



MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE
L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORêt

CIRCULAIRE
DGAL/SDSSA/C2013-8004
Date: 24 septembre 2013

LE MINISTRE DE L'INTÉRIEUR

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE
L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORêt

à

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

NOR : AGRG1324000C

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

La célébration de la fête religieuse musulmane de l'Aïd al Adha aura lieu autour du 15 octobre 2013. 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 administrative¹, 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 législatives et réglementaires en matière de santé publique telles que définies notamment dans le titre III du livre II du code rural et de la pêche maritime relatif à la qualité nutritionnelle et à la sécurité sanitaire des aliments (en particulier les articles R. 231-6 à -10 et le chapitre III), de protection animale telles que définies notamment dans le chapitre IV du Titre 1^{er} du livre II relatif à la protection des animaux (en particulier les articles R. 214-63 à R. 214-79 sur l'abattage) et de respect de l'environnement telles que définies dans le livre V du code de l'environnement (en particulier les articles R. 511-9 et suivants). Les dispositions pénales correspondant aux articles

¹ 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).

précités sont mentionnées entre autres aux articles L. 237-2, R. 215-8 et R. 237- 1 à -3 du code rural et de la pêche maritime et R. 514-4 du code de l'environnement.

S'agissant de la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort, les articles du code rural et de la pêche maritime 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. Il est rappelé que la pratique de l'abattage rituel nécessite la délivrance aux abattoirs pérennes ou temporaires d'une dérogation à l'étourdissement des animaux. Cette dérogation prévue par le Code rural et de la pêche maritime (article R. 214-70), fait l'objet d'un encadrement réglementaire spécifique.

La dérogation à l'étourdissement implique notamment que l'immobilisation des animaux soit 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. Les opérations d'habillage des carcasses ne peuvent ainsi débuter qu'après la mort de l'animal. Lors de dysfonctionnements graves en matière de protection animale ou d'hygiène des manipulations le préfet peut suspendre l'agrément de l'abattoir ou la fermeture de tout ou partie de l'établissement, que ce dernier bénéficie d'un agrément pérenne ou temporaire. Il s'agit de l'application de l'article L. 206-2 du code rural et de la pêche maritime pour les manquements en matière de protection animale et des articles L. 233-1 et 2 du même code pour les manquements relatif à l'hygiène.

Depuis le 1er janvier 2013, le règlement européen (CE) n°1099/2009, fixe des exigences nouvelles quant à la formation des personnels intervenant dans les opérations de mise à mort des animaux. Ainsi, dans un objectif de meilleure protection des animaux, chaque opérateur doit désormais être formé et titulaire d'un certificat de compétence délivré par le Préfet de son lieu de domicile. Les formations sont dispensées par des organismes habilités par le Ministère chargé de l'agriculture (arrêté du 19/09/2012 modifié).

S'agissant spécifiquement de l'abattage rituel à l'occasion de la fête de l'Aïd al Adha, les représentants de cultes se sont engagés lors du dernier Comité de pilotage national à ce que les sacrificateurs assistent à des formations spécifiques et disposent du certificat de compétence désormais requis. Par ailleurs, l'obligation pour les sacrificateurs d'être habilités par l'une des trois mosquées agréées (Grande Mosquée de Paris, Grande Mosquée d'Evry Courcouronnes et Grande Mosquée de Lyon) reste d'actualité.

En ce qui concerne le personnel intervenant lors de la mise à mort des animaux, vous vous attacherez donc à vérifier au préalable que les abattoirs confieront l'égorgement des animaux à des sacrificateurs titulaires d'une carte d'habilitation en cours de validité, délivrée par l'une des trois mosquées agréées, mais disposant également du certificat de compétence requis depuis le 1^{er} janvier 2013.

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 précisées dans l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant. Vous veillerez à ce que ces abattoirs répondent strictement aux exigences de l'appendice I de l'annexe V de cet arrêté. 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.

Nous attirons votre attention sur le fait que l'autorisation prévue au III de l'article R. 214-70 du code rural et de la pêche maritime (créée par décret 2011-2006 du 28 décembre 2011), selon des modalités précisées par arrêté du 28 décembre 2011 relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux, est requise pour tout abattoir souhaitant déroger à l'obligation d'étourdissement avant la mise à mort des animaux, que cet abattoir soit pérenne ou agréé pour la durée de l'Aïd al Adha. Les conditions d'attribution de cette autorisation préfectorale et les modalités d'instruction des dossiers de demande sont décrites dans la note de service DGAL/SDSPA/SDSSA/N2012-8056 du 13 mars 2012 et dans son complément DGAL/SDSSA/SDSPA/N2012-8138 du 4 juillet 2012. Le délai de réponse de l'administration défini par l'article R. 214-70 est de trois mois à compter de la réception du dossier complet.

