



L'Aïd el-Kebir

Concilier Tradition et Réglementation

Les pouvoirs publics en collaboration avec les représentants du culte musulman ont préparé ce manuel destiné aux familles de confession musulmane.

Il a été conçu pour faciliter le déroulement de l'Aïd el-Kebir. Pour cela, il présente les consignes permettant l'accomplissement des rites de cette fête dans le respect de la réglementation en matière de santé publique.

Vous y trouverez des renseignements sur les règles à respecter pour garantir la protection animale, protéger la santé publique et l'environnement ainsi que les différentes possibilités pour célébrer cette fête dans les meilleures conditions.

UNE PRATIQUE RELIGIEUSE CONFORME A LA REGLEMENTATION

L'abattage rituel est un acte religieux. Il doit être accompli dans le respect des règles de protection animale et des bonnes pratiques d'abattage.

Ce type d'abattage constitue une dérogation à l'obligation européenne d'étourdissement de l'animal avant sa mise à mort. Il nécessite une autorisation, prévue par la réglementation française.

L'abattage doit être réalisé dans des abattoirs agréés par l'État. Dans ces structures, les agents de la DDecPP 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.

Les agents veillent à la bonne gestion des déchets (peaux, sang, viscères ...) afin d'éviter toute atteinte à l'environnement.

Observer les règles et les bonnes pratiques, c'est protéger la santé de sa famille et préserver l'environnement, dans le respect de l'animal.

Dans le cadre sanitaire actuel de lutte contre le coronavirus, des mesures spécifiques ont été mises en place. Ces mesures barrières et de distanciation devront absolument être respectées et les consignes données le jour de l'Aïd parfaitement observées.

Des affichettes seront disponibles pour vous rappeler l'ensemble de ces mesures.

ACHETER ET TRANSPORTER UN ANIMAL VIVANT

Un particulier peut acheter un mouton :

- Chez un éleveur ;
- Auprès d'un négociant en bestiaux ;
- Dans un marché d'animaux organisé par un éleveur ou un négociant et contrôlé par un vétérinaire.

Ces personnes exerçant la vente du mouton doivent obligatoirement être déclarées auprès de l'établissement de l'élevage (EdE).

Le particulier ayant acheté son mouton doit conduire l'animal directement à l'abattoir pour le sacrifice.

Pour connaître les éleveurs et les négociants, il peut être utile de se renseigner à la Chambre d'Agriculture :

<https://chambres-agriculture.fr/chambres-dagriculture/nous-connaître/lannuaire-des-chambres-dagriculture/>

L'animal doit être :

- En bonne santé ;
- Identifié par une boucle officielle à chaque oreille.

Un particulier peut transporter un seul animal, à condition de le faire dans de bonnes conditions :

- L'animal peut se tenir debout ou se coucher ;
- Il ne risque pas de se blesser ou d'être blessé ;
- Ses pattes ne sont pas liées ou entravées.

Le particulier doit être muni du document de circulation de l'animal (modèle page suivante) indiquant le lieu d'achat et l'abattoir de destination. S'il y a un risque particulier sur le plan alimentaire, l'« information sur la chaîne alimentaire » (ICA) qui figure sur le document de circulation pour signaler ce risque, doit être remis par le vendeur et accompagner l'animal.

Pour transporter plusieurs animaux, il faut faire appel à un transporteur autorisé par la DDecPP.

