ORDRE DE SERVICE D'ACTION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION,DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Service de la prévention des risques sanitaires de la production primaire** **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la santé et de la protection animales** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** *Bureau de la protection animale* *Bureau de l'identification et du contrôle des mouvements des animaux* *Bureau des établissements d'abattage et de découpe* 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/SDSPA/SDSSA/N2009-8256** **Date: 17 septembre 2009**

Date de mise en application :immédiate
Date limite de réponse :15 novembre 2009
Nombre d'annexe :1
Degré et période de confidentialité :tout public

Objet : Modalités d'agrément et de fonctionnement des abattoirs temporaires lors de la fête de l'Aïd-al-Adha de novembre 2009.

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/A/08/00183/C du 26 novembre 2008.

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

Résumé : La présente note de service détaille les dispositions particulières de fonctionnement des abattoirs en vue de leur participation à la prochaine fête de l'Aïd-al-Adha, ainsi que les modalités d'agrément et de fonctionnement des abattoirs temporaires qui seront agréés dans chaque département dont la liste devra être transmise à la DGAL au plus tard le 15 novembre 2009.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services Vétérinaires - DRAAF	Pour information : - Préfets - Bureau des cultes (Ministère de l'Intérieur, de l'Outre-Mer et des Collectivités territoriales) - Bureau des biotechnologies et de l'agriculture (Ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de l'Aménagement du territoire) - INFOMA - ENSV

Les dispositions particulières de fonctionnement des abattoirs pérennes et temporaires, ainsi que les modalités d'agrément des abattoirs temporaires lors de la fête de l'Aïd-al-Adha de décembre 2009 (aux alentours du 28 novembre) figureront comme les années précédentes dans la circulaire interministérielle relative à l'organisation de la célébration de la fête religieuse musulmane de l'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-al-Adha de novembre 2009, ces différents éléments sont diffusés par la présente note de service.

Je vous rends attentifs au fait que 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.

I. Dispositions particulières de fonctionnement des abattoirs pérennes et temporaires lors de la fête de l'Aïd-al-Adha de novembre 2009

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),* 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-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 +7C 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 la saignée. 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 seul 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'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 (levée de consigne) 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 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.

<u>Pesée fiscale et perception des taxes, redevances et cotisations dans ces abattoirs temporaires</u>

- 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 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).

Respect des réglementations en termes d'urbanisme et de protection de l'environnement

Les abattoirs en fonctionnement durant la période de l'Aïd-al-Adha relèvent de la rubrique 2210 de la nomenclature des installations classées, et, en fonction du tonnage abattu journellement, 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 ».

II. Modalités d'agrément et de fonctionnement des abattoirs temporaires lors de la fête de l'Aïd-al-Adha de novembre 2009

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 :

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 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 :

- 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,
- 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 : zones réservées au stationnement des véhicules, 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 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.

* *
*

Je vous demande d'attacher la plus grande vigilance à l'instruction des dossiers de demande d'agrément pour les abattoirs temporaires souhaitant participer à la prochaine fête de l'Aïd-al-Adha. Chaque agrément ne devra être attribué que si l'exploitant vous présente un dossier pertinent et complet.

Si des non-conformités majeures sont constatées quant au fonctionnement de ces abattoirs pendant la durée de l'Aïd-al-Adha, vous proposerez au préfet la suspension immédiate de l'agrément.

La Directrice Générale

Pascale BRIAND

ANNEXE I

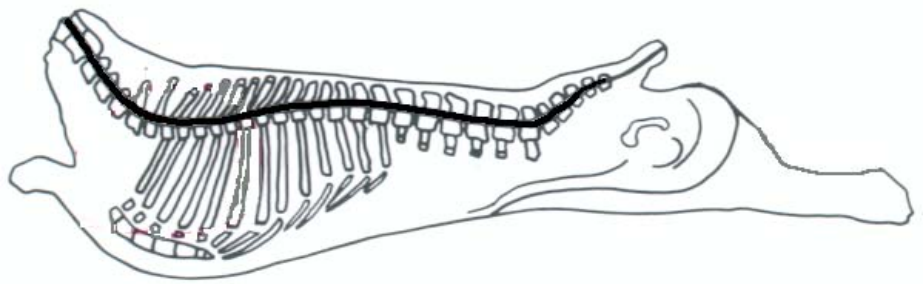
FICHE D'INFORMATION A L'ATTENTION DES ACHETEURS ET CONSOMMATEURS DE CARCASSES D'OVINS DE MOINS DE 12 MOIS ET DE PLUS DE 13 KG ACHETEES AUPRES D'UN ABATTOIR AGREE A L'OCCASION DE L'AÏD-AL-ADHA DE NOVEMBRE 2009

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 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.