



Open Archive TOULOUSE Archive Ouverte (OATAO)

OATAO is an open access repository that collects the work of Toulouse researchers and makes it freely available over the web where possible.

This is an author-deposited version published in : <http://oatao.univ-toulouse.fr/>
Eprints ID : 15139

To cite this version :

Assemat, Alice. *L'abattage rituel des bovins et ovins en France : origines, réglementation, déroulement et analyse des polémiques*.
Thèse d'exercice, Médecine vétérinaire, Ecole Nationale
Vétérinaire de Toulouse - ENVT, 2015, 149 p.

Any correspondance concerning this service should be sent to the repository
administrator: staff-oatao@inp-toulouse.fr.

L'ABATTAGE RITUEL DES BOVINS ET OVINS EN FRANCE : ORIGINES, REGLEMENTATION, DEROULEMENT ET ANALYSE DES POLEMIQUES

THESE
pour obtenir le grade de
DOCTEUR VETERINAIRE

DIPLOME D'ETAT

*présentée et soutenue publiquement
devant l'Université Paul-Sabatier de Toulouse*

par

ASSEMAT Alice

Née, le 28 Août 1988 à CASTRES (81)

Directeur de thèse : M. Jean-Denis BAILLY

JURY

PRESIDENT :
M. Alexis VALENTIN

Professeur à l'Université Paul-Sabatier de TOULOUSE

ASSESEURS :
M. Jean-Denis BAILLY
Mme Delphine BIBBAL

Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de TOULOUSE
Maître de Conférences à l'Ecole Nationale Vétérinaire de TOULOUSE

Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt
ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Directrice : **Madame Isabelle CHMITELIN**

PROFESSEURS CLASSE EXCEPTIONNELLE

- M. **AUTEFAGE André**, *Pathologie chirurgicale*
- Mme **CLAUW Martine**, *Pharmacie-Toxicologie*
- M. **CONCORDET Didier**, *Mathématiques, Statistiques, Modélisation*
- M. **DELVERDIER Maxence**, *Anatomie Pathologique*
- M. **ENJALBERT Francis**, *Alimentation*
- M. **FRANC Michel**, *Parasitologie et Maladies parasitaires*
- M. **MARTINEAU Guy**, *Pathologie médicale du Bétail et des Animaux de Basse-cour*
- M. **PETIT Claude**, *Pharmacie et Toxicologie*
- M. **REGNIER Alain**, *Physiopathologie oculaire*
- M. **SHELCHER François**, *Pathologie médicale du Bétail et des Animaux de Basse-cour*

PROFESSEURS 1° CLASSE

- M. **BERTAGNOLI Stéphane**, *Pathologie infectieuse*
- M. **BERTHELOT Xavier**, *Pathologie de la Reproduction*
- M. **BOUSQUET-MELOU Alain**, *Physiologie et Thérapeutique*
- M. **DUCOS Alain**, *Zootecnie*
- M. **FOUCRAS Gilles**, *Pathologie des ruminants*
- Mme **GAYRARD-TROY Véronique**, *Physiologie de la Reproduction, Endocrinologie*
- Mme **HAGEN-PICARD, Nicole**, *Pathologie de la reproduction*
- M. **LEFEBVRE Hervé**, *Physiologie et Thérapeutique*
- M. **MEYER Gilles**, *Pathologie des ruminants*
- M. **SANS Pierre**, *Productions animales*
- Mme **TRUMEL Catherine**, *Biologie Médicale Animale et Comparée*

PROFESSEURS 2° CLASSE

- M. **BAILLY Jean-Denis**, *Hygiène et Industrie des aliments*
- Mme **BENARD Geneviève**, *Hygiène et Industrie des Denrées alimentaires d'Origine animale*
- Mme **BOURGES-ABELLA Nathalie**, *Histologie, Anatomie pathologique*
- M. **BRUGERE Hubert**, *Hygiène et Industrie des aliments d'Origine animale*
- Mme **CHASTANT-MAILLARD Sylvie**, *Pathologie de la Reproduction*
- M. **GUERRE Philippe**, *Pharmacie et Toxicologie*
- M. **GUERIN Jean-Luc**, *Aviculture et pathologie aviaire*
- M. **JACQUIET Philippe**, *Parasitologie et Maladies Parasitaires*
- M. **LIGNEREUX Yves**, *Anatomie*
- M. **PICAVET Dominique**, *Pathologie infectieuse*

PROFESSEURS CERTIFIES DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

- Mme **MICHAUD Françoise**, *Professeur d'Anglais*
- M. **SEVERAC Benoît**, *Professeur d'Anglais*

MAITRES DE CONFERENCES HORS CLASSE

- M. **BERGONIER Dominique**, *Pathologie de la Reproduction*
Mme **BOUCLAINVILLE-CAMUS Christelle**, *Biologie cellulaire et moléculaire*
Mlle **BOULLIER Séverine**, *Immunologie générale et médicale*
Mlle **DIQUELOU Armelle**, *Pathologie médicale des Equidés et des Carnivores*
M. **DOSSIN Olivier**, *Pathologie médicale des Equidés et des Carnivores*
M. **JOUGLAR Jean-Yves**, *Pathologie médicale du Bétail et des Animaux de Basse-cour*
Mme **LETRON-RAYMOND Isabelle**, *Anatomie pathologique*
M. **LYAZRHI Faouzi**, *Statistiques biologiques et Mathématiques*
M. **MATHON Didier**, *Pathologie chirurgicale*
Mme **PRIYMENKO Nathalie**, *Alimentation*

MAITRES DE CONFERENCES (classe normale)

- M. **ASIMUS Erik**, *Pathologie chirurgicale*
Mme **BENNIS-BRET Lydie**, *Physique et Chimie biologiques et médicales*
Mlle **BIBBAL Delphine**, *Hygiène et Industrie des Denrées alimentaires d'Origine animale*
Mme **BOUHSIRA Emilie**, *Parasitologie, maladies parasitaires*
Mlle **CADIERGUES Marie-Christine**, *Dermatologie*
M. **CONCHOU Fabrice**, *Imagerie médicale*
M. **CORBIERE Fabien**, *Pathologie des ruminants*
M. **CUEVAS RAMOS Gabriel**, *Chirurgie Equine*
Mme **DANIELS Hélène**, *Microbiologie-Pathologie infectieuse*
Mlle **DEVIERS Alexandra**, *Anatomie-Imagerie*
M. **DOUET Jean-Yves**, *Ophthalmologie vétérinaire et comparée*
Mlle **FERRAN Aude**, *Physiologie*
M. **GUERIN Jean-Luc**, *Elevage et Santé avicoles et cunicoles*
M. **JAEG Jean-Philippe**, *Pharmacie et Toxicologie*
Mlle **LACROUX Caroline**, *Anatomie Pathologique des animaux de rente*
Mlle **LAVOUE Rachel**, *Médecine Interne*
M. **LIENARD Emmanuel**, *Parasitologie et maladies parasitaires*
M. **MAILLARD Renaud**, *Pathologie des Ruminants*
Mme **MEYNADIER Annabelle**, *Alimentation*
Mme **MEYNAUD-COLLARD Patricia**, *Pathologie Chirurgicale*
M. **MOGICATO Giovanni**, *Anatomie, Imagerie médicale*
M. **NOUVEL Laurent**, *Pathologie de la reproduction (en disponibilité)*
Mlle **PALIERNE Sophie**, *Chirurgie des animaux de compagnie*
Mlle **PAUL Mathilde**, *Epidémiologie, gestion de la santé des élevages avicoles et porcins*
Mme **PRADIER Sophie**, *Médecine interne des équidés*
M. **RABOISSON Didier**, *Productions animales (ruminants)*
M. **VOLMER Romain**, *Microbiologie et Infectiologie*
M. **VERWAERDE Patrick**, *Anesthésie, Réanimation*
Mme **WASET-SZKUTA Agnès**, *Production et pathologie porcine*

MAITRES DE CONFERENCES et AGENTS CONTRACTUELS

- M. **DAHAN Julien**, *Médecine Interne*

ASSISTANTS D'ENSEIGNEMENT ET DE RECHERCHE CONTRACTUELS

- Mme **COSTES Laura**, *Hygiène et industrie des aliments*
Mme **LALLEMAND Elodie**, *Chirurgie des Equidés*
M. **TANIS Jean-Benoît**, *Anatomie – Imagerie Médicale*

REMERCIEMENTS

A Monsieur le Professeur Alexis Valentin

Professeur des Universités
Praticien Hospitalier
Service de Zoologie- Parasitologie

Qui nous a fait l'honneur d'accepter la présidence de notre jury de thèse,

Hommages respectueux.

A Monsieur le Professeur Jean Denis BAILLY

Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse
Hygiène et Industrie des Denrées alimentaires d'Origine animale

Qui a accepté d'encadrer notre travail,

Qu'il trouve ici l'expression de ma reconnaissance la plus sincère.

A Madame le Docteur Delphine Bibbal

Maître de Conférences à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse
Hygiène et Industrie des Denrées alimentaires d'Origine animale

Qui a aimablement accepté de faire partie de notre jury de thèse,

Sincères remerciements.

SOMMAIRE

INTRODUCTION	16
PARTIE I : Abattage rituel : origines religieuses	17
1) Les religions en France	17
<i>a. Appartenances religieuses des français</i>	17
<i>b. Institutions juives et musulmanes</i>	17
<i>i. Institutions juives</i>	18
<i>ii. Institutions musulmanes</i>	20
2) Le rituel juif et musulman	24
<i>a. Définition du rituel</i>	24
<i>b. Définition et origine de l'abattage rituel</i>	25
<i>c. La référence au sacrifice rituel dans les textes religieux</i>	27
<i>i. La Torah et le Talmud</i>	27
<i>ii. Le Coran et le Hadith</i>	28
<i>d. Définition de l'aliment propre et impropre à la consommation</i>	29
<i>i. Espèces autorisées</i>	29
<i>ii. Espèces interdites</i>	30
<i>iii. Le sang</i>	33
<i>iv. Autres parties de la carcasse interdites</i>	34
<i>v. Pratiques interdites</i>	34
PARTIE II : Règlementation et déroulement de l'abattage rituel	37
1) Obligations réglementaires communes à tous les abattoirs	37
<i>a. Obligation d'abattage en abattoir</i>	37
<i>b. Obligation d'identification des animaux entrant à l'abattoir</i>	37
<i>i. Identification des bovins</i>	38
<i>ii. Identification des ovins</i>	38
<i>c. Agrément sanitaire communautaire</i>	39
<i>d. Installations classées</i>	39
<i>e. Formation du personnel</i>	39
<i>i. Certificat en protection animale</i>	40
<i>ii. Formation hygiène</i>	42
<i>f. Règlementation européenne relative au bien-être animal</i>	42
<i>i. Contention</i>	43
<i>ii. Etourdissement</i>	44
<i>g. Contrôle des carcasses et viscères par les Services Vétérinaires</i>	45
<i>h. Etiquetage</i>	46

2) Spécificités de l'abattage rituel	47
a. <i>Règlementation spécifique</i>	47
i. <i>Dérogation à l'obligation d'étourdissement en abattoir</i> ...	47
ii. <i>Systèmes de contention spécifiques à l'abattage rituel</i>	49
iii. <i>Formation des sacrificateurs et obtention de l'habilitation</i>	50
b. <i>Déroulement de l'abattage rituel</i>	53
i. <i>Contrôle des animaux vivants</i>	53
ii. <i>Contention avant saignée</i>	54
iii. <i>Prière</i>	57
iv. <i>Saignée</i>	58
c. <i>Certification</i>	61
i. <i>Définition</i>	61
ii. <i>Certification juive</i>	62
iii. <i>Certification musulmane</i>	63
d. <i>Etiquetage des viandes provenant d'animaux abattus rituellement</i>	64
e. <i>Cas particulier de l'Aïd al Adha</i>	65
i. <i>Agrément sanitaire</i>	65
ii. <i>Marque de salubrité</i>	67
iii. <i>Dispositions particulières à la période de l'Aïd</i>	68
iv. <i>Relation préfecture-représentants musulmans et aide à la mise en place de bonnes pratiques durant l'Aïd</i>	69
f. <i>Sanctions</i>	72
i. <i>Règlement Européen</i>	72
ii. <i>Législation française</i>	72

PARTIE III : Les débats autour de l'abattage rituel.....74

1) Les sujets polémiques	75
a. <i>Le bien-être animal</i>	75
i. <i>Position des associations défendant la protection animale</i>	75
ii. <i>Position des institutions religieuses</i>	75
iii. <i>Données scientifiques et mise en place de mesures pour la protection des animaux</i>	76
b. <i>La traçabilité</i>	79
i. <i>Position des associations défendant la protection animale</i>	79
ii. <i>Position des protagonistes de la filière viande</i>	80
iii. <i>Position des institutions religieuses</i>	80
iv. <i>Mesures gouvernementales</i>	81
c. <i>Le risque sanitaire lié à Escherichia coli</i>	81

i. <i>Position des associations défendant la protection animale.....</i>	82
ii. <i>Position des professionnels de la santé et données scientifiques sur le sujet.....</i>	83
iii. <i>Mesures gouvernementales.....</i>	84
2) Approche qualitative de la connaissance sur l'abattage rituel d'une population particulière.....	85
a. <i>But de l'étude.....</i>	85
b. <i>Méthode.....</i>	85
i. <i>Mise au point du questionnaire.....</i>	85
ii. <i>Diffusion du questionnaire et obtention des réponses....</i>	86
iii. <i>Méthode d'analyse des résultats.....</i>	86
c. <i>Résultats.....</i>	86
i. <i>Description de l'échantillon.....</i>	86
ii. <i>Analyse et interprétation des réponses.....</i>	88
d. <i>Discussion.....</i>	114
i. <i>Bilan des résultats.....</i>	114
ii. <i>Critique de la méthode utilisée.....</i>	115
CONCLUSION.....	117
BIBLIOGRAPHIE.....	119
ANNEXES.....	127

TABLE DES ILLUSTRATIONS

FIGURES

Figure 1 : organisation générale des institutions juives en France.....	20
Figure 2 : organisation des institutions musulmanes en France.....	21
Figure 3 : Dimensions standards des repères d'identification des bovins en France.....	127
Figure 4 : Prototype de demande d'agrément.....	133
Figure 5 : Prototype Arrêté préfectoral confirmant autorisation à utiliser la dérogation à l'obligation d'étourdissement.....	144
Figure 6 : Liste des documents à fournir pour la procédure de demande d'autorisation de dérogation à l'étourdissement.....	145
Figure 7 : Marques de salubrité en abattoir temporaire et en abattoir communautaire.....	147

GRAPHIQUES

Graphique 1 : Influence du délai après l'égorgeage sur le nombre de bovins debout après abattage sans étourdissement.....	78
Graphique 2 : Répartition hommes/femmes des personnes interrogées.....	87
Graphique 3 : Répartition des personnes interrogées en fonction de leur âge.....	87
Graphique 4 : Répartition hommes/femmes des personnes interrogées par tranche d'âge.....	88
Graphique 5 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées ayant déjà entendu le mot « <i>Halal</i> ».....	89
Graphique 6 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées ayant déjà entendu le mot « <i>Halal</i> ».....	90
Graphique 7 : Proportion relative des termes évoquant le « <i>Halal</i> » et le « <i>Casher</i> » pour les personnes interrogées.....	91
Graphique 8 : Proportion relative par sexe des termes évoquant le « <i>Halal</i> » et le « <i>Casher</i> » pour les personnes interrogées.....	91

Graphique 9 : Proportion relative par tranche d'âge des termes évoquant le « <i>Halal</i> » et le « <i>Casher</i> » pour les personnes interrogées.....	92
Graphique 10 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées dérangées par le fait que l'abattage rituel soit autorisé en France.....	93
Graphique 11 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées dérangées par le fait que l'abattage rituel soit autorisé en France.....	94
Graphique 12 : Proportion relative des personnes interrogées pensant que les moyens de contention en abattage rituel et en abattage classique diffèrent.....	95
Graphique 13 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées pensant que les moyens de contention en abattage rituel et en abattage classique diffèrent.....	96
Graphique 14 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées pensant que les moyens de contention en abattage rituel et en abattage classique diffèrent.....	96
Graphique 15 : Proportion relative des personnes interrogées pensant que le sacrificateur a une formation particulière.....	97
Graphique 16 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées pensant que le sacrificateur a une formation particulière.....	98
Graphique 17 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées admettant que le sacrificateur suit une formation particulière.....	98
Graphique 18 : Proportion relative des personnes interrogées pensant que le sacrificateur a une autorisation particulière de l'Etat.....	99
Graphique 19 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées pensant que le sacrificateur a une autorisation particulière de l'Etat.....	100
Graphique 20 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées pensant que le sacrificateur a une autorisation particulière de l'Etat.....	100
Graphique 21 : Proportion relative des personnes interrogées pensant que les animaux abattus de façon rituelle sont inspectés par les Services Vétérinaires.....	101
Graphique 22 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées pensant que les animaux abattus de façon rituelle sont inspectés par les Services Vétérinaires.....	102

Graphique 23 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées pensant que les animaux abattus de façon rituelle sont inspectés par les Services Vétérinaires.....	102
Graphique 24 : Proportion relative des personnes interrogées pensant qu'abattage rituel implique systématiquement absence d'étourdissement.....	103
Graphique 25 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées pensant qu'abattage rituel implique systématiquement absence d'étourdissement.....	104
Graphique 26 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées pensant qu'abattage rituel implique systématiquement absence d'étourdissement.....	104
Graphique 27 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées qui aimeraient avoir à leur disposition un document sur l'abattage rituel.....	105
Graphique 28 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées qui aimeraient avoir à leur disposition un document sur l'abattage rituel.....	106
Graphique 29 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées qui auraient confiance en leur vétérinaire s'il leur donnait des informations sur l'abattage rituel.....	107
Graphique 30 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées qui auraient confiance en leur vétérinaire s'il leur donnait des informations sur l'abattage rituel.....	107
Graphique 31 : Proportion relative des personnes interrogées qui pensent qu'une viande étiquetée sans certification puisse provenir d'un animal abattu rituellement.....	108
Graphique 32 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées qui pensent qu'une viande étiquetée sans certification puisse provenir d'un animal abattu rituellement.....	109
Graphique 33 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées qui pensent qu'une viande étiquetée sans certification puisse provenir d'un animal abattu rituellement.....	109
Graphique 34 : Proportion relative des personnes interrogées qui pensent qu'une viande étiquetée avec certification puisse provenir d'un animal abattu de façon non rituelle.....	110

Graphique 35 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées qui pensent qu'une viande étiquetée avec certification puisse provenir d'un animal abattu de façon non rituelle.....	111
Graphique 36 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées qui pensent qu'une viande étiquetée avec certification puisse provenir d'un animal abattu de façon non rituelle.....	112
Graphique 37 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées qui considèrent qu'il est important que de mentionner les modalités d'abattage sur viandes proposées au consommateur.....	113
Graphique 38 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées qui considèrent qu'il est important que de mentionner les modalités d'abattage sur viandes proposées au consommateur.....	113

PHOTOGRAPHIES

Photographie 1 : Grande Mosquée d'Evry-Courcouronnes	22
Photographie 2 : Projet de construction de la Mosquée de Clamart.....	23
Photographie 3 : Mosquée de Chevilly-Larue en construction depuis 2013.....	23
Photographies 4 : Cages à contention utilisée pour les bovins en abattage rituel.....	55
Photographies 5 : Cages à contention utilisée pour les bovins en abattage rituel.....	55
Photographie 6 : Contention des ovins dans un restrainer sur la chaîne d'abattage.....	56
Photographie 7 : Dispositif mécanique destiné à la contention des ovins avant saignée.....	56
Photographie 8 : Sacrificateur juif vérifiant le tranchant de la lame du « <i>Halef</i> ».....	59
Photographie 9 : Exemple de marque de salubrité d'un abattoir temporaire apposée sur une carcasse.....	68
Photographie 10 : Propriétaires assistant au sacrifice de leurs bêtes lors de l'Aïd.....	69
Photographie 11 : Affichette destinée à définir les bonnes pratiques de manipulation des animaux.....	71

Photographie 12 : Repère d'identification pour ovin type barrette.....130

TABLEAUX

Tableau 1 : Matières proposées au certificat de compétence en protection animale.....140

INTRODUCTION

La France est un pays peuplé de citoyens d'appartenances religieuses différentes. Outre le catholicisme qui représente une majeure partie de la population, des personnes de confession juive et musulmane résident aussi en France. Ces deux religions dictent des règles spécifiques concernant le mode d'alimentation des croyants. Parmi elles, on retrouve l'obligation de consommer des animaux abattus selon des principes rituels.

En France, l'abattage des bovins et ovins destinés à la consommation humaine doit être réalisé en abattoir. Il existe cependant quelques exceptions : l'abattage d'urgence, les taureaux de corridas, le gibier d'élevage, le gibier de chasse et l'abattage familial. L'abattage rituel ne fait pas partie de cette liste. Il doit donc être effectué au sein d'un abattoir et doit répondre à certaines exigences sanitaires et réglementaires.

Ces dernières années en Europe, on note une augmentation de l'intérêt porté au bien-être animal. Ceci a amené la France à mettre en place des protocoles d'abattage contrôlés permettant de répondre au mieux aux principes du bien-être animal. L'abattage rituel a été intégré dans ces mesures.

L'autorisation de ce type d'abattage en France éveille la curiosité de certains, la réprobation d'autres. De nouvelles mesures sont prises au fil des années afin de permettre aux citoyens de confession juive et musulmane de répondre à leurs exigences religieuses tout en prenant en compte les attentes de l'opinion publique.

Nous verrons dans une première partie les origines religieuses de ce type d'abattage. Puis, nous nous intéresserons à la législation qui régit les abattoirs pratiquant ce mode d'abattage. Nous expliquerons également le déroulement de l'abattage rituel en abattoir. Enfin, nous analyserons les polémiques qui ont touché l'abattage rituel ces dernières années et, à travers un questionnaire, nous évaluerons les connaissances et les idées de quelques citoyens français sur l'abattage rituel.

I. Abattage rituel : origines religieuses

1) Les religions en France

a. *Appartenances religieuses des français (1)*

Aujourd'hui, les catholiques représentent sur Terre 2 000 000 000 de personnes. C'est la religion majoritaire dans le monde et en France. Néanmoins, cette religion connaît une décroissance depuis les années 70. En effet, 80% des français se disaient catholiques en 1970 contre 65% depuis 2004.

Les musulmans sont aujourd'hui 1 000 200 000 dans le monde. C'est la seconde religion en France, en termes de nombre de fidèles. En 2004, ils représentaient environ 4% de la population française. La part de musulmans dans la population française évolue peu depuis environ 10 ans.

Le judaïsme est représenté par 13 000 000 de juifs dans le monde. En France, en 2004, ils représentaient moins de 1% de la population.

Pour le reste de la population française, en 2004 on estime à 4% les citoyens appartenant à une autre communauté religieuse et à 27% ceux se considérant sans appartenance religieuse.

b. *Institutions juives et musulmanes*

Les religions juives et musulmanes sont représentées en France par des institutions permettant à la fois de donner des repères religieux aux croyants mais également de maintenir un lien avec les pouvoirs publics français.

En effet, chaque religion a ses coutumes, ses croyances, ses manières de vivre et il est nécessaire dans un pays laïque d'avoir des représentants de chaque religion afin de parvenir à une entente générale.

L'objectif final est d'arriver à répondre aux attentes des fidèles tout en respectant les règles de droit en vigueur.

i. Institutions juives (2-4)

Le judaïsme français s'organise autour du Consistoire français (Union des Communautés juive de France). Il a été créé sous Napoléon afin d'intégrer les citoyens juifs à la nation française.

Le Consistoire Central est représenté au sein des différentes régions françaises, en métropole et dans les DOM TOM, par des Consistoires Régionaux. En tout, plus de 500 sont actifs sur le sol français. Les plus importants sont ceux de Paris, Strasbourg, Marseille et Lyon. Ces organisations régionales sont des associations 1901 dont les membres sont élus par les fidèles. Ces derniers payent une cotisation au consistoire auquel ils appartiennent permettant de mener à bien ses actions.

Chaque Consistoire Régional est régi par un conseil nommé par les fidèles. C'est lui qui choisit le rabbin régional, après accord du Consistoire Central. Ce dernier est rémunéré par son Consistoire Régional. Un rabbin principal est désigné dans un Consistoire Régional mais d'autres rabbins peuvent être aussi choisis afin de l'aider dans ses missions. Le rôle de chaque organisation régionale est de s'occuper de ses fidèles et d'être un interlocuteur majeur avec l'Etat. Il a une action directe sur les domaines suivants :

- Permanence du Grand Rabinat de France et formation des rabbins à l'Ecole Rabbinique Française
- Dialogue avec les pouvoirs publics
- Solidarité aux communautés juives en difficultés
- Fondation du Patrimoine Juif de France

Parmi les principales missions du Consistoire, il convient de souligner qu'il est en lien direct avec le sacrifice rituel des animaux de boucherie destinés à la consommation juive à travers le contrôle des sacrificateurs sur tout le territoire français.

