



<p>MINISTÈRE DE L'INTERIEUR DE L'OUTRE-MER ET DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES</p> <p>Direction de la modernisation et de l'action territoriale Sous-direction des affaires politiques et de la vie associative <i>Bureau central des cultes</i></p> <p>Adresse : 1 bis place des Saussaies 75800 PARIS Cedex 08 Dossier suivi par : Jean-François SIMON Tél : 01 40 07 22 20</p>	<p>MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE</p> <p>Direction générale de l'alimentation Sous-direction de la santé et de la protection animales Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments <i>Bureau de la protection animale</i> <i>Bureau de l'identification et du contrôle des mouvements des animaux</i> <i>Bureau des matières premières</i></p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard - 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Christine PETIT / Davy LIGER / Jocelyn MEROT Tél. : 01 49 55 84 78 / Tél. : 01 49 55 58 07 / Tél. : 01 49 55 84 08</p>
<p>NOTE DE SERVICE DGAL/SDSPA/SDSSA/N2007-8277 Date: 19 novembre 2007 Classement : PA 43 - SSA 233.2</p>	

Date de mise en application : Pour information
Degré et période de confidentialité : Agents des services déconcentrés

Objet : Bilan du déroulement de la Fête de Aïd-el-Adha de décembre 2006.

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 I, chapitre II
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 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
Circulaire interministérielle NOR/INT/K/06/00109/C du 4 décembre 2006

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

Résumé : Bilan du déroulement de la fête de l'Aïd-el-Kébir ou Aïd-el-Adha qui s'est déroulée du 30 décembre 2006 au 1^{er} janvier 2007.

Destinataires	
<p>Pour information :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préfets - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs départementaux de l'agriculture et de la forêt - C.G.A.A.E.R. 	<ul style="list-style-type: none"> - Directeurs des écoles nationales vétérinaires - Directeur de l'ENSV - Directeur de l'INFOMA - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires

La présente note établit le bilan national de cet événement sur le fondement des rapports envoyés par les préfetures et les directions départementales des services vétérinaires. Elle présente l'organisation préalable de la fête, son déroulement sur les plans sanitaire et de la protection animale et suggère quelques pistes d'amélioration.

I – Observations générales

La date annoncée de la fête de l'Aïd était le dimanche 31 décembre 2006. La fête était donc susceptible de se dérouler sur deux jours fériés : dimanche 31 décembre et lundi 1^{er} janvier. De nombreuses questions se sont posées, notamment concernant la disponibilité des abattoirs pérennes, le nombre d'abattoirs temporaires disponibles, l'ouverture ou non des GMS et boucheries halal, et la disponibilité en agents des services vétérinaires à ces dates...

La date définitive de la fête n'a été connue que très tard. Elle a été fixée au samedi 30 décembre 2006.

Dans les abattoirs pérennes, les 2/3 des abattages se sont concentrés entre le jour de l'Aïd et la veille.

Cette année, 101 départements ont répondu au questionnaire annexé à la circulaire interministérielle du 4 décembre 2006.

Certains départements, 18 au total, n'ont pas disposé d'outils d'abattage (ni abattoir pérenne, ni abattoir temporaire) pour l'Aïd.

24 sites d'abattages clandestins ont été découverts cette année. Ils se situaient dans 16 départements différents.

Les principaux problèmes rencontrés concernent la présence des particuliers (familles) sur les sites d'abattage et l'augmentation des cadences pour répondre à la demande des départements limitrophes démunis en capacité d'abattage.

Par ailleurs, de nombreuses DDSV ont noté une implication insuffisante des représentants des communautés musulmanes.

II – Mesures d'organisation préalables

II.1 – Réunions préparatoires dans les départements

La fête de l'Aïd Al Adha a été préparée très en amont dans les départements. Il y a eu 367 réunions organisées pour les 101 départements, avec un écart allant de 0 à 25 réunions.

Lors de ces réunions sont abordés les problèmes relatifs à l'organisation des abattages, à l'agrément d'éventuels abattoirs temporaires (fixes ou mobiles), à la protection animale, à l'hygiène, à la sécurité du public et du personnel, à l'abattage clandestin et au prix des prestations.