Notice explicative pour remplir le document de circulation

- 1 Numéro attribué par la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations
 - 2 Numéro d'immatriculation du véhicule ou de la partie de véhicule contenant les animaux
 - 3 Cocher cette case si c'est le premier chargement
 - 4 Cocher cette case si c'est le dernier déchargement
 - 5 Si l'exploitation d'arrivée n'est pas connue du détenteur de départ, celui-ci indique alors dans la case « ARRIVEE » les informations concernant le détenteur à qui il cède ses animaux (au minimum raison sociale, ville et n° SIREN).
 - 6 Numéro à 8 chiffres attribué par l'EdE (ne pas renseigner si la case « opérateur commercial » a été cochée)
 - 7 Numéro à renseigner dans le seul cas où le n° d'exploitation n'est pas utilisé (case « opérateur commercial » cochée)
 - 8 Renseigner l'adresse du détenteur si celle de l'exploitation n'est pas connue
 - 9 Les informations de cette rubrique sont à renseigner de façon obligatoire seulement si le détenteur de départ et/ou le détenteur d'arrivée est un éleveur. En effet, les indicatifs de marquage des animaux dérogatoires et les numéros nationaux d'identification complets n'ont pas l'obligation de figurer sur le document de circulation pour les opérateurs de l'aval (marché, centre commerciaux, abattoirs). Par contre, il existe une obligation concernant la notification de ces informations.
 - 10 Cette rubrique concerne les animaux de boucherie dérogatoires, à savoir les animaux destinés à être abattus sur le territoire national avant l'âge de douze mois soit directement, soit après passage dans un centre de rassemblement agréé, un marché ou un centre d'engraissement. Par simplification, l'expression « agneaux/chevreaux de boucherie » est utilisée
 - 11 Pour les animaux de boucherie dérogatoires (dits « agneaux/chevreaux de boucherie »), il est obligatoire de renseigner pour chaque lot d'animaux ayant le même indicatif de marquage le nombre d'animaux constituant le lot ainsi que l'indicatif de marquage. L'indicatif de marquage est constitué des 6 premiers chiffres figurant sur les moyens d'identification des animaux (il s'agit des 6 premiers chiffres du numéro national d'identification de l'animal). Il est important de noter qu'il est possible de renseigner pour les « agneaux/chevreaux de boucherie » les numéros nationaux d'identification complets des animaux mais cela est facultatif.
 - 12 Cette rubrique concerne les animaux non dérogatoires, à savoir les animaux qui ne sont pas destinés à être abattus sur le territoire national avant l'âge de douze mois soit directement, soit après passage dans un centre de rassemblement agréé, un marché ou un centre d'engraissement. Par simplification, l'expression « reproducteurs et réformes » est utilisée.
 - 13 Pour les animaux nés en France après le 9 juillet 2005, le numéro national d'identification complet est constitué du code pays et de 11 chiffres :
 - en cas de lecture visuelle, le code pays de naissance (FR pour la France) + le numéro à 11 chiffres
 - en cas de lecture électronique, le code numérique à 3 chiffres du pays de naissance (250 pour la France) + 0 + le numéro à 11 chiffres (pour les animaux nés en France)
- Pour les animaux nés dans un autre Etat membre de l'Union Européenne après le 9 juillet 2005, le numéro national d'identification complet est constitué :
- en cas de lecture visuelle, le code pays de naissance à deux lettres + le numéro à 12 chiffres maximum
 - en cas de lecture électronique, le code à 3 chiffres ISO 3166 (code pays) + le numéro à 12 chiffres maximum.
- Pour les animaux nés en France avant le 9 juillet 2005, le numéro national d'identification est constitué du code pays + selon les cas de 12 ou 13 chiffres. Si l'animal né avant le 9 juillet 2005 est identifié à l'aide d'une boucle de remplacement saumon, il convient de reporter : le code FR + Numéro à 8 chiffres + R + numéro d'ordre à 3 chiffres.
- 14 L'apposition d'un cachet est autorisée pour les marchés.
 - 15 L'apposition d'un cachet est autorisée pour les marchés et les abattoirs.
 - 16 Les ICA (Informations sur la Chaîne Alimentaire). Si certains événements sanitaires sont apparus dans le troupeau et présents dans le registre, l'éleveur signale que les animaux présentent un risque. L'éleveur doit alors transmettre un bordereau spécifique ICA aux opérateurs de la filière quand les animaux quittent l'exploitation (cf. exemple de bordereau en fin de carnet de document de circulation). Ces risques sont : délai d'attente non terminé, botulisme clinique, listériose clinique, salmonellose clinique, ou contamination notifiée par l'administration. Ces informations sont valorisées par l'abattoir et les services vétérinaires lors des inspections sanitaires.

MANIPULATIONS DES ANIMAUX ET SOINS MARCHÉS EN VIF

Objectifs :

- **Sécurité des opérateurs** : une manipulation adaptée des animaux est nécessaire.
- **Respect du bien-être animal** : épargner tous stress et douleurs évitables aux animaux.

CHARGEMENT ET DECHARGEMENT/ CONDUITE DES ANIMAUX

- Les équipements de chargement et de déchargement, doivent être conçus, entretenus et utilisés de manière à éviter les blessures ou les souffrances, et à minimiser l'excitation ou la détresse.
- Les surfaces ne doivent pas être glissantes ; des protections latérales doivent être prévues afin d'éviter que les animaux ne s'échappent.
- Les ovins sont des animaux grégaires qu'il est beaucoup plus facile de manipuler en groupe : pour faciliter la conduite des animaux, il est recommandé de constituer des petits groupes.
- Les animaux peuvent être stimulés et guidés dans la direction souhaitée par de petites tapes sans violence à l'arrière du dos.

HEBERGEMENT

- Les animaux doivent pouvoir s'abreuver au moins toutes les huit heures. Il est recommandé d'apporter aussi du foin. Au-delà de 24 H l'alimentation des animaux est obligatoire.
- Les animaux doivent être isolés du sol par une litière, une toile épaisse ou toute autre matière isolante, lorsque le sol est détrempé.
- Les animaux qui ne sont pas habitués à être attachés doivent rester libres. Lorsque les animaux doivent être attachés, il faut que les dispositifs d'attache leur permettent de se coucher, de se nourrir et de s'abreuver, soient conçus et utilisés de manière à éviter tout risque d'étranglement ou de blessure, et permettent de libérer rapidement les animaux.
- Les animaux qui sont habitués les uns aux autres ne doivent pas être séparés (la séparation est source de stress).