La figure 1 schématise l'organisation du Consistoire en France.

Notons qu'il existe en France d'autres mouvements religieux juifs qui ne se reconnaissent pas dans le Consistoire. Ils ne sont cependant pas en désaccord ou en opposition avec lui.

Le Grand Rabinat de France fait parti du Consistoire français. Le Grand Rabbin de France détient les pouvoirs les plus étendus en matière de religion. Il s'agit là d'un titre honorifique. Il a le droit de prêcher dans toutes les synagogues, préside la

commission administrative de l'Ecole Rabbinique de France et est membre du Conseil et du Bureau du Consistoire Central. Il contrôle la formation des rabbins. Son mandat est de sept ans et peut être renouvelé une fois.

L'Ecole Rabbinique Française a été fondée le 21 août 1829. Il s'agit d'un séminaire rabbinique qui a pour but d'apporter l'enseignement religieux aux élèves et de former les futurs rabbins. Les matières enseignées sont, au-delà du Talmud, de la Bible et de l'hébreu, le français, les mathématiques, la philosophie et l'histoire. Le Consistoire de Metz est en charge du recrutement des élèves et des enseignants. Le Consistoire Central permet le financement de cette école. Il contrôle également la qualité des études et détient le pouvoir de donner le titre de rabbin à un élève. Les rabbins dépendent en majeure partie du Consistoire et sont rémunérés par la communauté.

Aujourd'hui, environ 500 lieux de culte juifs sont actifs sur le sol français.

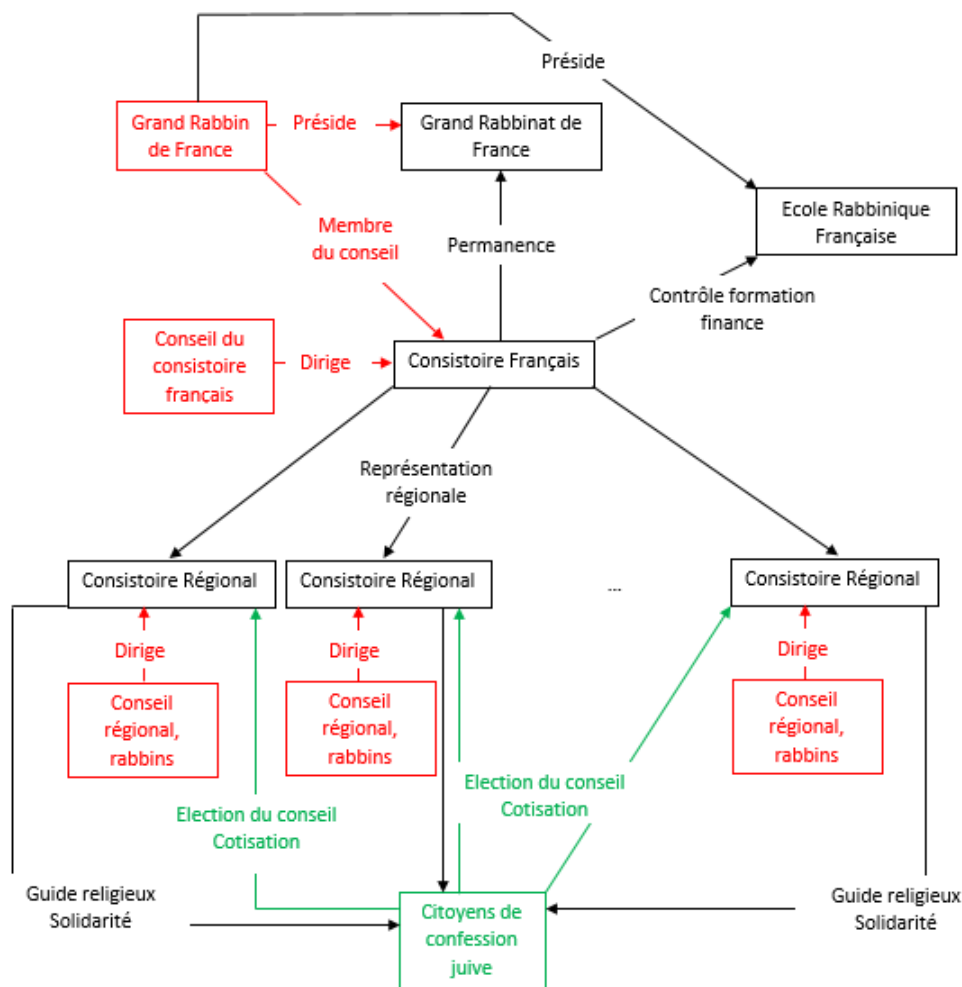


Figure 1 : organisation générale des institutions juives en France

ii. Institutions musulmanes (5-7 ; 9)

En France, les musulmans sont représentés à l'échelle nationale par le Conseil Français du Culte Musulman (CFCM). Cette institution est aussi présente à l'échelle régionale grâce aux différents conseils régionaux qui le représentent.

Les deux objectifs sont de permettre le dialogue entre l'ensemble des musulmans français et les institutions administratives françaises mais aussi de lier les fidèles à l'Islam et faciliter le dialogue entre les différents modes de pensée musulmans. Nous pouvons résumer les missions du CFCM en quatre points :

- Défendre la dignité et les intérêts de l'Islam en France
- Représenter les musulmans devant les pouvoirs publics français
- Encourager le dialogue entre les religions

- Favoriser et organiser les échanges entre les lieux de culte

La figure 2 schématise l'organisation de la communauté musulmane en France.

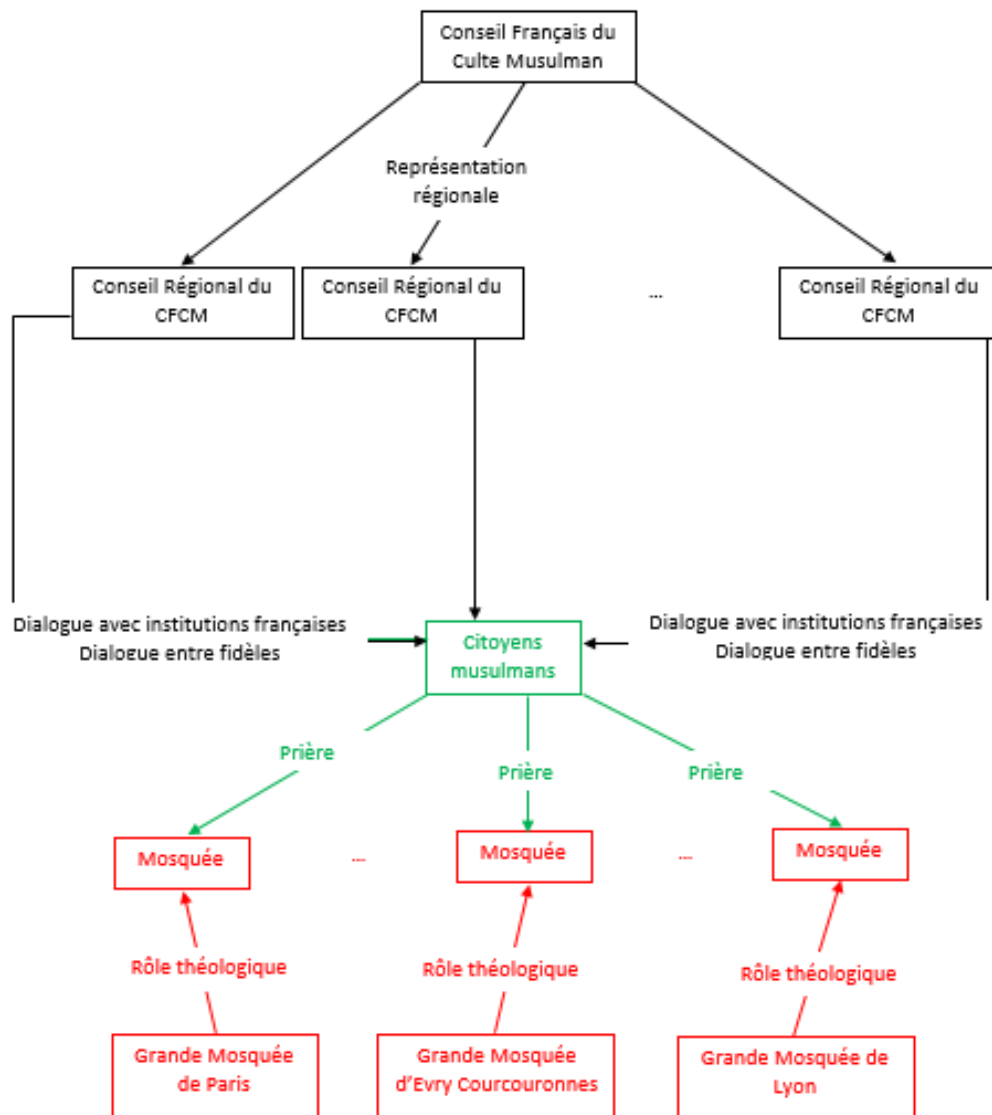
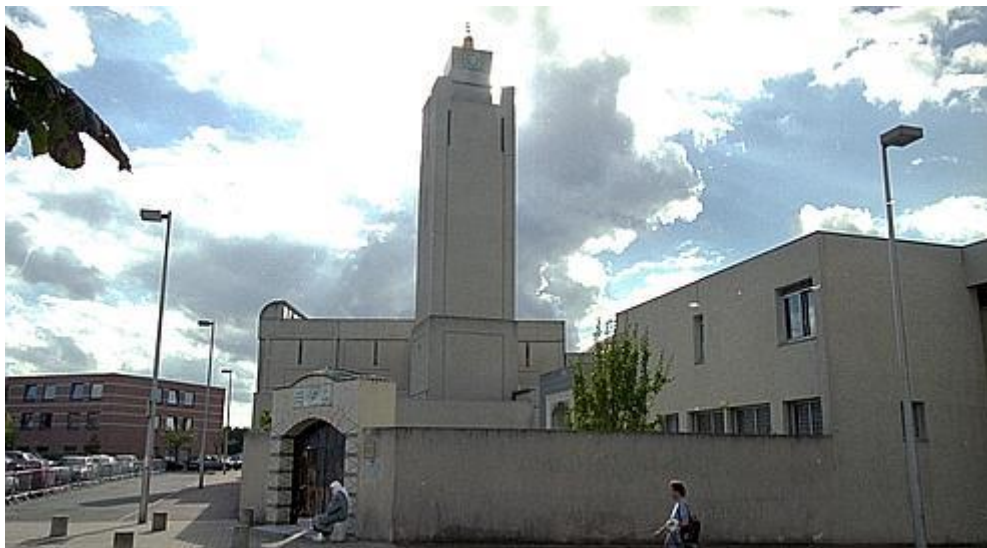


Figure 2 : organisation des institutions musulmanes en France

Le CFCM n'a pas de réel but théologique : ce rôle est laissé aux Grandes Mosquées. Il existe 3 Grandes Mosquées en France : celle d'Evry, celle de Lyon et celle de Paris. Une mosquée est un lieu de prière, d'éducation, d'information sur l'islam et un interlocuteur entre les différentes communautés religieuses et avec les pouvoirs publics.

L'idée de créer un Institut Musulman de la Mosquée de Paris est apparue en 1849. La Société des Habous et Lieux Saints de l'Islam, association loi 1901, fut agréée pour mener à bien les travaux et gérer par la suite l'établissement. L'inauguration officielle des travaux date du 19 octobre 1922.

La construction de la Grande Mosquée d'Evry-Courcouronnes a été demandée dans les années 70 par l'Association Culturelle des Musulmans de l'Île de France (association loi 1901). Le permis de construire a été délivré en 1984. Elle ouvre ses portes au public depuis 1994. Cette mosquée est la plus grande de France (photographie 1).



Photographie 1 : Grande Mosquée d'Evry-Courcouronnes (8)

L'association Culturelle Lyonnaise Islamo Française a demandé le 25 avril 1980 la construction d'un centre culturel polyvalent à Lyon composé d'une mosquée financée par les musulmans et d'une partie culturelle financée par l'Etat. Le 19 juin janvier 1989, le maire de Lyon accorde le permis de construire. Ce n'est qu'en 1992 que l'édification de la Mosquée de Lyon commence. En effet, de nombreux riverains s'opposent à la construction de cet édifice, ce qui retarde considérablement le début du chantier. Son inauguration aura finalement lieu le 30 septembre 1994. Elle est aujourd'hui dirigée par une association loi 1901 : le Conseil Islamique Rhône-Alpes.

En France, chaque mosquée dépend d'une des trois Grandes Mosquée citées précédemment et doit répondre à ses exigences théologiques.

On dénombre en France 2368 lieux de culte musulman en 2014, dont 2052 en métropole. Parmi eux, 90 sont des mosquées, le reste étant des salles de prière et des foyers. A l'heure actuelle, 151 mosquées sont en construction (photographies 2 et 3).



Photographie 2 : Projet de construction de la Mosquée de Clamart (10)



Photographie 3 : Mosquée de Chevilly-Larue en construction depuis 2013 (11)

2) Le rituel juif et musulman

a. Définition du rituel (12-15 ; 18)

Le terme « rituel » est tout d'abord un nom commun. Il vient du latin « *rituales libri* » qui signifie littéralement « livres traitant des rites ». Le mot « rite » est issu du mot latin « *ritus* » qui fait référence au cérémonial, à la coutume, à l'usage. Ainsi, le rituel dicte des prières, des instructions, des cérémonies.

Le mot « rituel » peut aussi être utilisé comme adjectif : on parle de geste rituel, attitude rituelle, chant rituel, meurtre rituel. Il s'agit ici d'adopter un comportement en règle avec la coutume religieuse.

Afin d'honorer son Dieu, l'homme a développé des coutumes, des croyances, des rites au sein de sa propre religion. Ces principes dictent la vie des croyants : ils définissent les pratiques de la vie quotidienne de l'homme. Les rites permettent la cohésion d'un groupe et l'appartenance identitaire à une communauté. Les rites collectifs affirment l'attachement qu'ont les individus à un groupe et les différencient d'un autre. Les rituels trouvent leur fondement dans les textes religieux dictant ce qui est permis ou interdit mais ils découlent aussi de l'interprétation de ces textes par les autorités religieuses.

Les rites doivent être suivis par les croyants : on peut lire dans la Torah « *voici les lois et les ordonnances que vous observerez et que vous mettrez en pratique, aussi longtemps que vous y vivrez, dans le pays dont l'Éternel, le Dieu de vos pères, vous donne la possession* » (Deutéronome XII, 1) ou encore « *vous observerez et vous mettrez en pratique toutes les choses que je vous ordonne ; vous n'y ajouterez rien, et vous n'en retrancherez rien* » (Deutéronome XII, 32).

Dans la religion juive, les rites font partie intégrante de la vie quotidienne. Les juifs remercient leur Dieu à travers trois prières quotidiennes. Dieu partage tous les jours la vie des fidèles. Les rites permettent aux juifs de « faire descendre Ciel sur Terre ».

Chaque croyant reste tout de même libre de la façon dont il souhaite vivre sa foi.

Les musulmans se doivent, eux, de respecter les 5 piliers de l'Islam :

- Croire en Dieu et en les prophètes
- Effectuer 5 prières obligatoires par jour, des prières supplémentaires sont également appréciées
- Réaliser le « *Ramadan* » : il consiste en l'interdiction de tout plaisir durant une période courte annuelle de l'aube au coucher de soleil
- Participer au « *Zakat* » : il s'agit là de faire un don d'argent aux plus démunis ; chaque musulman doit y participer une fois dans l'année.
- Aller en pèlerinage à La Mecque : cette loi n'est pas une loi individuelle mais collective. En effet, si suffisamment de personnes réalisent ce pèlerinage, les hommes n'auront pas à se sentir pécheurs de ne pas s'y être rendus. De plus, un manque d'argent ou un handicap physique dispense les musulmans du pèlerinage.

Ces grands principes sont les règles minimales à respecter pour être reconnu musulman.

b. Définition et origine de l'abattage rituel (14-17 ; 19)

L'abattage rituel est défini comme la mise à mort d'un animal autorisé à la consommation dans un contexte religieux en vue de sa consommation par des hommes pratiquants.

Il porte le nom de « *at-Tadhkiyya* » ou « *dhabiha* » dans le monde musulman et de « *shehita* » dans le monde juif. Pour ces deux religions, il s'agit du seul mode d'abattage possible pour les animaux destinés à la consommation humaine.

Le fondement du judaïsme est basé sur l'exode du peuple juif, réduit alors à l'esclavage, hors d'Egypte guidés par Moïse. Lors de la traversée du désert, une tente mobile faisait office de temple : il s'agit du Tabernacle. Le mot Tabernacle vient du latin « *Tabernaculum* » signifiant tente, hutte. En ce lieu était pratiqué un sacrifice à Dieu matin, midi et soir afin de se soumettre à la loi divine. L'animal sacrifié représente les fautes des fidèles. L'offrir à Dieu leur permet de se reconnaître pécheurs et de demander son pardon.

De plus, en abattant et en préparant rituellement sa viande, l'homme reconnaît que se nourrir n'est pas anodin et implique un acte grave : celui de mettre à mort un animal. Il s'agit donc aussi d'une marque de respect envers l'animal.

Aujourd'hui, le sacrifice rituel n'étant plus autorisé dans les temples, les fidèles réalisent à la place 3 prières quotidiennes. Elles permettent de faire un arrêt sur la journée en cours : écarter les fidèles de leur « animalité » et leur rappeler qu'ils doivent leur nourriture à Dieu.

Le sacrifice est toujours réalisé aujourd'hui mais en abattoir uniquement. La technique d'abattage est relatée dans les textes bibliques.

Le terme de « *Kasher* » ou « *Casher* » signifie en hébreu « propre », « bon », « satisfaisant ». La nourriture dite « *Kasher* » est la seule alimentation consommable par les juifs. Elle est définie par la « *Cacherout* », code alimentaire prescrit aux enfants d'Israël dans la Bible hébraïque.

Dans la religion Musulmane, il est écrit dans le Coran que l'animal doit être obligatoirement tué au nom de Dieu lorsqu'il est destiné à la consommation des fidèles. Le modèle du sacrifice a été dicté par le prophète et est écrit dans le Hadith. Il s'agit de la référence au sacrifice d'Abraham. En effet, celui-ci accepte de donner son fils en offrande sous ordre de son Dieu afin de l'honorer. En remerciement, Dieu le dispense de sacrifier ce fils. On peut lire dans le Coran (Sourate 37 Les Rangés (as-Sâffât), versets 100-105) : « *“Seigneur, fais-moi don d'une (progéniture) d'entre les vertueux.” Nous lui fîmes donc la bonne annonce d'un garçon (Ismaël) longanime. Puis quand celui-ci fut en âge de l'accompagner, Abraham dit : “Ô mon fils, je me vois en songe en train de t'immoler. Vois donc ce que tu en penses.” Ismaël dit : “Ô mon cher père, fais ce qui t'est commandé. Tu me trouveras, s'il plaît à Allah, du nombre des endurents.” Puis quand tous deux se furent soumis (à l'ordre d'Allah) et qu'il l'eut jeté sur le front, voilà que Nous l'appelâmes : “Abraham, tu as confirmé la vision. C'est ainsi que Nous récompensons les bienfaisants.”* »

Le terme de « *Halal* » signifie en arabe « permis », « licite ». Il correspond donc à la viande abattue selon les principes religieux musulmans et autorisée à la consommation des fidèles.

c. La référence au sacrifice rituel dans les textes religieux

i. La Torah et le Talmud (14 ; 17 ; 18)

La parole de Dieu a été transmise à Moïse par l'Éternel sur le Mont Sinaï. La Torah et le Talmud sont les traces écrites de cette révélation.

Le livre saint juif est la Torah (signifiant en hébreu « instruction »). Elle a été écrite quelques siècles avant Jésus Christ et représente la loi écrite des juifs. Elle est constituée de plusieurs livres dictés durant l'Antiquité : les cinq premiers forment le Pentateuque. Il s'agit de la Genèse, l'Exode, le Lévitique, les Nombres et le Deutéronome. La Pentateuque constitue le fondement de la religion juive. C'est dans cette partie de la bible que sont définies les prescriptions alimentaires, majoritairement dans le Lévitique. Lévitique vient du nom « Levi », troisième fils de Jacob dont les descendants constituèrent une des douze tribus d'Israël. Ce sont les membres de cette tribu qui étaient préposés au culte. Le Lévitique est un manuel pratique accessible à tous les fidèles : il contient les règles alimentaires juives et les ordonnances concernant le sacrifice rituel, les femmes venant d'accoucher, la lèpre, les impuretés humaines, le mariage, les fêtes religieuses, le code rural, pénal et sacerdotal. Les animaux classés dans la Bible juive sont répartis en quatre catégories : les quadrupèdes, les animaux aquatiques, les oiseaux et les animaux qui se meuvent sur le sol.

Le Talmud (de l'hébreu « *Talmoud* » signifiant « étude ») est un ouvrage qui explique la Bible juive. Il s'agit de la loi orale des juifs. En effet, il a été créé entre le 2^{ème} et le 5^{ème} siècle après Jésus Christ suite à de nombreuses discussions entre les fidèles juifs d'où la qualification de « orale ». Il actualise sur le plan religieux tout ce qui est inscrit dans la Torah. Ainsi, est décrit entre autre la façon de réaliser le sacrifice rituel. Le Talmud est composé de deux parties intégrées :

- La Mishna, écrite en hébreu, est chronologiquement ce qui a été écrit en premier
- La Guemara, écrite en araméen, commente la Mishna

C'est dans la Mishna que sont présentées les lois alimentaires juives.

Ainsi, Torah et Talmud ont certes été écrites au nom de Dieu mais la portée des propos est plus que religieuse : les lois alimentaires sont également un enseignement hygiénique afin de préserver les fidèles des risques liés à l'alimentation (intoxication alimentaire). Ces deux ouvrages dictent même des règles sur l'hygiène sociale (notion d'eau potable, propreté corporelle, secours mutuel...) afin de garantir une vie en communauté acceptable.

L'une des règles fondamentales imposée aux juifs est de se nourrir exclusivement d'animaux ayant été abattus rituellement. En effet, dans le Deutéronome (XII, 27) nous pouvons lire: « *Tu offriras tes holocaustes, la chair et le sang, sur l'autel de l'Éternel, ton Dieu* ». Les modalités de ce sacrifice seront expliquées plus tard dans notre étude.

ii. Le Coran et le Hadith (15 ; 19)

La religion islamique est basée sur ce qui est prescrit dans le Coran (signifiant en arabe « la récitation ») et par le Hadith.

Le Coran a été révélé par Dieu à Mahomet de ses 40 ans à la fin de sa vie en 632. Le nom Mahomet signifie littéralement « que le salut soit sur lui ». La révélation de la parole de Dieu s'est faite dans la grotte de Hira, près de La Mecque, par l'intermédiaire de l'Ange Gabriel. Il s'agit donc du récit des paroles de Dieu. Le livre a pour but d'offrir aux fidèles un code religieux, juridique, sanitaire et hygiénique. Le Coran est composé de 114 chapitres (ou sourates) dont 2 concernent véritablement les lois alimentaires. Il s'agit de « *Les Bestiaux* » et « *La Table Servie* ».

Le Hadith ou Sira (signifiant « tradition ») regroupe l'ensemble des informations transmises oralement par une chaîne de garants. Ces derniers ayant approché Mahomet narrent ce qu'ils se rappellent avoir entendu dire, ou avoir vu faire, en circonstance donnée, soit par le Prophète, soit par un de ses intimes. Ce document a été réalisé entre le milieu et la fin du VIII^{ème} siècle. Il s'agit d'un commentaire du Coran, permettant de rendre plus accessible le Livre Saint aux fidèles.

Ces deux ouvrages imposent aux musulmans des règles alimentaires concernant les viandes, les fruits et les poissons. L'origine de ces règles est, comme dans la religion juive, tout d'abord religieuse mais aussi hygiénique et médicale.

Aujourd'hui, il existe un conseil de savants musulmans qui se réunissent régulièrement afin de discuter de thèmes non abordés dans les textes religieux. Il s'agit du « *Ijmaa* ». Les différents sujets qu'ils abordent sont appelés « *fatona* ».