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 animaux vivants en application de l'article L. 214-12 du code rural et de la pêche maritime, 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, comme les précédentes, 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 et de la pêche maritime.

Concernant l'identification des animaux, vous veillerez à faire respecter les règles d'identification en prenant en compte l'obligation d'identifier électroniquement tous les ovins et caprins nés à partir du 1^{er} juillet 2010, de remplissage des documents de circulation, de notifications de mouvements par lots 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 et de la pêche maritime. Vous veillerez également à une application stricte de l'article L. 221-4 du code rural et de la pêche maritime 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 l'article 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 de l'article L. 221-4 ne sera accordée, eu égard au risque sanitaire majeur que le déplacement d'animaux non identifiés génère.

Le jour même, la sévérité la plus grande devra être exercée à l'encontre des personnes en infraction, en veillant, chaque fois que cela sera nécessaire, à la mise en œuvre des sanctions prévues par les lois et règlements 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'État 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 donc à mettre en œuvre les moyens nécessaires à la recherche de ces infractions, à faire relever systématiquement par procès-verbal tous les faits pouvant laisser penser que de telles pratiques ont eu lieu, procès-verbaux qui seront transmis dans les meilleurs délais au procureur de la République territorialement compétent. A charge pour lui de déterminer s'il dispose ou non d'éléments suffisants pour engager des poursuites ou requérir des devoirs d'enquête complémentaires.**

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 sacrificeurs dans le cadre de la fête de l'Aïd al Adha. La liste des abattoirs pérennes agréés pour l'abattage d'ovins et/ou de bovins est consultable sur le site internet du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la pêche, à l'adresse <http://agriculture.gouv.fr/>, onglet « thématiques », section « sécurité sanitaire », sous-section « production-transformation ». La liste des abattoirs temporaires agréés pour la durée de l'Aïd al Adha sera publiée au Journal officiel de la République française.

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 réaffirmant la réglementation nationale, dont un modèle figure en annexe V.

Vous veillerez à ce que les éléments mentionnés en annexe VI 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 15 décembre 2013**, au ministère de l'intérieur et au ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt selon les modalités indiquées dans la même annexe. **J'attire votre attention sur le fait que des éléments plus détaillés vous sont demandés dans ce bilan, par rapport aux années précédentes, afin de faciliter l'exploitation des données.**

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.

Manuel VALLS

Stéphane LE FOLL

ANNEXE I

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES DE FONCTIONNEMENT DES ABATTOIRS PÉRENNES ET TEMPORAIRES LORS DE LA FÊTE DE L'AÏD AL ADHA d'OCTOBRE 2013

Conditions générales de fonctionnement et dérogations accordées vis à vis desdites 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*).
- 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 72 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, dans les conditions prévues au dossier d'autorisation. 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'Évry). 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'égorgement 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 démédullation 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 démédullation 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 III 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 et découpe),
 - 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^{er} 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 sacrificeurs). Il conviendra alors de prévoir l'ensemble des mesures de protection civile adéquates (sécurité des personnes).

ANNEXE II

MODALITÉS D'AGRÉMENT ET DE FONCTIONNEMENT

DES ABATTOIRS TEMPORAIRES

La liste des abattoirs agréés dans chaque département devra parvenir à la DGAL (bureau des établissements d'abattage et de découpe, par courriel à l'adresse bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) au plus tard le 15 septembre 2012 en vue d'une publication au Journal Officiel avant le jour de l'Aïd-al-Adha.

Sans préjudice des dispositions de l'article R. 214-70, de l'arrêté du 28 décembre 2011 *relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux* et de l'arrêté du 18 décembre 2009 *relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant*, notamment précisées à l'Annexe V, les responsables des abattoirs participant à la prochaine célébration de l'Aïd-al-Adha devront se conformer aux dispositions suivantes.

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 s'ils traitent plus de 500 kg de carcasses par jour. Entre 500 kg et 5 tonnes par jour, ils relèvent du régime de la déclaration, à plus de 5 tonnes par jour, ils relèvent du régime de l'autorisation. A ce titre, ils doivent respecter les dispositions des arrêtés ministériels du 30 avril 2004 **relatifs aux prescriptions applicables aux installations classées**².

