



Amiens, le 25 août 2017

Communiqué de presse

Organisation de l'Aïd al-Adha : garantir la sécurité sanitaire du consommateur



La fête religieuse musulmane de l'Aïd al-Adha, aussi appelée Aïd el-Kabîr ou Aïd el-Kebir, aura lieu autour du 1^{er} septembre 2017.

À cette occasion, Philippe DE MESTER, préfet de la Somme, rappelle que seules les viandes issues d'abattoirs agréés offrent des garanties suffisantes en matière de sécurité sanitaire.

Le préfet a également pris un arrêté portant interdiction des transports d'ovins vivants du 31 août au 5 septembre 2017 inclus (sauf pour les professionnels ou pour des raisons vétérinaires).

Les consommateurs sont donc invités à se rapprocher des professionnels de la boucherie qui leur garantiront ainsi la sécurité sanitaire et le respect des règles de transport et d'abattage rituel des animaux.

La passage obligatoire par des abattoirs agréés

Les personnes se livrant à un abattage clandestin, outre les sanctions pénales auxquelles elles s'exposent, mettent en danger leur santé, et celle de leurs proches, notamment des tous petits. De graves maladies telles que l'*Hydatidose* plus connue sous les noms de *kyste hydatique* ou *échinococcose* sont dues à des parasites comme les larves de Ténia.

Les risques sanitaires pour la population existent et il est possible de se prémunir en respectant un certain nombre de règles simples.

L'accomplissement du rite doit se faire dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur en matière de santé publique, de protection animale et d'environnement. Cette année, conformément au décret 2011-2006 et à l'arrêté du

28 décembre 2011, des abattoirs pérennes de la région Hauts-de-France sont agréés pour l'abattage rituel afin de respecter les dispositions légales en matière de protection animale et d'éviter toute souffrance inutile (voir ci-après).

Des sacrificateurs assermentés par les mosquées de Paris, d'Evry ou de Lyon officieront dans ceux-ci. Ainsi, ces établissements pourront répondre aux besoins exprimés par les regroupements de fidèles fédérés par les responsables de la communauté musulmane avec le concours de bouchers.

L'abattage ne peut se réaliser, dans le département, qu'en abattoir. Il permet à la fois de garantir au consommateur la qualité sanitaire de la viande (afin de prévenir les risques de transmission à l'homme des ESST : maladie dite de la « vache folle » et tremblante du mouton, certains organes seront systématiquement retirés et détruits : tête, rate, intestin, amygdales) et de respecter l'environnement, puisque les déchets collectés y seront détruits.

Les sanctions encourues

Les personnes contrevenant à cette obligation d'abattage en abattoir agréé sont passibles de peines d'amendes d'un montant maximum de 1 500 euros et de 3 000 euros en cas de récidive.

Des contrôles de police, de gendarmerie et de la direction départementale de la protection des population seront réalisés pendant toute la durée de l'Aïd el Kebir pour s'assurer du bon déroulement de la cérémonie.

Ce dispositif permettra de concilier le profond attachement des musulmans à l'accomplissement de ce rite avec les dispositions législatives et réglementaires en matière de santé publique, de protection des animaux et de respect de l'environnement.

Abattoirs agréés pour l'abattage rituel :

Les abattoirs de la région agréés **pour l'abattage des ovins ou bovins** sont situés à :

Bailleul (59), Douai(59), Valenciennes(59), Formerie (60) et Noeux-les-Mines (62) (bovins).