



## 15ème législature

<b>Question N° :</b> 33875	De <b>M. José Evrard</b> ( Non inscrit - Pas-de-Calais )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture et alimentation		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture et alimentation
<b>Rubrique</b> > animaux	<b>Tête d'analyse</b> > Santé publique et abattage rituel	<b>Analyse</b> > Santé publique et abattage rituel.
Question publiée au JO le : <b>17/11/2020</b> Réponse publiée au JO le : <b>16/03/2021</b> page : <b>2299</b>		

### Texte de la question

M. José Evrard interroge M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la situation des abattoirs. La souffrance animale est de moins en moins admise par les Français. Les pouvoirs publics en visant l'interdiction des spectacles mettant en scène des animaux se veulent vraisemblablement répondre à ce sentiment populaire. Cependant, il n'est pas dans l'intérêt du propriétaire de quelconque cirque ou delphinarium d'être négligent voire cruel avec ce qui précisément constitue son fonds de commerce, pas plus qu'il n'est dans l'intérêt des familles de revendiquer la fermeture des cirques et des zoos, si on en juge par leur succès auprès des enfants. Par contre, les conditions dans lesquelles sont abattus les animaux de boucherie dans la religion musulmane suscite, à juste titre, une émotion légitime. Or pour s'exercer, l'abattage, dit rituel, fait l'objet de dérogations nombreuses et incompréhensibles. L'étourdissement préalable, qui fût pris en compte pour éviter sa souffrance, n'est pas exigé et c'est donc conscient que l'animal est égorgé. Ce mode opératoire connaît une extension lors des fêtes de l'Aïd puisqu'une autorisation est accordée à la création d'abattoirs éphémères où vont défiler, trois jours durant, des centaines de milliers de moutons. Ces abattoirs se tiennent très souvent dans des lieux improbables et où l'exercice fera l'objet d'un contrôle vétérinaire peu regardant voire impossible. Il est regrettable que la réglementation, si tatillonne lorsqu'il s'est agi de fermer dans le passé des milliers d'abattoirs non conformes, soit suspendue pour satisfaire « l'attachement des musulmans à ce rite ». L'hygiène étant la base de la conformité, il est surprenant de s'en abstraire à la fois pour le lieu d'abattage, les conditions d'abattage, le volume d'abattage et le traitement des déchets d'animaux abattus. De plus, comme il l'a été démontré par l'association « Vigilance Halal, protection et Respect de l'Animal et du Consommateur », l'abattage Halal participe de la diffusion d'une résistance aux antibiotiques. Dans ces conditions de maintien de mœurs peu compatibles avec la façon de vivre à la française, comment s'étonner que l'intégration des populations musulmanes voire leur assimilation à la communauté nationale s'éloigne au fur et à mesure que naissent de nouvelles générations ? Il lui demande en conséquence quelles sont les raisons qui empêchent de supprimer ces dérogations d'abattage rituel incompatibles avec l'hygiène, la santé publique et les mœurs françaises.

### Texte de la réponse

Les conditions d'abattage des animaux sont définies par le règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort. Dans le cadre du respect de la liberté de toute les religions, tel que défini à l'article 10 de la charte des droits fondamentaux de l'Union européenne, ce règlement prévoit une dérogation à l'obligation d'étourdissement préalable lorsque cette pratique n'est pas compatible avec les prescriptions rituelles relevant du libre exercice des cultes. Le décret n° 2011-2006 du



28 décembre 2011 encadre les conditions de délivrance de cette dérogation. L'abattage sans étourdissement doit notamment être effectué dans un abattoir agréé, après immobilisation de l'animal et en respectant l'ensemble des mesures en matière de bien-être animal et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Tous les abattoirs sont soumis aux mêmes dispositions réglementaires concernant l'hygiène alimentaire, et seuls ceux présentant un niveau de maîtrise des risques jugé conforme peuvent prétendre à une dérogation à l'étourdissement préalable. Les services vétérinaires d'inspection sont présents en permanence dans tous les abattoirs d'animaux de boucherie en activité. Conformément au règlement (UE) n° 2017/625, les viandes ne sont déclarées propres à la consommation humaine et mises sur le marché que si les animaux ont fait l'objet d'une inspection ante mortem favorable et que les carcasses et les abats ont subi une inspection post mortem ne révélant aucune anomalie. Aucune denrée alimentaire préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation humaine ne peut être mise sur le marché. La qualité sanitaire des viandes mises sur le marché, issues de l'abattage rituel, est équivalente à celle des autres viandes.