit correctement informé de l'importance de cette mesure. Vous trouverez en annexe I la fiche d'information, rédigée en français et en arabe, qui accompagnera les carcasses de cette catégorie d'animaux lors de leur sortie de l'abattoir.

### **Pesée fiscale et perception des taxes, redevances et cotisations dans ces abattoirs temporaires**

- La pesée fiscale reste obligatoire pour l'ensemble des abattoirs concernés par l'Aïd-al-Adha (calcul des taxes), quel que soit le mode de facturation (prestation forfaitaire ou au poids).
- L'ensemble des taxes, redevances et cotisations dues par l'abatteur est la suivante :
  - redevances sanitaires (abattage, découpe, résidus),
  - INTERBEV,
  - fonds de l'élevage,
  - taxe d'abattage.
- Ces taxes ne peuvent en aucun cas être financées par une tierce partie (commune par exemple).
- Les exploitants des abattoirs bénéficiant d'un agrément temporaire devront s'acquitter des taxes légales, redevances et cotisations en vigueur. Les redevances sanitaires sont calculées en fonction du nombre de têtes abattues.

### **Gestion du personnel et du public**

- Les personnes désirant assister à l'abattage de leur mouton ne doivent pas avoir accès à la chaîne d'abattage. Il pourra être envisagé, dans la mesure du possible, de leur permettre d'assister au sacrifice (derrière des vitres, par exemple).
- Une concertation préalable entre l'exploitant de l'abattoir et les services vétérinaires devra avoir lieu afin d'organiser au mieux la planification des abattages, sachant que les services vétérinaires doivent être présents tout au long des inspections *ante* et *post mortem*.

- Il est de la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir d'assurer la sécurité des personnes à l'intérieur de son exploitation : personnel de l'abattoir, personnel d'inspection, public. Ainsi la vitesse de chaîne, l'aisance des interventions aux postes d'inspection, la présence de parking pour le public sont des points à surveiller particulièrement. Une vigilance accrue relative aux règles d'hygiène et de sécurité du personnel (casques, gants...) sera nécessaire dans les abattoirs temporaires.
- Il sera possible d'envisager, en collaboration avec les instances religieuses concernées et après accord de l'exploitant de l'abattoir, le déroulement de la prière sur le site de l'abattoir afin de permettre le démarrage des sacrifices le plus tôt possible le 1<sup>er</sup> jour de l'Aïd-al-Adha (pas de perte de temps après la fin de la prière liée au trajet entre la mosquée et l'abattoir que doivent effectuer les sacrificateurs). Il conviendra alors de prévoir l'ensemble des mesures de protection civile adéquates (sécurité des personnes).

**ANNEXE II**

**MODALITES D'AGREMENT ET DE FONCTIONNEMENT  
DES ABATTOIRS TEMPORAIRES**

**Le nombre d'abattoirs temporaires agréés est en constante augmentation d'une année sur l'autre depuis 2004, alors que les capacités des abattoirs pérennes sont loin d'être atteintes lors de la fête de l'Aïd-al-Adha. Au-delà d'un certain nombre d'établissements, la disponibilité en personnel d'inspection dans les départements concernés pourrait être remise en question.**

**Dans un contexte possible d'épidémie de grippe A, avec une diminution envisageable des effectifs d'inspecteurs vétérinaires, la redistribution des inspections sur de nombreux sites serait tout à fait compromise.**

**Par ailleurs, le bilan de la fête de l'Aïd-al-Adha de 2008 fait état de nombreuses insuffisances dans les abattoirs temporaires ; ces éléments doivent justifier une délivrance exceptionnelle d'agrément à des structures temporaires.**

Le Préfet peut agréer, pour des abattages liés à une fête religieuse et pour une durée de quelques jours, des structures d'abattage temporaires d'ovins, sous réserve, d'une part, qu'il y ait un besoin local démontré et justifié en capacité d'abattage par le département et les départements limitrophes, et, d'autre part, que les conditions suivantes soient respectées :

- a) transmission d'un dossier de demande d'agrément par l'exploitant tel que décrit ci-dessous au minimum 2 mois avant le début de l'activité ;
- b) engagement de l'opérateur de limiter ses achats d'animaux vivants au besoin en carcasses préalablement défini ;
- c) engagement d'une mise sur le marché des produits limitée strictement au département d'implantation et aux départements limitrophes.

La marque de salubrité utilisée dans ces abattoirs temporaires peut être :

- soit l'estampille ronde décrite à l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994 ;
- soit l'estampille personnelle des vétérinaires inspecteurs décrite à l'article 19 de l'arrêté du 15 mai 1974 ;
- soit l'estampille hexagonale décrite en appendice 2 de l'annexe I du projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant.

La durée pendant laquelle le fonctionnement de l'abattoir temporaire est autorisé est fixée à 3 jours.

### **Procédure d'agrément sanitaire des abattoirs bénéficiant d'un agrément temporaire**

#### **Présentation d'un dossier de demande d'agrément au Préfet du département d'implantation de la structure (Direction Départementale des Services Vétérinaires)**

Le dossier présenté par l'exploitant et déposé au minimum 2 mois avant la fête religieuse doit comporter :

- i) la preuve de la nécessité d'un abattoir temporaire, intégrant le fait que les abattoirs pérennes avoisinants ne sont pas en capacité d'abattre les animaux concernés,
- ii) des plans cotés permettant de visualiser les différents locaux et équipements envisagés, les circuits des animaux, des produits comestibles et des déchets, des personnes (employés, services vétérinaires et clients),
- iii) un plan général qui présentera l'environnement de l'établissement : zones réservées au stationnement des véhicules, au parage des animaux...,
- iv) un descriptif des installations, des équipements et de leur fonctionnement. Une attention particulière sera portée aux modalités d'évacuation des sous produits d'abattage,

- v) les justificatifs de formation des personnes amenées à manipuler les animaux vivants,
- vi) une copie des cartes d'habilitation des sacrificateurs (délivrées par les mosquées agréées),
- vii) les aménagements qui permettront la réalisation de l'inspection *ante* et *post mortem* des animaux.

Une attention particulière sera apportée à la description des activités suivantes :

- viii) amenée et contention des animaux : le poste d'immobilisation et le matériel de contention seront décrits avec précision,
    - saignée des animaux, prélèvement de la moelle épinière,
    - tri des sous-produits : retrait et tri des MRS, des autres sous-produits,
    - modalité de stockage et fréquence d'enlèvement des sous-produits,
    - évacuation des effluents,
    - organisation de la chaîne : pour apprécier la cadence proposée, il conviendra de prendre en compte :
      - le type de chaîne et les compétences des personnels,
      - le tonnage maximal ou le nombre de têtes est précisé par l'exploitant dans le cadre de sa demande d'agrément.
- L'exploitant précisera les dispositions qu'il envisage de mettre en place afin d'éviter les nuisances environnementales ; en particulier les dispositions prises pour l'évacuation des sous-produits et des effluents ; les accords des organismes qui collecteront sous-produits et effluents seront joints au dossier (entreprises d'équarrissage, municipalité pour les stations d'épuration...).
  - L'exploitant précisera les mesures qu'il envisage de prendre en termes de sécurité des personnes.

### Phase d'essai de l'installation

Dès acceptation du dossier par le Préfet (Directeur Départemental des Services Vétérinaires), l'exploitant propose un essai de l'abattoir : l'abattoir est installé sur le site retenu pour le jour de la fête religieuse, afin que les accès des animaux, des particuliers, des véhicules de l'équarrissage ainsi que les raccordements aux réseaux d'assainissement puissent être appréciés. L'essai devra concerner un minimum de 20 animaux et permettra de valider le fonctionnement de la chaîne d'abattage et les compétences du personnel, y compris celles des sacrificateurs. Un agrément conditionnel et la marque de salubrité seront délivrés afin de permettre la réalisation de cette phase de test et la commercialisation des carcasses produites au cours du test.

Si l'essai est concluant, ou après amélioration du fonctionnement si des observations ont été faites par un vétérinaire officiel, l'abattoir se verra attribuer, pour la durée de la fête religieuse, un agrément temporaire par le Préfet du département d'implantation de l'établissement.

L'agrément est attribué pour la structure décrite, en un lieu défini, et pour un exploitant clairement identifié.

La liste des abattoirs agréés temporairement par les Préfets pour la fête religieuse sera publiée au bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

**La liste des abattoirs agréés dans chaque département devra parvenir à la DGAL (Bureau des établissements d'abattage et de découpe) au plus tard le 15 novembre 2009 en vue d'une publication au Journal Officiel avant le jour de l'Aïd-al-Adha.**

## **Pesée fiscale et perception des taxes, redevances et cotisations dans ces abattoirs temporaires**

Les exploitants des abattoirs bénéficiant d'un agrément temporaire devront s'acquitter des taxes légales, redevances et cotisations en vigueur. Les redevances sanitaires sont calculées en fonction du nombre de têtes abattues.

## **Respect de la réglementation en termes de protection de l'environnement**

Les abattoirs en fonctionnement durant la période de l'Aïd-al-Adha, qu'ils soient pérennes ou temporaires au titre de leur agrément délivré en application du code rural, relèvent de la rubrique 2210 de la nomenclature des installations classées, et, en fonction du tonnage abattu journallement, soit du régime de déclaration, soit du régime d'autorisation selon les seuils définis dans ladite rubrique.

Conformément au code de l'environnement, les dossiers de déclaration ou les demandes d'autorisation sont déposés en préfecture. Si l'exploitant d'un abattoir ne dispose pas de ladite autorisation, il peut bénéficier d'une autorisation temporaire en application de l'article R. 512-37 du code de l'environnement et doit respecter les prescriptions définies par l'arrêté ministériel du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous la rubrique n° 2210 « abattage d'animaux ».

**ANNEXE III**

**FICHE D'INFORMATION A L'ATTENTION DES ACHETEURS ET CONSOMMATEURS**  
**DE CARCASSES D'OVINS DE MOINS DE 12 MOIS ET DE PLUS DE 13 KG**  
**ACHETEES AUPRES D'UN ABATTOIR AGREE**  
**A L'OCCASION DE L'AÏD AL ADHA DE NOVEMBRE 2009**

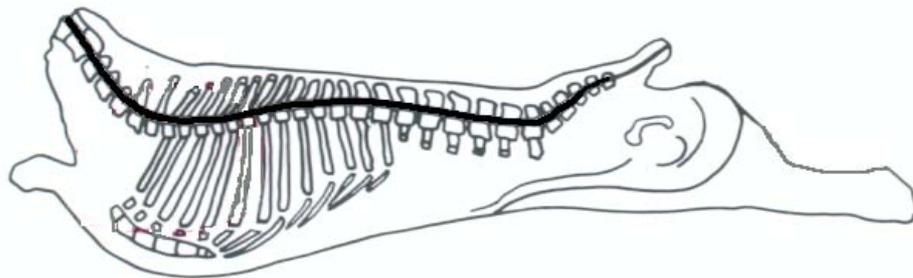
**FICHE D'INFORMATION A L'ATTENTION DES ACHETEURS ET CONSOMMATEURS  
DE CARCASSES D'OVINS DE MOINS DE 12 MOIS ET DE PLUS DE 13 KG  
ACHETEES AUPRES D'UN ABATTOIR AGREE  
A L'OCCASION DE L'AÏD AL ADHA DE NOVEMBRE 2009**

Vous venez d'acquérir une carcasse de mouton abattu dans le respect de la réglementation sanitaire, en abattoir agréé.