MANIPULATIONS INTERDITES

- Pratiquer la contention des animaux à la main ou à l'aide de liens (cordes, chaînes, élastiques) ; berce simple.
- Frapper les animaux ou leur donner des coups de pieds.
- Soulever ou traîner les animaux par la tête, les oreilles, les cornes, les pattes, la queue ou par la laine et les manipuler d'une manière qui leur cause des douleurs ou des souffrances.
- Utiliser des aiguillons ou d'autres instruments pointus.
- Utiliser sur des ovins des appareils soumettant les animaux à des chocs électriques (« piles »).
- Tordre, écraser ou casser la queue des animaux ou les saisir par les yeux.
- Fixer les animaux à même le sol.

REGLEMENTATION

- Les ovins doivent avoir deux boucles d'identification.
- Les animaux achetés doivent obligatoirement être abattus dans un abattoir agréé.
- Le retour des carcasses s'effectue sur le marché.



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

ACHETER ET TRANSPORTER UN MOUTON POUR L'AÏD EL KEBIR

Les moutons sont des animaux qui aiment vivre en groupe : ils sont moins stressés lorsqu'ils sont entre congénères.

Afin de garantir une qualité sanitaire optimale de la viande, leur transport en groupe est recommandé.

RAPPELS SUR LES CONDITIONS DE TRANSPORT D'UN MOUTON

- Il est déconseillé de transporter soi-même un mouton. Un transporteur professionnel garantira une qualité sanitaire optimale et le respect de la réglementation en vigueur.
- Vous devez privilégier l'achat d'un mouton auprès d'une **bergerie d'abattoir** ou d'un **éleveur**. Dans ce cas :
 - > soit le transport vers l'abattoir est assuré par l'éleveur ;
 - > sinon il vous est possible de le transporter par vos propres moyens en respectant impérativement les conditions ci-dessous.

CONDITIONS À RESPECTER

- Veiller à ce que l'animal soit identifié par 2 boucles d'oreilles jaunes et dispose d'un certificat de circulation remis par l'éleveur est obligatoire pour être transporté directement vers un abattoir.
- Le transport en voiture de tourisme est interdit, vous pouvez opter pour une camionnette ou un van.
- Ne pas attacher l'animal : il doit être libre de ses mouvements au sein d'un espace aménagé pour qu'il ne se blesse pas. Il doit pouvoir se coucher ou se mettre debout.
- Le trajet ne doit pas dépasser une distance supérieure à 65 km ;
- Privilégier un transport groupé afin de réduire le stress de l'animal.

LE LIEU DE L'ABATTAGE

L'abattage rituel ne peut se faire que dans un abattoir agréé et autorisé à ne pas pratiquer l'étourdissement obligatoire avant la mise à mort.

Cette autorisation est délivrée uniquement par l'État.

Dans chaque abattoir agréé, sont prévus :

- des locaux et des équipements adaptés ;
- des sacrificateurs habilités ;
- une inspection sanitaire permanente assurée par les agents de la DD(CS)PP, garantissant l'état de santé des animaux vivants et la qualité sanitaire de la viande remise aux familles ;
- une organisation du travail rigoureuse.

Pour être sûr de pouvoir faire abattre son animal dans l'abattoir de son choix, il faut réserver une place à l'avance : l'heure d'abattage sera définie pour limiter le temps d'attente.

L'abattage rituel hors d'un abattoir agréé est formellement interdit.

Tout abattage clandestin est sévèrement puni

(Cf. page suivante).

INTERDICTION D'ABATTRE EN DEHORS D'UN ABATTOIR

Les moutons doivent être abattus dans un abattoir agréé lors de l'Aïd-el-Kébir :

Ces abattoirs peuvent être pérennes ou fonctionnant temporairement durant la fête de l'Aïd.

Rapprochez vous de la direction départementale de la protection des populations de votre département pour plus de renseignements.

L'abattage en dehors d'un abattoir constitue un délit passible de 6 mois d'emprisonnement et 15 000 euros d'amende (article L. 237-2 I du code rural).

ممنوع الذبح خارج المجزر/المسلخ

خلال فترة العيد الأضحى، يتوجب ذبح الخرفان في المسالخ أو المجازر الحائزة على رخص رسمية. المسالخ / المجازر المخصصة قد تشتغل بشكل دائم أو مؤقت أثناء مدة العيد. للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالمكتب الإداري المختص بالدفاع عن الأهالي و التابع لمقاطعتكم.