Conformément au code de l'environnement, les dossiers de déclaration (R. 512-2 et suivants) ou les demandes d'autorisation (R. 512-47 et suivants) sont déposés en préfecture. Les exploitants d'abattoirs temporaires traitant plus de 5 tonnes de carcasses par jour ne disposant pas d'autorisation, peuvent bénéficier d'une autorisation temporaire sur présentation d'un dossier détaillé, en application de l'article R. 512-37 du code de l'environnement.

² - Arrêté du 30/04/04 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous la rubrique n°2210 « abattage d'animaux »

- Arrêté du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration 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

ACHETÉES AUPRÈS D'UN ABATTOIR AGRÉÉ

A L'OCCASION DE LA PROCHAINE CÉLÉBRATION DE L'AÏD AL ADHA

**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

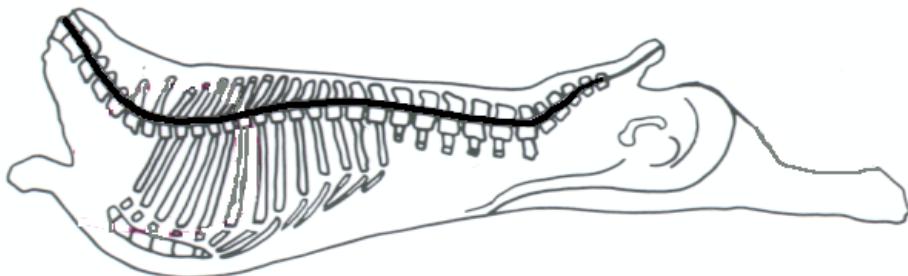
**ACHETÉES AUPRÈS D'UN ABATTOIR AGRÉÉ
A L'OCCASION DE LA PROCHAINE CÉLÉBRATION L'AÏD-AL-ADHA**

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.

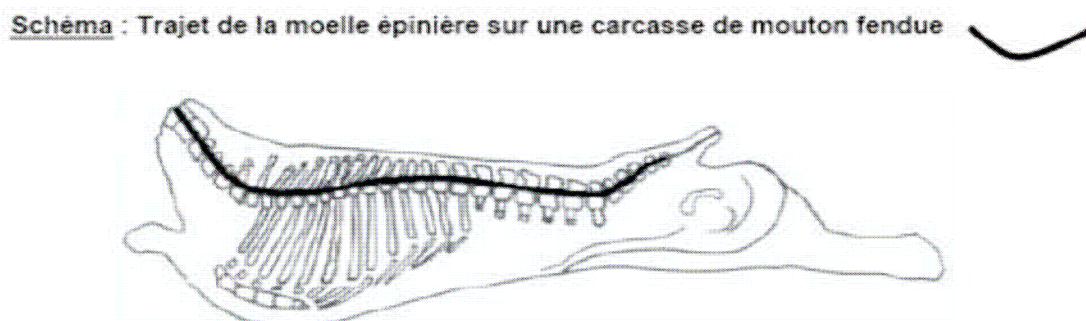
ورقة توضيحية

إلى المشترين وإلى المستهلكين لأضاحي الأغنام التي يقل عمرها عن 12 شهراً ويزيد وزنها عن 13 كيلو غرام و المشترأة بمناسبة عيد الأضحى المقبل

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

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

الرسم : مسار النخاع الشوكي في الأضحية



LA MOELLE EPINIERE DES MOUTONS NE DOIT PAS ETRE CONSOMMEE.

من أجل سلامتكم يمنع منعاً كلياً استهلاك النخاع الشوكي للأغنام

من أجل عدم استهلاك النخاع الشوكي يمكنكم إعداد الأضاحية 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. ويبلغني رمي العظام مع النخاع الشوكي الذي تحتويه في صندوق المزبلة.

ANNEXE IV

PLAQUETTE DESTINÉE AUX SACRIFICATEURS RITUELS MUSULMANS

Nouvelles réglementations applicables dans les abattoirs pérennes et les abattoirs temporaires

- Autorisation à déroger à l'obligation d'étourdissement
Article R.214-70 du code rural et de la pêche maritime

Cette autorisation est accordée par arrêté du préfet. La dérogation implique la présence d'un matériel adapté, d'un personnel dûment formé et de procédures garantissant des cadences et un niveau d'hygiène adaptés.