La viande de cette carcasse a donc été reconnue propre à la consommation, comme en atteste la présence d'une marque de salubrité de forme ovale, ronde ou carrée apposée sur cette carcasse.

Cette carcasse vous a été livrée entière (en un seul morceau). Elle contient donc la moelle épinière située dans la colonne vertébrale (cf. schéma).

**Schéma : Trajet de la moelle épinière sur une carcasse de mouton fendue**



**LA MOELLE EPINIÈRE DES MOUTONS NE DOIT PAS ÊTRE CONSOMMÉE.**

Afin de ne pas consommer la moelle épinière, vous pouvez, avant de préparer la carcasse, soit :

- la confier à votre boucher pour qu'il la retire. Il vous remettra alors la carcasse divisée en deux que vous pourrez consommer normalement ;
- retirer vous-même la moelle épinière avant la cuisson. Pour ce faire, le plus simple est de sectionner l'ensemble des os de la colonne (vertèbres) pour les séparer du reste de la carcasse. Ces os (avec la moelle épinière qu'ils contiennent) seront mis à la poubelle.

## ورقة توضيحية

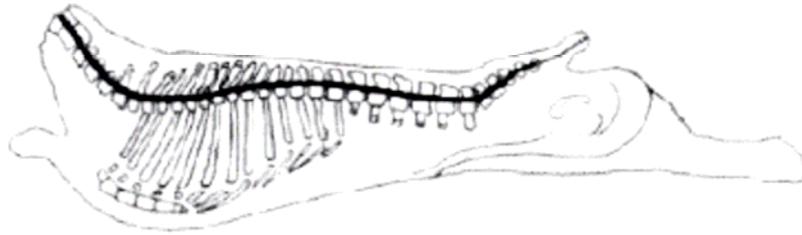
إلى المشتريين وإلى المستهلكين لأضاحي الأغنام التي يقل عمرها عن 12 شهرا ويزيد وزنها عن 13 كيلو غرام و المشتراة بمناسبة عيد الأضحى لشهر نوفمبر 2009

لقد اشترتكم أضحية غنم مذبوحة وفق القوانين الصحية. ويمثل ذلك ضمانا لكم أن هذه اللحوم قابلة للإستهلاك كما يدل على ذلك تواجد طابع على شكل مستدير أو مستطيل على الأضحية.

في حال تسلمكم الأضحية كاملة و غير مقطعة فإنها تحتوي على النخاع الشوكي داخل العمود الفقري. (شاهدوا الرسم التالي)

الرسم : مسار النخاع الشوكي في الأضحية

Schéma : Trajet de la moelle épinière sur une carcasse de mouton fendue



LA MOELLE EPINIÈRE DES MOUTONS NE DOIT PAS ÊTRE CONSOMMÉE.

من أجل سلامتكم يمنع منعا كليا استهلاك النخاع الشوكي للأغنام

من أجل عدم استهلاك النخاع الشوكي يمكنكم إعداد الأضحية قبل طبخها بالطريقة التالية:

- تكليف الجزار بإزالة النخاع الشوكي من الأضحية بأن يقسمها إلى قسمين. عندها يمكنكم استهلاكها بدون خطر.
- القيام بإزالة النخاع الشوكي من الأضحية بأنفسكم قبل طبخ لحمها. وفي هذه الحالة عليكم أن تقطعوا العظام المكونة للعمود الفقري لفصلها عن بقية الأضحية. وينبغي رمي العظام مع النخاع الشوكي الذي تحتويه في صندوق المزبلة.

**ANNEXE IV**

**PLAQUETTE DESTINEE AUX SACRIFICATEURS**  
**RITUELS MUSULMANS**

En cas de non-respect des dispositions réglementaires :

- les agents habilités peuvent dresser un procès-verbal
- les services vétérinaires peuvent ordonner l'arrêt immédiat de l'abattage
- les animaux vivants ou les carcasses peuvent être saisis par les services vétérinaires

### Les bases du sacrifice rituel en Islam

**Le respect de l'animal :**

- Ne pas sacrifier un animal en face de ses congénères.
- Eviter tout stress pour l'animal.
- Ne pas montrer le couteau à l'animal avant son sacrifice.

**Le sacrificateur rituel :**

- C'est un musulman pratiquant connaisseur du rituel d'abattage.
- Avec une hygiène corporelle et vestimentaire parfaite.
- Il est recommandé au sacrificateur d'être en état de pureté rituelle (Tahir).

**Le sacrifice :**

- Formuler l'intention de faire le sacrifice, et l'invocation rituelle "*Bismillah Wa Allahou Akbar*" avant chaque sacrifice.
- Egorger d'un geste vif et précis, en une seule fois, afin de soulager l'animal : couper simultanément la trachée au dessous du larynx de part et d'autre, la totalité des carotides et des veines jugulaires.

**Les règles d'hygiène et de protection de l'environnement doivent également être respectées**

## Aïd Al Adha

### Un sacrifice dans le respect des règles de protection animale

Plaquette destinée aux sacrificateurs rituels musulmans

C'est en commémoration de l'acte de sacrifice du Prophète Abraham que les musulmans immolent, lors de la fête de l'Aïd-el-Adha, un mouton, un bovin, un caprin ou un camélidé avec l'intention d'accomplir un acte rituel : "*Ni leur chair, ni leur sang n'atteindront Dieu, mais votre crainte révérencielle (piété) l'atteindra*" (Coran, chapitre 22, V.37).

L'abattage par délégation est autorisé d'une façon unanime. Cette faculté est largement pratiquée dans les abattoirs, notamment par les pèlerins à Mina. Le sacrificateur doit prononcer la (Basmala) : "*Bismi-l-lah wa Allahou Akbar*" et veiller à soulager la bête conformément à la tradition prophétique : "*Dieu a prescrit la bienfaisance envers toute chose. Si vous immolez, faites-le de la meilleure manière afin de soulager la bête*".

Comme chaque année, les musulmans de France vont pouvoir se rassembler pour prier et partager des moments de joie en famille et en faire bénéficier les plus démunis "*et rappeler le nom de Dieu, en des jours bien connus, sur Notre attribution, sous forme d'une bête de troupeau : mangez-en et nourrissez-en le malheureux et le pauvre*" (Coran, chapitre 22, V.28).

Cette fête doit se faire dans le strict respect des règles sanitaires, de protection animale et des principes d'abattage rituel.

Mohammed MOUSSAOUI  
Président du CFCM

Sous l'égide du ministère de l'Intérieur et du ministère de l'Agriculture, ont participé à l'élaboration de ce document : le CFCM, les mosquées agréées (Evry, Lyon et Paris) et l'OABA.

## Les principales règles de protection animale

Il est interdit de procéder à un abattage rituel en dehors d'un abattoir agréé.

### L'arrivée des animaux

Pendant le transport et l'hébergement, les animaux doivent pouvoir se coucher et se tenir debout dans leur position naturelle.



L'animal ne doit pas avoir les membres attachés au moyen de liens.

### La contention

L'animal doit être amené dans le calme. Une immobilisation mécanique est obligatoire.



Les simples berces sont interdites.



### Le sacrifice

Le couteau est de bonne taille. Il doit être aiguisé et nettoyé.



Le sacrificateur est une personne habilitée par l'une des mosquées agréées (Evry, Lyon et Paris).

Le geste de la saignée est précis. Il doit se faire en une seule fois, sans cisaillement. Il doit être pratiqué le plus rapidement possible après l'immobilisation de l'animal.



L'animal ne doit pas être suspendu avant la fin de la saignée.

## **ANNEXE V**

### **LISTE DES ABATTOIRS D'OVINS ET/OU DE BOVINS AGREES**

- **abattoirs produisant de la viande pouvant être mise sur le marché communautaire**
- **abattoirs dérogatoires produisant de la viande pouvant être mise sur le marché du département et des départements limitrophes**

#### **Les espèces sont codifiées avec la terminologie suivante :**

- B : Bovins ou Autres bovinés
- C : Chevreaux
- C/O : Petits ruminants
- P : Porcins
- S : Solipèdes domestiques
- A : Volailles domestiques ou Petit gibier d'élevage à plumes
- L : Lapin ou Petit gibier d'élevage à poils
- fG : Gros Gibier
- R : Ratites
- wA : Ongulés sauvages
- wL : Oiseaux sauvages
- wU : Lagomorphes sauvages