C'est dans le Coran que l'on retrouve l'obligation de réaliser un sacrifice lors de l'abattage des animaux en vue de leur consommation. En effet, le Sourate (5,4) indique : « *mangez donc de ce qu'elles [les carnassières] capturent pour vous et prononcez dessus le nom d'Allah* » (Sourate 5,4), « *à chaque communauté, nous avons assigné un rite sacrificiel, afin qu'ils prononcent le nom d'Allah sur la bête de cheptel qu'il leur a attribuée* » (Sourate 22, 34). De plus, on peut lire dans le Sourate (6,121) : « *Et ne mangez pas de ce sur quoi le nom d'Allah n'a pas été prononcé, car ce serait (assurément) une perversité* ». Cependant, il est précisé que les musulmans sont autorisés à manger de la viande provenant d'un animal non abattu rituellement en cas d'absolue nécessité.

d. Définition de l'aliment propre et impropre à la consommation (14 ; 15 ; 18-20)

Outre l'obligation du sacrifice rituel, les règles alimentaires juives et musulmanes dictent quels sont les animaux consommables, quels sont les animaux interdits. De plus, certaines parties de carcasses ne sont pas autorisées aux fidèles.

i. Espèces autorisées

D'après la Torah, Dieu ordonne à ses fidèles la chose suivante : « *vous mangerez de tout animal qui a la corne fendue, le pied fourchu, et qui rumine* » (Deutéronome XIV, 6). Plus précisément, les viandes autorisées sont les suivantes :

- « *le bœuf, la brebis et la chèvre* » d'après le Deutéronome (XIV, 4)
- « *le cerf, la gazelle et le daim ; le bouquetin, le chevreuil, la chèvre sauvage et la girafe* » d'après le Deutéronome (XIV, 5)

En ce qui concerne les poissons, Dieu indiqua à Moïse : « *parmi les bêtes qui vivent dans l'eau, voici celles que vous mangerez : vous mangerez tout ce qui a des nageoires et des écailles dans les eaux, la mer et les rivières* ». En d'autres termes, les poissons autorisés appartiennent à l'ordre des Téléostéens (Lévitique XI, 9 à 12).

Dans le Talmud sont énumérées les caractéristiques permettant de reconnaître un oiseau autorisé à la consommation : l'animal ne doit pas avoir des mœurs carnassières et posséder un jabot, un gésier ainsi qu'un ergot.

On peut lire dans le Coran : « *Ô gens! De ce qui existe sur la terre ; mangez le licite et le pur ; ne suivez point les pas du Diable car il est vraiment pour vous, un ennemi déclaré* » (Sourate 2, 168), « *Ô les croyants! Mangez des (nourritures) licites que Nous vous avons attribuées. Et remerciez Allah, si c'est Lui que vous adorez* » (Sourate 2, 172), « *Et mangez de ce qu'Allah vous a attribué de licite et de bon. Craignez Allah, en qui vous avez foi* » (Sourate 5, 88).

Les espèces autorisées sont les suivantes : les ruminants (dont le chameau et le dromadaire), les chevaux, les ânes sauvages, les gallinacés sauvages et domestiques, les poissons, les crustacées, les mollusques et le gibier.

ii. Espèces interdites

Une viande impropre à la consommation est qualifiée d'impure. Pour les juifs, on parle de « *terepha* » ; pour les musulmans, de viande « *haram* ».

Nous pouvons lire dans la Torah : « *mais vous ne mangerez pas de ceux qui ruminent seulement, ou qui ont la corne fendue et le pied fourchu seulement. Ainsi, vous ne mangerez pas le chameau, le lièvre et le daman, qui ruminent, mais qui n'ont pas la corne fendue : vous les regarderez comme impurs* » (Deutéronome XIV, 7), « *Vous ne mangerez pas le porc, qui a la corne fendue, mais qui ne rumine pas : vous le regarderez comme impur. Vous ne mangerez pas de leur chair, et vous ne toucherez pas leurs corps morts* » (Deutéronome XIV, 8). Ainsi, les animaux suivants ne sont pas autorisés à la consommation : le chameau, le lièvre, le cheval, le porc, l'âne, le chien.

Outre l'explication religieuse à ces interdictions, on peut aussi avancer des raisons hygiéniques, sanitaires ou pratiques.

En effet, l'âne était utilisé à cette époque pour labourer les champs : il était donc indispensable au quotidien des fidèles. L'interdiction de le consommer semble être une garantie de la pérennité de cet « outil de travail ». De même, le cheval était utilisé à cette époque pour travailler.

Le chameau est lui adapté à la marche dans le désert. Ainsi, il était un élément indispensable aux déplacements des fidèles. Il était donc à l'époque important de le préserver.

Porc est la traduction de l'hébreux « *hazie* » signifiant « celui qui se vautre ». Les fidèles ont montré un dégoût pour cette espèce de par sa coprophagie. Le Talmud considère le porc comme un animal malpropre et source de nombreuses maladies comme le ténia armé (*Taenia solium*) et la trichine. De plus, ils se sont aperçus que sa conservation était plus délicate : cela est dû à sa teneur en matières grasses importante.

Le chien n'est pas autorisé car il est reconnu susceptible de transmettre la rage à l'homme.

Enfin, l'interdiction de consommer du lièvre n'est pas réellement expliqué dans le Bible juive mais il pourrait il y avoir un lien avec la tularémie.

Parmi les poissons, il est indiqué dans la Torah : « *vous aurez en abomination tout ce qui n'a point de nageoires ni d'écailles dans les mers et les rivières parmi tous les animaux qui vivent dans les eaux et parmi tous les êtres vivants qui s'y trouvent. Ils vous seront en abomination ; vous ne mangerez pas de leur chair et vous aurez leurs cadavres en abomination. Tout ce qui dans les eaux n'a pas de nageoires ni d'écailles vous sera en abomination* ». Cette interdiction permet d'écarter certains poissons toxiques et d'autres ayant une valeur nutritive faible.

Les mollusques, crustacées ne sont pas autorisés, en raison de leur lien fréquent avec des troubles gastro-intestinaux ou nerveux graves.

Les oiseaux interdits sont énumérés dans le Lévitique (XI, 13 à 19) : « *parmi les oiseaux voici ceux que vous aurez en abomination, ceux que vous ne mangerez pas parce que c'est une abomination : l'aigle, l'orfraie et le vautour, le milan et toute variété de faucons, toute espèce de corbeaux, l'autruche, l'hirondelle, la mouette et toute variété d'éperviers, le hibou, le plongeon, la chouette, le cygne, le pélican, le cormoran, la cigogne, toute variété de hérons, la huppe et la chauve-souris* ». Les charognards ou carnassiers sont interdits car ils se nourrissent de viande de qualité médiocre et leur viande peut être nuisible ou indigeste.

Enfin, la consommation de reptiles et insectes est interdite sauf les sauterelles. En effet, la valeur alimentaire de ces êtres vivants est faible et certains possèdent des substances toxiques voire mortelles pour l'homme.

Les aliments interdits aux musulmans sont définis dans le Coran et le Hadith. « *Dans ce qui m'a été révélé, je ne trouve d'interdit, à aucun mangeur d'en manger, que la bête (trouvée) morte, [...] ou la chair de porc - car c'est une souillure - ou ce qui, par perversité, a été sacrifié à autre qu'Allah. Quiconque est contraint, sans toutefois abuser ou transgresser, ton Seigneur est certes Pardonneur et Miséricordieux* » (Sourate 6, 145). Ainsi, les porcins ne peuvent pas être consommés par les musulmans. En effet, cette viande est méprisée car l'animal sale. De plus, les musulmans ont avancé il y a plusieurs siècles, tous comme les juifs, sa difficulté de conservation et les risques de contamination parasitaire qu'elle présente.

Est également interdite la viande des ânes domestiques, celle des mulets. En effet, dans le Sourate 16 Les Abeilles (an-Nahl), verset 8 on peut lire : « [...] *les mulets et les ânes, pour que vous les montiez, et pour l'apparat. [...]* ». Tout comme dans la religion juive, l'âne fournissant un travail précieux, il est interdit de le tuer pour se nourrir. En effet, à cette époque il était souvent utilisé pour permettre aux fidèles de se déplacer ainsi que pour travailler les champs.

Selon le prophète Mahomet, la viande de toute bête féroce, muni de canines, tels le lion, le tigre, l'ours, le guépard, l'éléphant, le loup, le chien, le chacal, la belette, le renard, l'écureuil et autres carnassiers est interdite. Il en est de même pour les rapaces, ces derniers se nourrissant de charognes.

Les carnivores sont également des espèces interdites. Lorsqu'ils sont sauvages ils sont prohibés car carnassiers.

Les insectes et reptiles sont interdits. En effet, leur qualité nutritive est faible et certains contiennent des substances toxiques pour l'homme.

Pour les musulmans, sont interdits la viande et le lait du bétail qui se nourrissent d'ordures. Pour assainir leur corps et leur lait, on doit retenir ces animaux isolés durant un certain temps avant de pouvoir les consommer.

Cependant, il est permis à un individu affamé de consommer ce qui lui est interdit, pour sauver sa vie s'il n'a pas d'autres recours. Il s'agit de manger soit ce qui

appartient à un autre, soit la viande d'une bête morte, ou de porc ou autre, sans toutefois dépasser le strict nécessaire ni s'en délecter. En effet, on peut lire dans le Coran (Sourate 5 La Table servie (al-Mâ'ida), verset 29) : « *Envers ceux qui se trouvent contraints, en temps de disette et sans intention sacrilège à consommer des aliments interdits, Dieu est absolu et miséricordieux* ».

iii. Le sang

Il est interdit aux juifs et musulmans de consommer le sang des animaux.

On peut lire dans la Torah : « *c'est pourquoi j'ai dit aux enfants d'Israël : personne d'entre vous ne mangera du sang, et l'étranger qui séjourne au milieu de vous ne mangera pas du sang...vous ne mangerez le sang d'aucune chair car l'âme de toute chair, c'est son sang : quiconque en mangera sera retranché* » (Lévitique 17, 12,14), « *seulement, garde toi de manger le sang, car le sang c'est l'âme et tu ne mangeras pas l'âme avec la chair* » (Deutéronome 12,23), « *tu ne le mangeras pas, tu le répandras sur la terre comme de l'eau* » (Deutéronome 12,24).

En effet, le sang est perçu comme le principe de la vie. Il serait porteur de « *nefech* » signifiant souffle de vie.

Les musulmans retrouvent aussi ce principe dans le Coran : « [...] *le sang [...] vous est défendu* » d'après le Sourate V. Dans le Coran, il est spécifié au Sourate 16, 115 : « *Il vous a, en effet, interdit [...] le sang [...] Mais quiconque en mange sous contrainte, et n'est ni rebelle ni transgresseur, alors Allah est Pardonneur et Miséricordieux* ». Leur Dieu tolère néanmoins sa consommation si le croyant éprouve la nécessité de le faire.

Outre l'aspect religieux de cette règle, il semblerait qu'elle ait été élaborée afin de mettre fin aux coutumes sanguinaires de l'époque. En effet, il était courant de boire du sang des gladiateurs dans les arènes ou d'un défunt car le sang apportait, aux yeux de ceux qui en buvaient, la santé. Les chefs religieux réalisant que cette pratique était plus un danger sanitaire qu'un réel bénéfice, ils auraient écrit cette loi.

Aujourd'hui, le sang est connu pour être un excellent milieu de prolifération bactérienne. L'utilisation du sang comme milieu de culture est d'ailleurs courant dans les laboratoires. Promulguer l'interdiction de consommer du sang à cette époque paraît être une idée avant-gardiste justifiable avec les connaissances actuelles.

iv. Autres parties de la carcasse interdites

D'après le Lévitique, il est interdit de consommer certaines graisses animales, appelées « *Helev* ». Plus précisément, la graisse autour des reins, sur les muscles lombaires et près des entrailles sont prohibées. La raison paraît plus sacerdotale qu'hygiénique car l'interdiction ne concerne que certaines parties de la carcasse.

Il est également défendu dans la religion juive de consommer certains nerfs. En effet, on peut lire dans la Torah : « ... *cet homme le frappa à l'emboîture de la hanche ; et l'emboîture de la hanche de Jacob se démit... Jacob boitait de la hanche. C'est pourquoi jusqu'à ce jour, les enfants d'Israël ne mangent point le « nerf sciatique » qui est l'emboîture de la hanche* ». Outre l'origine religieuse à cette interdiction, les fidèles ont relié certaines maladies à la consommation de nerfs.

Le Prophète musulman a rapporté « *toute partie coupée d'un animal vivant est comme un cadavre* ». Cette viande est donc défendue. Il a rajouté que la vésicule biliaire, la vessie, les parties génitales et les glandes sont interdites.

v. Pratiques interdites

Dans la religion juive comme dans la religion musulmane, il est interdit de consommer un animal trouvé mort même s'il fait partie des espèces autorisées. En effet, il est indiqué dans la Torah : « *Vous ne mangerez d'aucune bête morte* » (Deutéronome XIV, 21). Dans le Coran, on peut lire : « *vous sont interdits la bête trouvée morte, [...] la bête étouffée, la bête assommée ou morte d'une chute ou morte d'un coup de corne, et celle qu'une bête féroce a dévorée - sauf celle que vous égorgez avant qu'elle ne soit morte [...] Car cela est perversité* » (Sourate 5, 3).

Si la Torah reconnaît à l'homme le droit de tuer des animaux pour se nourrir, elle lui demande aussi le respect des animaux jusqu'à leur mort et une mise à mort limitant au mieux le stress et la souffrance des animaux.

En effet, il est écrit dans le Deutéronome (XXV, 4) : les juifs ont « *interdiction de museler le bœuf pour l'empêcher de se nourrir durant son travail aux champs* ». De plus, d'après l'Exode (XX, 10), il y a « *repos obligatoire des animaux le shabbat* ». Rappelons que le shabbat est le jour hebdomadaire consacré au repos pour les juifs. Dans l'Exode (XXIII, 5), on peut lire également : « *si tu vois l'âne de ton ennemi succomber sous sa charge, garde toi de l'abandonner, aide-le au contraire à le décharger* ». La castration est une pratique interdite car jugée irrespectueuse envers les animaux. Toutes ces règles imposent donc aux juifs une part de décence envers les animaux tout au long de leur vie.

Consommer des produits de la chasse est prohibé chez les juifs. En effet, cela n'est pas en règle avec les exigences de l'abattage rituel donc la viande est considérée comme « *terepha* ».

Pour ce qui est du stress et de la souffrance des animaux lors de l'abattage, il est écrit dans le Lévitique (XXII, 28) qu'il est interdit d'abattre un veau et sa mère le même jour afin de limiter le choc émotionnel de ces derniers.

De plus, les juifs ont des règles strictes concernant la consommation du lait et des produits carnés. On peut lire dans l'Exode (XXII, 19) : « *tu ne cuiras pas un chevreau dans le lait de sa mère* ». En effet, le lait est un symbole maternel alors que la viande incarne le jeune animal. Ainsi, il est interdit aux juifs de consommer immédiatement des produits laitiers après avoir mangé de la viande, afin de respecter la hiérarchie mère-petit : ils doivent patienter quatre heures. Dans certaines familles, la vaisselle utilisée pour consommer les produits carnés est différente de celle réservée aux produits laitiers. Cette pratique signe un profond respect des juifs pour les animaux qu'ils consomment.

Il est possible pour des musulmans de consommer de la viande reconnue « *Casher* ». En effet, le mode d'abattage juif est conforme aux principes musulmans, l'animal étant saigné vivant et dans un contexte religieux. Cependant, les juifs ne sont pas autorisés à manger de la viande « *Halal* ».

Nous avons expliqué dans cette première partie l'importance que donnent les juifs et musulmans à l'abattage rituel. Plus qu'un simple mode d'abattage, il est pour eux un principe religieux fondamental

Nous allons à présent voir comment de telles règles peuvent être intégrées dans une chaîne d'abattage industrielle en France.

II. Règlementation et déroulement de l'abattage rituel

1) Obligations réglementaires communes à tous les abattoirs

a. Obligation d'abattage en abattoir (21 ; 22)

En Europe, tous les animaux de boucherie destinés à la consommation humaine doivent être abattus dans un abattoir. Il existe néanmoins quelques exceptions à ce principe fondamental : l'abattage d'urgence, les taureaux de corridas, le gibier d'élevage, le gibier de chasse et l'abattage familial. Elles doivent suivre des procédures bien particulières.

L'abattage rituel ne fait pas partie de ces exceptions. Selon l'article R.214-73 du Code Rural (21), il est « *interdit à toute personne de procéder ou de faire procéder à un abattage rituel en dehors d'un abattoir. La mise à disposition de locaux, terrains, installations, matériel ou équipement en vue de procéder à un abattage rituel en dehors d'un abattoir est interdite* ».

L'article R.214-64 du Code Rural (22) définit le terme abattoir de la manière suivante : « *tout établissement ou installation agréé par le préfet, utilisé pour l'abattage ou, exceptionnellement, la mise à mort sans saignée des ongulés domestiques, des volailles, des lagomorphes et du gibier d'élevage, y compris les installations destinées au déchargement, à l'acheminement ou à l'hébergement des animaux* »

b. Obligation d'identification des animaux entrant à l'abattoir (23 ; 24)

Le système d'identification des animaux est un outil indispensable de traçabilité : chaque animal possède un numéro qui permet de retrouver son origine.

En France, ce sont les Etablissements Départementaux de l'Élevage (EDE) qui gèrent l'identification des animaux de rente. Ils attribuent aux cheptels bovins et ovins un numéro de cheptel (numéro EDE) contenant :

- les numéros du département et de la commune
- un numéro propre à l'élevage dans la commune

Les animaux des espèces bovine et ovine doivent être identifiés individuellement. Un animal non identifié ne peut pas être abattu en abattoir.

i. Identification des bovins

L'identification des bovins nés en France est basée sur un marquage auriculaire et un document d'accompagnement. Ce dernier, appelé aussi passeport, doit toujours suivre le bovin lors de ses déplacements. Ils sont enregistrés sur le registre du détenteur mais aussi sur la base de données nationale d'identification (BDNi) et départementale d'identification (EDE). L'identification du bovin est réalisée dans les sept premiers jours suivants sa naissance et est valable durant toute la vie de l'animal.

La méthode la plus couramment employée pour identifier un bovin est le pendentif auriculaire en plastique mais depuis 2008, l'identification électronique est possible. Cette dernière n'est pas obligatoire et requiert la démarche volontaire de l'éleveur.

Lors de l'envoi de l'animal à l'abattoir ou à l'équarrissage, l'éleveur doit faire partir le passeport avec l'animal. A l'abattoir, les passeports sont conservés 3 mois puis envoyés à la DDPP (Direction Départementale et Protection des Populations) qui les conserve 9 mois. Ils seront ensuite détruits.

Plus de détails sont donnés en annexe 1.

ii. Identification des ovins

Depuis 2005, les ovins reçoivent un numéro individuel à leur naissance et le gardent tout au long de leur vie. Depuis Juillet 2010, les ovins nés après le 1 juillet 2010 doivent être identifiés à l'aide d'une boucle électronique.

Chaque éleveur doit tenir un registre d'identification.

Depuis le 1 juillet 2012, la traçabilité des ovins doit être individuelle : une notification individuelle des animaux est obligatoire lors de mouvements. En effet, dès lors qu'un ovin part pour l'abattage, l'éleveur doit remplir un document de circulation qui doit renseigner quels sont les animaux qui quittent l'exploitation. Ce document doit être signé par la main de l'éleveur et ce dernier doit garder un exemplaire dans son registre d'élevage.

Notons que chez les ovins, à la différence du système d'identification bovin, les numéros des animaux sont affiliés à une exploitation mais ne sont pas associés précisément à un animal (date de naissance...). Cela permet néanmoins de faire le lien entre une carcasse et son exploitation d'origine.

Plus de détails sont donnés en annexe 2.

c. Agrément sanitaire communautaire (25)

Un abattoir est un établissement privé ou public qui doit être agréé et permettre la préparation hygiénique des animaux de boucherie.

L'agrément sanitaire est une autorisation qui permet aux établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale de fabriquer et mettre leurs produits sur le marché. Il est obligatoire pour tous les abattoirs et les oblige ainsi à répondre aux normes européennes de fonctionnement hygiénique. Il vise à responsabiliser chacun des maillons de la chaîne alimentaire afin de garantir une qualité sanitaire des aliments, de la fourche à la fourchette.

La détention d'un agrément donne lieu à l'identification de l'établissement par un numéro d'agrément. Il est défini pour un exploitant, une activité et un établissement.

Plus de détails sont donnés en annexe 3.

d. Installations classées (26 - 29)

Les abattoirs font partie des installations classées. Le terme « classé » signifie que l'exploitation doit respecter des règles en vue de la protection de l'environnement. Toute exploitation industrielle ou agricole susceptible de générer des risques, des nuisances ou de polluer doit être classée.

Il existe 3 régimes différents auxquels les abattoirs peuvent souscrire : la déclaration, l'enregistrement et l'autorisation.

Plus de détail sont donnés en annexe 4.

e. Formation du personnel

La bientraitance animale prend de plus en plus d'importance dans notre société. Ces dernières années, des formations supplémentaires sur le thème de la protection

animale ont été imposées au personnel travaillant dans les abattoirs. Une formation hygiène a également été mise en place.

i. Certificat en protection animale (31 ; 33)

Selon le règlement du Conseil Européen n°1099/2009 (31), « *être compétent en matière de bien-être animal signifie connaître les grands types de comportement et les besoins des espèces concernées, de même que les signes de l'état de conscience et de la sensibilité (n°28)* ». Un certificat en protection animale a été créé afin de rendre le personnel des abattoirs compétent dans ce domaine. La délivrance des certificats doit « *être uniformisée... et faire l'objet d'une évaluation scientifique (n°54)* ».

En France, ce règlement est rentré en application le 1 janvier 2013.

Toute personne procédant à une opération d'abattage doit être titulaire d'un certificat de compétence. Un responsable en bien-être animal doit être désigné dans chaque établissement : il doit exiger que le personnel de l'abattoir suive correctement les mesures décrites dans ce règlement. Le responsable en protection animale devra être formé sur les thèmes visibles en annexe 5. La fonction du « responsable bien-être » vise deux objectifs :

- coordonner l'application des procédures relatives au bien-être des animaux dans les établissements d'abattage
- fournir les conseils nécessaires au personnel concerné par les opérations d'abattage

Les modalités d'obtention de ce certificat sont décrites par l'Arrêté du 31 juillet 2012 (32) relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort. Elles sont expliquées en pratique par la note de service du 22 août 2012 (33). Ce certificat concerne tout le personnel en contact avec les animaux du déchargement en abattoir à leur suspension pour habillage et les responsables de la protection animale de l'établissement. La délivrance de ce certificat fait suite à une période de formation et à une évaluation.

Ce certificat spécifie la ou les catégories d'animaux pour lesquelles la personne qualifiée est compétente, ainsi que les opérations et le matériel pour lesquels elle a été formée. Les différentes matières enseignées sont visibles en annexe 6.

Le personnel candidat à l'obtention de ce certificat est tenu de participer à une formation initiale supervisée par un dispensateur de formation habilité par le ministre chargé de l'agriculture. Ce formateur doit faire sa demande d'habilitation (annexe 7) auprès de la direction générale de l'enseignement et de la recherche, de la direction générale de l'alimentation ainsi qu'à la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt. Il est habilité par le Ministre chargé de l'Agriculture dans un délai de 3 mois après réception du dossier complet, participation à la période de formation et validation de l'évaluation finale. Son habilitation est valable 5 ans.

L'habilitation peut être retirée ou suspendue par des agents désignés en cas de non-respect des conditions de détention de cette habilitation. Au terme de ces 5 années, les dispensateurs doivent suivre une nouvelle action de formation suivie d'une évaluation selon les mêmes modalités que lors de leur première formation.

Un Arrêté est régulièrement publié afin de dévoiler la liste des dispensateurs de formation habilités autorisés à l'action de formation professionnelle continue. La liste est susceptible d'évoluer plusieurs fois par an.

Les opérateurs font leur demande de certificat de compétence auprès du préfet du département de leur domicile. Dans ce dossier doit apparaître l'attestation de formation ainsi que le score obtenu lors de l'évaluation de fin de formation. Cette évaluation se présente sous forme de questionnaire à choix multiples. Les thèmes abordés sont visibles en annexe 8.

En cas d'échec, le candidat peut se représenter une autre fois à l'évaluation sans être contraint de suivre une nouvelle période de formation. Le certificat délivré par le préfet est valable 5 ans. Au-delà de ces 5 ans, les opérateurs ont l'obligation de participer à une nouvelle période de formation sans évaluation finale.

Notons que toute personne travaillant sous la responsabilité d'un opérateur détenteur d'un certificat de compétence pour les mêmes animaux, opérations et matériels peut, si elle est inscrite à une session de formation, obtenir un certificat de compétence transitoire valable 3 mois et non renouvelable pour les mêmes types de travaux.

