



Liberté • Egalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU NORD

Lille, le 21 juillet 2017

Communiqué de presse

PREPARATION ET ORGANISATION DE L'AID AL-ADHA - SEPTEMBRE 2017



Le premier jour de la fête religieuse musulmane de l'Aïd al-Adha aura lieu le vendredi 1^{er} ou le samedi 2 septembre 2017. Cette date sera confirmée dans les jours qui précèdent par le Conseil français du culte musulman (CFCM). A cette occasion, les pouvoirs publics rappellent que seules les viandes issues d'abattoirs agréés offrent des garanties suffisantes en matière de sécurité sanitaire et que la loi réprime l'abattage clandestin.

Ainsi, l'abattage en dehors d'un abattoir agréé est un délit passible de 15 000 euros d'amende et de 6 mois d'emprisonnement en vertu de l'article L 237-2 du Code rural et de la pêche maritime.

De même, le fait de mettre à disposition des locaux, terrains, installations, matériels ou équipements en vue d'effectuer ou de faire effectuer un abattage rituel en dehors d'un abattoir est également passible de 15 000 euros d'amende et de 6 mois d'emprisonnement.

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. Ce sont donc des sacrificateurs assermentés par les mosquées de Paris, Evry ou Lyon qui devront officier dans les quatre abattoirs du Nord agréés afin de respecter les dispositions légales en matière de protection animale, et d'éviter toute souffrance inutile avant la mort de l'animal.

Ces établissements (trois pour les ovins et un pour les bovins) pourront répondre aux besoins exprimés par les regroupements de fidèles fédérés par les responsables de la communauté musulmane avec le concours de grossistes ou de bouchers. Toutefois, ils travailleront également pour les particuliers. Dans tous les cas, il est impératif de réserver à l'avance, auprès de ces établissements afin notamment de déterminer les créneaux horaires de récupération des carcasses et d'éviter une attente excessive.

L'abattage dans l'un de ces abattoirs permet à la fois de garantir au consommateur la qualité sanitaire de la viande - chaque mouton étant inspecté par les agents de la direction départementale de la protection des populations, le respect de l'animal et de l'environnement (destruction des déchets) ainsi que le respect du rite musulman.

Outre les sanctions pénales auxquelles s'exposent les pratiquants se livrant à un abattage clandestin, c'est aussi leur santé et celle de leur famille qu'ils mettent en péril. En effet, le retrait des matériels à risque spécifiés (MRS) qui s'applique aux animaux des espèces bovine ovine ou caprine, constitue, en termes de santé publique, la mesure de sécurité essentielle au regard du risque de transmission des encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles.

Organisation et réservation de la prestation d'abattage	p. 2
Abattoirs agréés dans le département du Nord	p. 3

Organiser et réserver la prestation d'abattage pour éviter l'attente le jour de la fête

De manière à permettre aux abattoirs de planifier au mieux leur activité et aux fidèles de récupérer les carcasses sans attente excessive le jour de la fête, il est vivement conseillé à ces derniers de réserver à l'avance, auprès des établissements. Cette réservation est de nature à éviter les attentes trop longues liées à un afflux massif le premier jour.

En outre, le regroupement des commandes, transmis aux abatteurs suffisamment à l'avance, permet d'organiser une offre à la hauteur de la demande pour un coût moins élevé de la prestation.

Les boucheries certifiées halal également peuvent offrir la possibilité de grouper les commandes de leur clientèle, à charge des fidèles de venir récupérer, auprès de leur boucher, leur mouton sacrifié à l'abattoir le jour de l'Aïd.

Les représentants de la grande distribution ont peu de demandes en agneaux à l'occasion de l'Aïd. Les associations musulmanes intéressées par un partenariat avec la grande distribution peuvent prendre contact directement avec le chef de rayon et/ou le directeur de magasin dans le cadre de relations commerciales afin de prévoir les volumes adéquats.

Il est important pour les consommateurs, comme pour les distributeurs, d'entamer un dialogue en amont et, pour ces derniers, de mettre en place une procédure de transparence et de traçabilité que pourra suivre par exemple un représentant des consommateurs de viande halal, un représentant associatif ou membre de CRCM qui bénéficiera aux deux parties.

Des marchés aux vifs seront aussi organisés sur le département du Nord par l'abattoir de Douai :

- sur le site du lac d'Armbouts-Cappel, le mercredi 30 août de 9h00 à 17h00. Le retour des carcasses s'effectuera par camion frigorifique le vendredi 1er septembre à compter de 17h00 sur le parking dédié aux covoiturages, situé à l'angle de la RN 225 et de l'avenue de Petite-Synthe à Dunkerque.
- sur le site de l'abattoir de Douai, les samedis 19 et 26 août de 14h00 à 17h00.
- Les fidèles pourront également déposer leurs agneaux non achetés par le biais de l'abattoir, la veille ou avant 9h le jour de l'Aïd al-Adha et le récupérer au même endroit vers 17h00.
> Informations et réservation au 03.27.87.00.30

Plus les demandes des fidèles seront organisées et concentrées vers les abattoirs, les boucheries ou la grande distribution, plus ces derniers pourront répondre aux souhaits de ponctualité des fidèles (récupération en temps et en heure de la carcasse).

Des capacités suffisantes dans le Nord pour répondre aux besoins

En 2016, les abattoirs agréés n'ont pas fonctionné à leurs pleines capacités les jours de l'Aïd. En effet, moins de 2 800 ovins ont été abattus sur les 3 jours, alors que la capacité cumulée est de 2 400/jour.

Abattoirs agréés dans le département du Nord, ouverts à partir du vendredi 1er septembre

Abattoir	Adresse	Téléphone	Capacité d'abattage par jour	Spécificité et N° d'agrément
Sofa	105, rue Philippe Van Thieghem Bailleul	03.28.49.25.74	400 à 500	Ovins agréé par arrêté 2012-127 du 29 juin 2012
Douaisienne d'abattage	ZI de Dorignies 653, rue Basly Douai	03.27.87.00.30	1 300	Ovins agréé par arrêté 2012-128 du 29 juin 2012
Complexe Alimentaire de Valenciennes	50, rue Ernest Macarez Valenciennes	03.27.20.31.30	600	Ovins agréé par arrêté 2012-126 du 29 juin 2012
Bigard	ZI de Grévaux les Guides Feignies	03.27.56.58.00		Bovins agréé par arrêté 2012-125 du 29 juin 2012