## Abattoirs d'animaux de boucherie agréés CE

Numéro autorisation	Dénomination	Adresse	Commune	Espèces
FR 01.033.01 CE	SOCIETE D'EXPLOITATION ET DE GESTION DE L'ABATTOIR DE BELLEGARDE S.E.G.A.B.	rue Louis Armand ZI d'Arlod	BELLEGARDE-SUR-VALSERINE	B-C-C/O-S-fg
FR 01.053.30 CE	COMPAGNIE D'ABATTAGE DE BOURG EN BRESSE CAB	32 rue François Arago Cénord Pôle des viandes	BOURG-EN-BRESSE	B-C/O-P-S-fg
FR 01.187.01 CE	ETS GESLER GESLER	Le Creux du Nant	HOTONNES	B-C-C/O-S
FR 02.381.01 CE	SARL SOCIETE D'ABATTAGE D'HIRSON	138 rue de Guise	HIRSON	B-C-C/O-P-S
FR 02.408.01 CE	ETS SEDAL	151 avenue Pierre Mendès France	LAON CEDEX	B-C-C/O-P-S
FR 03.036.001 CE	ABATTOIR INDUSTRIEL SICABA ABATTOIR-DECOUPE DE BOUCHERIE	18 RUE ALBERT RONDEUX	BOURBON-L'ARCHAMBAULT	B-C/O-P-fg
FR 03.094.001 CE	SOVIAB SOCIETE VICHYSOISE D'ABATTAGE	ZI DE VICHY RHUE	CREUZIER-LE-VIEUX	B-C/O-P-S
FR 03.138.001 CE	ABATTOIR DE LAPALISSE SEAL	ROUTE DE DOMPIERRE	LAPALISSE	B-C/O-P-fg
FR 03.185.001 CE	SOCIETE D'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR DE MONTLUCON ABATTOIR DE BOUCHERIE	RUE BENOIST D'AZY	MONTLUCON	B-S-fg
FR 03.315.001 CE	SAS SOCOPA VIANDES SAS SOCOPA VIANDES	RUE DU BOURBONNAIS	VILLEFRANCHE D ALLIER	B
FR 04.070.01 CE	SARL D'ABATTAGE ET DE DECOUPE DU PAYS DIGNOIS	28 AVENUE DE SAINT VERAN	DIGNE LES BAINS	B-C-C/O-P-S-fg
FR 04.205.001 CE	SIVOM DE SEYNE LES ALPES Régie autonome de l'abattoir intercommunal du pays seynois	maison de pays - place d'armes	SEYNE LES ALPES	B-C-C/O
FR 04.209.001 CE	SOC EXPL ABATTOIR MUNICIPAL SISTERON ABATTOIR MUNICIPAL DE SISTERON	8 Allée des Romarins Parc d'Activité Val de Durance	SISTERON	C-C/O-fg
FR 05.061.001 CE	SICABA - ABATTOIR COLLECTIF ALPIN	Moulin du pré Route de Barcelonnette	GAP	B-C/O-P-S-fg
FR 05.065.001 CE	ABATTOIR GUIL-DURANCE	Route des Campings	GUILLESTRE	B-C-C/O-P
FR 06.099.001 CE	SYNDICAT MIXTE DE L'ABATTOIR DU MERCANTOUR Abattoir de Puget-Théniers	Lieu-dit l'Ile	PUGET-THENIERS	B-C-C/O-P-fg
FR 07.010.01 CE	SOCIETE D'EXPLOITATION DES ABATTOIRS D'ANNONAY SOCIETE D'EXPLOITATION DES ABATTOIRS D'ANNONAY	81 route de la Roche Péréandre	ANNONAY	B-C-C/O-P-S-fg
FR 07.019.01 CE	SOCIETE D'EXPLOITATION DES NOUVEAUX ABATTOIRS D'AUBENAS ABATTOIR MUNICIPAL D'AUBENAS	Lieu-dit Onze Mille Vierges chemin de la source	AUBENAS CEDEX	B-C-C/O-P-fg
FR 08.105.01 CE	SOCIETE CAROLOMACERIENNE D'EXPLOITATION D'ABATTOIR SOCADA - SOCAVI	9 RUE DE L'ABATTOIR	CHARLEVILLE-MEZIERES	B-C-C/O-P-S
FR 08.362.01 CE	SOCIETE RETHELOISE D'EXPLOITATION SOREDEX	ZAA Parc de Romance rue de la SUCRERIE	RETHEL	B-C-C/O-P-S
FR 09.225.001 CE	COMMUNE DE PAMIERIS REGIE DES ABATTOIRS MUNICIPAUX	46 Avenue de la Rijole Z ONE INDUSTRIELLE DE PIC	PAMIERIS	B-C-C/O-P-S-fg
FR 09.289.004 CE	COMMUNAUTE COMMUNE AGLOMERATION ST GIRONS ABATTOIR DU COUSERANS	ZI le Pradas	LORP-SENTARAILLE	B-C-C/O-P-S
FR 10.297.02 CE	SA SICABA SA COOP INTERET COLLECTIF ABATTOIR AUBE	ZONE INDUSTRIELLE DES ECREVOLLES 4 Avenue des Tirverts	PONT-STE-MARIE	B-C-C/O-P-S
FR 11.076.001 CE	ABATTOIR SPANGHERO VIANDES (SA) Maison Spanghero	Avenue du Docteur Guilhem ZI d'En Tourre	CASTELNAUDARY	B-C-C/O-P-S
FR 11.262.001 CE	ABATTOIRS DE NARBONNE (SOCIETE D'EXPLOITATION DES) SEAN	62, Avenue Général Leclerc	NARBONNE	B-C-C/O-P-S-fg
FR 11.304.003 CE	ABATTOIRS DE QUILLAN (EURL D'EXPLOITATION DES) SEDAQ	Avenue Maridés	QUILLAN	B-C/O-P-S-fg
FR 12.052.01 CE	CAPDENACOISE D'ABATTAGE SARL C.A.P.S. CAPS	ZI Les Taillades Rue Claude Bernard	CAPDENAC-GARE	C-C/O
FR 12.208.10 CE	SARL OVIASUD OVIASUD	1085, avenue Georges Pompidou	ST-AFFRIQUE	B-C-C/O
FR 12.223.001 CE	POUJOL FRERES SA ABATTOIR DE SAINTE GENEVIEVE SUR ARGENCE	Z.A. les Bessières	STE-GENEVIEVE-SUR-ARGENCE	B-P
FR 12.241.01 CE	SOC EXPLOIT GEST ABATTOIR DISTRICT ROD ADR	Z.I. d'Arsac	STE-RADEGONDE	B-C-C/O-fg
FR 12.300.010 CE	REGIE DES ABATTOIRS A AUTONOMIE FINANCIERE ET RESPONSABILITE MORA REGIE ABATTOIRS	Avenue du 8 mai 1945 Z. I. La Madeleine	VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE	B-C-C/O-P-S-fg
FR 13.108.001 CE	ALAZARD ET ROUX ABATTOIRS DU PAYS D'ARLES	Route de Grasilles	TARASCON	B-C/O-S-fg
FR 13.215.047 CE	ABATTOIRS DE PROVENCE ABATTOIRS DE	130 chemin de la Madrague-	MARSEILLE	C/O

	PROVENCE	Ville		
FR 14.069.09 CE	SOCAVIA	Route d'Orbec	BEUVILLERS	B-C/O
FR 14.654.09 CE	EVA Entreprise de Viande et d'Abattage EVA Saint Pierre sur Dives	ZI de l'Abattoir	ST PIERRE SUR DIVES	B
FR 14.752.10 CE	SOVIBA COMPASS GROUP FRANCE 4995N	RTE D'EPINAY	VILLERS BOCAGE	B
FR 15.014.032 CE	COVIAL	Parc d'activité de Tronquières Rue Gabriel Lacoste	AURILLAC	B-C/O-P-S-FG
FR 15.094.01 CE	ABATTOIR DE LAROQUEBROU	Rue de la Trémolière	LAROQUEBROU	B-C-C/O-P-S-FG
FR 15.141.002 CE	ABATTOIR DE NEUSSARGUES REGIE MUNICIPALE DES ABATTOIRS DE NEUSSARGUES	Route de Celles	NEUSSARGUES	B-C-C/O-P-S-FG
FR 15.152.05 CE	ABATTOIRS DU PAYS DE PIERREFORT S.A.R.L.	Route de Sarzet	PIERREFORT	B-C-C/O-P-S
FR 16.073.047 CE	CENTRE D'ABATTAGE DE CHALAIS SUD CHARENTE	32 Bis Rue Jean Rémon	CHALAIS	B-C-C/O-P-S-FG
FR 16.106.003 CE	REGIE CENTRE D'ABATTAGE CONFOLENS CENTRE D'ABATTAGE DE CHARENTE LIMOUSINE		CONFOLENS	B-C-C/O-P-FG
FR 16.206.021 CE	SARL LES VOLAILLES MANSLOISES Volailles Mansloises	5, rue Alfred Renolleau	MANSLE	C-C/O
FR 16.292.002 CE	ABATTOIRS MUNICIPAUX RUFFEC	Route de Montjean	RUFFEC	B-C-C/O-P-S-FG
FR 17.138.003 CE	SARL RAIMOND PATRICK Ets gillier -Pagenaud	24, chemin Chatelier Les Caves	DAMPIERRE SUR BOUTONNE	C
FR 17.241.001 CE	SOCIETE D'EXPLOITATION DU CENTRE D'ABATTAGE DE MONTGUYON SECAM	2 rue de l'Abattoir	MONTGUYON	B-C/O-P-S
FR 17.434.001 CE	SOCIETE SURGERIENNE D'ABATTAGE	ZONE INDUSTRIELLE OUEST	SURGERES	B-C/O-S
FR 19.010.001 CE	P.V.19 SOL-VIANDES S.A.S.	L'Hospital B.P. 25	ARGENTAT	B
FR 19.073.001 CE	CHARAL CHARAL EGLETONS	Boulevard Tra le Bos	EGLETONS	B-C/O-FG
FR 19.121.001 CE	ABATTOIR COMMUNE DE LUBERSAC REGIE MUNICIPALE DE LUBERSAC	Rue des abattoirs	LUBERSAC	B-C/O-P-S-FG
FR 19.246.001 CE	SABCOR SABCOR	ZAC de la NAU	ST VIANCE	B-P
FR 19.275.001 CE	ABATTOIR MUNICIPAL USSEL GROUPEMENT DES UTILISATEURS DE L'ABATTOIR D'USSEL ( G.U.A.U)	Rue du Moulin du Peuch	USSEL	B-C/O-P-S-FG
FR 21.054.01 CE	COPAB ABATTOIR DE BEAUNE	6, rue Lavoisier	BEAUNE	B-C-C/O-P-S-FG
FR 21.154.01 CE	COPAC	17, Avenue Noël Navoizat	CHATILLON-SUR-SEINE	B-C-C/O-P
FR 21.663.01 CE	GROUPE BIGARD	rue de l'oze	VENAREY-LES-LAUMES	B
FR 22.046.01 CE	KERMENE		COLLINEE	B-P
FR 22.067.01 CE	SOCOPA ENTREPRISES SICO	Z. I. Graces	GRACES	B
FR 22.113.01 CE	ABATTOIR PUBLIC LANNION ABATTOIR	17, rue Louardoul	LANNION	B-C-C/O-P-S
FR 22.262.01 CE	QUINTIN VIANDES	RUE DE LA MADELEINE	QUINTIN	B-C/O-P
FR 22.266.01 CE	ABATTOIR PUBLIC ROSTRENEN	12, rue Rosa Le Hénaff	ROSTRENEN	B-C/O-P
FR 22.371.01 CE	SOCIETE VITREENNE D'ABATTAGE JEAN ROZE SVA JEAN ROZE	ZI LES GABORIAUX	TREMOREL	B-P
FR 24.037.001 CE	REGIE AUTONOME D'ABATTAGE DU BERGERACOIS	Route de Ste Alvère	BERGERAC	B-C/O-P-S-FG
FR 24.053.001 CE	SOBEVAL	Avenue Louis Lescure	BOULAZAC	B
FR 24.167.002 CE	PETIT Didier ABATTOIR MUNICIPAL	22, avenue Guyenne	EYMET	B-C/O-P
FR 24.280.001 CE	BRUSAMOLIN & FILS (SARL)	Route de Beaumont	MARSALES	C
FR 24.352.007 CE	ABATTOIR MUNICIPAL DE RIBERAC	Rue André Cheminade	RIBERAC	B-C/O-P-S-FG
FR 24.510.002 CE	VEAU-DU-PERIGORD - ETS DELGUEL	Envaux	SAINT-VINCENT-DE-COSSE	B
FR 24.551.001 CE	SOCIETE PERIGOURDINE D'ABATTAGE SOPA		THIVIERS	B-C/O-P-FG
FR 25.056.20 CE	SOCIETE BISONTINE D'ABATTAGE SBA	rue Thomas Edison	BESANCON	B-C/O-P-S
FR 25.462.20 CE	SARL D'ABATTAGE PONTISSALIENNE ABATTOIR DU HAUT DOUBS	Rocade george Pompidou	PONTARLIER CEDEX	B-C/O-P-S
FR 26.083.011 CE	CAPAG	ZA les Aires	CHATEAUNEUF-DE-GALAURE	C
FR 26.107.21 CE	DROME LAPINS (SAS) DROME LAPIN		CREPOL	C
FR 26.113.11 CE	ABATTOIR DU DIOIS (SARL)	avenue de la clairette	DIE	B-C-C/O-P
FR 26.281.11 CE	CARBEC	quartier des ors	ROMANS-SUR-ISERE	B-C/O-P-S
FR 26.362.011 CE	EUROPAGRO	1 ALLEE G. MARCONI Z.I DES AUREATS	VALENCE	B-C/O-P
FR 27.428.01 CE	SOCOPA VIANDES	Les abattoirs Cours Saint PAUL	NEUBOURG	B-C/O-P
FR 28.280.004 CE	AIM GROUPE site nogent	Le Clos Brissac	NOGENT LE ROTROU CEDEX	B-C/O-S
FR 29.053.01 CE	SOCIETE LUCIEN CORRE ABATTOIR INTERCOMMUNAL	6 ROUTE DE LANVOY	LE FAOU	B-C-C/O-P-S-FG