Les certificats de compétences délivrés par les autres Etats Membres sont reconnus en France pour des catégories d'animaux, d'opérations et de matériels équivalents.

ii. Formation hygiène (23)

L'ensemble du personnel d'abattoir doit suivre une formation et/ou recevoir des instructions en matière d'hygiène et des mesures préventives des risques issus de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point signifiant analyse des dangers – points critiques pour leur maitrise). Les instructions peuvent être données par le chef d'exploitation.

La formation doit :

- permettre aux opérateurs d'intégrer les bonnes pratiques d'hygiène générales et spécifiques à leur poste de travail
- participer à la responsabilisation du personnel
- être cohérente avec les bonnes pratiques d'hygiène générale

Des affiches rappelant les règles d'hygiène peuvent être mises en place dans les locaux des abattoirs afin d'assurer le respect des bonnes pratiques.

f. Règlementation européenne relative au bien-être animal (31)

La protection des animaux lors de l'abattage est couverte par la législation communautaire depuis 1974. Le 24 septembre 2009, le règlement du Conseil Européen n°1099/2009 (31) établit des règles applicables à la mise à mort des animaux élevés pour la production de denrées alimentaires. La finalité de ce règlement est de garantir le bien-être animal de la réception à l'abattoir jusqu'à leur mise à mort mais également la sécurité sanitaire des viandes et celle des manipulateurs.

En cas de manquement à ce règlement, les Etats Membres doivent mettre en place des mesures de sanction. Ils peuvent exiger des modifications concernant les modes opératoires, ralentir ou suspendre une production.

L'exploitant est tenu de monter un dossier « protection animale » joint au plan de maitrise sanitaire. Le dossier doit préciser, entre autre, les points suivants : acheminement des animaux, contention, étourdissement, demande d'autorisation à la dérogation à l'étourdissement, description de l'abattage rituel, justification de formation en protection animale des intervenants sur la chaîne, autocontrôles, maintien des installations, modes d'emploi du matériel d'immobilisation...

i. Contention (34)

Dans les abattoirs français, l'immobilisation de l'animal est obligatoire avant tout abattage, rituel ou non et quel que soit l'espèce concernée. On entend par immobilisation l'application à un animal de tout procédé conçu pour entraver ses mouvements et lui épargner toute douleur, peur ou agitation évitable en vue de faciliter sa mise à mort. Le matériel et les installations d'immobilisation sont conçus, construits et entretenus de manière :

- à optimiser la position de l'animal pour son abattage
- à empêcher les blessures ou les contusions des animaux
- à réduire au minimum la résistance, la vocalisation des animaux pendant leur immobilisation ainsi que la durée de celle-ci
- à éviter les mouvements entre la jugulation et la perte de conscience
- à protéger les manipulateurs des mouvements des animaux

Le matériel nécessaire à la contention doit correctement être entretenu et contrôlé.

Les différents produits commercialisés permettant la contention des animaux à abattre sont vendus obligatoirement avec un mode d'emploi spécifique d'après le Règlement Européen n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 (31). Le mode d'emploi décrit la bonne utilisation et l'entretien de l'appareil. Il indique également les espèces auxquelles il est dédié. Des personnes salariées de l'abattoir sont chargées de vérifier le bon entretien de ces produits par le maintien d'un registre spécifique.

Les modes de contention interdits sont :

- suspendre ou hisser des animaux conscients (sauf crochets pour volailles)
- serrer ou attacher les pattes ou les pieds des animaux par un dispositif mécanique (sauf dispositif pour volailles)
- endommager la moelle épinière en utilisant, par exemple, un poignard ou une dague
- employer des courants électriques qui n'étourdissent pas les animaux (en particulier, toute application de courant qui n'enserme pas le cerveau)
- utiliser des liens pour l'immobilisation des animaux (Annexe II de l'Arrêté du 12 décembre 1997 (34))

ii. Etourdissement (34 - 36)

Les animaux doivent être mis à mort après étourdissement et l'état d'inconscience doit être maintenu jusqu'à la mort. Nous entendons par « étourdissement » tout procédé appliqué intentionnellement qui provoque une perte de conscience et de sensibilité, y compris tout procédé entraînant une mort immédiate.

Il est suggéré par le conseil européen de mettre en place des modes opératoires normalisés. De plus, des moyens de mesures régulières doivent être mis en place afin de contrôler que l'étourdissement est correctement réalisé.

En France, l'étourdissement peut être réalisé selon 2 techniques différentes :

- Perte de conscience irréversible : pistolet à tige perforante avec trépanation de la boîte crânienne
- Perte de conscience réversible : électronarcose, exposition au dioxyde de carbone

L'étourdissement par inhalation de dioxyde de carbone n'est pas utilisé pour les ruminants. Cette méthode est utilisée pour les volailles et les porcs.

En ce qui concerne l'utilisation du pistolet à tige perforante, le but est de détruire les cellules nerveuses responsables de la sensibilité située dans le cortex frontal à l'aide d'un projectile. L'application de l'appareil se fait donc sur l'os frontal du crâne. Cependant, pour les ovins à cornes, l'application peut être réalisée sur l'os occipital pour des questions pratiques. Les intérêts sont les suivants : faible coût, rapidité d'efficacité, pas de préparatifs effrayant l'animal. Cependant, il faut une bonne contention pour une application correcte du pistolet sur le crâne et la chute de l'animal lors de la trépanation peut être à l'origine d'hématome ou de souillures sur la carcasse.

Une autre méthode applicable aux petits ruminants et aux veaux est l'électronarcose. Il s'agit d'appliquer à l'animal des électrodes de courant alternatif de faible voltage pendant 1 à 4 secondes en fonction du gabarit de l'animal. Ces électrodes peuvent être posées manuellement ou de façon automatique. Le choc électrique induit une crise d'épilepsie chez les animaux à l'origine de la perte de conscience. Après application du courant électrique, 3 phases se succèdent :

- La crise d'épilepsie : elle débute par une phase clonique où l'animal chute et ses muscles se contractent brutalement. Puis vient la phase clonique où

l'animal commence des mouvements saccadés mais sans activité réflexe. Durant la crise d'épilepsie, il est inconscient.

- La suppression de l'activité cérébrale : durant cette étape, la phase clonique peut continuer.
- La phase de récupération : si l'animal n'est pas saigné dans les 40 à 60 secondes après le choc électrique, il récupère. C'est pourquoi on parle de méthode réversible.

Mustafa *et al* décrivent en 2013 (36) que le choc électrique induit chez l'animal une augmentation de production de certains neurotransmetteurs : l'aspartate, le glutamate et le GABA. Les deux premiers sont à l'origine de la crise d'épilepsie. Le dernier permet d'atteindre l'état d'analgésie, qui perdure durant les 5 à 15 minutes suivant l'électronarcose.

Les intérêts de l'électronarcose sont l'efficacité de l'insensibilité et la rapidité avec laquelle elle est obtenue. Cependant, on peut observer du tiquetage sur les carcasses lorsque les contractions musculaires sont trop violentes. En effet, les vaisseaux soumis à une pression trop importante peuvent se rompre et entraîner l'apparition de multiples hémorragies de petit diamètre. Enfin, l'emplacement des électrodes conditionne directement l'efficacité de l'étourdissement. Les animaux avec beaucoup de laine peuvent moins bien conduire le courant par exemple.

g. Contrôle des carcasses et viscères par les Services Vétérinaires (37)

En France, les contrôles des Services Vétérinaires sont effectués par des techniciens vétérinaires sous la responsabilité du vétérinaire officiel de l'abattoir. Ils ont pour but de vérifier la salubrité et les qualités organoleptiques des carcasses et viscères des animaux abattus.

Les pièces seront à l'issue de cette étape considérées comme propres à la consommation humaine ou consignées. Dans ce dernier cas, le vétérinaire officiel décidera d'une remise dans la chaîne de la denrée, d'une saisie partielle ou d'une saisie totale de la carcasse.

Si la carcasse n'est pas retirée de la chaîne, les techniciens vétérinaires apposent une marque de salubrité confirmant qu'elle est apte à être consommée.

Cette inscription renseigne sur le pays et le département d'origine de la carcasse, l'abattoir dans lequel a eu lieu l'abattage et la possibilité ou non de faire circuler la viande sur la totalité du territoire européen.

h. Etiquetage (38)

La traçabilité des carcasses est assurée par la marque de salubrité de l'abattoir. Cette dernière est apposée sur les produits jugés aptes à la consommation. Les carcasses non fendues n'ont qu'un seul pictogramme. Les veaux fendus ont une empreinte sur chaque hémi carcasse. Enfin, les bovins adultes, qui doivent être fendus, sont marqués au niveau de la cuisse, du cou et du thorax afin qu'il reste toujours une marque après la découpe primaire.

Les carcasses ainsi obtenues peuvent être vendues entières ou passer par un atelier de découpe.

Les ateliers de découpe peuvent être tenus de détenir un agrément pour pouvoir réaliser leurs activités. Cet agrément rassemble des règles concernant l'équipement, les installations, l'hygiène du travail... Les services vétérinaires veillent au respect de ces règles par la réalisation de contrôles réguliers. Aujourd'hui, les ateliers ayant une activité limitée ne sont pas tenus de détenir cet agrément. Ces derniers ne subissent pas la même pression de contrôle, même si ceux-ci restent fréquents.

Si la carcasse passe par un atelier de découpe, la traçabilité ne pourra plus se faire par l'estampille portée initialement sur la carcasse. Ainsi, sur chaque morceau de viande destiné à la vente, une étiquette devra donner les renseignements suivants :

- le nom ou la raison sociale de l'atelier de découpe
- la dénomination du produit
- la date de conditionnement
- la durabilité du produit
- la marque d'identification, qui remplace la marque de salubrité

Cet étiquetage est un élément essentiel de la traçabilité. Il permet de relier un morceau de viande à une carcasse, un atelier de découpe, un abattoir et une exploitation.

2) Spécificités de l'abattage rituel

Comme nous l'avons évoqué précédemment, l'abattage rituel se pratique obligatoirement dans un abattoir. Il peut s'effectuer dans les mêmes locaux que ceux de l'abattage classique.

a. Règlementation spécifique

i. Dérogation à l'obligation d'étourdissement en abattoir (31 ; 39 ; 40-42)

Le règlement du Conseil Européen n°1099/2009 (31) souligne « *la nécessité de respecter les dispositions législatives ou administratives ainsi que les coutumes des Etats membres, notamment en ce qui concerne les rites religieux, les traditions culturelles et le patrimoine régional, dans la formulation et la mise en œuvre des politiques communautaires [...] (n°15)* ». Ainsi, le Conseil Européen laisse libre choix à chaque Etat membre de choisir de mettre en place ou non un système de dérogation à l'étourdissement pour les abattages religieux.

Le règlement précise que les règles décrites relatives, entre autre, à l'étourdissement peuvent ne pas s'appliquer pour l'abattage rituel « *dès lors que ces activités n'ont pas d'incidence sur le marché des produits d'origine animale et ne sont pas motivées par des objectifs de production (n°16)* ».

En France, d'après le Code Rural article R.214-70 (39), « *l'étourdissement des animaux est obligatoire avant l'abattage ou la mise à mort, à l'exception des cas suivants : si cet étourdissement n'est pas compatible avec la pratique de l'abattage rituel [...]* ». La pratique d'un abattage sans étourdissement sans nécessité rituelle, mais pour des raisons pratiques, est formellement interdite.

Les abattoirs procédant à l'abattage rituel doivent être détenteurs d'une dérogation permettant d'assurer l'abattage des animaux sans étourdissement préalable. Ce dernier est délivré par la préfecture au nom du Ministère de l'Agriculture.

D'après le Décret n° 2011-2006 du 28 décembre 2011 (40), applicable au 1^{er} juillet 2012, fixant les conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux, les établissements d'abattage agréés doivent pour pouvoir prétendre à une dérogation à l'étourdissement, être

autorisé par le préfet du département de localisation. Il modifie l'article R.214-70 du Code Rural (39). Cela nécessite la demande des exploitants des établissements d'abattage au préfet qui doit répondre dans les 3 mois suivant la réception du dossier de demande. L'autorisation est accordée sous la forme d'un arrêté préfectoral (annexe 9). La note de service du 13 mars 2012 (41) explique en pratique les conditions à vérifier pour pouvoir obtenir cette dérogation.

Les conditions dans lesquelles la dérogation peut être acceptée sont les suivantes (42) :

- les abattages rituels doivent avoir lieu dans un abattoir agréé bénéficiant expressément d'une autorisation à déroger à l'obligation d'étourdissement
- les sacrificateurs doivent être détenteurs d'un certificat de compétence en protection animale
- les sacrificateurs doivent être habilités par les organismes religieux agréés par le Ministère de l'agriculture, sur proposition du Ministre de l'intérieur : la Grande Mosquée de Paris, celle de Lyon, celle d'Evry pour les musulmans et le Grand Rabinat de France pour les juifs
- les animaux doivent être immobilisés avant la saignée à l'aide de mécanismes conformes, les ovins, bovins et caprins selon des procédés mécaniques.

Le dossier est constitué pour un site donné et pour les espèces et catégories d'animaux demandées. Il doit justifier plusieurs points :

- présence d'un matériel adapté et d'un personnel dûment formé
- procédures garantissant une cadence et un niveau d'hygiène adapté à ce type d'abattage
- système d'enregistrement permettant de vérifier que l'abattage rituel réalisé correspond à des commandes commerciales qui le nécessitent : données relatives à la commande/vente (nombre de têtes, poids ou nombre de pièces), date de commande/vente, date des abattages qui se rattachent à chacune des commandes/ventes, caractérisation des animaux abattus (nombre, identification individuelle ou par lot, conditions d'abattage « *Halal* » ou « *Casher* », étourdissement post jugulation)

Ce registre contenant les données chiffrées peut se présenter sous forme papier ou informatique. Il doit être conservé à disposition des services de contrôle pendant une durée minimale de 1 an.

La demande d'autorisation (annexe 10) doit comporter les documents suivants :

- le descriptif de l'activité : espèces abattues, volume concerné, nombre d'animaux abattus sans étourdissement
- la description du matériel et des installations prévues pour l'amenée, l'immobilisation et la jugulation des animaux abattus sans étourdissement
- le justificatif de l'habilitation des sacrificateurs
- le justificatif des sacrificateurs à la compétence en matière de protection animale
- les modes opératoires normalisés relatifs à la réalisation de la mise à mort, avec, notamment, les informations relatives à l'adaptation de la cadence d'abattage à la durée de la saignée, et les procédures de contrôle de la perte de conscience
- le système d'enregistrement permettant de vérifier que la demande commerciale justifie la mise en place d'abattage rituel

Certaines pièces du dossier doivent être retournées à la DDCSPP du département où est localisé l'abattoir et d'autres doivent être consultables sur le site. Toute modification des éléments pris en compte dans le dossier d'autorisation doit être notifiée par l'exploitant au préfet qui décidera de la nécessité de remonter un dossier. Cette autorisation peut être suspendue ou retirée par le préfet du département où est localisé l'abattoir si l'établissement ne répond pas aux critères ci-dessus.

ii. Systèmes de contention spécifiques à l'abattage rituel (31 ; 43)

Selon le règlement national 1099/2009 du 24 septembre 2009 (31), il convient que « *les ruminants abattus sans étourdissement préalable devraient être immobilisés de manière individuelle et par des moyens mécaniques (n°43)* ». On entend par immobilisation mécanique tout dispositif permettant de contenir un animal sans intervention humaine ni lien. Les berces sans couvercle et barres métalliques ne sont pas considérées comme des moyens de contention mécanique.

D'après ce même règlement européen, « *les systèmes d'immobilisation des bovins par renversement ou toute autre position non naturelle ne sont pas utilisés, sauf abattage rituel, et pour autant que ces systèmes soient munis d'un dispositif qui limite les mouvements latéraux et verticaux de la tête de l'animal et puissent être adaptés à la taille de celui-ci (article 15) ».*

D'après l'article 3 de l'Arrêté du 28 décembre 2011 (43), « *dans le cas d'un abattage sans étourdissement, l'immobilisation des animaux des espèces bovine, ovine et caprine est assurée au moyen d'un procédé mécanique appliqué préalablement à l'abattage et est maintenue jusqu'à la perte de conscience de l'animal ».* Selon l'annexe II bis du même Arrêté, des dispositions supplémentaires sont à mettre en œuvre lors d'abattage sans étourdissement :

- « *Le matériel d'immobilisation est adapté au gabarit de l'animal, et seul un animal entre dans le piège. Dans le cas des bovins, une mentonnière adaptée à la taille de l'animal est obligatoire. Pour les ovins et caprins, le cou peut être étendu manuellement si la tête est maintenue jusqu'à la perte de conscience*
- *Le couteau utilisé pour la saignée est adapté à la taille de l'animal et en permanence aiguisé et affilé. Au moins un couteau de rechange est disponible immédiatement*
- *Les animaux ne doivent pas être placés dans l'appareil d'immobilisation si le personnel chargé de leur jugulation n'est pas prêt à opérer*
- *Les personnes chargées de l'abattage procèdent à des contrôles systématiques pour s'assurer que les animaux ne présentent aucun signe de conscience ou de sensibilité avant de mettre fin à leur immobilisation »*

Toute position adoptée pour la saignée de l'animal doit permettre une saignée profuse.

iii. Formation des sacrificateurs et obtention de l'habilitation (17 ; 23 ; 44-48)

Selon l'article R.214-75 du code rural (45) « *l'abattage rituel peut être effectué par des sacrificateurs habilités par les organismes religieux agréés, sur proposition du ministre de l'intérieur, par le ministre chargé de l'agriculture ».*

En 1980, l'article 10 du Décret n° 80-791 du 1 octobre 1980 relatif à l'article 276 du Code Rural (46) stipule que les organismes religieux agréés ainsi que le préfet lui-même ont le droit de délivrer des habilitations individuelles à l'abattage rituel. Cet article a été abrogé par la suite. En effet, depuis 2003 le préfet n'est plus habilité à donner cette autorisation sans l'intervention des organismes religieux agréés.

L'habilitation est la reconnaissance d'une compétence religieuse et ne correspond pas à une qualification au sens de la formation en termes d'hygiène ou de protection animale. Elle ne dispense d'ailleurs pas les sacrificateurs de l'obtention de leur certificat de protection animale et de leur formation hygiène.

Quel que soit sa religion, l'institution agréée est tenue de délivrer à chaque sacrificateur habilité une carte d'habilitation comportant :

- au recto : nom, prénom, date et lieu de naissance, domicile, photographie, signature
- au verso : la mention « je certifie que... (nom et titre du responsable de l'organisme religieux) a autorisé M... (nom du sacrificateur habilité) à procéder à l'abattage rituel à ... (établissement d'abattage). Cette autorisation est valable jusqu'au ... (date de fin de validité) et renouvelable par tacite reconduction ».

Ces organismes religieux doivent faire connaître la liste des sacrificateurs habilités au ministre chargé de l'agriculture.

Dans chaque abattoir, c'est à l'exploitant de vérifier que tous les sacrificateurs sont détenteurs de leur carte en cours de validité.

En ce qui concerne les sacrificateurs juifs, ils sont habilités par la commission intercommunautaire rabbinique dont le siège est situé à Paris. Leur carte doit être validée par le Consistoire et porter la signature du Grand Rabbin de France. Dans les départements du Haut Rhin, Bas Rhin et Moselle, les sacrificateurs peuvent aussi être habilités par les consistoires départementaux après avis du Rabbin du département pour exercer uniquement dans le département placé sous son autorité.

Le Traité Houlin du Talmud de Babylone indique que tout homme majeur, versé dans les lois de la « *shehita* » en pleine possession de ses facultés physiques et intellectuelles peut abattre rituellement. En 1220, un synode rabbinique en Allemagne décide que pour exercer, tout « *shohet* » doit recevoir, après examen, une « *kabbala* »

(aptitude à abattre). Puis le traité Yoré Déa du Choulhan Arouh (Code de lois rédigé par Rabbi Yossef Caro, paru en 1565) prévoit les critères d'obtention de la « *kabbala* » :

- des aptitudes physiques
- une parfaite connaissance des règles de la « *shehita* »
- des qualités morales et de fidélité sincère à la Torah

Un prétendant au poste de sacrificateur est un fidèle juif âgé de 18 à 70 ans qui présente volontairement sa candidature auprès de son Consistoire. Il n'est pas forcément un rabbin ou autre figure religieuse. Le Consistoire local décide de retenir ou non la candidature.

Le candidat doit passer un examen jugeant de ses connaissances religieuses ainsi qu'un test technique. La partie technique retrace toutes les étapes réalisées lors d'abattage rituel. Après un stage de 2 ans avec un confrère expérimenté, il reçoit une attestation ou « *hadaah* » qui lui permet de passer un examen devant un collège de Rabbins qui vérifie ses aptitudes et lui délivre le diplôme de « *shohet* ». Cet examen sera renouvelé tous les 3 ans.

Une fois le diplôme obtenu, le consistoire donne au sacrificateur sa carte d'habilitation. Le Tribunal Rabbinique effectue des contrôles permanents de l'aptitude du sacrificateur juif. Toute faute peut entraîner un retrait temporaire de la « *kabbala* », une faute morale entraînant un retrait définitif.

Le sacrificateur juif est un fonctionnaire salarié de la communauté juive. Il est rémunéré soit par son Consistoire, soit par des grossistes qui font abattre des bêtes et revendent les carcasses en France. Il n'y a donc pas de lien économique entre lui et l'abattoir qui autorise sa présence et son activité.

L'Arrêté du 15 décembre 1994 (47) relatif à l'agrément d'un organisme religieux habilitant les sacrificateurs, précise que la Grande Mosquée de Paris est reconnue organisme agréé à l'habilitation des sacrificateurs musulmans pour procéder à l'égorgement rituel. L'Arrêté du 27 juin 1996 (48) relatifs à l'agrément d'organismes religieux habilitant des sacrificateurs rituels autorise la Grande Mosquée de Lyon à délivrer cette habilitation pour les sacrificateurs musulmans. Aujourd'hui, la Grande Mosquée d'Evry est également agréée à délivrer ce certificat aux sacrificateurs.

Un musulman ne peut devenir sacrificateur que s'il remplit certaines conditions :

- être physiquement et moralement apte, avoir une connaissance parfaite des conditions requises à l'abattage rituel des animaux destinés à la consommation
- être assidu en pratique de la religion
- veiller à ne pas faire souffrir les animaux lors de l'abattage
- réaliser l'abattage selon les principes musulmans
- respecter les bonnes pratiques d'hygiène

Toute personne de confession musulmane et répondant à ces conditions peut prétendre devenir sacrificateur. Il reçoit une formation simple : elle est théorique seulement et n'engage aucune évaluation écrite.

b. Déroulement de l'abattage rituel (17 ; 44)

L'abattage rituel juif est nommé « *shehita* ». L'abattage rituel musulman est appelé « *debh* ». Il ne peut être réalisé que par un sacrificateur.

Sur la chaîne d'abattage, il n'est pas obligatoire de procéder à l'abattage rituel avant l'abattage classique. En effet, ce n'est qu'après l'état de certification de la viande que des outils strictement dédiés à la viande abattue rituellement doivent être utilisés.

Afin qu'une viande soit propre à la consommation, il ne suffit pas qu'elle soit autorisée. Il faut aussi qu'elle soit abattue selon un procédé particulier.

Le rituel d'abattage n'est pas explicitement décrit dans le Lévitique mais le terme « *chahot* » signifiant « saigner, égorger » est souvent employé ainsi que celui de « *zaboh* » pour « sacrifier ». La méthode a été transmise oralement à Moïse selon le Talmud.

De même dans le Coran, aucun détail n'est donné sur la manière de procéder lors de l'abattage rituel. Il faut se référer au Hadith pour avoir des renseignements sur la méthode.

i. Contrôle des animaux vivants (16 ; 23 ; 44)

Dans le Talmud, un examen sanitaire de l'animal vivant est exigé avant tout abattage : tout état morbide qui compromet à coup sûr l'existence d'un animal le rend impropre à la consommation. Le sacrificateur juif procède donc à un contrôle visuel des animaux à sacrifier lors de leur vivant afin de s'assurer de leur bonne santé. Cette

étape a pour but d'éliminer de la chaîne d'abattage les animaux malades ou ayant subi un traumatisme grave afin de préserver la santé des fidèles. Le principe que suit le sacrificateur est le suivant : ne doivent être sacrifiés que les animaux qui auraient continué à vivre si on ne les avait pas abattus pour consommer leur viande. Cette inspection s'ajoute à l'inspection ante mortem effectuée par les services vétérinaires.

Dans la religion musulmane, l'examen initial des bêtes est moins sévère. Les services vétérinaires se chargent seuls de définir si les animaux sont aptes à être abattus en vue de les consommer ou pas.

ii. Contention avant saignée (16 ; 17 ; 31 ; 36 ; 44 ; 49 ; 51 ; 52)

Il existe différents types de contention disponibles et conformes à la réglementation européenne énoncée précédemment. Dans tous les cas l'animal entre dans un piège où il se retrouve immobilisé avant d'être saigné.

