

# Célébrer l'Aïd al-Adha dans le respect de la réglementation



La fête du sacrifice « Aïd al-Adha », appelée aussi Aïd al-Kébir, «grande fête», débutera le 31 juillet de cette année et se poursuivra samedi et dimanche.

De nombreux ovins seront acheminés dans le département de Seine-et-Marne pour y être abattus. La Préfecture de Seine-et-Marne a fixé un ensemble de mesures spécifiques pour garantir l'état sanitaire des animaux et écarter ainsi le risque de transmission de maladies à l'homme. L'objectif est d'assurer le respect des dispositions en matière de protection des animaux et de l'environnement. Ces mesures sont énumérées dans un arrêté préfectoral applicable du 6 juillet au 10 août 2020. Ces exigences réglementaires et sanitaires sont totalement compatibles avec les préceptes religieux.

L'Aïd al Adha est un moment fort dans l'année pour les fidèles de confession musulmane. Les pouvoirs publics prennent toute leur part dans l'organisation et l'encadrement de la préparation de cette fête dans le respect du principe de laïcité.

## **RAPPEL**

**La détention de vaches, moutons et chèvres vivants par des personnes non déclarées comme éleveurs à l'établissement régional d'élevage (ERE) est strictement interdite.**

**Le transport et la livraison de vaches, moutons et chèvres sont interdits sauf :**

- **entre deux lieux d'élevage déclarés à l'ERE;**
- **d'un élevage déclaré vers un abattoir agréé.**

**Le transport de vaches, moutons et chèvres ne peut être réalisé que par des personnes disposant des autorisations nécessaires.**

## VENTE DE MOUTONS SUR PIED

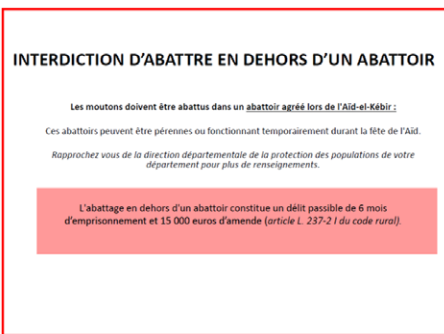
En Seine-et-Marne, les éleveurs et plusieurs marchés au vif temporaires ouvrent la possibilité aux familles de sélectionner leur animal sur pied.

Les animaux achetés seront acheminés à l'abattoir par un transporteur et dans un véhicule conforme à la réglementation. Les acheteurs récupéreront leur carcasse sur le lieu convenu avec le vendeur.

**En aucun cas, les acheteurs ne peuvent transporter eux-mêmes des animaux vivants sans les autorisations nécessaires.**

## ABATTOIRS AGREES

Une fois choisi, l'animal sera abattu dans un abattoir agréé et la carcasse remise à l'acheteur. La préfecture rappelle «que le sacrifice doit obligatoirement être effectué dans un abattoir agréé, dans le respect de la réglementation en vigueur et par un sacrificateur agréé.»



Trois abattoirs agréés seront ouverts dans le département :

1. Abattoir de Jossigny  
chemin des Chaudronniers
2. Abattoir AMINECOV de Meaux  
rue du Vide Arpents
3. Abattoir temporaire  
de Montereau-Fault-Yonne  
rue des Sècherons

Les sacrificateurs doivent avoir une autorisation délivrée par l'une des trois mosquées agréées (Paris, Lyon ou Evry) leur permettant de procéder au sacrifice. Ils ont, en outre, suivi une formation spécifique pour le respect de la réglementation sur la protection des animaux lors de la mise à mort.

**Dans les abattoirs, des agents de la DDPP sont présents en permanence et inspectent chaque animal vivant, chaque carcasse et vérifient l'hygiène de l'abattage. Cette inspection officielle garantit la qualité sanitaire de la viande remise aux fidèles et sécurise ainsi le déroulement de la fête.**

**Les services de l'État en Seine-et-Marne (Police, Gendarmerie, DDPP...) seront fortement mobilisés pour que l'Aïd al-Adha se déroule dans les meilleures conditions possibles mais mettront en œuvre les sanctions prévues par les lois et règlements en vigueur en cas d'infraction**

A la fin de l'abattage, une estampille officielle est apposée sur la carcasse par un technicien vétérinaire de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP). Elle garantit que la viande a été contrôlée et peut être consommée par les familles sans risque visible de transmission de maladie.



Pour assurer une bonne conservation, la carcasse doit être remise aux particuliers et transportée dans des conditions permettant de limiter les salissures : entièrement emballée dans un sac plastique apte au contact alimentaire, un linge propre, etc.. mais en aucun cas déposée à nu dans un coffre de véhicule.

Compte-tenu de la chaleur, la carcasse doit séjourner le moins de temps possible dans son emballage plastique. Si la viande n'est pas cuisée immédiatement, la conservation doit se faire en dehors du plastique à une température maximale de 4°C. La carcasse n'ayant pas été refroidie avant remise au particulier, la conservation ne peut pas dépasser deux jours après abattage, même à 4°C.