FR 29.124.01 CE	COMMUNAUTE COMMUNES PAYS DE LESNEVEN ABATTOIR PUBLIC DE LESNEVEN	23 RUE ARVOR	LESNEVEN	B-C-C/O-P-S-fg
FR 29.232.06 CE	SOCABAQ	10 RUE LOUIS LE BOURHIS	QUIMPER CEDEX 9	B-S-fg
FR 29.233.01 CE	GROUPE BIGARD	BP 53 ZI DE KERGOSTIOU	QUIMPERLE	B-P-fg
FR 2A.103.010 CE	SICA CARNE CORSA ABATTOIR DE CUTTOLI		CUTTOLI CORTICCHIATO	B-C/O-P
FR 30.007.025 CE	COMMUNE D'ALES REGIE DES ABATTOIRS	ZI de Brûges 1758 Avenue des Frères Lumière	ALES	B-C-C/O-P-S-fg
FR 31.080.001 CE	SOCIETE D'EXPLOITATION DES ABATTOIRS DU BOULONNAIS	Route d'Auch	BOULOGNE-SUR-GESSE	B-C-C/O-P-fg
FR 31.483.001 CE	COMMUNE DE SAINT GAUDENS (ABATTOIR) REGIE MUNICIPALE DE L'ABATTOIR	Boulevard Leconte de Lisle	SAINT-GAUDENS	B-C-C/O-P-S-fg
FR 32.013.020 CE	SOCIETE GERSOISE D'ABATTAGE SOGA	ROUTE D'AGEN	AUCH	B-C/O-P-S
FR 32.107.020 CE	SOCIETE CONDOMOISE D'ABATTAGE	Rue Jules Ferry	CONDOM	B-C/O-P-S
FR 32.147.020 CE	GIMONT ABATTAGES	Route de Mauvezin	GIMONT	B-C/O-P
FR 32.410.020 CE	SOCIETE NOUVELLE DES ABATTOIRS	Route de Cazaux Saves	SAMATAN	B-C/O-P-S
FR 33.036.02 CE	GIE ABATTOIRS BOVINS SOCIETE D'EXPLOITATION DES ABATTOIRS DE BOVINS DE BAZAS	route de Grignols	BAZAS	B-C-C/O-P-fg
FR 33.063.01 CE	COMMUNAUTE URBAINE DE BORDEAUX REGIE AUTON FINANCIERE ABATTOIRS BORDEAUX	Régie des Abattoirs 20 Quai de Paludate	BORDEAUX	B-C-C/O-P-S
FR 34.022.004 CE	DOG (SARL) SARL DOG LE FOIRAIL OCCITAN	ROUTE DE MUDAISON	BAILLARGUES	C/O
FR 34.199.015 CE	COMMUNE DE PEZENAS REGIE AUTONOME ABATTOIR	26 AVENUE CAMILLE GUERIN	PEZENAS	B-C/O-P-S-fg
FR 35.004.01 CE	AIM Groupe ABATTOIRS INDUSTRIELS DE LA MANCHE	26, Avenue Kléber	ANTRAIN	B-C/O
FR 35.068.02 CE	TENDRIADE-COLLET TENDRIADE COLLET CHATEAUBOURG	22 A, Rue Joliot Curie	CHATEAUBOURG CEDEX	B
FR 35.152.01 CE	SOCIETE VITREENNE D'ABATTAGE JEAN ROZE S.V.A. JEAN ROZE Liffré	16, Rue Jean Bart	LIFFRE	B
FR 35.184.04 CE	SOCIETE D'EXPLOITATION ABATTOIR MONTAUBAN SEDAM	Z.A. de la Gautrais Route de St Meen	MONTAUBAN de BRETAGNE	B-C/O-P-fg
FR 35.251.02 CE	SOCIETE INTERCOMMUNALE D'ABATTAGE	Z.A. La Hémetière Route de Chasné	SAINT AUBIN D'AUBIGNE	B-C-C/O-P-fg
FR 35.353.03 CE	ETABLISSEMENTS JEAN CHAPIN	Rue du Lt Colonel Dubois	RENNES CEDEX	B-C/O
FR 35.360.05 CE	SOCIETE VITREENNE D'ABATTAGE JEAN ROZE S.V.A. JEAN ROZE Vitré	Rue Victor Baltard	VITRE CEDEX	B-C/O-S
FR 36.006.06 CE	CYT TERROIR (SARL) ABATTOIR	20, Rue de l'abattoir	ARGENTON SUR CREUSE	B-C-C/O-P
FR 36.091.01 CE	COMMUNAUTE COMMUNES LA CHATRE- STE SEVERE ABATTOIR DU BOISCHAULT	ZI. La Préalès	LACS	B-C-C/O-P-S
FR 36.119.01 CE	TRICOCHE-SOMEVIA (SARL) ABATTOIR	Route de Saint Pierre de Maillé	MERIGNY	B-C-C/O-S
FR 37.175.01 CE	INSTITUT NATIONAL RECHERCHE AGRONOMIQUE CENTRE RECHERCHE TOURS	DOMAINE DE L'ORFRAISIÈRE	NOUZILLY	B-C/O-P-S
FR 38.170.01 CE	ABAG (ABATTOIRS DE GRENOBLE) ABAG	Avenue de Louisiane	FONTANIL-CORNILLON	B-C-C/O-P-S-fg
FR 38.401.01 CE	CHARVERON FRERES abattoir de la Tour du Pin	ZI St Jean de Soudain BP 49	SAINT-JEAN-DE-SOUDAIN	B-C-C/O-S-fg
FR 39.411.02 CE	GROUPEMENT D'EXPLOITATION DES ABATTOIRS DE LONS LE SAUNIER GEXAL	1295 ROUTE DE LA LIEME	PERRIGNY	B-C/O-P-S-fg
FR 40.119.05 CE	ABATTOIR MUNICIPAL	Chemin de Piquette	HAGETMAU	B-C/O-P-fg
FR 40.192.04 CE	SOCIETE MONTOISE D'ABATTAGE	108, rue de la ferme de Fatigue	MONT-DE-MARSAN	B-C/O-P-S-fg
FR 41.018.02 CE	ETABLISSEMENTS GOURAULT SOCOVIDE	61, RUE ANDRE BOULLE	BLOIS CEDEX	B-C-C/O-S-fg
FR 41.269.02 CE	LES ABATTOIRS DU PERCHE VENDOMOIS	51, AVENUE RONSARD	VENDOME	B-C-C/O-P-S-fg
FR 42.005.003 CE	SEDEMAF STE EXPL ETS MARTIN FRERES NONO LAPIN	LES HIRONDELLES RUE DE LA LOIRE	ANDREZIEUX-BOUTHEON	C
FR 42.052.01 CE	SAEM ABATTOIR DU PAYS DE CHARLIEU	ZI ROUTE DE ST BONNET	CHARLIEU	B-C-C/O-P-S-fg
FR 42.094.01 CE	STE FOREZIEENNE D'ABATTAGE	RUE DE LA LOIRE	FEURS	B
FR 42.186.01 CE	SARL PERONNET RENE VIANDE EN GROS	LE GRAND PONT	RIVE-DE-GIER	B-C-C/O
FR 42.187.01 CE	SICAREV site de ROANNE	197 ROUTE DE CHARLIEU	ROANNE CEDEX	B
FR 42.257.01 CE	VALEYRE ET CIE	CHEZ GAME	ST-MARTIN-D'ESTREAUX	C
FR 42.304.006 CE	SICAREV site de SURY LE COMTAL	CHEMIN DE LA PRAIRIE	SURY LE COMTAL	B
FR 42.305.02 CE	STEPHANOISE D'ABATTAGE	RUE SALVADOR ALLENDE POLE DE LA VIANDE	TALAUDIERE	B-C-C/O-P-fg
FR 43.040.01 CE	SOCIETE D'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR DE BRIOUDE (SEAB) SEAB		BRIOUDE	B-C-C/O-P-S-fg
FR 43.152.002 CE	ABATTOIR COMMUNAUTAIRE DE POLIGNAC ABATTOIR COMMUNAUTAIRE DE POLIGNAC	ZAC DE BLEU	POLIGNAC	B-C-C/O-P-S
FR 43.268.01 CE	SOCIETE COOPERATIVE DES ABATTOIRS D'YSSINGEAUX (SOCABY) SOCABY	rue du Docteur Pipet	YSSINGEAUX	B-C-C/O-P-S-fg
FR 44.036.001 CE	VIOL SA (abattoir découpe) CASTEL VIANDE	BP 37 Avenue Quentin Miglioretti	CHATEAUBRIANT	B
FR 46.128.001 CE	SOCIETE DE GESTION DE L'ABATTOIR DE GRAMAT SOGEAG	Rue des Artisans	GRAMAT	C-C/O-fg

