



## 14ème législature

<b>Question N° :</b> <b>32990</b>	<b>De Mme Laure de La Raudière</b> ( Union pour un Mouvement Populaire - Eure-et-Loir )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture, agroalimentaire et forêt		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture, agroalimentaire et forêt
<b>Rubrique</b> >agroalimentaire	<b>Tête d'analyse</b> >abattoirs	<b>Analyse</b> > abattage rituel. information des consommateurs.
Question publiée au JO le : <b>23/07/2013</b> Réponse publiée au JO le : <b>13/08/2013</b> page : <b>8672</b>		

### Texte de la question

Mme Laure de La Raudière interroge M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur la question de la traçabilité des viandes halal et casher. En effet, les récents scandales alimentaires montrent à quel point il est nécessaire de renforcer la traçabilité de la viande, et d'assurer l'information et la sécurité alimentaire des consommateurs. Le mode d'abattage est un élément important notamment car les consommateurs musulmans et juifs sont en droit d'être certains de la conformité de cette viande par rapport à leurs rites religieux. Un décret publié en 2011 par le ministère de l'agriculture, sous l'impulsion de Bruno Le Maire, oblige que l'abattage rituel soit réservé aux commandes religieuses - agréées par les organismes désignés par le ministère (la grande mosquée de Paris, la mosquée de Lyon et la mosquée d'Evry pour l'abattage rituel musulman ; le grand rabbinat pour l'abattage rituel juif). Cependant, il semblerait que l'apposition de cet agrément sur la viande ne soit pas contrôlée, l'État n'ayant ni les structures, ni les moyens nécessaires pour exercer un tel contrôle. En outre, il semblerait qu'il n'y ait pas de définition religieuse précise de ce qu'est la viande halal. Or les risques en matière sanitaire ne sont pas négligeables (en cas d'abattage halal ou casher, les risques d'infection par E. coli sont fortement augmentés). Comme l'abattage rituel représente un intérêt économique puisqu'il est moins cher, les abattoirs ont tendance à recourir à ce type de production. Aussi, elle souhaiterait savoir s'il entend accentuer les contrôles et renforcer l'information des consommateurs quant aux méthodes d'abattage de la viande vendue en France.

### Texte de la réponse

La réglementation actuelle rend obligatoire l'étourdissement des animaux destinés à la consommation humaine avant leur abattage. Cependant, le code rural et de la pêche maritime (article R. 214-70) comme le droit européen (règlement du Conseil du 24 septembre 2009) prévoient une dérogation à cette obligation lorsque l'étourdissement n'est pas compatible avec les prescriptions rituelles relevant du libre exercice du culte. La Cour européenne des droits de l'homme a d'ailleurs considéré, dans un arrêt du 27 juin 2000 (affaire Cha'are Shalom Ve Tsedek c/France), que cette dérogation constituait un « engagement positif de l'État visant à assurer le respect effectif de la liberté d'exercice des cultes ». Cette dérogation fait l'objet d'un encadrement spécifique. L'abattage rituel doit ainsi nécessairement être effectué dans un abattoir, après immobilisation de l'animal, en respectant l'ensemble des mesures en matière de bien-être animal prévues par les réglementations nationales et européennes. Pour écarter les risques d'abus, il a été souhaité de renforcer l'encadrement de cette dérogation. A cette fin, des discussions ont été engagées avec l'ensemble des parties concernées : représentants des cultes, des associations de protection des animaux et fédérations d'abatteurs. Celles-ci ont abouti à la publication d'un nouveau décret, paru au Journal officiel du 29 décembre 2011. Ce nouveau décret et son arrêté d'application soumettent cette dérogation à un



régime d'autorisation préalable. Celle-ci ne peut être accordée qu'aux abattoirs qui justifient de la présence d'un matériel adapté et d'un personnel dûment formé, de procédures garantissant des cadences et un niveau d'hygiène adaptés, ainsi que d'un système d'enregistrement permettant de vérifier qu'il n'est recouru à l'abattage sans étourdissement préalable qu'à raison de commandes commerciales le justifiant. Les textes sont entrés en vigueur le 1er juillet 2012 et les autorisations ont donc été accordées, avec la plus grande vigilance, aux seuls établissements en règle. La dérogation pourra être suspendue ou retirée pour les établissements qui ne respecteraient pas les critères de fonctionnement requis. L'étiquetage des modalités d'abattage relève quant à lui exclusivement de la législation européenne, seule habilitée à définir les inscriptions obligatoires devant figurer sur les denrées vendues préemballées. Une étude est prévue à ce sujet dans le cadre de la nouvelle stratégie communautaire sur la protection des animaux publiée par la Commission européenne en janvier 2012. Les opérateurs qui le souhaitent peuvent par ailleurs dès à présent inscrire de manière volontaire des mentions supplémentaires sur l'étiquetage de leurs produits.