



Évreux, le 7 septembre 2016

## **CELEBRATION DE L'AÏD AL ADHA DISPOSITIONS SANITAIRES ET REGLEMENTAIRES**

La célébration de la fête musulmane de l'Aïd al Adha aura lieu cette année le 12 septembre. A cette occasion, les services de l'État, en relation avec les associations et les représentants du culte musulman, veillent à ce que les fidèles qui souhaitent participer à cette célébration puissent le faire dans les meilleures conditions possibles et dans le respect de la loi.

Ainsi, le Préfet de l'Eure a signé un arrêté pour la période du 3 au 13 septembre 2016, qui interdit d'une part, la détention et le transport d'ovins vivants par toute autre personne que celles dûment déclarées à l'établissement départemental de l'élevage et qui rappelle d'autre part les dispositions réglementaires encadrant la pratique de l'abattage rituel des animaux de boucherie :

- l'abattage rituel d'animaux de boucherie est interdit en dehors d'un abattoir autorisé. La liste des abattoirs autorisés est disponible sur internet à l'adresse suivante :

[https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgal/ListesOfficielles/SSA6B\\_AGSANABONGD\\_PRIV.pdf](https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgal/ListesOfficielles/SSA6B_AGSANABONGD_PRIV.pdf)

- l'abattage rituel en établissement agréé est réalisé par un sacrificateur formé à cet effet et autorisé à le faire, par une des 3 mosquées habilitées. Au sein de l'Union Européenne, l'étourdissement des animaux préalablement à l'abattage est la règle. Cependant, conformément à la réglementation, une dérogation peut être accordée par le préfet, au vu d'un dossier permettant de s'assurer que l'abattage de l'animal se fera dans des conditions respectant le bien-être animal et limitant sa souffrance.

La réalisation de l'abattage dans un abattoir agréé offre plusieurs garanties :

- les carcasses subissent une inspection vétérinaire au cours de laquelle la salubrité des viandes et des abats est vérifiée ;
- les parties des animaux identifiés à risque vis-à-vis de l'ESB sont écartées de la consommation ;
- l'origine et la traçabilité des animaux sont contrôlés ;
- l'évacuation des déchets et effluents est effectuée dans des conditions respectueuses de l'environnement.

Cette année, l'abattoir SOCOPA au Neubourg, réservera l'abattage exclusivement aux seuls professionnels de la boucherie de la communauté musulmane. Il est, par conséquent, vivement conseillé de se rapprocher des circuits de marché au vif, à l'instar de celui organisé à Bouafles avec environ 110 places disponibles (02-32-53-04-17) ; L'entrée y sera gratuite. Les familles pourront venir y choisir et réserver leur mouton vivant. Tous les moutons achetés seront gardés et nourris dans un même élevage jusqu'à la veille de l'Aïd, où ils seront abattus à l'abattoir de Dreux dans le respect du culte. Les carcasses seront récupérées sur le site de Bouafles.

Afin de vérifier le respect de ces règles, des inspections en abattoir sont effectuées quotidiennement par les agents de la direction de la protection des populations (DDPP). Des contrôles seront également organisés afin d'identifier d'éventuels sites de détention d'ovins non autorisés, en présence des forces de l'ordre qui procéderont, par ailleurs, à de fréquents contrôles routiers.

Le Conseil Régional du Culte Musulman de Haute-Normandie répondra pour sa part, à toutes les demandes sur les possibilités d'abattage d'animaux dans les lieux autorisés.

Contact presse :

Service départemental de la communication interministérielle : 02.32.78.27.33 / 27.35