FR 46.251.001 CE	ABATTOIR DU PAYS DE SAINT-CERE	ABATTOIR DU PAYS DE SAINT-CERE Route de Gramat	ST CERE	B-C-C/O-P-fg
FR 47.323.002 CE	VIANDES DES BASTIDES	Z.I. La Barbière Abattoir	VILLENEUVE-SUR-LOT	B-C/O-P
FR 48.080.001 CE	REGIE ABATTOIR MUNICIPAL	quartier des abattoirs	LANGOGNE	B-C-C/O-P-S-fg
FR 48.092.001 CE	SOGEMA SOGEMA	Avenue Pierre Sémard	MARVEJOLS	B-C-C/O-P-S-fg
FR 48.140.01 CE	COMMUNE DE SAINT-CHELY-D APCHER (ABATTOIR) Abattoir Municipal	Route de Chassignolles	ST-CHELY-D'APCHER	B-C/O-P
FR 49.099.002 CE	CHARAL	1 place des Prairies	CHOLET CEDEX	B-S-fg
FR 49.176.01 CE	SOVIBA LE LION SOVIBA	ZI La Coudère	LE LION D'ANGERS	B
FR 50.129.09 CE	SOC MUTUELLE ABATTAGE DU NORD COTENTIN ABATTOIR SMANCO	Quartier du Maupas 24 rue de la Chasse Verte	CHERBOURG OCTEVILLE	B-C-C/O-P-S-fg
FR 50.147.02 CE	SOCOPA VIANDE SAS SITE DE COUTANCES	Rue du bocage	COUTANCES	B-C/O-S
FR 50.391.003 CE	CENTRE D'ABATTAGE SAINT HILAIRIEN (SARL) ABATTOIR SAINT HILAIRE	43, rue de la vieille rivière	PARIGNY	B-C/O-P
FR 51.649.01 CE	GRUPE BIGARD SITE DE VITRY LE FRANCOIS	Z I BP 131	VITRY-LE-FRANCOIS CEDEX	B-C/O-S
FR 52.121.001 CE	CENTRE D'ABATTAGE ET DE VALORISATION DES VIANDES ET DU GIBIER	FG DE LA MALADIERE	CHAUMONT	B-C/O-P-S
FR 53.084.03 CE	COMMUNE DE CRAON ABATTOIR MUNICIPAL DE CRAON	rue du docteur simon faligant	CRAON	B-C/O-P-S-fg
FR 53.130.025 CE	HOLVIA PORC - MAYENNE VIANDE HP - MV	162 RUE DU BAS DES BOIS	LAVAL	B-P-S
FR 53.185.004 CE	TEBA PAIL SARL TEBA PAIL	ZA des Avaloirs	PRE EN PAIL	B-C-C/O-P-fg
FR 55.043.11 CE	SOCOPA VIANDES SOCOPA VIANDES	Zone du Wameau 8, rue Alfred Sauvy	BELLEVILLE-SUR-MEUSE	B-C/O-S-fg
FR 56.246.05 CE	GALLAIS VIANDE	Z.I. 19 RUE CHARLES LE TELLIER	LE SOURN	B-C/O-fg
FR 56.260.045 CE	SERVICE VIANDE LE FLOCH	21 Rue du Prat Zone industrielle du Prat	VANNES CEDEX	B-C/O-P-S
FR 57.235.009 CE	BOEUF DES VILLAGES D'ALSACE LORRAINE BVAL	6 rue du chateau	FREISTROFF	B-C-C/O
FR 57.463.001 CE	CHARAL	rue du Trou aux Serpents Nouveau Port	METZ	B-C-C/O-P-S-fg
FR 57.630.002 CE	SOCIETE DE L'ABATTOIR DU PAYS DE SARREBOURG SAPS	rue de Bellevue	SARREBOURG	B-C-C/O-P-S-fg
FR 58.083.003 CE	SICAVYL Les Viandes du Nivernais	Route de Saint Saulge BP 06	CORBIGNY	B-C/O-P-S
FR 58.086.009 CE	COSNE ABATTOIRS DU HAUT VAL DE LOIRE	Z.I du Tremblat	COSNE-COURS-SUR-LOIRE	B-C/O-P-S
FR 58.149.01 CE	SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE L' ABATTOIR SUD MORVAN ABATTOIR DU SUD MORVAN	Rue de Pont	LUZY	B-C/O-P
FR 59.043.01 CE	SOCIETE OVINE FLANDRES ARTOIS SOFA (SARL) SOFA	105, rue Philippe Van Thieghem	BAILLEUL	C-C/O
FR 59.178.01 CE	DOUAISSIENNE D'ABATTAGE (SARL) DOUAISSIENNE D'ABATTAGE (SARL)	ZI Dorignies 653 Rue Emile Basly	DOUAI	B-C-C/O-P-S
FR 59.225.104 CE	GRUPE BIGARD (SA) BIGARD - FEIGNIES	Rue Daniel Gaillard ZI Grévaux les Guides	FEIGNIES	B
FR 59.295.001 CE	SOCIETE D'EXPLOITATION DE LA CHAINE ABATTAGE D'HAZEBROUCK (SARL) SECAH	81, rue du Rivage	HAZEBROUCK	B-P
FR 59.606.01 CE	SOCIETE GESTION COMPLEXE ALIMENTAIRE VALENCIENNES (SA) CAV	50 Rue Ernest Macarez	VALENCIENNES	B-C-C/O-P-S-fg
FR 59.666.001 CE	MAXIME TIMMERMAN ET COMPAGNIE (SA) TIMO	38 Route de Saint Omer	ZEGERSCAPPEL	B-C-C/O-P-S-fg
FR 60.245.03 CE	SA GRUPE BIGARD SA GRUPE BIGARD	Rue de Gaillefontaine	FORMERIE	B-C/O
FR 61.001.01 CE	SELVI	rue Nicolas Appert	ALENCON	B-S
FR 61.138.01 CE	SOCOPA VIANDES	SOCOPA VIANDES site de Gacé	GACE	B-C/O-S
FR 62.086.01 CE	ABATTOIR INDUSTRIEL MALVOISIN ABATTOIR INDUSTRIEL MALVOISIN	48, Route Nationale	BAVINCOURT	B-C/O-P-S
FR 62.364.01 CE	COMMUNAUTE COM CANTON FRUGES (Abattoir Public Intercommunal) Abattoir Intercommunal de Fruges - Etablissement Public	7 RUE DE L'ABATTOIR	FRUGES	B-C/O-P-S
FR 62.617.01 CE	SA Groupe Bigard Etablissement de Noeux les mines	120, 122, Rue de l'Egalité	NOEUX LES MINES	B-S
FR 63.003.002 CE	SEAMA ABATTOIR MUNICIPAL D'AMBERT	Avenue de la Dore	AMBERT	B-C/O-P
FR 63.178.01 CE	SOCIETE D'ABATTAGE D'ISSOIRE (SAI) TINEL	ZI des Listes	ISSOIRE	B-C/O-P-fg
FR 63.195.025 CE	ETS PAPON WILLIAM	Route de Ravel	LEZOUX	B-C/O-P-fg
FR 63.345.01 CE	INRA DE THEIX	CENTRE DE RECHERCHE	SAINT GENES	B-C/O-fg

			CHAMPANELLE	
FR 64.024.001 CE	SOCIETE D'ABATTAGE DU PAYS BASQUE SAPB	22, Rue du Lazaret	ANGLET	B-C-C/O-P-S
FR 64.348.001 CE	POLE INDUSTRIEL DES VIANDES POINVIANDE	6, avenue Blaise Pascal Z. I. Induspal	LONS	B-C-C/O-S
FR 64.354.01 CE	LAHOURATATE SAS		LOUVIE SOUBIRON	C-C/O
FR 64.371.001 CE	REGIE A AUTONOMIE FINANCIERE ET PERSONALITE MORALE ABATTOIR MUNICIPAL DE MAULEON	39, avenue de Belzunce	MAULEON SOULE	B-C-C/O-P
FR 64.422.001 CE	COMMUNAUTE COMM DU PIEMONT OLRONAIS ABATTOIR DU HAUT BEARN	12 PL DE JACA	OLORON STE MARIE	B-C-C/O-P
FR 64.485.001 CE	SI POUR L'AMENAGEMENT ET LA GESTION DE L'ABATTOIR ABATTOIR MUNICIPAL DE ST JEAN PIED DE PORT	chemin Ugange	ST JEAN PIED DE PORT	B-C-C/O-P-S-fg
FR 65.059.001 CE	ABATTOIR DE LA HAUTE BIGORRE ABATTOIR DE BAGNERES	HOTEL DE VILLE(com.com.hteBig.) QUARTIER MONLOO	BAGNERES DE BIGORRE CEDEX	B-C/O-P-S
FR 65.440.005 CE	ABATTOIR MUNICIPAL DE TARBES ABATTOIR MUNICIPAL DE TARBES	Z A de Bastillac	TARBES CEDEX	B-C/O-P-S
FR 65.463.001 CE	ABATTOIR SIVOM DU PAYS TOY ABATTOIR SIVOM DU PAYS TOY	LES GLARETS	VIELLA	B-C-C/O-P
FR 66.136.001 CE	LA CATALANE D'ABATTAGE (SARL) Abattoir Perpignan	93 Av. du Docteur J-L Torrelles	PERPIGNAN	B-C/O-P-fg
FR 67.180.02 CE	ABATTOIRS D'HAGUENAU STEAH SOCIETE TECHNIQUE D'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR D'HAGUENAU	7 CHEMIN DU GAZ	HAGUENAU	B-C-C/O-P-fg
FR 67.212.01 CE	COPVIAL S.A.	1 RUE JOSEPH GRAFF	HOLTZHEIM	B-C-C/O-P-S
FR 68.063.041 CE	SOC. EXPL. ABATTOIR PROXIMITE HAUT RHIN ABATTOIR DEPARTEMENTAL DU HAUT RHIN	ZONE INDUSTRIELLE LES PINS RUE DU LAURIER	CERNAY	B-C-C/O-P-fg
FR 69.234.09 CE	ABATTOIR RHONE OUEST	Z A LA POSTE	ST ROMAIN DE POPEY	B-C-C/O-P-S-fg
FR 69.273.01 CE	CIBEVIAL S.A.	4 10 RUE DU MONT BLANC	CORBAS	B-C/O-S
FR 70.311.03 CE	SOCIETE D'ABATTAGE DES VOSGES SAONOISES	19, rue anatole France	LUXEUIL-LES-BAINS	B-C-C/O-P-S-fg
FR 70.550.04 CE	ABATTOIR DE VESOUL S.A.	8, rue André Maginot	VESOUL	B-C-C/O-P-S-fg
FR 71.014.001 CE	SICA DE L ABATTOIR D AUTUN	route de Mesvres	AUTUN	B-C-C/O-P-fg
FR 71.157.28 CE	GROUPE BIGARD	SITE DE CUISEAUX Z. A. DE LA CHARBONNIERE	CUISEAUX	B
FR 71.263.002 CE	SOCIETE D'ABATTAGE LOUHANNAISE	5, rue de Bram	LOUHANS	B-C-C/O-P-fg
FR 71.342.01 CE	ABATTOIR DU CHAROLAIS-BRIONNAIS SA	zone d'activité du champ bossu	PARAY-LE-MONIAL	B-C-C/O
FR 71.546.001 CE	PALMID'OR BOURGOGNE	Pari Gagné	TRAMBLAY	C-C/O
FR 72.080.02 CE	SOCOPA VIANDES SOCOPA VIANDES site de CHERRE	RN 23 BP 20	CHERRE	B
FR 72.264.005 CE	CHARAL	Avenue Jean Monnet ZI de l'Aubrée BP68	SABLE SUR SARTHE CEDEX	B
FR 73.054.07 CE	ABATTOIR ET VIANDE DE TARENTEISE	900 rue de Colombières	BOURG-ST-MAURICE	B-C-C/O-P-S-fg
FR 73.065.02 CE	ABATTOIR STAC ABATTOIR STAC	avenue de la Houille Blanche ZI BISSY	CHAMBERY	B-C/O-P-S-fg
FR 73.231.03 CE	ABATTOIR DE SAINT ETIENNE DE CUINES	Route des Iles	ST-ETIENNE-DE-CUINES	B-C-C/O-S-fg
FR 74.042.01 CE	SOCOPA VIANDES SOCOPA VIANDES	Z.I. des Bordets 105 Rue des Sarcelles	BONNEVILLE	B
FR 76.159.006 CE	SARL SOCAVIA	Zone Industrielle Rue maximiliansau	CANY-BARVILLE	B-C-C/O
FR 76.276.01 CE	GROUPE BIGARD	ABATTOIR INDUSTRIEL	FORGES-les-EAUX	B-C/O-S-fg
FR 76.709.01 CE	ATHOR( EURL)	Route de la Plage	LE TRAIT	B-C/O-S
FR 77.284.014 CE	AMINECOV MEAUX (SARL) ABATTOIR DE MEAUX	12 RUE DU VIDE ARPENT	MEAUX	B-C-C/O-S
FR 79.049.01 CE	SOCIETE NOUVELLE des ABATTEURS de BRESSUIRE SNAB	85 Boulevard du Maréchal Foch	BRESSUIRE	B
FR 79.246.02 CE	COOPERL ARC ATLANTIQUE ETS de SAINT-MAIXENT	Z.I. de Sainte-Eanne Route Départementale 737	STE EANNE	B-P
FR 79.329.01 CE	SOVILEG (SA) SOVILEG	119 Rue Camille Pelletan	THOUARS CEDEX	C/O
FR 79.329.04 CE	LOEUL PIRIOT (SA) LOEUL PIRIOT	ZI Le Grand Rosé	THOUARS	C/O
FR 80.241.01 CE	VIANDES HENRI PETIT (LES) - ABATTOIRS MODERNES INDUSTRIELS PICAR SA AMIP	13 rue de l'Etang	DOMART-EN-PONTHIEU	B-C-C/O-P-S-fg
FR 80.561.01 CE	SOCIETE NOUVELLE D'ABATTAGE DE MONTDIDIER SARL SNAM	Avenue de la petite vitesse	MONTDIDIER	B-C-C/O-P-S
FR 81.060.001 CE	SOCIETE CARMAUSINE D'ABATTAGE SARL SOCIETE CARMAUSINE D'ABATTAGE	Z.A. La Favarelle	CARMAUX	B-C-C/O-P-S-fg