Cette année, en raison des dates prévues, les questions relatives à d'éventuelles réquisitions d'abattoirs et de personnels des DDSV ont été également abordées.

Quelques difficultés persistent pour obtenir des informations sur les besoins de la communauté musulmane, et plusieurs DDSV déplorent une absence d'engagement de certains représentants des communautés musulmanes dans les préparatifs de la fête.

Il a par ailleurs pu être relevé, lors de réunions préparatoires, un refus catégorique de la part du représentant d'un CRCM concernant la réalisation de l'étourdissement des ovins en l'absence de moyen mécanique d'immobilisation.

II.2 – Agrément des abattoirs temporaires

Les abattoirs temporaires ont été agréés sur la base de la circulaire interministérielle cette année encore.

43 abattoirs temporaires ont été agréés pour l'Aïd de décembre 2006. 38 ont été publiés au Journal officiel, les 5 autres ayant été agréés tardivement. Les agréments tardifs d'abattoirs temporaires ne sont pas toujours liés à un dépôt de dossier d'agrément tardif ou à une instruction du dossier longue, il s'agit également de DDSV qui ne souhaitent pas délivrer l'agrément sans que la phase de test ait eu lieu, sachant que cet essai peut avoir lieu la veille ou l'avant-veille de l'Aïd.

II.3 – Opérations de communication ou d'information des participants de la fête de l'Aïd al Adha

La fiche d'information sur le retrait de la moelle épinière des ovins de moins de 12 mois et plus de 12 kg a correctement été diffusée, tel que préconisé par la circulaire interministérielle.

Dans de nombreux départements, les médias locaux (télévision et presse) ont communiqué sur l'organisation de la fête, la disponibilité des abattoirs, les risques sanitaires.

II.4 – Habilitation des sacrificateurs

Pour rappel : l'abattage rituel ne peut être effectué que par des sacrificateurs habilités par les organismes religieux agréés, sur proposition du ministre de l'intérieur, par le ministre chargé de l'agriculture. (Code rural Article R.214-75)

A ce jour, 3 mosquées sont agréées, par le Ministère de l'agriculture en tant qu'organismes religieux, pour habilitier des sacrificateurs autorisés à pratiquer l'égorgeage rituel. Ce sont la Grande Mosquée de Paris, la Grande Mosquée de Lyon et la Mosquée d' Evry.

Au total, durant la période étudiée, **436** personnes ont réalisé les sacrifices, 281 dans les abattoirs agréés pérennes, 155 dans les abattoirs agréés temporaires.

Différents cas de figure ont été rencontrés quant à la détention des cartes de sacrificateurs pour les personnes exerçant cette charge lors de la fête.

- **Habilitation par les 3 mosquées agréées.**

309 sacrificateurs étaient en possession de cartes délivrées par l'une des trois mosquées agréées valables soit pour l'année (131), suivant le processus d'habilitation habituel, soit de façon temporaire (92) pour les trois jours de l'Aïd-el-Adha. Pour **86** sacrificateurs, les données remontées par le bilan préfecture sont incomplètes (absence du n de carte ou de la date de validité)

	Habilitation à l'année	Habilitation pour sacrificateurs temporaires Aïd	Habilitation mal renseignée	Total
Mosquée de Paris	79	21	26	126
Mosquée d'Evry	51	37	28	116
Mosquée de Lyon	1	34	32	67
Total	131	92	86	309

- **Habilitation par d'autres organismes que les mosquées agréées**

121 personnes ont été désignées pour la durée des 3 jours de l'Aïd .

Ces désignations ont été faites par :

- Autres mosquées : 62
- Autres organisations religieuses : 48
- Préfecture de 3 départements : 11

Il est cependant à remarquer que la réglementation impose que, pour être reconnu habilité, tout sacrificateur soit titulaire d'une carte. Dans de nombreux cas cités précédemment, aucun document formel reconnu par les organisations religieuses officielles nationales n'a pu être présenté. Les DDSV demandent d'établir avec les mosquées agréées un modèle de carte national.

