



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

abattage

Question écrite n° 68482

Texte de la question

M. Jacques Bompard attire l'attention de Mme la ministre des affaires sociales, de la santé et des droits des femmes sur les conditions d'abattage de viande halal et casher. En effet, l'abattage rituel dispose d'une dérogation qui lui permet de ne pas étourdir les animaux d'abattoir avant la saignée, ce qui soumet les animaux égorgés à des agonies lentes et extrêmement douloureuses. Par ailleurs, l'abattage rituel sans étourdissement entraîne de sérieux risques pour la santé humaine car durant l'agonie, des germes pathogènes s'écoulent à travers la plaie béante du cou de l'animal, ce qui corrompt la qualité de la viande. Or les sacrifices rituels bénéficient de la passivité totale des autorités. En effet, les abattoirs mobiles se sont multipliés en France à l'occasion des fêtes musulmanes de l'Aïd. Des millions d'animaux sont alors parqués dans des enclos sur des parkings et sacrifiés dans l'enceinte d'installations provisoires avec l'assentiment des autorités. Par ailleurs, cette viande finance les cultes juif et musulman au plus grand mépris du principe constitutionnel de laïcité. En effet, ces cultes reçoivent une somme pour chaque bête abattue. Alors que le Président Hollande déclarait en 2012 que « Sous ma présidence, rien ne sera toléré en termes de présence de viande halal dans les cantines de nos écoles », il s'avère dans les faits que de la viande issue de l'abattage rituel halal peut se retrouver dans les assiettes à l'insu du consommateur. En effet, ce type de viande approvisionne les cantines, restaurants, hypermarchés sans aucune information spécifique. Aujourd'hui, plus de 50 % de la viande française est issue de l'abattage rituel, alors que les musulmans représentent moins de 5 % de la population française. Les trafics de viande ou d'animaux vivants se multiplient à l'échelle européenne, emportant différents scandales comme ceux des années 2013 et 2014 : par exemple, l'affaire des lasagnes au cheval a touché 15 pays et a marqué les esprits des consommateurs. Une large majorité de nos concitoyens désapprouve ces pratiques et ne veut consommer aucun des produits qui en sont issus, encore moins à leur insu. Déjà la Norvège, la Suède, l'Islande, la Suisse, la Grèce, le Luxembourg, l'Autriche, la Pologne et le Danemark ont totalement aboli les dérogations halal et casher. La France reste soumise aux communautarismes qui l'assaillent et mettent en danger la cohésion nationale et la santé des consommateurs. Il demande quand le Gouvernement prendra conscience de sa faiblesse face aux exigences des communautés juive et musulmane, ce qui aboutit à ce que les Français eux-mêmes puissent légitimement se considérer comme une minorité au sein de leur propre pays.

Texte de la réponse

L'article R. 214-70 du code rural et de la pêche maritime prévoit, comme le droit européen le permet (règlement du Conseil du 24 septembre 2009), une dérogation à l'obligation d'étourdissement des animaux destinés à la consommation humaine lorsque celui-ci n'est pas compatible avec les prescriptions rituelles relevant du libre exercice du culte. La Cour européenne des droits de l'homme a 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 ». Par ailleurs, la requête émanant de l'oeuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs, enregistrée le 27 juillet 2012 à la section du contentieux du Conseil d'État, et visant à annuler la dérogation précitée, a été rejetée, le 12 juin 2013, par le juge national qui considère que la possibilité de déroger à l'obligation d'étourdissement pour la pratique de l'abattage rituel ne porte pas atteinte au

principe de laïcité. La dérogation à l'étourdissement fait, en outre, l'objet d'un encadrement spécifique en droit français publié au Journal officiel le 28 décembre 2011. A cette fin, le III de l'article R. 214-70 crée un régime d'autorisation préalable à la réalisation de l'abattage sans étourdissement. Seuls les abattoirs justifiant de la présence d'un matériel adapté et d'un personnel dûment formé, peuvent être autorisés. En outre, l'abattage sans étourdissement doit être effectué après immobilisation de l'animal et en respectant l'ensemble des mesures en matière de protection animale et de sécurité sanitaire des aliments. Le risque de contamination des viandes par des bactéries présentes dans le tube digestif des ruminants, à l'abattoir, est un risque connu devant être maîtrisé quel que soit le mode d'abattage. D'une manière générale, le professionnel met en place des mesures de maîtrise à chaque étape du process pour éviter la survenue d'éventuelles contaminations de la viande. Dans le cas de l'abattage sans étourdissement, un parage large de la plaie de saignée permet de prévenir le risque de contamination de la viande par les bactéries du tube digestif. Il convient de souligner que les services vétérinaires sont présents pendant toute la durée de l'abattage et vérifient que les règles de protection des animaux au moment de l'abattage ou de la mise à mort sont scrupuleusement respectées, et que les produits mis à la consommation sont sains quel que soit le mode d'abattage. De la même façon, les abattoirs temporaires fonctionnant pendant la durée de l'Aid Al Adha sont autorisés à déroger à l'obligation d'étourdissement et répondent aux mêmes exigences que les abattoirs pérennes en termes de sécurité sanitaire et de protection animale. Ils sont également soumis à une inspection permanente des services d'inspection. Par ailleurs, l'existence de ces structures temporaires permet de lutter efficacement contre l'abattage clandestin. De plus, depuis l'entrée en application au 1er juillet 2012 du décret et de l'arrêté du 28 décembre 2011 relatifs à l'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux, les exploitants tiennent à jour un système d'enregistrement permettant de vérifier que l'usage de la dérogation correspond à des commandes commerciales ou à des ventes qui le nécessitent. Ces enregistrements sont mis à disposition des services vétérinaires en abattoir, qui vérifient la bonne tenue de ces registres et la concordance, a posteriori, entre des lots effectivement abattus sans étourdissement et l'existence de commandes ou de ventes effectivement réalisées. Enfin, s'agissant de l'opportunité d'un étiquetage en fonction des modalités d'abattage, cela fait l'objet d'une étude par la direction générale de la santé et des consommateurs de la commission européenne. En effet, cette problématique relève exclusivement de la législation européenne, qui définit les inscriptions obligatoires devant figurer sur les denrées.

Données clés

Auteur : [M. Jacques Bompard](#)

Circonscription : Vaucluse (4^e circonscription) - Non inscrit

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 68482

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Affaires sociales, santé et droits des femmes

Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [11 novembre 2014](#), page 9392

Réponse publiée au JO le : [6 janvier 2015](#), page 51