FR 81.065.01 CE	BIGARD SA BIGARD CASTRES	Le Verdier de Saint-Palais 42 rue Ludovic Julien	CASTRES	B-C-C/O
FR 82.037.04 CE	CODEVIA		CAUSSADE	B
FR 82.121.06 CE	S.E.A.M .(ABATTOIR DE MONTAUBAN) Abattoir Municipal de MONTAUBAN	450, Avenue de Gasseras Route de CASTELSARRASIN	MONTAUBAN	B-C/O-P-S-fg
FR 84.031.01 CE	ABATTOIR MUNICIPAL DE CARPENTRAS Service des abattoirs	Avenue du Camping	CARPENTRAS	B-S
FR 84.053.02 CE	SOCIETE D'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR OVIN DE L'ENCLAVE (EURL) abattoir ovin de l'enclave	BP 4	GRILLON	C/O
FR 84.064.01 CE	RIBOT (SAS)	Quartier les Frémigières	LAPALUD	C
FR 85.047.013 CE	SEAC	Boulevard du Bois du Breuil	CHALLANS CEDEX	B-C/O-S-fg
FR 85.059.002 CE	CHARAL	Chemin du Fief Tardif	LA CHATAIGNERAIE	B-C/O-S-fg
FR 85.109.005 CE	SCABEV	Rue de l'Abattoir	LES HERBIERS	B-S-fg
FR 85.191.04 CE	SOCOPA VIANDES	Zone Industrielle des Ajoncs	LA ROCHE SUR YON CEDEX	B
FR 86.052.01 CE	DOUX FRAIS	Rue Etienne Saby	CHAMPAGNE ST HILAIRE	C-C/O
FR 86.066.02 CE	MILLENIUM COMPANY ABATTOIRS INDUSTRIELS DE CHATELLERAULT	1 Rue Alfred Nobel	CHATELLERAULT	B-C/O-P-fg
FR 86.139.01 CE	ABATTOIRS MELUSINS	Le Pré Guichard	LUSIGNAN	B-C/O-S-fg
FR 86.165.02 CE	ABATTOIR DU MONTMORILLONNAIS	Les Mâts	MONTMORILLON	B-C-C/O-fg
FR 86.289.02 CE	SOCIETE DES ELEVEURS DE MOUTONS POITOU-LIMOUSIN SODEM	Le Cériolet	LE VIGEANT	C-C/O
FR 87.011.01 CE	LIMOVIN SAS	RUE DES ROCHETTES	BELLAC	B-C/O
FR 87.014.01 CE	COMMUNE DE BESSINES SUR GARTEMPE ABATTOIR MUNICIPAL	La Croix du Breuil	BESSINES SUR GARTEMPE	B-C/O
FR 87.085.01 CE	REGIE MUNICIPALE DE L'ABATTOIR DE LIMOGES	125 Route de Nexon	LIMOGES	B-C/O-P
FR 87.187.01 CE	ABATTOIR MUNICIPAL DE SAINT YRIEIX LA PERCHE	Avenue de Coussac	ST YRIEIX LA PERCHE	B-C/O-P-fg
FR 88.155.01 CE	SOCOPA VIANDES SITE DE MIRECOURT	Aéropole Sud Lorraine Rue de Bourgogne	DOMVALLIER	B-C-C/O-P-S
FR 89.257.001 CE	SICAVYL	1, rue Jules Rimet	MIGENNES	B-C/O-fg
FR 95.229.02 CE	AMINECOV	17bis, rue Colbert	EZANVILLE	C-C/O
FR 971.12.02 CE	Abattoir Intercommunal de Marie Galante	rue du Fort	GRAND BOURG	B-C/O-P
FR 973.09.124 CE	ABATTOIR DE LA REGION GUYANE ABATTOIR DE LA REGION GUYANE	pae de Degrad des Cannes	REMIRE MONTJOLY	B-C/O-P-S
FR 974.16.02 CE	SICA D'ABATTAGE SICABAT-SICA BOVIN VIANDE	5, Avenue Charles Isautier.	ST PIERRE	B-C-C/O-P-fg

### Abattoirs d'animaux de boucherie agréés CE (agrément conditionnel)

Numéro autorisation	Dénomination	Adresse	Commune	Espèce(s)
FR 05.132.001 CE	ABATTOIR INTERCOMMUNAL DU CHAMPSAUR	Z.A. du Moulin	ST-BONNET	B-C-C/O-P
FR 18.197.050 CE	SAS ABATTOIR BERRY BOCAGE	53 rue du 14 juillet	SAINT AMAND MONTROND	B-C/O-P-S
FR 2B.169.024 CE	ABATTOIR MUNTAGNA CORSA	PONTE LECCIA	MOROSAGLIA	B-C-C/O-P-fg
FR 36.228.001 CE	COMMUNE DE VALENCAY ABATTOIR	9,Rue des Templiers	VALENCAY	B-C-C/O-P-S
FR 57.631.210 CE	POUJOL EST	Zone Industrielle du Grand Bois rue Guillaume Schoettke	SARREGUEMINES	B-C/O-S
FR 66.025.001 CE	ASSOCIATION PROMOTION ET GESTION DES ABATTOIRS DE BOURG-MADAME ABATTOIR DE BOURG-MADAME	rue Mas d'en Cot	BOURG MADAME	B-C/O-P
FR 81.219.001 CE	SA DES ABATTOIRS PUYLAURENTAIS	zone artisanale Pièce Grande	PUYLAURENS	B-C-C/O-P-S-fg
FR 88.367.028 CE	SARL ABATTOIR DE RAMBERVILLERS	ZI n° 4	RAMBERVILLERS	
FR 95.002.006 CE	HK (EARL) LA FERME DE LA MAILLIERE	La Villeneuve Saint Martin RD 28	ABLEIGES	
FR 971.17.23 CE	GESTAG Abattoir du MOULE	Rue de Château Gaillard	LE MOULE	B-C/O-P