الذبح خارج المسلخ يشكل جريمة تعرض الفاعل الى 6 أشهر سجن و إلى غرامة قدرها 15000 يورو (وفقا للمادة L.237-21 لقانون الريف)

L'ABATTAGE RITUEL

Un vétérinaire officiel contrôle d'abord tous les animaux vivants. Seuls pourront être abattus les animaux :

- en bonne santé ;
- correctement identifiés.

Le sacrificateur est agréé par le culte dont il dépend.

Le sacrificateur a obligatoirement suivi une formation spécifique pour le respect de la protection des animaux lors de la mise à mort. Il possède un certificat de compétence délivré par la DD(CS)PP.

Il possède une carte valide de sacrificateur, délivrée par la Grande mosquée de Paris, la Grande mosquée de Lyon ou la Grande mosquée d'Evry Courcouronnes, qui sont les trois seules mosquées habilitées à agréer des sacrificateurs.

Avant d'être sacrifié, l'animal doit être immobilisé par un moyen mécanique (pas de lien ou de maintien manuel, ni de retournement manuel de l'animal).

Il restera immobilisé pendant tout le temps de la saignée pour limiter sa souffrance.

L'identification permet de relier la carcasse et les abats à l'animal abattu : c'est la traçabilité. Chaque famille est ainsi sûre de recevoir les produits correspondant à l'animal qu'elle a choisi.

LA PREPARATION DES VIANDES

Pour faciliter dans les abattoirs la remise rapide des carcasses aux fidèles, des mesures exceptionnelles sont accordées pour l'Aïd el-Kebir :

- Les carcasses peuvent sortir de l'abattoir sans avoir été refroidies et sont ainsi à disposition dès la fin de l'abattage ;
- Les pansettes (estomacs) peuvent être remises vidées et lavées, sans être blanchies ;
- Les pieds ne présentant pas de lésions peuvent être récupérés dans un sac de protection.

Certaines parties présentent un risque pour la santé humaine. Elles sont interdites à la consommation et sont systématiquement éliminées à l'abattoir :

- La tête des animaux de 12 mois et plus ;
- La moelle épinière.

A la fin de l'abattage, une estampille officielle est apposée sur la carcasse par les agents de la DDecPP. Elle garantit que l'abattage a été réalisé dans un abattoir agréé, que la viande a été contrôlée et peut être consommée par les familles sous réserve du respect des conditions de conservation de la viande (cf. page suivante).

Seules peuvent circuler les carcasses estampillées : une carcasse non estampillée est saisie et doit être détruite par l'équarrisseur.

RECOMMANDATIONS AUX CONSOMMATEURS CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE CONSERVATION DE LA VIANDE

Les carcasses doivent être transportées dans de bonnes conditions hygiéniques (pas directement à nu dans le coffre d'un véhicule).

Le transport doit être le plus court possible, notamment en cas de conditions climatiques estivales. Prévoir des caisses plastiques propres ou des linges propres pour protéger la viande, et avoir un coffre propre et dépourvu d'objet susceptible de contaminer la viande.

Conditions de conservation de la viande

Compte tenu de la température ambiante, la carcasse doit séjourner le moins de temps possible dans son emballage plastique.

Si la viande n'est pas cuisinée immédiatement après l'abattage, la conservation de la carcasse doit se faire :

- en dehors du plastique (suspendue ou dans un linge propre)
- et dans une enceinte froide (à 4°C).

La carcasse n'ayant pas été refroidie avant remise au consommateur, **la conservation ne peut pas excéder deux jours après abattage**, même dans une enceinte à 4°C.

توصيات للمستهلك شروط نقل اللحوم وحفظها

يجب نقل الذبائح في ظروف صحية ملائمة (تجنب وضعها مباشرة بلا غطاء في صندوق مركبة النقل). يجب أن تكون المسافة قصيرة قدر الإمكان وبالأخص في ظروف مناخية صيفية. توفير صناديق بلاستيكية نظيفة أو قطع قماش نظيفة لحماية اللحوم، والتأكد من نظافة صندوق المركبة وخلوه مما من شأنه تلويث اللحوم.

شروط حفظ اللحوم

نظراً لدرجة الحرارة المحيطة، يجب إخراج الذبيحة من غلافها البلاستيكي في أسرع وقت ممكن.

إذا لم تطبخ اللحوم مباشرة بعد الذبح، تحفظ الذبيحة كالتالي:

- خارج غلاف البلاستيك (معلقة أو مغلفة بقطعة قماش نظيفة)،
- وفي غرفة باردة (بحرارة 4 درجات مئوية).

وحيث لم يتم تبريد الذبيحة قبل تسليمها للمستهلك، **لا يجوز أن يتجاوز حفظها أكثر من يومين بعد الذبح** ولو داخل غرفة حرارتها 4 درجات مئوية.