- **absence d'habilitation**

Pour **6** sacrificateurs de 3 départements, aucune justification d'habilitation n'a été précisée.

II.5 – Problématiques relatives aux mouvements d'animaux

Une DDSV souligne la nécessité de clarifier la possibilité pour les administrés non enregistrés comme éleveur de transporter un ovin dans leur véhicule personnel. La problématique avait également été soulignée l'année précédente, le modèle d'arrêté proposé répétant la réglementation en vigueur figurant dans le code rural.

Un détenteur d'ovin est défini comme « toute personne physique ou morale responsable d'animaux, même à titre temporaire, à l'exception des cabinets ou cliniques vétérinaires ». A ce titre, il doit être déclaré à l'EDE. Cette absence de déclaration est une infraction, ce que rappelle l'arrêté préfectoral proposé qui a fait l'objet d'une validation du service des affaires juridiques.

Le fait de détenir un ovin ou un caprin sans être enregistré auprès d'un établissement de l'élevage, le fait de faire circuler entre deux exploitations distinctes un ou plusieurs ovins ou caprins non identifiés ou non accompagnés du document de circulation, sont des infractions correspondant à des contraventions de 3^{ème} classe (Article R.215-12).

Concernant la protection des animaux, le Règlement (CE) 1/2005 du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes s'applique aux transports réalisés dans le cadre d'une activité économique. Toutefois, ne sont pas couverts par cette réglementation (cf Note de service DGAL/SDSPA/N2007-8192 du 03 août 2007, pages 3 et 4) :

- le transport d'un seul animal, quelle que soit la distance.
- le transport d'un ou plusieurs animaux sur une distance inférieure à 65 km.

Il convient cependant de vérifier dans tous les cas que les conditions de transport sont compatibles avec les impératifs biologiques de l'espèce et les prescriptions réglementaires relatives au bien être animal, notamment l'article R.214-17 du Code rural.

III – Bilan chiffré des sacrifices

III.1 – Bilan général

III.1.1 – Abattoirs ayant participé à la fête

Sur les 241 abattoirs d'animaux de boucherie abattant régulièrement un nombre plus ou moins important d'ovins, 134 ont choisi de participer à la fête de l'Aïd-el-kébir contre 178 en janvier 2006, 185 en 2005 et 162 en 2004 (qui s'était pourtant déroulé un dimanche). En complément de ces abattoirs pérennes, ont été agréés pour les 3 jours de la fête 43 abattoirs temporaires (contre 33 en janvier 2006, 19 en 2005 et 23 en 2004). Nous notons donc une nette augmentation du nombre d'abattoirs temporaires alors que le nombre d'abattoirs pérennes a diminué. Étant donnée la décision prise par certains exploitants d'abattoir de ne pas ouvrir leurs portes (par manque de personnel le plus souvent), les projets d'abattoirs temporaires ont vu le jour pour pallier ce déficit de capacités d'abattage.

Pour le déroulement de la fête cette année, il est à noter que la capacité moyenne des abattoirs temporaires a été de 300 ovins par jour alors que celle des abattoirs pérennes s'est élevée à 617 ovins. Alors que les abattoirs temporaires sont tous assez proches de cette valeur moyenne, la variabilité de capacité des abattoirs pérennes est beaucoup plus forte (50% des abattoirs ont en effet eu une capacité inférieure à 400 ovins et 25% ont une capacité supérieure à 800)

III.1.2 – Volumes abattus

Durant les 3 jours pendant lesquels s'est déroulée la fête, 109 018 ovins ont été abattus contre 127 733 en janvier 2006 (120 301 en 2005 et 120 251 en 2004). De la même manière, 1 942 bovins ont été sacrifiés pour la communauté turque en décembre 2006 contre 2 451 en janvier

2006 (3 920 en 2005 et 2 608 en 2004). Le nombre d'ovins abattus a donc fortement chuté, tout comme le nombre de bovins abattus. Ceci peut s'expliquer d'une part par la date de survenue de la fête qui coïncidait avec les vacances de fin d'année qui ont permis à de nombreux fidèles d'aller fêter l'Aïd dans leur famille à l'étranger par exemple. De plus, les capacités d'abattage étaient de toute façon inférieures aux autres années (cf. ci-dessous).