Pour les bovins, il s'agit d'un box rotatif étroit muni de cloisons latérales amovibles s'adaptant au gabarit de l'animal. La tête de ce dernier est placée sur une mentonnière adaptée à sa taille qui assure le maintien du crâne vers le haut. L'animal est alors incapable d'effectuer le moindre mouvement. Une fois immobilisé, le box effectue une rotation à 180°, plaçant le bovin sur le dos. La gorge est alors largement accessible. Il est préconisé de réaliser la saignée dans les 5 secondes suivant le début de la rotation (photographies 4 et 5).



Photographie 4 : Cage à contention utilisée pour les bovins en abattage rituel (49)



Photographie 5 : Cage à contention utilisée pour les bovins en abattage rituel (49)

Pour les ovins, il s'agit souvent d'un restrainer (photographie 6). Les ovins sont placés les uns après les autres entre deux tapis roulants verticaux. Le couloir est assez

étroit pour ne permettre aucun mouvement. Un employé de l'abattoir maintient la tête de l'ovin vers le haut afin de rendre accessible la gorge de ce dernier au sacrificateur.



Photographie 6 : Contention des ovins dans un restrainer sur la chaîne d'abattage (36)

Des dispositifs plus simples, statiques, peuvent également être utilisés s'ils restent mécaniques (photographie 7).



Photographie 7 : Dispositif mécanique destiné à la contention des ovins avant saignée (50)

Rappelons que selon le règlement national 1099/2009 du 24 septembre 2009 (31), la contention doit être maintenu jusqu'à obtention de l'état d'inconscience de l'animal.

Bien qu'au début de son apparition en France, l'abattage rituel fut réalisé systématiquement sans étourdissement, il existe aujourd'hui des abattoirs qui étourdisent les animaux lors de sacrifice rituel.

Plus précisément, les Mosquées sont susceptibles d'autoriser un étourdissement, qu'il soit effectué avant ou tout de suite après le début de la saignée, le but étant de mettre fin à l'agonie de l'animal si la perte de conscience tarde et donc de répondre aux exigences en terme de bien-être animal. Il est préconisé de réaliser l'étourdissement dans les 5 secondes suivant l'égorgeage.

L'argument avancé est que l'étourdissement entraîne une perte de conscience de l'animal, qu'elle soit réversible ou non, et pas la mort subite de l'animal. L'animal étourdi est donc vivant au moment de la saignée, condition indispensable à l'obtention de la qualification « *Halal* ».

En ce qui concerne le rituel juif, le Consistoire Français n'autorise pas l'étourdissement avant saignée. Cette pratique reste selon lui incompatible avec les principes religieux juifs. Seul est autorisé l'étourdissement de soulagement, qui consiste à étourdir l'animal une fois la saignée avancée si l'état d'inconscience tarde à venir afin de soulager les souffrances de l'animal.

La réalisation ou non d'un étourdissement dépend donc des ordres de l'institution religieuse dont dépend le sacrificateur.

iii. Prière (16 ; 19 ; 36 ; 44)

Une des particularités de l'abattage rituel est le fait de promulguer une bénédiction lors de l'abattage des animaux. Elle peut être prononcée par le sacrificateur à voix haute mais il s'agit le plus souvent d'une prière qu'il récite dans son for intérieur. Cette prière a pour but d'invoquer Dieu et de le remercier d'offrir aux fidèles de la nourriture. La prière se fait en début de chaîne et est valable tout au long de l'abattage.

Lors du sacrifice juif, les animaux ne sont pas spécifiquement tournés vers la Terre Sainte. La prière récitée par le sacrificateur est un hommage à Dieu.

Le sacrificateur musulman invoque son dieu Allah selon la formulation suivante : « *Allah Akbar Bismillah* » signifiant « *au nom de Dieu, Dieu est Grand* ». Ce dernier doit autant que possible être tourné vers la Mecque. En effet, il est écrit dans le Coran (Sourate al baqarah verset 144) : « *Certes nous te voyons tourner le visage en tous sens dans le ciel. Nous te faisons donc orienter vers une direction qui te plaît. Tourne donc ton visage vers la Mosquée sacrée. Où que vous soyez, tournez-y vos visages* ». Cependant il est tout à fait admis qu'en fonction des contraintes physiques présentes dans les abattoirs cette condition ne puisse pas être respectée.

iv. Saignée (16 ; 17 ; 36 ; 44 ; 50 ; 53)

Une fois l'animal contenu et la prière traditionnelle énoncée, l'animal est saigné.

Avant d'abattre l'animal, les sacrificateurs sont tenus de vérifier le tranchant du couteau. Un couteau de rechange et un système d'affilage est mis à disposition de l'opérateur. De plus, un jet d'eau est projeté sur la gorge de l'animal avant le sacrifice afin de répondre aux exigences hygiéniques.

La bibliographie disponible décrivant la technique de saignée lors d'abattage rituel diverge. En effet, d'après un article de Mustafa *et al* datant de 2013 (36), pour les musulmans, la saignée consiste en la section concomitante des deux veines jugulaires, des carotides, de la trachée, de l'œsophage et des nerfs récurrents et sympathiques cervicaux sans décapiter l'animal. Pour les juifs, la trachée et l'œsophage sont tenus de rester intacts. D'après l'étude menée par le syndicat national de l'industrie des viandes en 2014 (50), l'œsophage ne doit pas être sectionné lors du sacrifice musulman.

De plus, d'après le témoignage d'un fidèle juif engagé dans des actions d'enseignement de la religion juive, au cours de l'abattage rituel juif, œsophage et trachée doivent être sectionnés en même temps soit à la suite du premier passage de la lame, soit au retour. Il faut qu'au moins 50% de ces 2 organes soient tranchés pour rendre la viande conforme.

Ainsi, il est difficile de définir une technique officielle. Dans tous les cas, il paraît cohérent de penser que l'œsophage puisse être rompu lors de certaines jugulations étant donné sa proximité avec les veines jugulaires, les artères carotides, la trachée et la large plaie de saignée effectuée.

L'incision est réalisée en dessous du larynx en 1 seul passage au mieux, 3 passages maximum sont tolérés. Il est demandé par les institutions religieuses de ne pas montrer le couteau aux animaux dans l'amenée, de ne pas abattre un animal devant son congénère et de limiter la vue du sang aux animaux encore vivants.

Dans la religion juive, le couteau porte le nom de « *Chalef* » : il est en acier, de section quasi triangulaire, son extrémité est rectiligne et perpendiculaire à son axe permettant d'inciser sans perforer (photographie 8). Le sacrificateur vérifie que la lame n'ait aucune encoche entre chaque bête et l'aiguise. Si c'est le cas, le couteau est systématiquement changé.



Photographie 8 : Sacrificateur juif vérifiant le tranchant de la lame du « *Chalef* » (53)

Le Talmud précise les impératifs techniques quant à la réalisation de la plaie de saignée. Le geste doit être rapide, sans interruption et l'incision franche. Il est réalisé avec un couteau bien affuté dont la longueur de la lame doit être adaptée à la taille de l'animal. L'adaptation de la taille de la lame à l'animal permet de réaliser une saignée la plus rapide et complète possible : la longueur de la lame doit être deux fois celle de la largeur du cou de l'animal. Il existe des erreurs à ne pas commettre sinon la viande devient impropre à la consommation :

- interruption du mouvement d'aller-retour : viande qualifiée de « *shehiya* »
- pression du couteau sur le cou de l'animal : viande qualifiée de « *derassa* »
- perforation ou enfouissement de la pointe : viande qualifiée de « *halada* »
- glissement du couteau entraînant une erreur de localisation de l'incision : viande qualifiée de « *hagrama* »

Ces indications permettent selon les juifs de bannir les souffrances inutiles. Selon la tradition juive, une fois l'incision réalisée, le sang écoulé sur le sol est recouvert de terre. Cette étape n'est cependant aujourd'hui pas réalisée dans les abattoirs français pour des raisons pratiques et hygiéniques évidentes.

La Hadith décrit le procédé à suivre lors de la saignée. Il est le même que dans la religion juive, bien que moins exigeant sur le couteau à employer. Le geste doit aussi être rapide et sans arrêt. Si la tête tombe suite à l'égorgeage, l'animal peut être consommé mais l'acte reste blâmable. Tout autre procédé se rapprochant de celui décrit dans le Hadith sans lui être totalement identique est toléré.

Après la saignée, la contention doit être maintenue jusqu'à ce que les signes démontrant l'inconscience de l'animal soient vérifiés.

On définit l'inconscience de la manière suivante : il s'agit d'un état d'absence de vigilance accompagné d'un état de dysfonctionnement temporaire ou permanent des fonctions cérébrales normales. Ces fonctions permettant à tout être de percevoir et de répondre de manière adaptée aux stimulations externes ou internes (modifications de l'équilibre hémodynamique), en particulier les stimuli nociceptifs qui induisent la perception de la douleur. Dans un état d'inconscience, les animaux ne perçoivent donc pas de douleur. Afin de conclure que l'animal est en état d'inconscience, il convient de vérifier qu'aucun de ces indicateurs n'est encore présent :

- la posture debout
- les mouvements pouvant être considérés comme intentionnels (clignement des paupières, vocalisation, redressement de la tête, tentative de redressement du corps)
- la poursuite coordonnée des 2 yeux, face à un objet en déplacement dans le champ visuel (suivi du regard)

- la fermeture des paupières à l'approche rapide d'un objet visuel potentiellement menaçant
- le réflexe cornéen
- la respiration régulière
- le tonus de la langue

En pratique, les manipulateurs sont tenus de constater systématiquement l'absence de posture debout, l'absence de respiration irrégulière et l'absence de réflexe cornéen pour conclure à un état d'inconscience.

Dans le cas où l'animal présente encore des signes de conscience 60 secondes après l'égorgeage, il est conseillé de procéder à un étourdissement de soulagement.

Les premières opérations sur la carcasse ne peuvent débuter qu'au minimum 4 minutes après l'égorgeage, temps après lequel on estime que l'anoxie cérébrale est totale et que l'animal est bien mort. On définit l'état de mort de la façon suivante : il s'agit d'un état physiologique caractérisé par la perte irréversible de l'activité des centres nerveux du tronc cérébral suite à l'absence d'alimentation du cerveau. On considère alors que la conscience et la sensibilité sont définitivement perdues.

c. Certification

i. Définition (17 ; 44)

Une certification est une attestation de conformité des produits aux principes « *Casher* » ou « *Halal* ». Elle concerne une unité de production ou un produit. Pour un produit, sont contrôlés ses caractéristiques intrinsèques, sa production, sa transformation, son conditionnement et ses procédures de commercialisation. Elle garantit la traçabilité du produit par la présence d'un contrôleur surveillant le processus de production. Le contrôleur peut être le sacrificateur lui-même. Les principes de conformité sont établis par les autorités religieuses selon un cahier des charges.

ii. Certification juive (16 ; 17 ; 20 ; 36)

Les Consistoires régionaux sont à l'origine de la certification de la viande « *Casher* ». C'est sous leur autorité et en leur nom que les viandes sont certifiées et reconnues propres à la consommation. Notons qu'il existe deux autres organismes de certification indépendants mais qui sont plus marginaux en termes de nombres de carcasses certifiées. Néanmoins, les objectifs restent les mêmes :

- Etablir la réglementation de surveillance des produits « *Casher* »
- Garantir des produits « *Casher* » de haute qualité
- Mettre à disposition une structure fiable et conviviale aux manufactures
- Contrôler les prix de vente à la consommation pour éviter tout abus

La viande peut être qualifiée de « *Casher* » si elle remplit les conditions suivantes :

- L'animal doit faire partie des espèces permises et doit être abattu rituellement
- Le sacrificateur doit vérifier minutieusement que la bête abattue ne présente aucun facteur disqualifiant. Il procède à une véritable étape d'inspection sanitaire, en plus de celle réalisée par les services vétérinaires. Cette étape porte le nom de « *beddikah* ». Il passe tout d'abord sa main dans la carcasse et recherche des adhérences entre la plèvre et les poumons. Si elles existent alors la viande sera impropre à la consommation. Il réalise ensuite l'inspection macroscopique des poumons : couleur, présence de nodules parasitaires... L'inspection systématique de la carcasse et des autres viscères n'est pas obligatoire au même titre que celle des poumons. Une déchirure de la rate, une rupture d'organe, la perforation de la vessie sont par exemple des motifs de non certification. Même si l'inspection des services vétérinaires déclare que la viande est propre à la consommation, c'est au « *shohet* » à qui revient le dernier mot pour déclarer si la viande est « *Casher* » ou non
- Les parties interdites à la consommation doivent être enlevées de la carcasse : il s'agit de la moitié inférieure de la cuisse contenant le nerf sciatique ; au temps des sacrifices dans les temples, la graisse sur l'épicarde

devait être aussi retirée mais elle est aujourd'hui autorisée à la consommation

- Le sang doit être éliminé en totalité de la carcasse

A l'issue du contrôle en abattoir, la viande pourra ou non être pré-certifiée « *Casher* » si elle répond aux 3 premières exigences ci-dessus. Un « *Chomer* », autre intervenant juif sur la chaîne d'abattage, appose un plomb sur lequel est inscrit « *Casher* ».

Après découpe des carcasses, les morceaux de viande subissent une étape de cashérisation pour obtenir la certification définitive. Elle se fait dans des établissements spécialisés. Il s'agit d'une méthode destinée à vider totalement la carcasse de son sang. Pour cela, la viande est placée 30 minutes dans un bain de trempage contenant de l'eau froide. Elle subit 1 heure de salaison puis passe dans 3 bacs successifs de rinçage. A l'issue de ces 3 étapes, elle sera qualifiée définitivement de « *Casher* ».

Après cette étape de cashérisation, il est obligatoire d'utiliser des ustensiles réservés aux produits « *Casher* ».

Il existe une taxe sur les produits certifiés « *Casher* » appelée « *taxe cacherout* ». Il s'agit d'une cotisation permettant de faire vivre les consistoires locaux. Chaque pièce de viande « *Casher* » vendue est taxée de 2 à 3 euros par kilogramme, montant qui s'ajoute au prix de vente initial du produit. Cela se traduit par un prix de vente de la viande « *Casher* » plus élevé que les autres. Cet argent revient au consistoire qui l'utilise entre autre pour rémunérer les rabbins et faire fonctionner d'autres services proposés par le Consistoire.

iii. Certification musulmane (44 ; 54 ; 55)

La religion musulmane est dotée de nombreux centres de certifications. Il en existe une quinzaine sur le territoire français. Ils peuvent dépendre d'une des Grandes Mosquées de France ou être indépendants. Citons quelques entreprises de certification : Achahada, AFCAI, Alamane, ACMIF (Mosquée d'Evry), ARGML (Mosquée de Lyon), SFCVH (Mosquée de Paris).

Chaque entreprise possède son propre cahier des charges dont les exigences sont conformes aux principes énoncés dans les textes religieux.

Les agents des entreprises de certifications sont appelés contrôleurs. Ils sont chargés d'assister à l'abattage rituel de l'étape de contention à la découpe. Ils possèdent une carte témoignant de leur capacité à contrôler l'abattage. Ils ont pour mission le contrôle de l'égorgeage et le suivi de toutes les étapes des préparations et expéditions des animaux et de leurs dérivés destinés à recevoir l'apposition « certifiée *Halal* ». Cependant, lorsque le sacrificateur y est autorisé il peut lui-même effectuer ce contrôle et prendre la responsabilité d'arrêter un produit s'il est non conforme.

Des relations contractuelles sont établies avec les entreprises ayant besoin de produits « *Halal* » et les entreprises de certification : abattoirs, restaurants, boucheries ou autres distributeurs. Il s'agit de contrats dits d'agrément. Ils définissent les objets du contrat et les différentes missions effectuées par les contrôleurs, les obligations relatives à l'agrément, les modalités de rémunérations de l'entreprise de certification, les sanctions lors de manquements aux exigences, les modalités de résiliation du contrat et la durée du contrat. Chaque contrat est unique et réservé à une seule entreprise agréée.

Les abattoirs ne peuvent fournir que de la viande certifiée par une entreprise en particulier aux boucheries et restaurants agréées par cette même entreprise.

En France, la traçabilité « *Halal* » ou « *Casher* » n'est pas obligatoire. Cependant cette certification offre au consommateur la garantie que l'animal a été abattu selon le cahier des charges de l'entreprise de certification.

d. Etiquetage des viandes provenant d'animaux abattus rituellement (23 ; 42)

A ce jour, à l'échelle européenne, aucune obligation n'a été promulguée concernant un étiquetage spécifique lors d'abattage rituel. Les règles sont donc les mêmes que lors d'un abattage classique. Il n'y a aucune obligation de noter sur l'étiquette du morceau de viande les modalités d'abattage de l'animal dont il provient. Un animal abattu selon les modalités juives ou musulmanes peut donc être mis en circulation sans que le sigle « *Halal* » ou « *Casher* » soit noté sur l'emballage.

e. Cas particulier de l'Aïd al Adha (50 ; 56-58)

L'Aïd al Adha est une fête religieuse musulmane qui célèbre le sacrifice : elle remémore l'acte d'Abraham à Dieu. En hommage à ce geste, les musulmans sacrifient des ovins.

Elle a lieu le 10 du dernier mois du calendrier musulman. Elle est plus communément appelée « fête du mouton » en France.

Le nombre de moutons abattus en peu de temps dépassent l'activité des abattoirs pérennes français. C'est pour cela qu'il est nécessaire de mettre en place des règles spécifiques permettent de garantir la démultiplication des capacités ponctuellement.

i. Agrément sanitaire

La liste des abattoirs agréés est publiée chaque année au Journal Officiel et est disponible sur le site du Ministère de l'Agriculture. Les préfetures doivent faire parvenir la liste au bureau des établissements d'abattage et de découpe de la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) environ 21 jours avant le début de l'Aïd.

Il est interdit en France de réaliser ces abattages au domicile : l'abattage doit être réalisé dans un abattoir. En effet, même s'il s'agit d'une fête religieuse, il est obligatoire d'opérer conformément aux dispositions législatives et réglementaires en matière de santé publique et de bien-être animal.

En complément des abattoirs pérennes ayant dérogation à l'étourdissement, des abattoirs temporaires sont mis en place afin de pouvoir couvrir la totalité de la demande de viande « *Halal* ». Ces sites doivent obtenir un agrément sanitaire afin de pouvoir réaliser leurs activités. Cet agrément leur est délivré s'ils répondent aux obligations définies dans l'Arrêté Ministériel du 18 décembre 2009 (58) relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animal et aux denrées alimentaires en contenant. Plus précisément, c'est l'Annexe V appendice I qui concerne les fêtes religieuses.

Ces sites d'abattage temporaires ne peuvent être autorisés qu'après que le demandeur n'ait démontré le réel besoin local en capacité d'abattage dans le département et les départements limitrophes. Le préfet du département d'implantation de la structure temporaire d'abattage doit informer les exploitants des abattoirs du

département et des départements limitrophes du projet de mise en place de ce site. Ces exploitants devront alors prédire si leurs capacités permet d'assurer les abattages prévus par la structure temporaire ou non.

De plus, diverses conditions doivent être vérifiées :

- l'opérateur s'engage à limiter ses achats d'animaux vivants au besoin défini préalablement
- les produits sont uniquement mis sur le marché du département de situation de l'établissement et celle des départements limitrophes

L'ensemble des documents à fournir dans le dossier de demande sont énumérés en annexe 11. Notons que les demandeurs doivent fournir, entre autre, à la préfecture une demande d'autorisation à déroger à l'étourdissement ainsi qu'une justification de la compétence et formation des manipulateurs. Les sacrificateurs doivent être détenteur d'une carte d'habilitation en cours de validité délivrée par l'une des 3 Grandes Moquées agréées et ils doivent disposer du certificat de compétence en protection animale et de la formation hygiène.

Les dossiers de demande d'agrément sanitaire doivent être déposés au minimum 3 mois avant le début de l'Aïd. Si le dossier est accepté, une phase d'essai de l'installation doit être organisée. Cette dernière permettra d'autoriser ou non l'utilisation de l'installation comme site d'abattage temporaire. Elle doit être réalisée avec un minimum de 20 animaux et permettra de valider le fonctionnement de la chaîne et la compétence du personnel. Pour cette période d'essai, un agrément provisoire ainsi que la marque de salubrité sont délivrés afin de permettre la mise sur le marché des carcasses. Si cet essai est concluant ou après améliorations demandées par le vétérinaire officiel, l'agrément est délivré et valable pour toute la période de la fête religieuse. Il est valable pour une structure, un lieu d'implantation prévu, une période définie et un exploitant identifié.

Les exploitants doivent s'acquitter de la pesée fiscale, des taxes, redevances et cotisations en vigueur : redevances sanitaires (abattage et découpe), INTERBEV (interprofession bétail et bovins), fonds de l'élevage et taxe d'abattage. Le financement peut être réalisé par des partenariats privés éventuellement en relation avec des communautés ou des associations musulmanes.

L'exploitant doit également, au même titre que dans un abattoir pérenne, détenir une autorisation d'exploiter au titre des installations classées. Il est tenu de déposer un dossier de déclaration ou de demande d'autorisation auprès des services préfectoraux. Un Arrêté de déclaration ou autorisation d'exploiter temporaire peut être signé par le préfet si l'avis de l'inspecteur des installations classées et celui du Conseil de l'environnement et des risques scientifiques et technologiques est favorable. Cette autorisation est elle aussi valable uniquement durant la durée de la fête religieuse.

ii. Marque de salubrité

Pour les abattoirs pérennes, la marque de salubrité suit les mêmes règles que lors d'abattage classique.

Une marque de salubrité spécifique (annexe 12) est destinée aux produits carnés issus des abattoirs temporaires depuis le 1^{er} janvier 2010. Elle est de forme hexagonale (photographie 9) et les dimensions sont les suivantes : 65 mm de diagonale, 32.5 mm pour les côtés, les lettres et les chiffres ont une hauteur de 10 mm.

La marque de salubrité fait mention des informations suivantes :

- le numéro de codification du département, précédé des lettres FR
- le numéro de codification de la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement, suivi d'un point et du numéro d'ordre de l'établissement
- les lettres ISV, pour inspection sanitaire vétérinaire



Photographie 9 : Exemple de marque de salubrité d'un abattoir temporaire apposée sur une carcasse (50)

iii. Dispositions particulières à la période de l'Aïd

Ces dispositions concernent à la fois les abattoirs pérennes et les abattoirs temporaires.

Une dérogation quant au fonctionnement de l'abattoir est accordée dans le cadre de l'Aïd : la sortie des carcasses de moutons à une température supérieure à 7°C à cœur est tolérée.

La récupération des panses non lavées et des têtes d'ovins « en poil » de moins de 12 mois non contaminées par le reste de la carcasse (ensachement) est aussi tolérée.

Si les propriétaires d'animaux souhaitent être présents lors du sacrifice de leur animal, cela ne pourra se faire que hors de la chaîne d'abattage (photographie 10).



Photographie 10 : Propriétaires assistant au sacrifice de leurs bêtes lors de l'Aïd (50)

Le Ministère de l'Agriculture autorise la mise en place de fourrière temporaire afin d'y conduire sous l'assurage des Services Vétérinaires les ovins détenus illégalement (absence de déclaration à l'institut de l'élevage). La mise en place de telles structures peut être faite suite à l'édition d'un Arrêté préfectoral détaillant les dates de mise en exercice de cette fourrière et ces modalités de fonctionnement.

Les sanctions pénales prévues dans le Code Rural sont aussi bien applicables d'une part pour les abattoirs pérennes et temporaires, d'autre part en période de fête religieuse ou le reste de l'année.

iv. Relation préfecture-représentants musulmans et aide à la mise en place de bonnes pratiques durant l'Aïd (50)

Depuis le 3 mai 2003, de nouvelles relations entre les préfectures et les représentants du culte musulmans existent.

Au sein de chaque département, le Ministère de l'intérieur et le Ministère de l'agriculture demandent qu'il y ait des représentants du Conseil Régional du Culte Musulman aux réunions d'organisation de cette manifestation religieuse. Des réunions sont organisées en préfecture entre des représentants de la DDPP, du monde musulman et des vétérinaires ayant une permanence en abattoir. Une coordination

régionale est visée réunissant tous les acteurs de l'Aïd al Adha, notamment les acteurs de la distribution (boucheries...).

Chaque année, des communiqués sont réalisés quelques jours avant la fête afin de rappeler aux musulmans les règles concernant l'abattage des animaux durant cette période. Citons par exemple celui du CFCM où le président recommande d'étaler les abattages sur 3 jours afin de limiter les engorgements des établissements d'abattage agréés.