## Abattoirs d'animaux de boucherie dérogataires

Numéro autorisation	Dénomination	Adresse	Commune	Espèce(s)
38.086.001	GERMAIN CARA Danielle	La Croix Perret	CHASSELAY	C
38.408.005	DE LA VALLIERE (GAEC)	GABRIEL Thierry, Sylvie et GOYET 135, Route du Fayet	ST-JUST-CHALEYSSIN	C
01.151.050	LA FERME DU CHENE CLAIR	La Ruaz	DRUILLAT	C
05.132.01	ABATTOIR INTERCOMMUNAL DU CHAMPSAUR	Z.A. du Moulin	ST-BONNET	B-C-C/O-P
07.186.01	SOCIETE D'EXPLOITATION PRIVADOISE D'ABATTAGE SOCIETE D'EXPLOITATION PRIVADOISE D'ABATTAGE	Abattoir municipal 16 Place des Recollets	PRIVAS	B-C-C/O-P
09.160.002	COMMUNE DE LAVELANET ABATTOIR MUNICIPAL		LAVELANET	B-C-C/O-P-S
18.197.02	DANJON Gérard	105, rue Anatole France	ST-AMAND-MONTROND	C
29.218.01	ABATTOIR DE TOULBROEN	TOULBROEN	PONT CROIX	B-C-C/O-P-S-fg
2A.247.106	SYNDICAT MIXTE DE L'ABATTAGE EN CORSE ABATTOIR MUNICIPAL DE PORTO VECCHIO		PORTO-VECCHIO	B-C/O
2B.251.013	ASSOCIATION DES ELEVEURS DE LA PLAINE ORIENTALE Site transitoire d'abattage de Migliacciaru	Migliacciaru	PRUNELLI DI FIUMORBO	B-C-C/O
30.350.001	COMMUNAUTE DE COMMUNES DU PAYS VIGANAIS CEVENNES MERIDIONALES ABATTOIRS	ZI Route de Ganges	LE VIGAN	B-C-C/O-P-fg
37.031.01	DE L'HOMMEAU ANTONY STV ABATTOIR DE BOURGUEIL	8, rue de l'Aumône	BOURGUEIL	B-C-C/O-P-S-fg
38.052.01	SARL ABATTOIR DE L'OISANS	Chemin du Pré Gentil	BOURG-D'OISANS (LE)	B-C-C/O-P
38.269.01	SICORBIAA SICORBIAA	ZI du Marais	LA MURE D ISERE	B-C-C/O-P
41.136.03	SARL SERGENT	4, RUE DES BROSSILLONS	MER	C
41.105.01	ETABLISSEMENT GREJON TERROIR SAINT HUBERT	3, RUE DU CHEMIN BAS	JOSNES	C
41.157.01	GAUGRY PATRICK	73, RUE DE CHAMBORD	MUR DE SOLOGNE	C
41.181.01	MALBRAN-CLEMENT	ZA LE CHASNET	POUILLE	C
47.057.013	ABATTOIR MUNICIPAL DE CASTILLONNES	Avenue Périgord	CASTILLONNES	B-C/O-P
47.310.003	SOCIETE EXPLOITATION ABATTOIR DE TONNEINS	10, rue du Pont	TONNEINS	B-C/O-P
56.124.201	COMMUNE DE MALESTROIT	4, CHEMIN DES TANNEURS	MALESTROIT	B-C/O
56.152.202	COMMUNAUTE DE COMMUNE DE BELLE ILE EN MER	CHEMIN DES PORTES	LE PALAIS	B-C/O-P
73.034.05	ABATTOIR DE BEAUFORT	ZA Marcôt	BEAUFORT	B-C-C/O-P-S-fg
74.173.01	ABATTOIR DE MEGEVE (EPIC) ABATTOIR DE MEGEVE	101 Chemin des Grandes Sources	MEGEVE	B-C-C/O-P-S
77.237.01	SOCIETE D'ABATTAGE RITUEL OVINS DE MARNE LA VALLEE SAROVI	2 CHEMIN DES CHAUDRONNIERS	JOSSIGNY	B-C/O
79.098.01	FERME AUBERGE de la VALLEE Ferme Auberge de la Vallée	L'Erable	LA COUARDE	fg
82.033.02	Abattoir Municipal de CASTELSARRASIN ABATTOIR	1 place des tuileries	CASTELSARRASIN	B-C/O-S
86.281.04	ABATTOIRS JAMET	17 Z.A. du Bois de la Grève	VENDEUVRE DU POITOU	C
88.148.02	ABATTOIRS MONTAGNE SUD	335, rue du Haut des Rangs	DOMMARTIN-LES-REMIREMONT	B-C-C/O-P
971.18.01	Abattoir de l'INRA	Domaine Duclos	PETIT BOURG	B-C/O-P
972.13.006	SOCIETE ECONOMIE MIXTE des ABATTOIRS de la MARTINIQUE SEMAM	Place D'ARMES	LE LAMENTIN	

**ANNEXE VI**

**MODELE D'ARRETE PREFECTORAL RELATIF A LA LIMITATION  
DES MOUVEMENTS D'ANIMAUX**

La fête musulmane de l'Aïd-al-Adha génère une augmentation considérable du nombre de mouvements d'ovins. Cette multiplicité fait apparaître de nombreuses entorses à la réglementation, ces mouvements présentent de ce fait un risque sanitaire non négligeable. De plus, l'abattage de ces animaux ne respecte pas toujours les principes d'hygiène et de protection animale préconisés par la réglementation en la matière.

Dans ce contexte, il semble nécessaire de prévoir des règles spécifiques et temporaires relatives à la circulation et l'abattage des animaux vivants de l'espèce ovine. La présente note a pour objet de proposer un modèle d'arrêté préfectoral visant à permettre un meilleur contrôle des mouvements des animaux en vue de limiter autant que possible les abattages clandestins et les transports ne respectant pas les règles de protection animale.

Cet arrêté préfectoral a été validé par le Service des Affaires Juridiques et permet d'offrir aux départements un modèle harmonisé. Il ne s'agit que d'une proposition, laissant ainsi le choix de l'utiliser ou non. En cas de recours à ce modèle, il est possible de le compléter en fonction des situations particulières propres à votre département.

Enfin, à la suite de la constatation de la détention illégale d'animaux de l'espèce ovine par une personne non déclarée à l'Etablissement de l'Elevage, il peut s'avérer utile de mettre en place une fourrière pour ovins à l'occasion de l'Aïd-al-Adha. Il est pour cela nécessaire d'utiliser un arrêté préfectoral prévoyant la création d'une telle structure pendant une période limitée et ses modalités de fonctionnement . Les ovins dont les propriétaires sont en infraction pourront alors être conduits à la fourrière sous couvert d'un laissez-passer délivré par la DDSV. Cette fourrière pourra de plus être utilisée par d'autres départements.



PREFECTURE DE .....

LE PREFET,

Vu le code général des collectivités territoriales, et notamment son article L. 2215-1 ;

Vu le code rural, et notamment ses articles R.214-73 à R.214-76 et R.653-31;

CONSIDERANT qu'à l'occasion de la fête musulmane de l'Aïd-al-Adha chaque année, de nombreux ovins et caprins sont acheminés dans le département de ..... pour y être abattus ou livrés aux particuliers en vue de la consommation ;

CONSIDERANT que de nombreux animaux sont abattus dans des conditions clandestines, contraires aux règles d'hygiène préconisées en application de l'article L.231-1 du code rural et aux règles de protection animale édictées en application de l'article L.214-3 du code rural ;

CONSIDERANT qu'afin de sauvegarder la santé publique, et d'assurer la protection animale, il est nécessaire de réglementer temporairement la circulation et l'abattage des animaux vivants des espèces concernées ;

Sur proposition de monsieur le Directeur Départemental des Services Vétérinaires de .....

## ARRETE

### **Article 1**

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

- Exploitation : tout établissement, toute construction, ou dans le cas d'un élevage en plein air, tout lieu, dans lequel des animaux sont détenus, élevés ou manipulés de manière permanente ou temporaire, à l'exception des cabinets ou cliniques vétérinaires. La présente définition concerne notamment les exploitations d'élevage et les centres de rassemblement, y compris les marchés.
- Détenteur : toute personne physique ou morale responsable d'animaux, même à titre temporaire, à l'exception des cabinets ou cliniques vétérinaires et des transporteurs.

## **Article 2**

La détention d'ovins par toute personne non déclarée à l'établissement départemental ou interdépartemental de l'élevage, conformément à l'article R.653-31 du code rural, est interdite dans le département de .....

## **Article 3**

Le transport d'ovins vivants est interdit dans le département de ....., sauf dans les cas suivants :

- le transport à destination des abattoirs agréés ainsi qu'à destination des cabinets ou cliniques vétérinaires ;
- le transport entre deux exploitations dont le détenteur des animaux a préalablement déclaré son activité d'élevage à l'établissement départemental ou interdépartemental de l'élevage, conformément à l'article R.653-31 du code rural. Le passage des animaux par des centres de rassemblement est également autorisé si ces derniers sont déclarés à l'établissement départemental ou interdépartemental de l'élevage.

## **Article 5**

L'abattage rituel est interdit hors des abattoirs agréés conformément à l'article R.214-73 du code rural.

## **Article 6**

Le présent arrêté s'applique du ..... au .....

## **Article 7**

Le secrétaire général de la préfecture, les sous-préfets, le directeur de cabinet, le directeur départemental des services vétérinaires, le directeur départemental de la sécurité publique, le colonel commandant le groupement de gendarmerie de ....., les maires du département, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fait à ....., le .....

LE PREFET DE .....

**ANNEXE VII**

**ELEMENTS A COMMUNIQUER AU MINISTERE DE L'INTERIEUR, DE  
L'OUTRE-MER ET DES COLLECTIVITES TERRITORIALES ET AU  
MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA  
PECHE A L'ISSUE DE L'AÏD AL ADHA**

**Eléments à communiquer**  
**au ministère de l'intérieur, de l'outre-mer et des collectivités territoriales**  
**et au ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche**  
**à l'issue de l'Aïd al Adha**

---

Afin d'établir rapidement un état de la situation sur l'ensemble des départements, il vous est demandé de faire parvenir par mèl avant le **1<sup>er</sup> mars 2010** un compte-rendu dont le modèle sur papier est joint à la présente annexe, aux deux adresses suivantes :

[Bertrand.gaume@interieur.gouv.fr](mailto:Bertrand.gaume@interieur.gouv.fr) LIENHYPERTEXTE  
LIENHYPERTEXTEet  
[bpa.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:bpa.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr).

Cet état sera réalisé sur feuilles Excel à partir du modèle transmis ce jour par mèl à votre cabinet (voir ci-joint la liste des mèls destinataires), dont vous trouverez ci-après pour mémoire copie sur papier.

L'état comporte des informations similaires à celles des années précédentes. En voici les différents points :

- le nombre de réunions préparatoires éventuellement organisées et les interlocuteurs musulmans ayant participé.
- les marchés d'animaux sur pieds organisés pour l'Aïd-al-Adha
- le nombre d'abattoirs agréés pérennes ou temporaires mis à disposition, leur localisation et leur capacité
- les lieux d'abattage clandestin découverts de façon fortuite
- le nombre de sacrificateurs habilités pour les différentes catégories de lieux d'abattage par une des trois grandes mosquées (Paris, Evry et Lyon) ou autre
- le nombre d'ovins et de bovins abattus dans chacun d'eux
- l'origine des ovins et bovins abattus
- les difficultés rencontrées dans les procédures de retrait des matériels à risque spécifiés (MRS)
- le nombre d'infractions relevées et de procès-verbaux dressés
- la fourchette des prix pratiqués pour la vente et l'abattage des animaux
- les problèmes d'hygiène constatés
- le nombre approximatif de foyers musulmans concernés
- les problèmes divers constatés
- l'appréciation générale et notamment les perspectives d'évolution.