En ce qui concerne la répartition des abattages d'ovins en fonction des sites (abattoirs pérennes, abattoirs temporaires), elle est tout naturellement en faveur des abattoirs pérennes qui représentent la plus grande part des capacités d'abattage totales :

- 86090 ovins abattus en abattoirs pérennes, soit 79%
(contre 87.3% en janvier 2006, 89% en 2005 et 76% en 2004)
- 22 928 ovins abattus en abattoirs temporaires, soit 21%
(contre 14 618 en janvier 2006, 11 462 en 2005 et 13 900 en 2004)

Toutefois, la baisse du nombre d'abattages clandestins n'est pas significative dans la mesure où les contrôles ont moins porté sur la recherche de sites d'abattages clandestins que les autres années. 24 sites clandestins ont été découverts contre 65 en janvier 2006, 53 en 2005 et 54 en 2004. En effet, étant donné que l'Aïd s'est déroulée le samedi 30 décembre et le dimanche 31 décembre, les DDSV ont dû s'organiser de manière à mobiliser les agents disponibles en priorité aux postes d'inspection sur chaîne en abattoirs (pérennes et temporaires).

III.1.3 – Prix pratiqués

Le prix de vente moyen d'une carcasse d'ovin était de 174,00 € en décembre 2006, contre 166,00 € en janvier 2006, 165,00 € en 2005, 171,00 € en 2004. Le prix est comparable à ce qui était observé en 2004 où l'Aïd commençait un dimanche. Ce prix était de 164,00 € en 2003 et 191,00 € en 2002. Le prix d'une carcasse d'ovin reste d'une manière générale beaucoup plus élevé le jour de l'Aïd que le reste de l'année.

Le coût d'abattage d'un ovin était cette année en moyenne de 30,80 € en décembre 2006, contre 24,30 € en janvier 2006, contre 23,30 € en 2005, 29,50 € en 2004, 28,50 € en 2003 et 18,00 € en 2002.

III.2 – Difficultés et évolution

La date annoncée de la fête était initialement le dimanche 31 décembre ou le lundi 1^{er} janvier. Ces deux dates étaient susceptibles de poser de nombreux problèmes, tant en termes de disponibilité des agents des services vétérinaires, que d'ouverture des abattoirs pérennes. Il avait donc été envisagé la possibilité d'un recours à des réquisitions d'abattoirs pérennes dans des cas d'extrêmes urgences, et d'agents des services vétérinaires si le nombre de volontaires s'avérait insuffisant pour assurer les missions d'inspection dans l'ensemble des abattoirs ouverts (pérennes et temporaires). Les procédures, préparées en collaboration avec le service juridique du ministère, avaient été mises à disposition des DDSV via la circulaire interministérielle. Du fait du changement de date, aucune réquisition d'agents ni d'abattoirs n'a eu lieu.

Il sera nécessaire pour la prochaine fête de commencer les discussions précocement puisque la fête devrait avoir lieu vers la mi décembre 2007.

III.3 – Origine des animaux

Concernant les ovins, 18% des animaux abattus proviennent d'Etats membres, 4% de pays tiers et 78% sont d'origine française.

Comme l'année dernière, les bovins abattus sont très majoritairement d'origine française.

IV – Inspections sanitaires et protection animale lors des abattages

IV.1 – Inspections sanitaires

IV.1.1 – Respect des règles d'hygiène

Dans l'ensemble, le bilan est assez positif.