En 2014, la DGAL a mis au point des affichettes de recommandation et un guide à destination des opérateurs illustrant les différentes étapes de l'abattage des ovins, de l'animal sur pied à la gestion des sous-produits.

Les affichettes sont destinées à être exposées dans les abattoirs temporaires lors de l'Aïd (photographie 11). Ces documents permettent de rappeler aux opérateurs les bonnes pratiques et sont disponibles auprès de toutes les DDPP autour de la date des fêtes religieuses ainsi que sur le site internet du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Les affiches concernent les sujets suivants : hygiène générale, lavage des mains, manipulation des animaux, utilisation et entretien des couteaux, technique de saignée, gestion des sous-produits animaux.

MANIPULATIONS DES ANIMAUX

Objectifs :

- Sécurité des opérateurs : Une manipulation adaptée des animaux est nécessaire
- Respecter le bien-être animal : afin d'éviter tout stress et douleurs inutiles



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 en fonction de la cadence d'abattage.



MANIPULATIONS AUTORISÉES

- Tapoter sans violence sur le dos des animaux afin de les stimuler et les guider dans la direction souhaitée
- Contention mécanique
- Animal maintenu jusqu'à la perte de conscience



MANIPULATIONS INTERDITES

- Toute contention manuelle ou à l'aide de liens (cordes, chaînes, élastiques) ; berce simple
- Frapper les animaux ou leur donner des coups de pieds
- Soulever les animaux par la tête, les oreilles, les cornes, la laine, la queue et les manipuler d'une manière qui leur cause des douleurs ou des souffrances
- Utiliser des aiguillons ou d'autres instruments pointus
- Tordre, écraser ou casser la queue des animaux ou les saisir par les yeux
- Fixer les animaux à même le sol



"les animaux doivent être menés avec calme"



"un animal doit être contenu fermement jusqu'à la perte de conscience"



"les ovins ne doivent pas être attachés avec des cordes et doivent disposer d'un espace suffisant"



"les animaux ne doivent pas être brutalisés"



Photographie 11 : Affichette destinée à définir les bonnes pratiques de manipulation des animaux

(50)

Le Ministère de l'Agriculture demande aux représentants de chaque département de remplir un questionnaire permettant de faire un état des lieux après chaque fête religieuse. Ce document permet de mettre en évidence entre autres l'abattage clandestin, les difficultés rencontrées dans les procédures de retrait des matériels à risque spécifique, le nombre d'infractions et de procès-verbaux, les problèmes d'hygiène et de protection animale. De plus, il permet de chiffrer le nombre d'abattoir participant à cette manifestation religieuse, le nombre de réunions préparatoires, le nombre de sacrificateurs, le nombre d'ovins et bovins abattus.

f. Sanctions

i. Règlement Européen (31)

Le règlement n°1099/2009 du Conseil Européen (31) précise qu'il « *convient que les Etats membres établissent des règles relatives aux sanctions applicables en cas de violation du règlement et assurent leur application. Ces sanctions devraient être effectives, proportionnées et dissuasives (n°60)* ». L'autorité compétente pourra notamment :

- « *exiger que les exploitants modifient leurs modes opératoires normalisés et, en particuliers, ralentissent ou arrêtent la production*
- *Exiger que les exploitants accroissent la fréquence des contrôles [...]*
- *Suspendre ou retirer les certificats de compétence [...]*
- *Exiger la modification du mode d'emploi [du matériel utilisé pour l'abattage] »*
(article 22)

ii. Législation française (59-65)

En France, les différentes sanctions sont répertoriées dans le Code Rural et de la Pêche Maritime ainsi que dans le Code de l'Environnement.

L'article L.237-2 du CRPM (code rural et de la pêche maritime) (59) condamne l'abattage clandestin. La peine encourue est 6 mois d'emprisonnement et une amende de 15000€.

La réalisation d'abattage rituel sans autorisation à déroger à l'obligation d'étourdissement expose l'exploitant à une amende de 5^{ème} classe, soit 1500€ à 3000€ si récidives. Cette condamnation est prévue par l'article R.215-8 du CRPM (60).

L'article R.215-8 du CRPM (60) prévoit aussi une contravention de 4^{ème} classe (750€ maximum) pour l'absence de formation en matière de protection animale du personnel effectuant des opérations sur les animaux et l'absence de précautions en vue de limiter la souffrance, l'excitation, la douleur des animaux.

Concernant la contention des animaux lors de l'abattage, l'article R.215-8 du CRPM (60) sanctionne l'utilisation de matériel de contention et d'étourdissement non agréé, l'absence d'immobilisation avant et pendant la saignée, la suspension d'un animal encore conscient. La peine encourue est une contravention de 4^{ème} classe.

L'abattage rituel effectué hors d'un abattoir est puni d'un emprisonnement de 6 mois et d'une amende de 15000€ par l'article L.237-2 I du CRPM (61), d'une contravention de 4^{ème} classe par l'article R.215-8 II 7° du CRPM (60).

L'article R.215-8 du CRPM (60) condamne la pratique d'abattage rituel sans habilitation (contravention de 4^{ème} classe) et l'absence de justification d'habilitation par un sacrificateur (contravention de 3^{ème} classe, 350€ maximum).

Le non respect des règles d'indentification des ovins et bovins expose à une contravention de 3^{ème} classe d'après les articles R.215-11 (62), R.215-12 (63) et R.221-4 (64) du CRPM.

L'article R.237-1 du code rural (65) condamne le délit de faire sortir un animal vivant de l'abattoir sans autorisation du vétérinaire officiel et de ne pas suivre l'ensemble des règles concernant les animaux vivants en abattoir décrites dans le code rural et de la pêche maritime. Ces infractions sont passibles d'une amende prévue pour les contraventions de 5^{ème} classe.

III. Les débats autour de l'abattage rituel

La première partie de cette étude nous a permis de rappeler les origines religieuses du rite d'abattage des communautés juive et musulmane et de comprendre pourquoi ces pratiques sont importantes aux yeux des fidèles.

Dans la seconde partie, nous avons décrit le déroulement de l'abattage rituel et nous avons résumé la législation qui régit ces pratiques.

Nous allons maintenant revenir succinctement sur les polémiques qui ont touchées l'abattage rituel ces dernières années : comprendre ce qui fait l'objet du débat vis à vis de ces pratiques et résumer les moyens mis en place par les autorités afin de répondre aux attentes des citoyens français. Nous analyserons ensuite les réponses apportées à un questionnaire proposé aux clients canins d'une clinique vétérinaire dans le Tarn et dont le but est de définir le degré de connaissance de cette population sur notre sujet.

Depuis les années 2000, on observe un intérêt grandissant du grand public au sujet du bien-être animal.

De nombreuses associations dévouées au bien-être animal existent en France. Elles s'intéressent à la fois aux conditions de vie des animaux de production en élevage et à leurs conditions d'abattage en abattoir. Leurs modes d'action passent par la mise en ligne de sites internet, leur inscription sur les réseaux sociaux, la distribution de tracts, l'édition de pétitions, leur présence lors d'évènements publics en rapport avec les animaux de production, l'organisation de manifestations pour défendre leurs idées, la mise en place d'un système de dons. Citons à titre d'exemple différentes associations défendant le bien-être animal : L214, OABA (Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoir), PMAF (Protection Mondiale des Animaux de Ferme), l'association Brigitte Bardot...

Ces associations maintiennent une forte pression sur les protagonistes de l'abattage rituel. L'élevage intensif et l'abattage en masse est montré du doigt au même titre que l'absence d'étourdissement avant la mise à mort. Elles reprochent à l'abattage rituel les faits suivants :

- le manque de mesures prises en vue de préserver le bien-être animal

- le risque sanitaire lié à ce type d'abattage
- le manque de traçabilité des viandes abattues rituellement.

1) Les sujets polémiques

a. Le bien-être animal

i. Position des associations défendant la protection animale (66- 68)

Les associations reprochent aux abattoirs le fait que l'abattage rituel se fasse sans étourdissement. Elles avancent l'argument que, dans d'autres pays où la population musulmane est largement représentée, l'étourdissement avant mise à mort est largement réalisé. Elles proposent de favoriser le dialogue entre les communautés religieuses et les autorités politiques afin d'intégrer systématiquement l'étourdissement lors d'abattage rituel.

ii. Position des institutions religieuses (16 ; 17 ; 44 ; 69)

Après avoir discuté avec certains citoyens de religion juive et musulmane, il ressort que pour eux, l'abattage rituel est le mode d'abattage qui répond au mieux aux exigences en termes de bien-être animal. En effet, de par la section franche et rapide de la gorge et la contention de l'animal, la saignée est profuse, la perte de conscience rapide et l'agonie courte.

Les institutions religieuses juives et musulmanes non favorables à l'étourdissement considèrent que l'animal doit être conscient lors de son sacrifice car la saignée après étourdissement est moins efficace. Or, la consommation du sang étant prohibée, l'étourdissement est difficilement envisageable. Elles craignent également que l'étourdissement entraîne la mort de l'animal avant sa saignée, chose interdite par les textes religieux. Enfin, les fidèles juifs et musulmans considèrent qu'étourdir avant la saignée peut être douloureux pour l'animal, du fait qu'il peut y avoir des échecs d'étourdissement.

Cependant, certaines Grandes Mosquées sont tolérantes et autorisent un étourdissement après le début de la saignée. Cette procédure a pour but l'obtention précoce de la perte de conscience. L'étourdissement peut parfois être réalisé avant la saignée, si la Grande Mosquée dont dépend le sacrificateur l'autorise. Ainsi, les figures religieuses du monde musulman ont revu en partie leurs principes afin de répondre à la pression du grand public et à celle du gouvernement.

Dans le monde juif, l'étourdissement n'est pas toléré. Les fidèles juifs considèrent que cette pratique pourrait correspondre à rendre l'animal malade avant de le saigner. En effet, il est écrit dans le Bible que l'animal doit être en bonne santé lors de son abattage, ce qui n'est pas le cas s'il est étourdi avant la saignée selon les juifs.

iii. Données scientifiques et mise en place de mesures pour la protection des animaux (51 ; 52 ; 69-74)

Différentes études se sont intéressées à la douleur animale lors de l'abattage.

En 2004, Rosen *et al* (70) concluent que l'abattage rituel est une bonne méthode d'abattage car la modification de la pression de l'organisme engendrée par la saignée profuse permet une perte de conscience en quelques secondes.

En 2012, Zivotofsky *et al* (71) étudient l'étourdissement avec électronarcose. Ils concluent que cette pratique peut être à l'origine de fractures, douleur musculaire, et stress lors de la phase de crise d'épilepsie.

En 1988, Daly *et al* (72) montrent en comparant abattage sans étourdissement et avec trépanation qu'il existe une plus grande variabilité dans le délai entre la saignée et l'inconscience si aucun étourdissement n'a été réalisé.

En 2009, Gregory *et al* (73) examinent la respiration des bovins après la saignée, avec ou sans étourdissement. Ils montrent que l'animal continue à respirer après l'égorgeage si aucun étourdissement n'a été effectué. Il inhale alors une partie de son sang ce qui irrite les voies respiratoires et peut être à l'origine de douleur.

Le gouvernement s'est penché sur la question de la douleur lors de l'abattage des animaux de rente.

En 2009, le ministère de l'Agriculture a demandé à l'INRA de mener un travail d'expertise sur la douleur (74). Une commission d'experts a été nommée, présidée par

M. Le Neindre, pour réfléchir aux questions suivantes : qu'est-ce que la douleur animale ? Comment mesurer la douleur perçue par un animal ? Y a-t-il des moyens de limiter la souffrance animale ?

De plus, l'ANSES a également effectué une expertise sur la protection animale en 2013 (52, 53), dont le but était de réaliser un guide de bonnes pratiques pour les abattoirs.

L'INRA conclut que la notion de douleur est caractérisée par 3 composantes : la nociception, l'émotion et la conscience. Concernant l'abattage, il est selon eux difficile de bien caractériser la douleur : les auteurs ont associé l'absence de douleur à l'apparition de l'état d'inconscience.

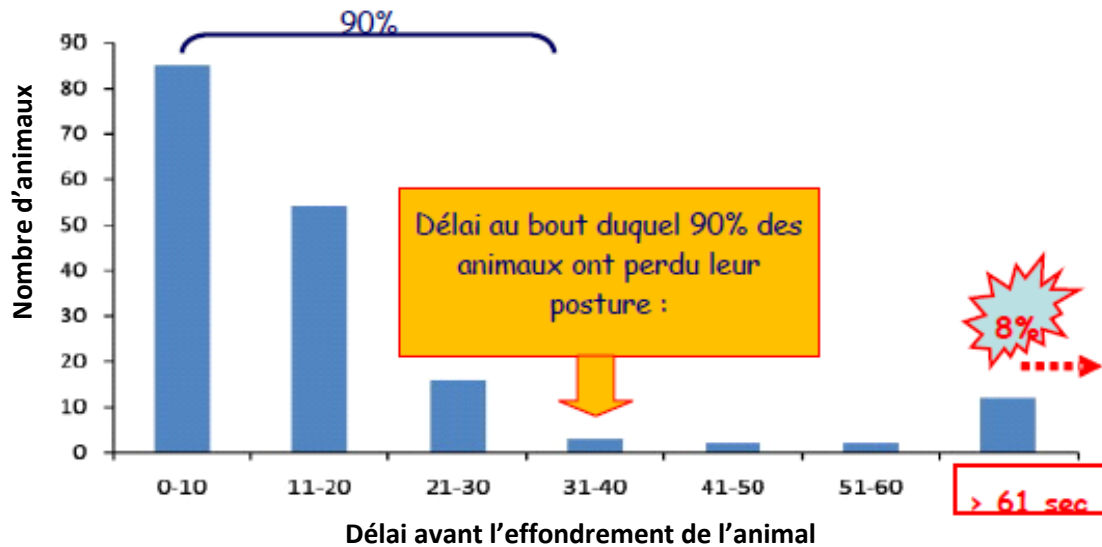
Les scientifiques se sont intéressés non seulement à l'étape d'abattage mais aussi aux conditions de transport et d'attente à l'abattoir. Ils indiquent que ces 3 étapes peuvent être sources de douleur chez les animaux de boucherie.

Lors d'étourdissement à la tige perforante, ils estiment le taux d'échec de la perte de conscience entre 6 et 16%. Ce taux varie en fonction du type d'animal et de la dextérité du manipulateur.

En fonction de l'abattoir, de la qualité de l'équipement, de la taille et de la forme des animaux, l'électronarcose peut être, elle aussi, parfois défailante : ils estiment le pourcentage d'étourdissements non satisfaisants par cette technique entre 2 et 54% chez les ovins selon les cas. Cette grande variation s'explique aussi par la présence de laine empêchant la bonne conduction du courant.

Ils ajoutent que l'efficacité de l'abattage rituel en termes d'induction d'inconscience est variable selon les espèces, mais aussi selon des aspects techniques liés au sacrificateur, à son équipement et enfin en fonction de l'animal lui-même.

Pour les bovins, il existe une forte variabilité de délai d'apparition de l'état d'inconscience. Une étude a été réalisée en 2010 par Gregory *et al* (69), étudiant le délai entre l'égorgeage et la perte de conscience (modélisée par la perte de posture debout) chez des bovins. Ils ont mis en évidence que bien que la plupart deviennent inconscients dans les 30 secondes suivant l'égorgeage, 8% sont encore debout plus de 60 secondes après (graphique 1).



Graphique 1 : Influence du délai après l'égorgeage sur le nombre de bovins debout après abattage sans étourdissement (69)

Cela pourrait s'expliquer par la formation de « faux anévrismes », terme proposé par Neville Gregory. En effet, la vascularisation de l'encéphale des bovins est complexe et ne se cantonne pas aux seules carotides et jugulaires. C'est pourquoi, même si ces vaisseaux majeurs sont sectionnés, il est possible que le cerveau reste encore alimenté par des vaisseaux annexes. Ce phénomène n'est pas observé chez les ovins car l'irrigation du cerveau est moins ramifiée.

Sur le terrain, ce phénomène concernerait 17 à 18% des animaux lors d'abattage rituel et l'apparition de l'état d'inconscience peut alors atteindre jusqu'à 14 minutes dans les cas extrêmes.

Chez les ovins, le délai d'apparition de l'état d'inconscience est plus homogène et est de 14 secondes en moyenne.

Ainsi, les auteurs de cette étude concluent que les techniques d'étourdissement entraînent un état d'inconscience si elles sont correctement pratiquées. Ils ajoutent qu'un délai important avant l'inconscience est observé sur une part significative des bovins abattus sans étourdissement.

Ainsi, les conclusions des études scientifiques apportent des points favorables et d'autres défavorables à l'absence d'étourdissement avant la saignée d'une part et à la pratique de l'étourdissement avant l'égorgeage d'autre part. Il est donc délicat de

dire quelle méthode répond au mieux aux critères du bien-être de l'animal lors de son abattage.

La France étant un pays laïc, la position adoptée par le gouvernement a été de respecter les coutumes de chacun tout en essayant de minimiser la souffrance des animaux lors de leur abattage. Pour cela, plusieurs mesures ont été prises :

- le gouvernement a rendu obligatoire une formation « bien-être animal » à tout le personnel de l'abattoir en lien direct avec les animaux vivants ; à ce titre, les sacrificateurs sont tenus de réaliser et valider cette formation
- des moyens de contention spécifiques ont été rendu obligatoires pour le fonctionnement d'une chaîne d'abattage rituel ; cette mesure a pour but d'immobiliser efficacement l'animal lors de sa mise à mort et ainsi de limiter ses souffrances ; de plus, la position adoptée par l'animal dans ces pièges doit permettre une saignée rapide limitant le temps d'agonie.
- le gouvernement a rendu plus difficile l'obtention de la dérogation à l'étourdissement des animaux de boucherie lors de leur abattage en abattoir ; il faut par exemple aujourd'hui justifier le nombre d'animaux abattus rituellement en relation avec la demande des consommateurs

b. La traçabilité

i. Position des associations défendant la protection animale (66 – 68)

Les associations de protection animale dénoncent le fait que de la viande provenant d'un animal abattu rituellement puisse se retrouver dans la grande distribution sans qu'il en soit mention sur l'emballage.

En effet, selon eux, 28% des bovins adultes et 43% des veaux étaient abattus rituellement en 2008 en France, chiffres qui ne reflètent pas la demande réelle. Parmi eux, seulement 7 à 13% étaient étourdis.

Pour eux, c'est un abus : il semble que certains abattoirs, par soucis d'économie et de simplification du travail, choisissent de sacrifier tous les animaux à abattre. En effet, l'étiquetage ne spécifiant pas obligatoirement les modalités d'abattage des animaux, les viandes « *Halal* » ou « *Casher* » peuvent être vendues sans certification.

ii. Position des protagonistes de la filière viande (16 ; 23)

Après discussion avec quelques acteurs de la filière viande, il semble qu'ils soient globalement non favorables à la mise en place d'un système d'étiquetage. Cela pourrait selon eux engendrer un détournement des consommateurs de l'envie de consommer de la viande, étant donné l'image qu'a aujourd'hui l'abattage rituel en termes de bien-être animal. De plus, comme l'abattage rituel a une composante religieuse, des consommateurs pourraient refuser d'acheter ce type de produit par conviction, ne se reconnaissant pas dans les religions juive et musulmane. Cela pourrait engendrer des pertes économiques ainsi que du gaspillage alimentaire.

En effet, les critères juifs sont très sévères et un nombre non négligeable de carcasses de veaux notamment ne sont pas certifiées « *Casher* » bien qu'abattus selon les rites religieux. Ces viandes ne sont pas écartées de la consommation par souci d'économie et de gaspillage alimentaire. Elles sont mises en vente sur les étalages classiques des magasins, sans qu'il soit mention du mode d'abattage.

De même pour la viande « *Halal* », si elle n'est pas conforme aux principes musulmans tout en étant propre à la consommation, elle sera distribuée aux consommateurs sans indication spécifique du mode d'abattage.

Précisons qu'en fonction des régions, la part d'abattage rituel est plus ou moins importante mais qu'à l'échelle nationale, elle semble rester aujourd'hui minoritaire par rapport à l'abattage classique. A l'heure actuelle, il n'existe pas de source officielle consultable permettant de donner la part réelle d'abattage rituel à l'échelle nationale.

iii. Position des institutions religieuses (16-17 ; 44)

Après avoir discuté avec quelques personnes de religion juive, nous nous sommes rendu compte que l'étiquetage n'est pour eux pas un problème. Ils comprennent la curiosité éprouvée par les consommateurs non juifs de savoir comment a été abattu l'animal avant d'acheter sa viande. Ils sont favorables à l'annotation du mode d'abattage sur les emballages.

Certains représentants des communautés religieuses musulmanes avancent l'argument qu'ils ne souhaitent pas d'étiquetage systématique afin de ne pas être « stigmatisés ». Ils souhaitent seulement que les fidèles musulmans puissent identifier

les produits qui leur sont destinés. En d'autre terme, les communautés ne souhaitent pas être montrées du doigt de par leur rituel d'abattage. En effet, au vu des polémiques survenues ces dernières années en France, certains musulmans pensent que retrouver hors de l'étalage « *Halal* » de la viande sur laquelle il est mentionné que l'abattage a été rituel mécontenterait de nombreux français. Cependant, d'autres musulmans ne voient aucun inconvénients à ce que cette traçabilité soit mise en place.

Les avis sont donc partagés.

iv. Mesures gouvernementales

Rappelons que le gouvernement a mis en place une mesure obligeant les abattoirs à justifier le nombre d'animaux abattus rituellement. En effet, lors de la constitution du dossier permettant de déroger à l'obligation d'étourdissement, il est nécessaire de fournir à la préfecture l'enregistrement des abattages et les commandes commerciales afin de vérifier si elles correspondent. Si le nombre d'animaux abattus rituellement est supérieur à la demande alors il y a sanction.

Plusieurs rencontres à l'échelle nationale et européenne ont eu lieu afin de trouver un terrain d'entente à tous les intervenants du débat. Néanmoins, à ce jour, aucune obligation d'étiquetage n'a été adoptée.

c. Le risque sanitaire (75 ; 76)

Le tube digestif des ruminants est naturellement colonisé par des bactéries dont certaines peuvent être pathogènes pour l'homme : *Escherishia coli* (*E. coli*), *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.*...

Nous nous intéresserons ici uniquement au risque *E. coli* entérohémorragiques car cette bactérie est à l'origine de troubles mortels chez l'homme et son principal vecteur est la viande bovine.

Il existe plusieurs sérotypes d'*E. coli* dont certains (comme le 0157 : H7) sont à l'origine de symptômes sévères chez l'homme. Les facteurs de virulence sont codés par des gènes : le gène *stx* pour shiga-like toxin, codant pour la production de cette toxine et le gène *eae* permettant l'adhésion aux entérocytes.

Le principal vecteur de la bactérie est la viande de bovin, mais elle peut aussi être présente dans l'eau, les produits à base de lait cru, les graines germées... Tout

aliment souillé par des matières fécales de ruminants (et même de porc) peut présenter un risque.

L'infection engendrée par les *E. coli* entérohémorragiques se manifeste par des colites hémorragiques voire, chez les enfants de moins de 3 ans principalement, de syndromes hémolytiques et urémiques.

Les bactéries, après ingestion, se fixent sur les entérocytes et libèrent leurs toxines, à l'origine des symptômes cliniques. La dose infectieuse est faible, inférieure à 100 bactéries par gramme d'aliment.

Chez les bovins, le portage est asymptomatique : il est donc nécessaire d'être vigilant lors des étapes d'abattage. En effet, les souillures présentes sur le cuir des bovins ne doivent pas entrer en contact avec la viande ou souiller les instruments de découpe au risque de contaminer la carcasse.

Le risque reste limité si la viande est destinée à une cuisson longue. En effet, il faut que la température à cœur atteigne 70°C pour tuer les bactéries *E. coli*. Le risque peut donc subsister si la viande est consommée saignante ou crue (tartare). Notons que la bactérie survit au froid et à la congélation.

Lors d'abattage rituel, la plaie de saignée est large et l'œsophage peut être sectionné avant son ensachage. La question de la contamination des carcasses par les bactéries digestives se pose donc.

i. Position des associations défendant la protection animale (66 – 68)

Lors d'un abattage classique, l'œsophage est ligaturé et ne doit de la sorte pas contaminer les muscles lors de l'abattage. Les associations reprochent à l'abattage rituel de sectionner l'œsophage dès l'étape de saignée.

Cette pratique serait, selon eux, à l'origine d'un déversement du contenu digestif sur les parties avant de la carcasse, tel que le collier. Les steaks hachés fabriqués avec les parties avant de bovins pourraient donc présenter un risque, notamment s'ils sont consommés peu cuits et par les enfants, plus sensibles aux *E. coli* entérohémorragiques.

ii. Position des professionnels de la santé et données scientifiques sur le sujet (75-78)

Une revue scientifique de 2001 publiée par Meyer Broseta *et al* (76) a analysé différentes études réalisées ces dernières années dont le but était d'établir la prévalence d'*E. coli* O157 :H7 sur des bovins sans signes cliniques.