La réalisation d'un abattage rituel dans un abattoir sans détenir d'autorisation de dérogation à l'obligation d'étourdissement accordée par le préfet est sanctionnée par une contravention de 5^{ème} classe.

- **Formation des sacrificateurs**
Règlement européen (CE) n°1099/2009

Outre l'habilitation par l'une des 3 mosquées agréées, le sacrificateur doit être titulaire d'un certificat de compétence délivré par le Préfet (certificat transitoire si plus de 3 ans d'expérience). Les formations sont dispensées par des organismes habilités par le Ministère chargé de l'Agriculture.

La réalisation d'un abattage rituel par un sacrificateur non habilité par une mosquée est sanctionnée par une contravention de 4^{ème} classe.

La réalisation d'un abattage rituel par un sacrificateur non formé à la protection animale est sanctionnée par une contravention de 5^{ème} classe.

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 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

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 ;
- La contention de l'animal doit être maintenue pendant la saignée.

Le sacrificateur rituel :

- C'est un musulman pratiquant connaisseur 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.

Plaquette réalisée par l'OABA sous l'égide du bureau de la protection animale du Ministère chargé de l'Agriculture

Les principales règles de protection animale

Il est interdit de procéder à un abattage rituel en dehors d'un abattoir agréé.
L'abattoir doit bénéficier d'une autorisation à déroger à l'obligation d'étourdissement.

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, sans intervention humaine, ni liens. Elle doit être maintenue pendant la saignée, jusqu'à la perte de conscience.



Les simples berces sont interdites.



La saignée doit être faite sur un animal immobilisé.

Le sacrifice

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



Le sacrificateur doit être titulaire d'un certificat de compétence et doit être habilité par l'une des 3 mosquées agréées (Evry, Lyon et Paris).

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



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

ANNEXE V

MODÈLE D'ARRÊTÉ PRÉFECTORAL 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'établissement de l'élevage, 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 les services vétérinaires. 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 de la pêche maritime, et notamment ses articles R.214-73 à R.214-75 et D. 212-26 ;

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 de la pêche maritime et aux règles de protection animale édictées en application de l'article L.214-3 du code rural et de la pêche maritime ;

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 ;

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 D. 212-26 du code rural et de la pêche maritime, 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 D. 212-26 du code rural et de la pêche maritime. 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 et de la pêche maritime.

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 (de la cohésion sociale et) de la protection des populations, 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 VI

**ÉLÉMENTS A COMMUNIQUER AU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR ET
AU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET
DE LA FORêt A L'ISSUE DE L'AÏD AL ADHA**

Éléments 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 courriel avant le **15 décembre 2013** un compte-rendu dont le modèle sur papier est joint à la présente annexe, aux deux adresses suivantes :

bureau-central-cultes@interieur.gouv.fr
et
bpa.sdspas.dgal@agriculture.gouv.fr.

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

L'état comporte des informations complémentaires à celles des années précédentes, en italique dans le texte. 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*

Il conviendra de distinguer, afin d'affiner le diagnostic de la situation sur le terrain :

- Les abattages clandestins réalisés par des particuliers ;*
- Les abattages clandestins constatés chez les éleveurs ;*
- Les abattages clandestins constatés dans des structures non agréées ou des sites mis à disposition (hors élevage).*

- L'existence de sites de rassemblements d'animaux clandestins sans constat d'abattage*
- le nombre de sacrificeurs 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, notamment au titre de la protection animale
- la fourchette des prix pratiqués pour la vente et l'abattage des animaux
- *les problèmes d'hygiène constatés*

Il conviendra de préciser afin d'affiner le diagnostic de la situation sur le terrain et d'élaborer des fiches de communication efficaces, le nombre de sites où ont été constatés :

- L'absence ou l'insuffisance du lavage des mains des opérateurs.*
 - L'absence de tenue adéquate des opérateurs.*
 - La présence de carcasses souillées.*
 - L'éviscération d'animaux à même le sol.*
 - La présence de couteaux posés à même le sol ou sur un support souillé.*
-
- le nombre approximatif de foyers musulmans concernés
 - les problèmes divers constatés
 - l'appréciation générale et notamment les perspectives d'évolution.

LISTE DES DESTINATAIRES DU COURRIEL RELATIF A L'AÏD-AL-ADHA D'OCTOBRE
2013

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