Des problèmes d'ordre sanitaire ont cependant été observés :

- absence de système de contention mécanique pour les ovins (ovins suspendus vivants...),
- problème d'évacuation des effluents qui rendent rapidement le sol souillé (mélange de matières fécales, d'eau et de sang), problème d'accumulation des déchets,
- non-respect des bonnes pratiques d'hygiène (lave-mains non opérationnels, souillures fécales importantes sur les carcasses, mauvaise évacuation du sang...),
- souillures fécales, certains équipement sanitaires pas correctement utilisés (stérilisateur à couteau non utilisés, couteaux posés à même le sol, plantés dans la viande, voire tenus entre les dents des opérateurs...),
- carcasses souillées (ouverture malencontreuse de la panse ou des intestins à l'intérieur de la carcasse), dépouillement et éviscération réalisés dans des conditions rudimentaires (parfois à même le sol), avec du matériel inadapté (couteaux mal aiguisés) et parfois par des personnes non habilitées (tâcherons en nombre insuffisant et insuffisamment formés),
- délai trop long entre l'égorgeage et l'éviscération,
- difficultés de procéder à la saisie des MRS,
- difficultés pour le service vétérinaire pour procéder à l'inspection correcte et sereine des carcasses,
- accès de personnes non autorisées dans la zone d'abattage, difficultés pour interdire la pénétration dans l'abattoir des usagers,
- pression de la part de musulmans d'âge moyen (30-40 ans) pour pratiquer l'abattage des moutons eux-mêmes et s'approvisionner en direct auprès des éleveurs ou négociants (pas de problèmes avec des personnes plus âgées).

IV.1.2 – Problématiques liées aux abattoirs temporaires

Il est souvent difficile de délivrer l'agrément temporaire sans voir la structure fonctionner. Et si la phase de test s'avère moyennement satisfaisante, certaines DDSV estiment difficile de refuser l'agrément alors que la structure est montée, que tout est prêt, que les commandes de carcasses sont passées et que l'Aïd a lieu le lendemain. La décision qu'a prise alors la DDSV est d'imposer un certain nombre d'actions correctives en urgence.

L'augmentation notable du nombre d'abattoirs temporaires est assurément liée au contexte.

IV.2 – Protection animale :

Pour rappel, une dérogation à l'obligation d'étourdissement est prévue dans le code rural pour l'abattage rituel à la condition que les animaux soient immobilisés par un procédé mécanique avec un maintien de cette contention pendant la saignée.

Au regard des années précédentes, des améliorations ont pu être relevées:

- utilisation de bétailières pour le transport.
- abattage étalé sur 2 jours, commençant la veille avec un étourdissement des animaux par électronarcose.
- achat de matériel (piège rituel+couloir de contention).
- réalisation de l'électronarcose de façon systématique.

Toutefois les problèmes suivants ont été rencontrés :

- transport d'animaux vivants dans des coffres de voitures.
- animaux entravés par des liens entaillant la chair.
- contention manuelle en l'absence de matériel d'immobilisation.
- difficultés d'adaptation du matériel (pièges) au gabarit des animaux.
- carte d'habilitation périmée.
- non-maîtrise du geste de jugulation du mouton et utilisation de couteaux non aiguisés de la part de sacrificateurs occasionnels, notamment de particuliers.
- temps de saignée insuffisant, entassement ou suspension d'animaux en cours de saignée.

Plaintes des associations de protection animale

Cette année, l'OABA a déposé deux plaintes pour abattage clandestin dans les départements 92 et 76.

V – Infractions et sanctions

Lors de la fête de décembre 2006, 24 sites d'abattage clandestins ont été recensés ou découverts, contre 65 en janvier 2006, 53 en 2005, 54 en 2004 et 63 en 2003.

39 procès verbaux ont été dressés pour l'ensemble des infractions relevées (contre 112 en janvier 2006 et 1 044 en 2005).

VI – Suggestions en provenance des DDSV

- veiller au respect de la réalisation de l'étourdissement en l'absence de piège adapté ;
- harmoniser les cartes des habilitations temporaires ;
- développer l'abattage en abattoir, suivi d'une distribution des carcasses dans des sites prédéfinis ;
- communiquer l'information sur les prix pratiqués en abattoir avant le déroulement de la fête ;
- mobiliser les circuits de distribution en carcasse.

Le Directeur Général de L'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL