ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des matières premières** **Sous-direction de la santé et de la protection animales** **Bureau de la protection animale** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Jocelyn MEROT – Christine PETIT Tél. : 01.49.55.84.08 / 01.49.55.84.78 Fax : 01.49.55.56.80 / 01.49.55.81.97 Réf. interne : DGAL – SDSSA	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/SDSPA/N2007-8265** **Date: 25 octobre 2007**

Le Ministre de l'agriculture, et de la pêche
à

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : 1er décembre 2007
Nombre d'annexe : 1
Degré et période de confidentialité : tous publics

Objet : Modalités d'agrément et de fonctionnement des abattoirs temporaires lors de la fête de l'Aïd al Adha de décembre 2007.

Bases juridiques :

Code rural Section 4 « l'abattage » sous section 2, paragraphe 2, « abattage rituel » Art. R*. 214-73 à Art R*. 214-76,

Code rural Titre III « Le contrôle sanitaire des animaux et aliments », Art. R*. 231-15,

Arrêté du 25 octobre 1982 modifié relatif à l'élevage, à la garde et à la détention des animaux,

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,

Arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches

Arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs,

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

Circulaire interministérielle NOR/INT/K/06/00109C du 4 décembre 2006.

MOTS-CLES : abattoirs, abattage rituel, viande halal, Aïd-el-Kébir, Aïd-el-Adha, sacrificateurs.

Résumé : La présente note de service présente les dispositions particulières de fonctionnement des abattoirs pérennes et temporaires ainsi que les modalités d'agrément et de fonctionnement des abattoirs temporaires lors de la fête de l'Aïd el Adha de décembre 2007.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services Vétérinaires - DDSV-R	Pour information : - Préfets - Bureau des cultes (Ministère de l'Intérieur) - INFOMA - ENSV

Les dispositions particulières de fonctionnement des abattoirs pérennes et temporaires, ainsi que les modalités d'agrément et de fonctionnement des abattoirs temporaires lors de la fête de l'Aïd el Adha de décembre 2007 (aux alentours du 20 décembre) figureront comme les années précédentes dans la circulaire interministérielle relative à l'organisation de la célébration de la fête religieuse musulmane de Aïd al Adha qui sera diffusée prochainement.
De façon à pouvoir constituer dans des délais suffisants les dossiers de demande d'agrément pour les abattoirs temporaires qui prévoient une activité d'abattage dans le cadre de la fête de l'Aïd el Adha de décembre 2007, ces différents éléments sont diffusés par la présente note de service.

I. Dispositions particulières de fonctionnement des abattoirs pérennes et temporaires lors de la fête de l'Aïd el Adha de décembre 2007

Conditions générales de fonctionnement et dérogations accordées vis à vis desdites conditions dans le cadre de l'Aïd el 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.

- 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-el-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.

- Seule une dérogation quant au fonctionnement de l'abattoir est 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 +7C à cœur. Cette disposition exceptionnelle liée à l'Aïd el Adha concerne l'ensemble des départements français, y compris ceux qui ne possèdent pas d'abattoirs, dans la mesure où elle sous-entend que des carcasses peuvent être transportées, pendant cette période, à une température à cœur supérieure à +7C, et que tout département peut être « traversé » par des véhicules transportant de telles carcasses. Cette dérogation peut également être appliquée aux carcasses de bovins de

moins de 30 mois (elle ne concerne pas les bovins consignés en attente du résultat ESB).

- L'inspection *ante-mortem* des animaux doit être assurée de façon systématique, aussi bien dans des objectifs sanitaires que de traçabilité et de protection animale. A ce titre, vous contrôlerez en particulier les modalités de transport des animaux.

- Il est de la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir de s'assurer de l'habilitation des sacrificateurs par un organisme religieux agréé (Mosquée de Paris, de Lyon ou d'Evry) ainsi que de leur formation aux règles d'hygiène et de protection animale. Les Services Vétérinaires s'assurent, dans le cadre de leurs inspections, que les sacrificateurs disposent de la formation correspondante à leur fonction, en particulier concernant l'immobilisation mécanique. Celle-ci doit être assurée par un procédé qui permet de limiter toute souffrance aux animaux et de garantir une saignée rapide et efficace : dans cette mesure, les simples berces ne satisfaisant aucunement à ces critères doivent être exclues. La saignée doit être réalisée rapidement après l'immobilisation par un sacrificateur habilité conformément à la réglementation.

- La sortie d'animaux vivants de l'abattoir en fin d'Aïd el Adha (animaux non abattus) est strictement interdite.

- Aucune dérogation ne pourra être accordée quant à la libération des carcasses de bovins de plus de 30 mois (levée de consigne) avant connaissance du résultat du test de dépistage vis à vis de l'ESB (Encéphalopathie Spongiforme Bovine).

- Aucune dérogation ne pourra être accordée quant à la remise au consommateur de carcasses de bovins de plus de 12 mois avec présence de colonne vertébrale (MRS). Les colonnes vertébrales des carcasses de bovins de plus de 12 mois doivent être désossées 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 el 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 (Matériels à Risque Spécifié).

- La démédullation des ovins de plus de 12 mois pourra être effectuée par aspiration ou après fente (dans ce dernier cas, la traçabilité des deux demi-carcasses devra être clairement établie). Cette démédullation des animaux de plus de 12 mois reste donc obligatoire.

- Concernant la démédullation des ovins de moins de 12 mois et de plus de 12 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.

Aspects financiers

- La pesée fiscale reste obligatoire pour l'ensemble des abattoirs concernés par l'Aïd al Adha (calcul des taxes), même si la facturation au client pourra être calculée forfaitairement.

- La liste 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).

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 (vitesse de chaîne, aisance des interventions aux postes d'inspection, présence de parking pour le public,…). 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 1er 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).

II. Modalités d'agrément et de fonctionnement des abattoirs temporaires lors de la fête de l'Aïd al Adha de décembre 2007

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, fixes ou mobiles, sous réserve, d'une part, qu'il y ait un réel besoin local en capacité d'abattage dans 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 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 :

i) soit l'estampille ronde décrite à l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994 ;

ii) soit l'estampille personnelle des vétérinaires inspecteurs décrite à l'article 19 de l'arrêté du 15 mai 1974 ;

iii) soit l'estampille carrée 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 :

- la preuve de la nécessité de l'implantation d'un abattoir temporaire,
- 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),
- un plan général qui présentera l'environnement de l'établissement : zone réservée au parking des clients, au parcage des animaux…,
- un descriptif des installations, des équipements et de leur fonctionnement. Une attention particulière sera portée aux modalités d'évacuation des sous produits d'abattage,
- les justificatifs de formation des personnes amenées à manipuler les animaux vivants,
- une copie des cartes d'habilitation des sacrificateurs (délivrées par les mosquées agréées),
- 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 :
  - 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 terme 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, pour le lieu d'implantation prévu, 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 matières premières) au plus tard le 10 décembre 2007 en vue d'une publication au Journal Officiel avant le jour de l' Aïd el 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 des réglementations en termes d'urbanisme et de protection de l'environnement

Les exploitants des abattoirs temporaires doivent contacter les services préfectoraux traitant les affaires d'urbanisme et d'installations classées pour la protection de l'environnement et se conformeront aux dispositions réglementaires en vigueur.

L'exploitant déposera auprès des services préfectoraux précités un dossier de demande d'autorisation temporaire au titre des installations classées pour la protection de l'environnement conformément aux exigences qui lui seront précisées par ces services.

Un arrêté d'autorisation d'exploiter temporairement (pour la durée de la fête religieuse) pourra être signé par le Préfet après avis de l'Inspecteur des Installations Classées et avis du Conseil Départemental d'Hygiène. Cette autorisation ne pourra être accordée qu'au bénéfice d'un exploitant parfaitement identifié.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL

ANNEXE I

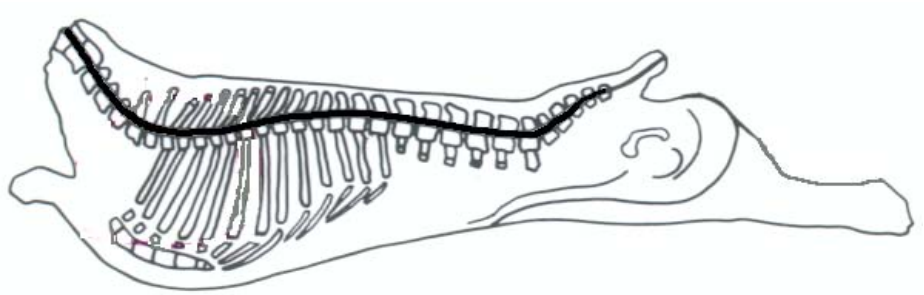
FICHE D'INFORMATION A L'ATTENTION DES ACHETEURS ET CONSOMMATEURS DE CARCASSES D'OVINS DE MOINS DE 12 MOIS ET DE PLUS DE 12 KG ACHETEES AUPRES D'UN ABATTOIR AGREE A L'OCCASION DE L'AID AL ADHA DE DECEMBRE 2007

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 EPINIERE DES MOUTONS NE DOIT PAS ETRE CONSOMMEE.

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.