## LISTE DES DESTINATAIRES DU MÈL RELATIF A L'AÏD-AL-ADHA DE NOVEMBRE 2009

PREF01 Directeur Cabinet; PREF02 Directeur Cabinet; PREF03 Directeur Cabinet; PREF04 Directeur Cabinet; PREF05 Directeur Cabinet; PREF06 Directeur Cabinet; PREF07 CABINET; PREF08 Directeur Cabinet; Pref09 Directeur Cabinet; PREF10 Directeur Cabinet; PREF11 Directeur cabinet; PREF12 Directeur Cabinet; PREF13 Directeur Cabinet (PREF13); PREF14 Directeur Cabinet; PREF15 Directeur Cabinet; PREF16 Directeur Cabinet; PREF17 Directeur Cabinet; PREF18 Directeur Cabinet; PREF19 Directeur Cabinet; PREF2A Directeur Cabinet; PREF2B directeur-cabinet; PREF21 Directeur Cabinet; PREF22 Directeur Cabinet; PREF23 DIRECTEUR CABINET; PREF24 Directeur Cabinet; PREF25 Directeur-Cabinet; PREF26 Directeur Cabinet; PREF27 Directeur Cabinet; PREF28 Directeur Cabinet; PREF29 Directeur Cabinet; PREF30 Directeur Cabinet; PREF31 Directeur Cabinet; PREF32 Directeur Cabinet; PREF33 Directeur Cabinet; PREF34 Directeur Cabinet; PREF35 Directeur Cabinet; PREF36 Directeur Cabinet; PREF37 Directeur Cabinet; PREF38 Directeur Cabinet; PREF39 Directeur Cabinet; PREF40 Directeur Cabinet; PREF41 Directeur Cabinet; PREF42 Directeur Cabinet; PREF43 Directeur Cabinet; PREF44 Directeur Cabinet; PREF45 Directeur Cabinet; PREF46 Directeur Cabinet; PREF47 Directeur-Cabinet; PREF48 Directeur Cabinet; PREF49 Directeur-Cabinet; PREF50 Directeur Cabinet; PREF51 Directeur Cabinet; PREF52 Directeur Cabinet; PREF53 Directeur Cabinet; PREF54 Directeur Cabinet; PREF55 Directeur cabinet; PREF56 Directeur Cabinet; PREF57 Directeur Cabinet; PREF58 Directeur Cabinet; PREF59 Directeur Cabinet; PREF60 Directeur Cabinet; PREF61 Directeur Cabinet; PREF62 Directeur Cabinet; PREF63 Directeur Cabinet; PREF64 Directeur Cabinet; PREF65 Directeur Cabinet; PREF66 Directeur Cabinet; PREF67 Directeur Cabinet; PREF68 Directeur Cabinet; PREF69 Directeur Cabinet; PREF70 Directeur Cabinet; PREF71 Directeur Cabinet; PREF72 Directeur Cabinet; PREF73 Directeur Cabinet; PREF74 Directeur Cabinet; directeur-cabinet@ile-de-france.pref.mi; PrefecturePoliceParis Cabcom (PP CAB); PREF76 Directeur Cabinet; PREF77 Directeur Cabinet; PREF78 Directeur Cabinet; PREF79 Directeur Cabinet; PREF80 Directeur Cabinet; PREF81 Directeur Cabinet; PREF82 Directeur Cabinet; PREF83 Directeur Cabinet; PREF84 Directeur cabinet; PREF85 Directeur Cabinet; PREF86 Directeur Cabinet; PREF87 Directeur Cabinet; PREF88 Directeur cabinet; PREF89 Directeur Cabinet; PREF90 Directeur Cabinet; PREF91 Directeur Cabinet; PREF92 Directeur Cabinet; PREF93 Directeur Cabinet; PREF94 Directeur Cabinet; PREF95 Directeur Cabinet; PREF971 Directeur Cabinet; PREF972 Directeur Cabinet; PREF973 Directeur Cabinet; PREF974 Directeur Cabinet

## MODE D'EMPLOI

- : -

Le présent questionnaire s'efforce de tenir compte des remarques et suggestions que vous avez exprimées après l'Aïd précédent. Il diffère donc de celui de l'an dernier.

Traité sous "Excel", il comprend 3 feuilles, accessibles chacune par l'un des 3 onglets situés ci-dessous en bas de page :

- la présente feuille "mode d'emploi" ;
- une feuille "données chiffrées" ;
- une feuille "commentaires".

La feuille "**mode d'emploi**" n'a pas à être complétée par vous. Elle indique seulement la marche à suivre pour remplir les feuilles "données chiffrées" et "commentaires".

La feuille "**données chiffrées**" est à remplir par vos soins, dans les cases colorées prévues à cet effet. Si un point vous pose problème, la feuille "commentaires" vous permettra de l'exposer. Les lignes colorées sont dotées d'un renvoi automatique à la ligne qui vous permet une frappe continue, sans souci de passage à la ligne. Dans tous les cas, vous pourrez, si la place vous manque, insérer de nouvelles lignes, de la façon indiquée ci-dessous en (1).

La feuille "**commentaires**", qui reprend dans sa première partie ( points **1 à 11** ) la même numérotation que la feuille "données chiffrées", vous permet dans chaque cas d'apporter toutes précisions utiles. Les points **12 à 19** évoquent quant à eux des données non prises en compte par la feuille "données chiffrées". Les lignes colorées sont dotées d'un renvoi automatique à la ligne qui vous permet une frappe continue, sans souci de passage à la ligne. Dans tous les cas, vous pourrez, si la place vous manque, insérer de nouvelles lignes, de la façon indiquée ci-dessous en (1).

**ATTENTION** : pour remplir ce questionnaire, ne travaillez pas directement dans votre messagerie. Enregistrez d'abord le présent document dans un de vos classeurs, puis travaillez sur le document ainsi enregistré, que vous transmettez ensuite par mèl en "pièce jointe" avant le **1er février 2010** aux deux destinataires suivants :

Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche :

[bpa.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:bpa.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr)

Ministère de l'intérieur, de l'outre-mer et des collectivités territoriales :

[bureau-central-cultes@interieur.gouv.fr](mailto:bureau-central-cultes@interieur.gouv.fr)

- : -

(1) en désactivant la protection de la feuille de la façon suivante : cliquez **Outils / Protection / Oter la protection de la feuille**. Insérez ensuite le nombre de lignes souhaitées, de la façon suivante : placez le curseur à l'endroit où vous voulez insérer ces lignes, cliquez **Insertion / Lignes**, autant de fois que de lignes nécessaires. Une fois le document modifié et prêt à être envoyé, protégez à nouveau la feuille en cliquant **Outils / Protection / Protéger la feuille (ne pas inclure de mot de passe)**.



TOTAL :

TOTAL OVINS :

TOTAL BOVINS :

VI	
AGE DES ANIMAUX ABATTUS	
ovins de plus de 18 mois abattus dans ces abattoirs pour l'Aïd (% estimé)	bovins de plus de 30 mois abattus dans ces abattoirs pour l'Aïd (% estimé)

a	<input type="text"/>	%	<input type="text"/>	%
b	<input type="text"/>	%	<input type="text"/>	%
c	<input type="text"/>	%	<input type="text"/>	%
d	<input type="text"/>	%	<input type="text"/>	%
e	<input type="text"/>	%	<input type="text"/>	%
f	<input type="text"/>	%	<input type="text"/>	%

**5** Abattoirs agréés *temporaires* mis à disposition dans votre département.

Nombre :

**6** Pour chacun d'eux indiquez ( les totaux s'effectuent automatiquement ) :

I							II		III
NOMBRE DE SACRIFICATEURS							HORAIRES		CAPACITE
habilités "halal" par les mosquées de :			nommés pour les 3 jours de l'Aïd par les mosquées de :				heure d'ouverture le 1er jour		capacité / jour maximum
Paris	Evry	Lyon	Paris	Evry	Lyon	Autres	HH	MM	ovins
a	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
c	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
d	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
e	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
f	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
TOTAL :	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>			<input type="text" value="0"/>

TOTAL SACRIFICATEURS :

IV			V				VI
ORIGINE DES ANIMAUX			NOMBRE D'ANIMAUX ABATTUS				ÂGE ANIMAUX
origine des ovins abattus dans ces abattoirs (nombre)			nombre d'ovins abattus pour la fête avant, pendant et après l'Aïd				ovins de plus de 18 mois abattus dans ces abattoirs pour l'Aïd (% estimé)
Pays tiers	Etat membre	France	Aïd - 1	Aïd	Aïd + 1	Aïd + 2	
a	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> %
b	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> %
c	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> %
d	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> %
e	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> %
f	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> %

TOTAL :

TOTAL OVINS :

**7** Sacrificateurs habilités dans votre département (tous abattoirs et toutes espèces).



## COMMENTAIRES

- : -

Numéro de votre département ( ex : 06, 2A, 974 ) :

Les numéros **1 à 11** de chaque rubrique ci-dessous reprennent ceux de la feuille "**données chiffrées**". Ils vous permettent de commenter ou développer les réponses chiffrées apportées dans celle-ci.

Les numéros **12 à 19** vous demandent des précisions complémentaires, sous forme de commentaires.

**N.B** : si la place vous manque dans les emplacements prévus, n'hésitez pas à insérer de nouvelles lignes (Cf. note<sup>(1)</sup>) dans "**mode d'emploi**")

**1 Réunions préparatoires à l'Aïd.**

Si aucune réunion préparatoire n' a été organisée, indiquez si une information relative au déroulement de l' Aïd a été diffusée, et sous quelle(s) forme(s) :

**2 Marché des animaux sur pieds à l'occasion de la fête.**

**a Sites de vente et marchés ordinaires** (indiquer les noms et adresses):

1	
2	
3	
4	
5	
6	

**b Sites de vente organisés spécialement pour l'Aïd** (indiquer les noms et adresses):

1	
2	
3	
4	
5	
6	

Commentaire éventuel :

**3 Abattoirs agréés pérennes mis à disposition.**

Commentaire éventuel :

**4 Adresse et n° d'agrément de chaque abattoir pérenne** (reprendre l'ordre adopté au n° 4 de "**données chiffrées**") :

a	
b	
c	
d	
e	
f	

Commentaire éventuel sur l'**origine** des animaux abattus dans ces abattoirs et les **conditions d'abattage** :

**5 Abattoirs agréés temporaires mis à disposition.**

Commentaire éventuel :

**6** Adresse de chaque abattoir *temporaire* (reprendre l'ordre adopté au n° 6 de "*données chiffrées*") :

a  
b  
c  
d  
e  
f


Commentaire éventuel sur l'**origine** des animaux abattus dans ces abattoirs et les **conditions d'abattage** :

**7** Sacrificateurs habilités.

Commentaire éventuel sur les **sacrificateurs** ayant opéré (tous abattoirs) et leur **habilitation** :

**8** Réquisitions.

Commentaire éventuel :

**9** Infractions.

Commentaire éventuel :

**10** Prix pratiqués.

Commentaire éventuel :

**11** Familles musulmanes concernées (= ayant fêté l'Aïd d'une façon ou d'une autre).

Commentaire éventuel :

**12** Solutions alternatives retenues.

En l'absence de tout site indiqué aux questions **3 à 6** ci-dessus, indiquez les **autres solutions retenues** pour assurer le déroulement de la fête dans votre département.

**13** Organisation éventuelle de prière sur site pérenne (reprendre l'ordre adopté au n° 4 de "données chiffrées") :

a	
b	
c	
d	
e	
f	

**14** Organisation éventuelle de prière sur site temporaire (reprendre l'ordre adopté au n° 6 de "données chiffrées") :

a	
b	
c	
d	
e	
f	

**15** Procédure de retrait des matériels à risque spécifiés ( MRS ).

Problèmes éventuellement rencontrés :

**16** Hygiène.

Problèmes éventuellement rencontrés (le cas échéant, préciser dans quel abattoir ou site) :

**17** Protection animale.

Problèmes éventuellement rencontrés (le cas échéant, préciser dans quel abattoir ou site) :

**18** Appréciation générale et perspectives d'évolution pour l'an prochain.

Commentaire obligatoire :

**19** Suggestions pour l'an prochain, à propos de la conception du présent compte-rendu ( fond et forme ).

Commentaire éventuel :