Il ressort que cette prévalence est faible : de 0 à 3% des troupeaux sont infectés (analyses réalisées sur les matières fécales des bovins). Au sein des troupeaux infectés, 0,5 à 1% des animaux sont porteurs du pathogène. Ce dernier est plus souvent retrouvé sur les jeunes animaux, ce qui peut s'expliquer par leur moins bonne résistance immunitaire, leur ration et leur développement ruminal. Il a été montré que la part d'animaux excréteurs du pathogène était plus grande à l'abattoir qu'au sein des exploitations. Cela suggère une contamination croisée liée au mélange d'animaux de différentes origines.

Une étude réalisée en Grande Bretagne et citée dans l'analyse de Meyer Broseta *et al* (76) montre que 0,5% des carcasses sont contaminées par *E. coli* O157 :H7. Bien que la part de carcasses contaminées soit plus faible que celle des bovins vivants, ce chiffre démontre une contamination de la viande durant les étapes d'abattage due à de mauvaises pratiques d'hygiène : contact entre l'intérieur de la carcasse et le cuir des bovins, mains des manipulateurs et outils d'abattages souillés par des matières fécales...

Une étude menée en 2001 par R. Guyon *et al* (75) a étudié la contamination de la surface des carcasses de bovins dans un abattoir en Normandie. Il ressort que sur les 255 carcasses analysées, 1 était contaminée par *E. coli* O157 :H7. La part de carcasses contaminées est faible mais le danger est présent.

Ainsi, d'après ces études, la contamination des carcasses par des souches pathogènes d'*E. coli* en abattoir est une réalité. Même si les résultats montrent une faible fréquence de contamination, la dose infectant étant faible, le risque n'est pas à négliger.

Il n'est pas précisé, dans les articles cités précédemment, les modalités d'abattage des bovins utilisés pour les études.

Les derniers accidents recensés en France ont principalement concerné la viande de bovins : viande fraîche hachée de bœuf en 2012, viande hachée congelée de bœuf en 2011, hamburger « *Halal* » en 2009.

L'étiquetage des viandes ne permettant pas de savoir systématiquement les modalités d'abattage des ruminants, il n'est pas possible de savoir si les viandes à l'origine d'accidents alimentaires étaient issues de bovins abattus rituellement.

A l'heure actuelle, il n'existe pas de données scientifiques démontrant que la viande bovine « *Halal* » ou « *Casher* » soit plus contaminée que les autres.

Il est donc difficile de dire si l'abattage rituel présente un risque plus élevé de contamination des carcasses que l'abattage classique.

Notons qu'une étude menée en 1999 par Hajmmer *et al* (77) s'est penchée sur l'effet de la cashérisation de la viande de bovin sur certains microorganismes. Il ressort de ces travaux que le nombre de Salmonelles et d'*E. coli* serait plus faible après cette étape de cashérisation qu'à la sortie de l'abattoir.

iii. Mesures gouvernementales (75 ; 23)

Aujourd'hui en abattoir, un ordre d'abattage est instauré sur la chaîne afin de faire passer les animaux les plus sales à la fin et limiter les risques de contamination croisée.

Rappelons qu'au même titre que les autres employés de l'abattoir manipulant les carcasses, les sacrificateurs doivent suivre une formation hygiène permettant de connaître les bonnes pratiques limitant le risque de contamination des carcasses et de définir les actions correctives à mettre en place en cas de problème (parage, consigne...). Ces mesures sont présentées dans le plan HACCP de l'abattoir. Elles sont validées avant mise en fonctionnement de l'abattoir et des agents contrôlent régulièrement leur bonne mise en pratique.

2) Approche qualitative de la connaissance sur l'abattage rituel d'une population particulière

a. But de l'étude

Le but de cette enquête est d'évaluer globalement les connaissances d'une partie de la clientèle canine Tarnaise sur l'abattage rituel.

Notre objectif n'est pas de tirer des conclusions prouvées scientifiquement. Il s'agit plus de voir si certaines tendances se dégagent du questionnaire sans prétendre qu'elles aient une vraie signification statistique.

Ce questionnaire vient la en complément du travail bibliographique effectué précédemment.

b. Méthode

i. Mise au point du questionnaire

Le nombre de questions a été choisi de façon à obtenir un questionnaire court, ne nécessitant pas plus de 3 minutes pour être rempli.

Les questions sont pour la majeure partie des questions fermées. Ce choix a été fait pour faciliter le remplissage du questionnaire par les personnes interrogées, avoir une meilleure objectivité des réponses et permettre une meilleure exploitation des résultats.

De plus, le thème abordé étant délicat, nous avons opté pour un questionnaire facile et rapide afin qu'un maximum de personnes acceptent de répondre à nos questions.

Au total, notre questionnaire contient 16 questions réparties en 4 thèmes :

- des questions générales pour introduire notre sujet
- des questions portant sur le déroulement de l'abattage rituel en abattoir ainsi que les règles qui en découlent
- des questions visant à évaluer l'intérêt des personnes pour ce thème
- des questions concernant l'étiquetage des viandes vendues dans le commerce

Le questionnaire est présenté en annexe 13.

ii. Diffusion du questionnaire et obtention des réponses

Le questionnaire a été diffusé sur 2 journées (14 et 15 avril 2014) au sein de la clinique vétérinaire du Siala à Castres, dans le Tarn. Il a été proposé à toutes les personnes venant en consultation pour leur animal de compagnie.

A l'arrivée des clients dans la salle d'attente, je leur ai soumis le questionnaire. J'ai insisté sur le fait que mon étude faisait partie de ma thèse de Doctorat Vétérinaire et que leur participation était anonyme et bienvenue. La totalité des gens sollicités ont accepté de participer. J'ai posé moi-même les questions à chaque client afin de m'assurer que chacune d'entre elles était bien comprise.

iii. Méthode d'analyse des résultats

L'analyse a porté sur l'ensemble des 82 réponses obtenues.

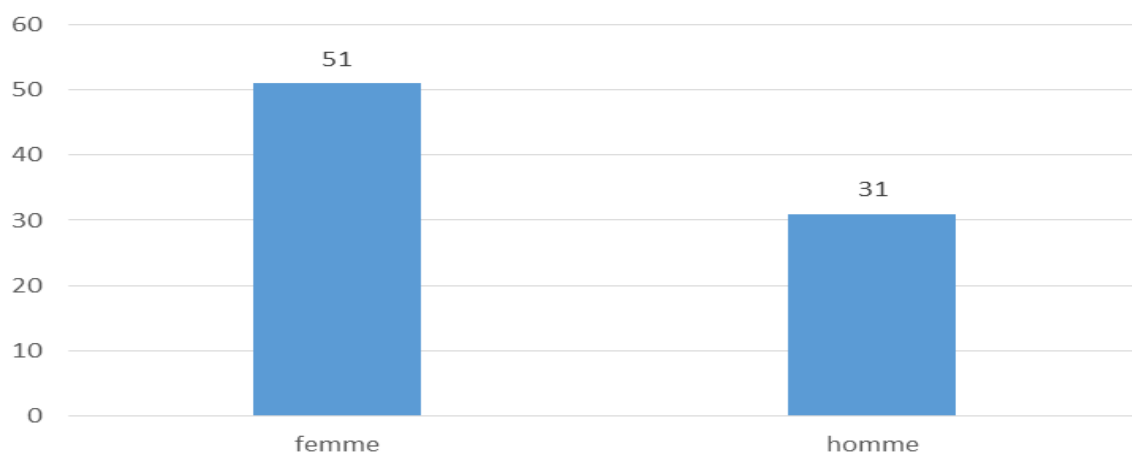
Nous avons répertorié nos résultats dans un fichier Excel. Pour chaque question fermée, nous avons comptabilisé le nombre le « oui », de « non », de « je ne sais pas ». Pour les questions ouvertes, nous avons associé chaque réponse formulée à une « réponse type » permettant de mieux exploiter nos résultats.

Tout d'abord, nous avons analysé les réponses sans faire apparaître de sous-groupes. Puis, nous avons étudié les réponses en fonction de l'âge et du sexe des participants afin de faire ressortir ou non des différences entre ces derniers.

c. Résultats

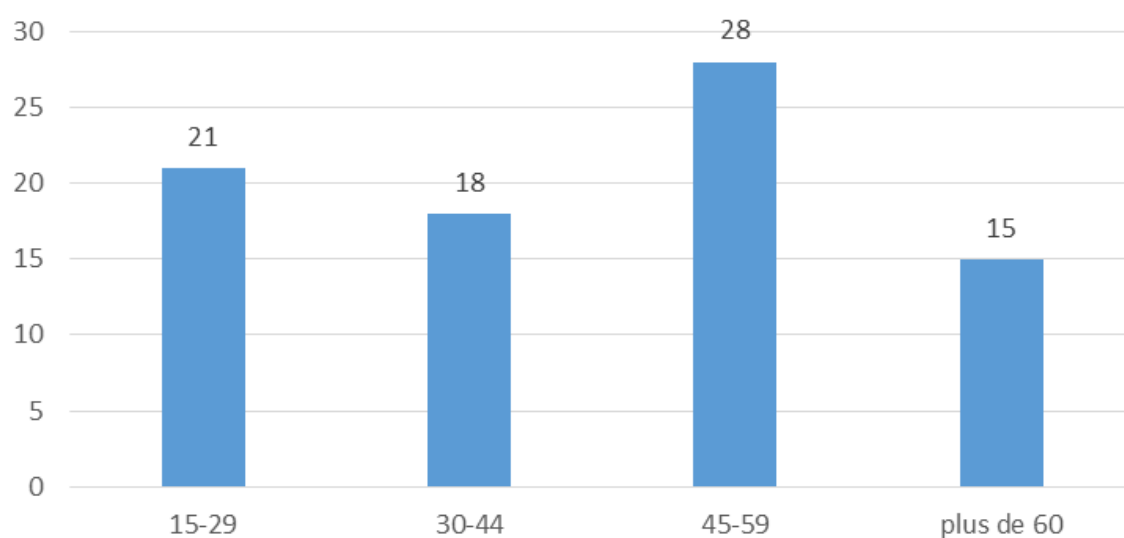
i. Description de l'échantillon

La population interrogée est composée de 82 personnes dont 51 femmes et 31 hommes (graphique 2). Toutes possèdent un animal de compagnie.



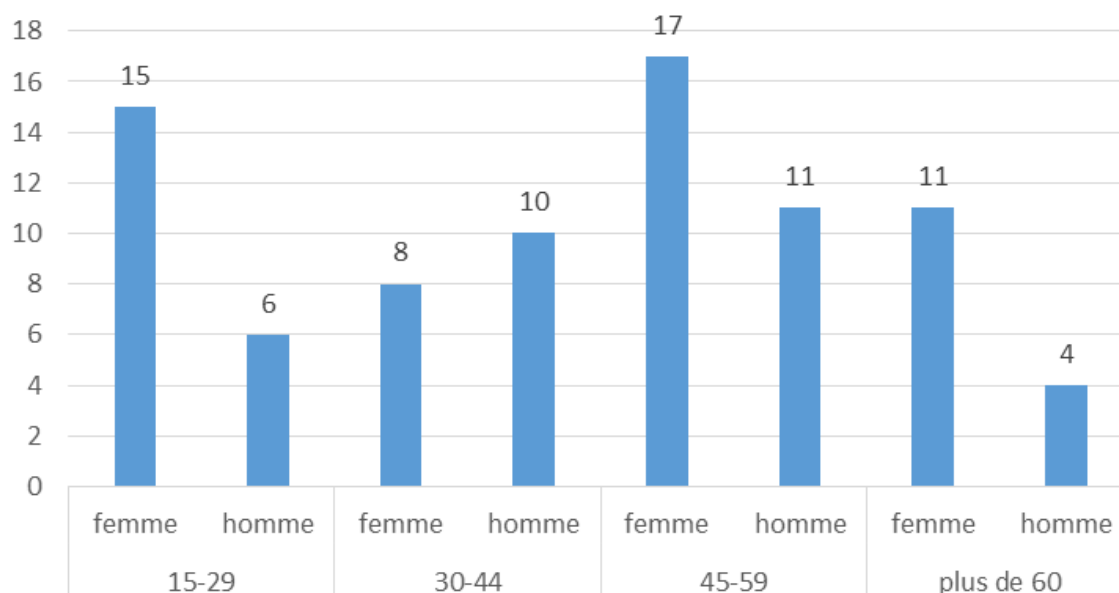
Graphique 2 : Répartition hommes/femmes des personnes interrogées

La moyenne d'âge est de 45 ans : le plus jeune est âgé de 17 ans, le plus âgé de 83 ans. La répartition des personnes en fonction de leur âge est indiquée sur la graphique 3.



Graphique 3 : Répartition des personnes interrogées en fonction de leur âge

Si l'on s'intéresse au sexe des participants par tranche d'âge, on obtient le graphique ci-dessous (graphique 4).



Graphique 4 : Répartition hommes/femmes des personnes interrogées par tranche d'âge

ii. Analyse et interprétation des réponses

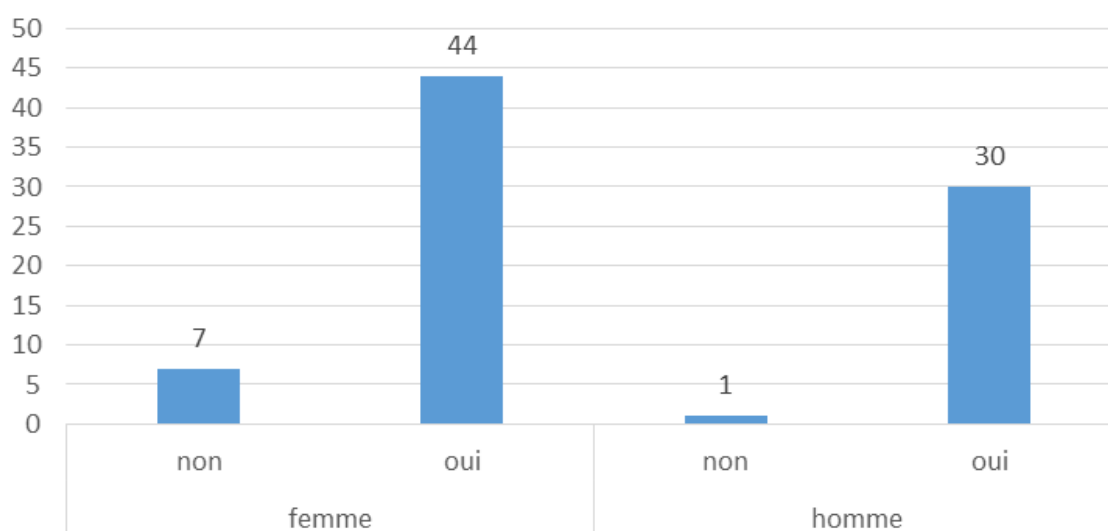
❖ Question 1 : « Avez-vous déjà entendu le terme « *Halal* » ? »

Une seule personne a répondu « Non » à cette réponse. Il s'agit d'une femme retraitée, âgée de 63 ans. Il semble que ce terme soit familier pour la majeure partie des personnes interrogées. Elles affirment avoir entendu ou lu le terme « *Halal* » dans les médias et les grandes surfaces.

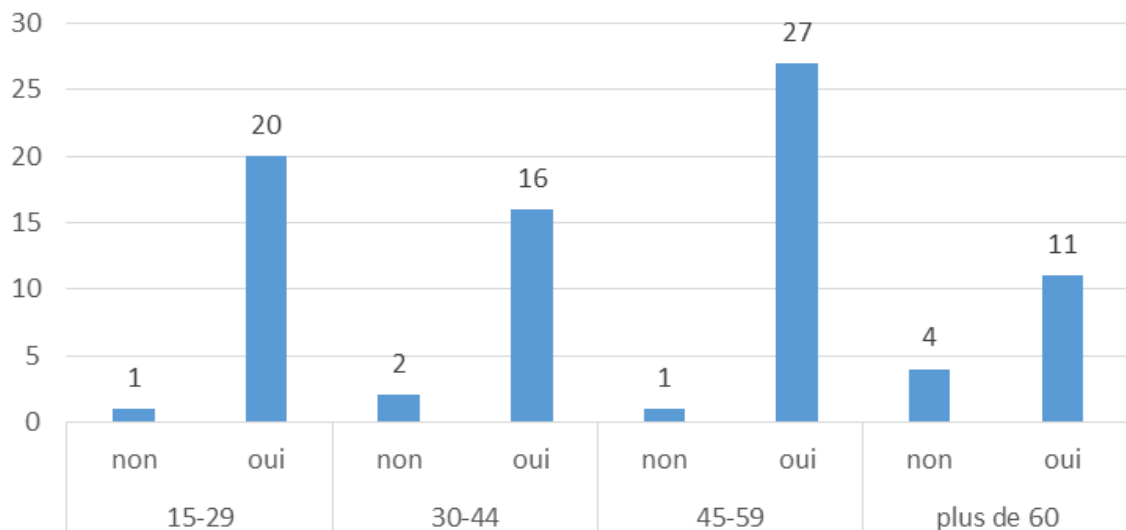
❖ Question 2 : « Avez-vous déjà entendu le terme « *Casher* » ? »

8 personnes ont répondu « Non » à cette question. Néanmoins, la majeure partie des personnes interrogées connaissent le terme de « *Casher* ».

On remarque que les personnes n'ayant jamais entendu le mot « *Casher* » sont plus nombreuses que celle n'ayant pas connaissance du terme « *Halal* ». Peut-être pouvons-nous associer cela au fait que le « *Casher* » n'est pas vendu en grande surface d'une part, et que les polémiques de ces dernières années autour de l'abattage rituel ont surtout pointé du doigt les pratiques musulmanes, bien qu'il y ait de nombreuses similitudes entre les deux rites.



Graphique 5 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées ayant déjà entendu le mot « Halal »

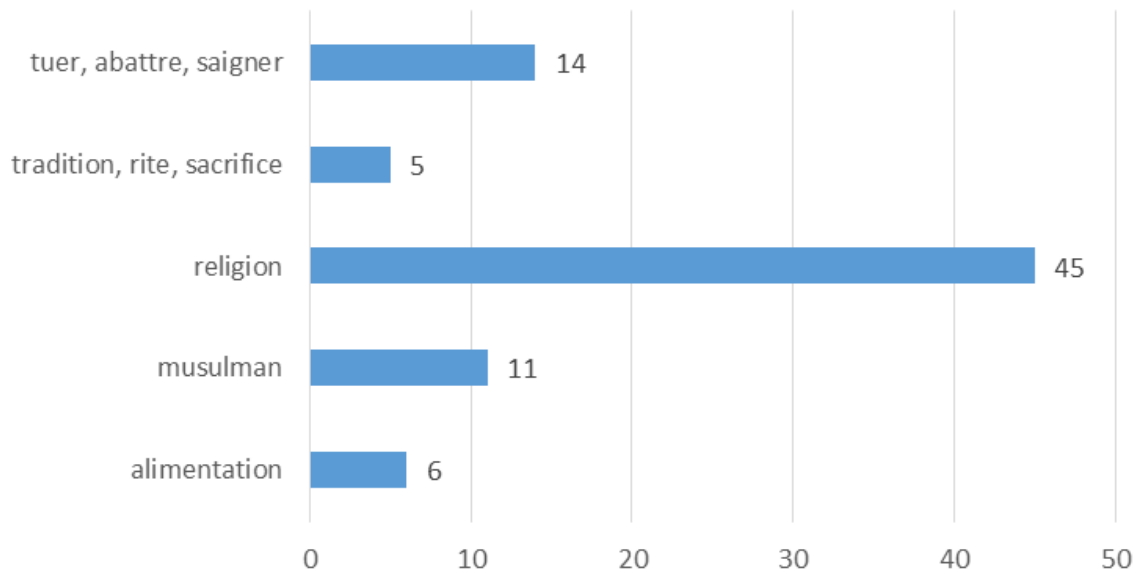


Graphique 6 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées ayant déjà entendu le mot « Halal »

Le sexe et l'âge des participants ne semblent pas avoir d'influence sur la réponse à la question (graphique 5 et 6).

- ❖ Question 3 : « Quel est le premier mot qui vous vient à l'esprit lorsque le terme « Halal » ou « Casher » est évoqué ? »

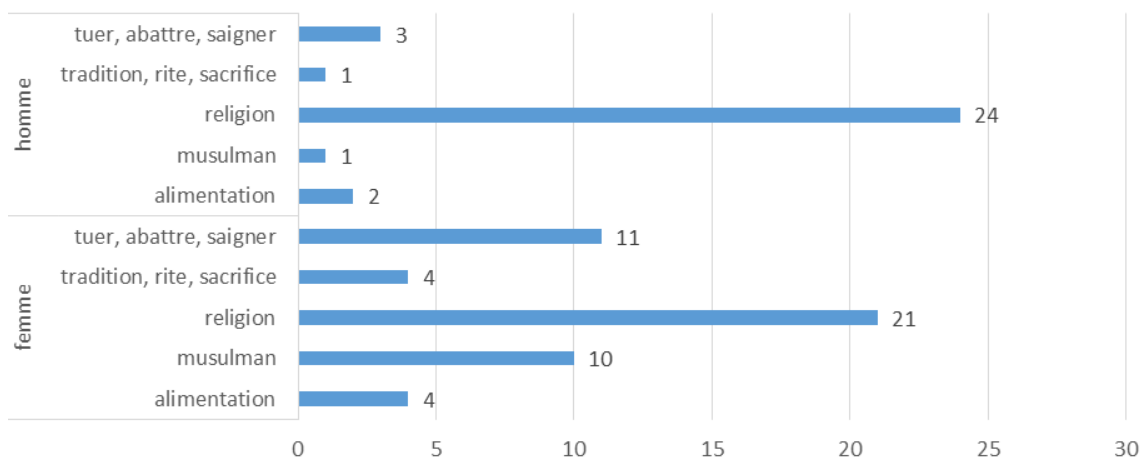
Pour cette question, la personne ayant répondu « Non » aux deux premières questions n'a pas été interrogée.



Graphique 7 : Proportion relative des termes évoquant le « *Halal* » et le « *Casher* » pour les personnes interrogées

Sur le graphique 7, on peut voir que la majorité des personnes (45 individus) interrogées parlent de « religion ». De plus, 11 personnes citent le mot « musulman » et 5 font référence à la « tradition, au rite, au sacrifice ». Ainsi, 61 participants pensent en premier lieu à l'aspect religieux.

Les autres thèmes évoqués sont le fait de « tuer, abattre, saigner » (14 réponses) et celui de « l'alimentation » (6 personnes).



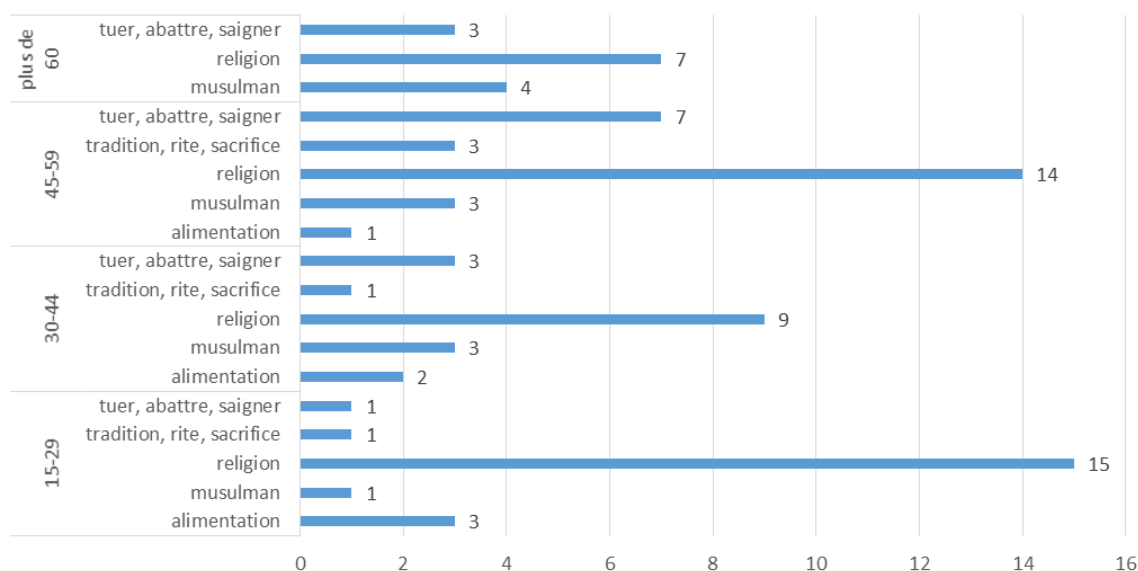
Graphique 8 : Proportion relative par sexe des termes évoquant le « *Halal* » et le « *Casher* » pour les personnes interrogées

D'après le graphique 8, le thème le plus évoqué par les hommes et les femmes interrogés est la « religion » : cela concerne 24 hommes et 21 femmes.

Les femmes semblent plus penser à l'aspect bien être animal que les hommes : elles sont 11 à citer les mots « tuer, abattre, saigner » alors que les hommes ne sont que 3 à y faire allusion.

De plus, les femmes semblent plus facilement associer les termes « *Halal* » et « *Casher* » aux musulmans (10 individus) que les hommes (1 individu).

Ainsi, alors que les hommes évoquent principalement l'aspect religieux attrait à l'abattage rituel, les femmes sont nombreuses à citer en plus du terme « religion » les verbes « tuer, abattre, saigner ». Cela peut signer un plus fort attachement de la gente féminine au bien-être animal.

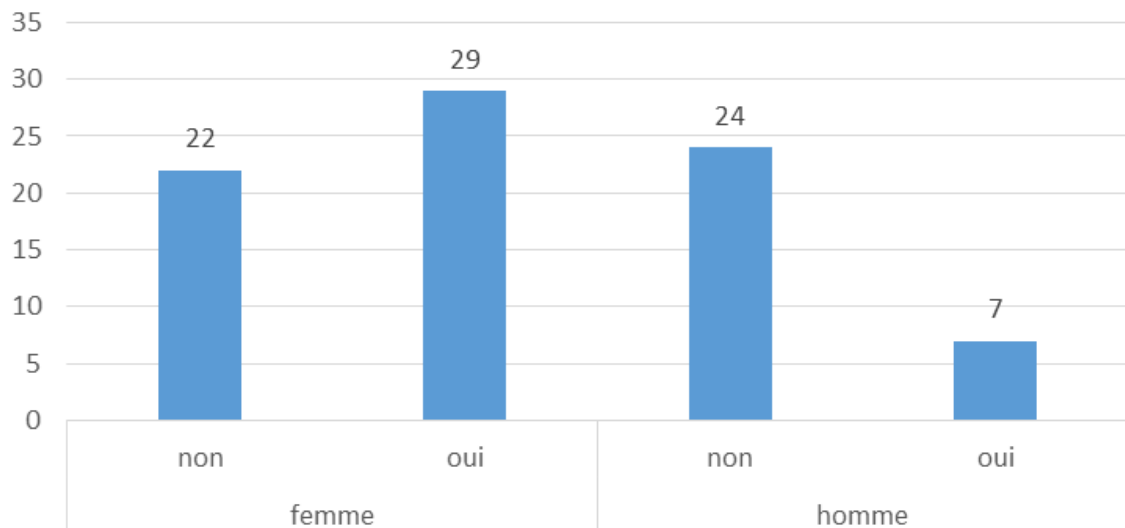


Graphique 9 : Proportion relative par tranche d'âge des termes évoquant le « *Halal* » et le « *Casher* » pour les personnes interrogées

D'après le graphique 9, quelque soit la tranche d'âge étudiée, la majeure partie des gens interrogés répondent « religion ». L'âge ne semble pas influencer clairement sur la réponse à cette question.

❖ Question 4 : « Est-ce que le fait que ce type d'abattage soit autorisé en France vous dérange ? »

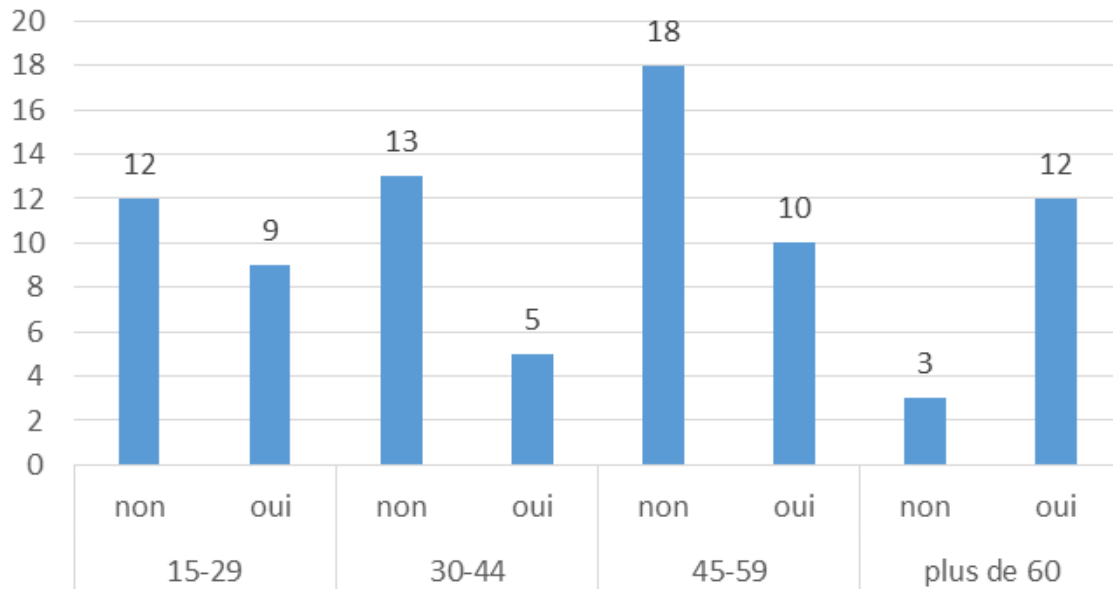
On constate que 46 personnes disent ne pas être dérangées par le fait que ce type d'abattage soit autorisé en France. Cela représente tout juste plus de la moitié de la population interrogée. Les 36 personnes restantes ne sont pas satisfaites de cette situation. Ainsi, les avis sont partagés.



Graphique 10 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées dérangées par le fait que l'abattage rituel soit autorisé en France

Si l'on s'intéresse à l'influence du sexe des personnes interrogées, (graphique 10), on remarque que les tendances divergent. En effet, les femmes sont majoritairement dérangées par cette pratique, ce n'est pas le cas des hommes.

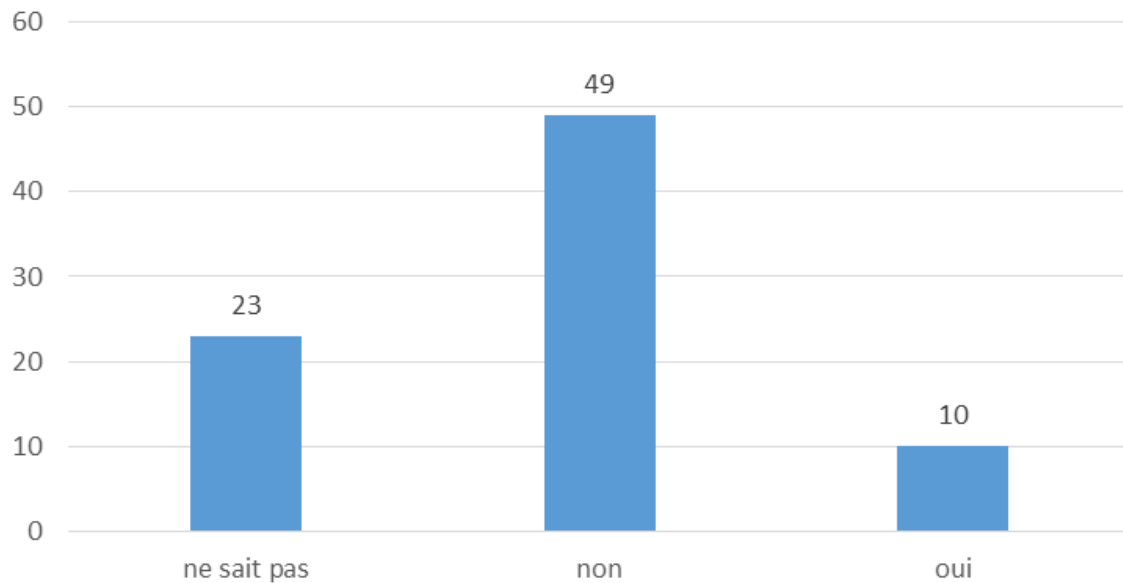
Encore une fois, peut-être pouvons-nous associer ce résultat à un intérêt plus grand des femmes pour le bien-être animal.



Graphique 11 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées dérangées par le fait que l'abattage rituel soit autorisé en France

A présent, si l'on prend en compte l'âge des participants (graphique 11), on remarque que le groupe des plus de 60 ans a un comportement inverse aux autres : la majorité (12 individus) est dérangée par l'autorisation de l'abattage rituel en France. Ainsi, il semble que l'âge ait une influence sur la réponse à cette question.

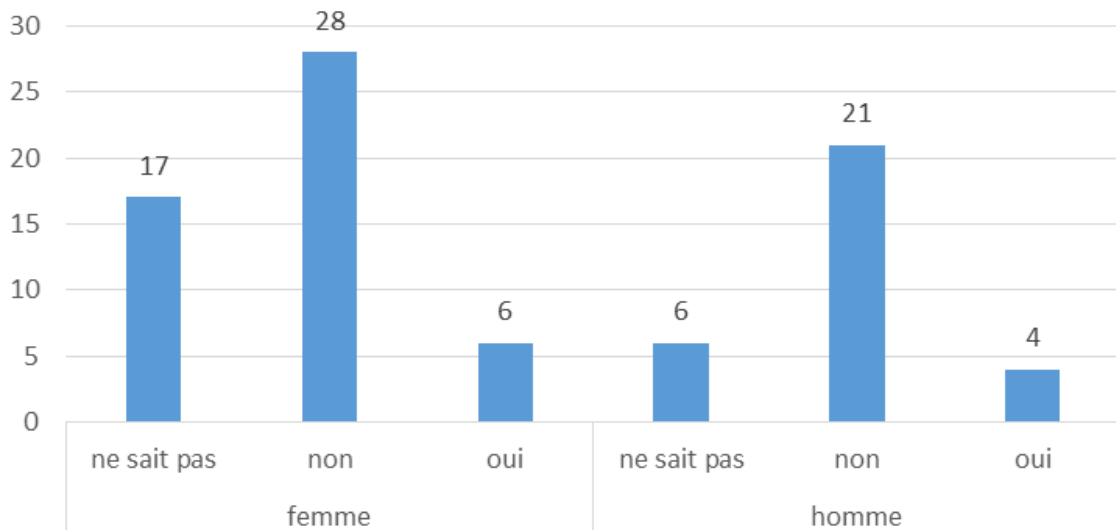
- ❖ Question 5 : « Pensez-vous que les moyens de contention sont les mêmes en abattage rituel et en abattage classique ? »



Graphique 12 : Proportion relative des personnes interrogées pensant que les moyens de contention en abattage rituel et en abattage classique diffèrent

On peut voir sur le graphique 12 que la majorité des participants (49 personnes) pensent que les modalités de contention sont différentes en abattage classique et en abattage rituel.

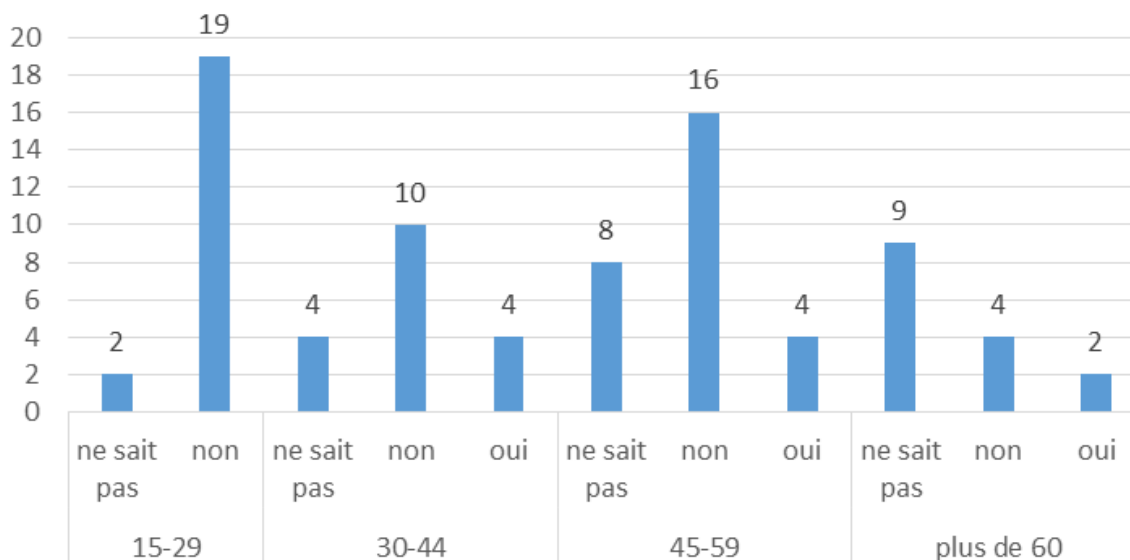
La majorité des personnes interrogées semblent bien informée sur la question.



Graphique 13 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées pensant que les moyens de contention en abattage rituel et en abattage classique diffèrent

Le graphique 13 montre que la majorité des hommes et des femmes pensent que les moyens de contention des animaux lors d'abattage rituel est spécifique. Cependant, les femmes sont nombreuses (17 individus) à ne sachant pas répondre à la question.

Il semble que les hommes soient mieux documentés sur ce sujet que les femmes.

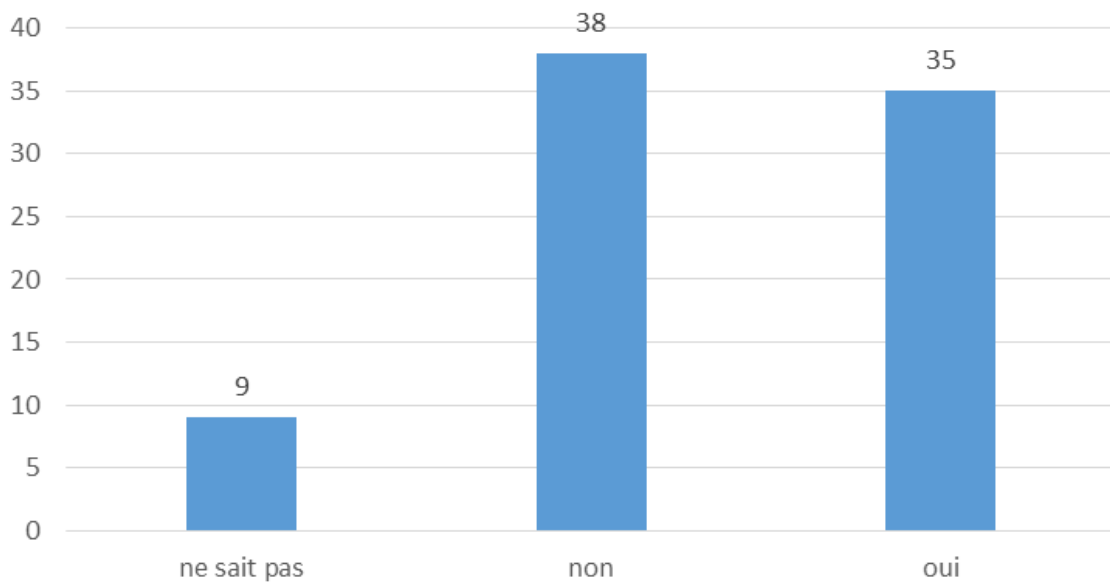


Graphique 14 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées pensant que les moyens de contention en abattage rituel et en abattage classique diffèrent

Si l'on prend en considération le critère de l'âge (graphique 14), on remarque que les 3 premières tranches d'âge pensent majoritairement que la contention lors d'abattage rituel est spécifique. Les plus de 60 ans ne connaissent en majorité pas la réponse à la question.

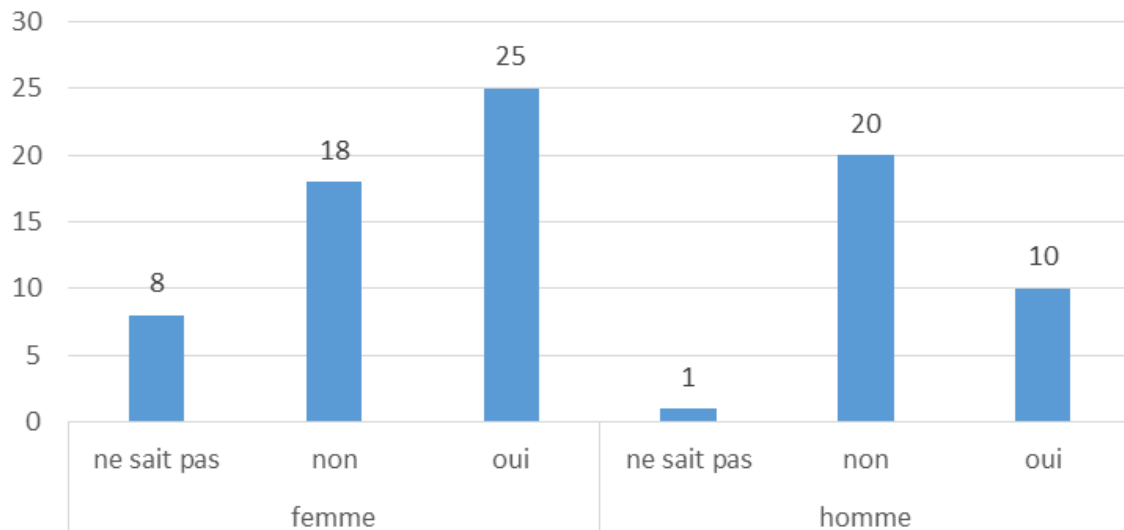
Ainsi, les plus de 60 ans semblent les moins bien documentés.

❖ Question 6: « Pensez-vous que le sacrificateur a une formation particulière ? »



Graphique 15 : Proportion relative des personnes interrogées pensant que le sacrificateur a une formation particulière

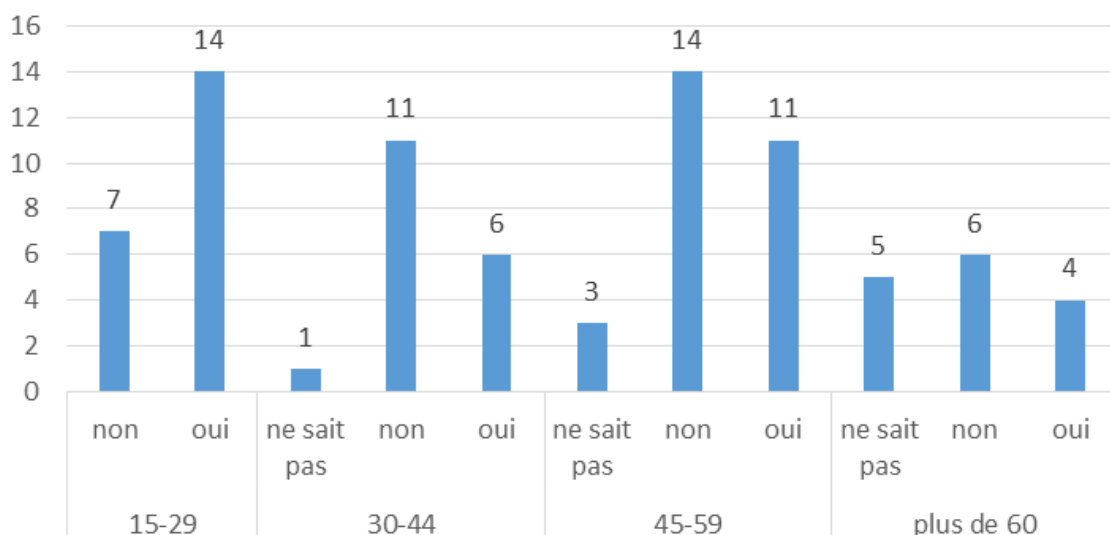
Le graphique 15 semble montrer que les avis sont très partagés. Cela reflète certainement qu'une information erronée a été donnée à une grande partie de la population interrogée.



Graphique 16 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées pensant que le sacrificateur a une formation particulière

Si l'on regarde maintenant les résultats en fonction du sexe des personnes interrogées (graphique 16), on constate que les femmes pensent majoritairement que le sacrificateur a une formation particulière alors que pour la majorité des hommes, les sacrificateurs ne sont pas formés.

Les femmes semblent donc être mieux informées sur la formation des sacrificateurs que les hommes.

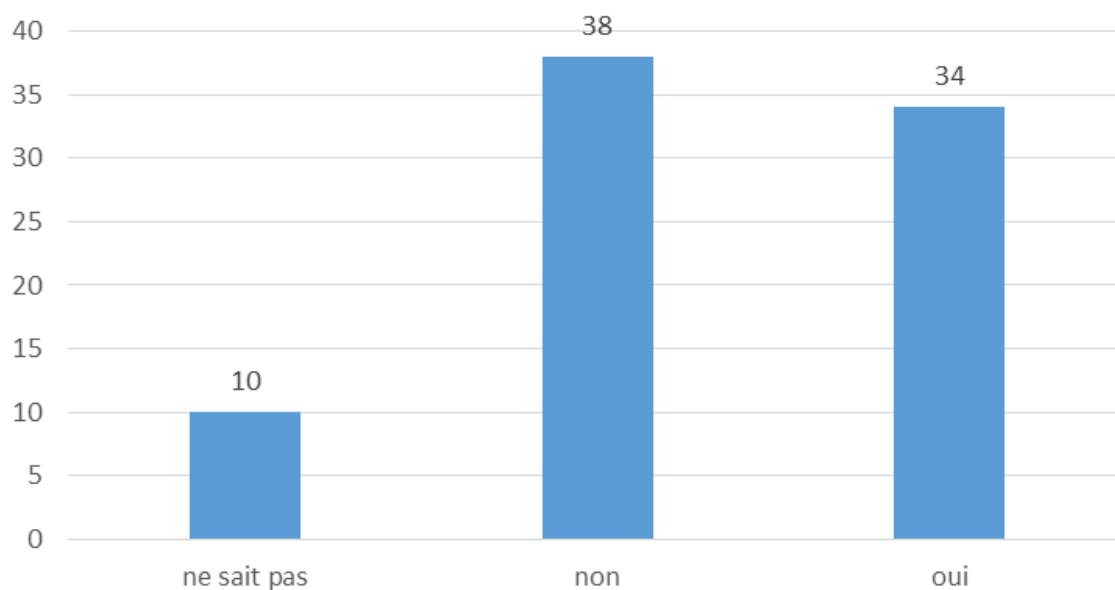


Graphique 17 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées admettant que le sacrificateur suit une formation particulière

Etudions à présent ces réponses en fonction de l'âge des participants (graphique 17). Les plus jeunes sont les seuls à penser en majorité que le sacrificateur suit une formation avant d'exercer.

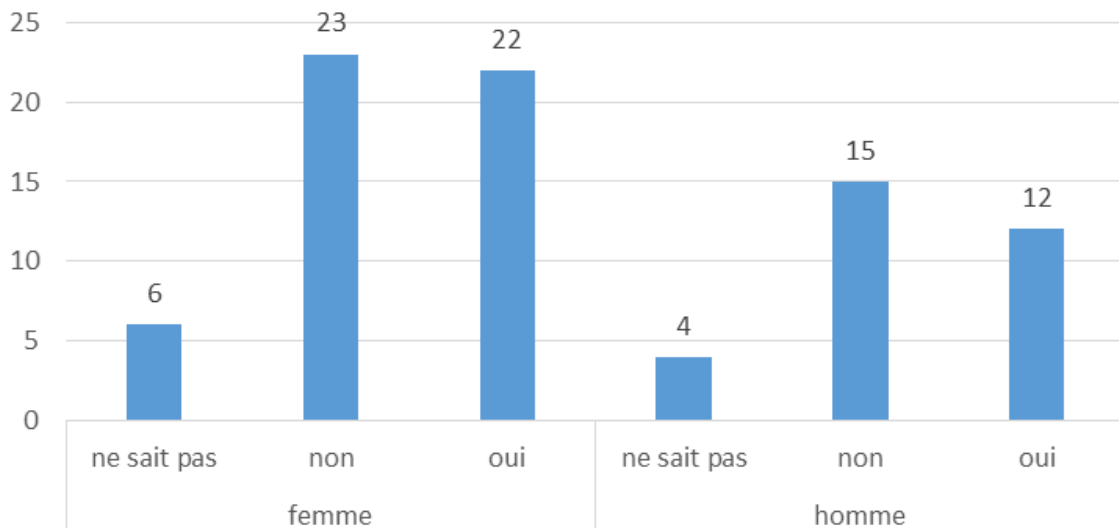
Ainsi, les plus jeunes pourraient être mieux informés que les plus anciens.

❖ Question 7 : « Pensez-vous que le sacrificateur a une autorisation particulière de l'Etat ? »



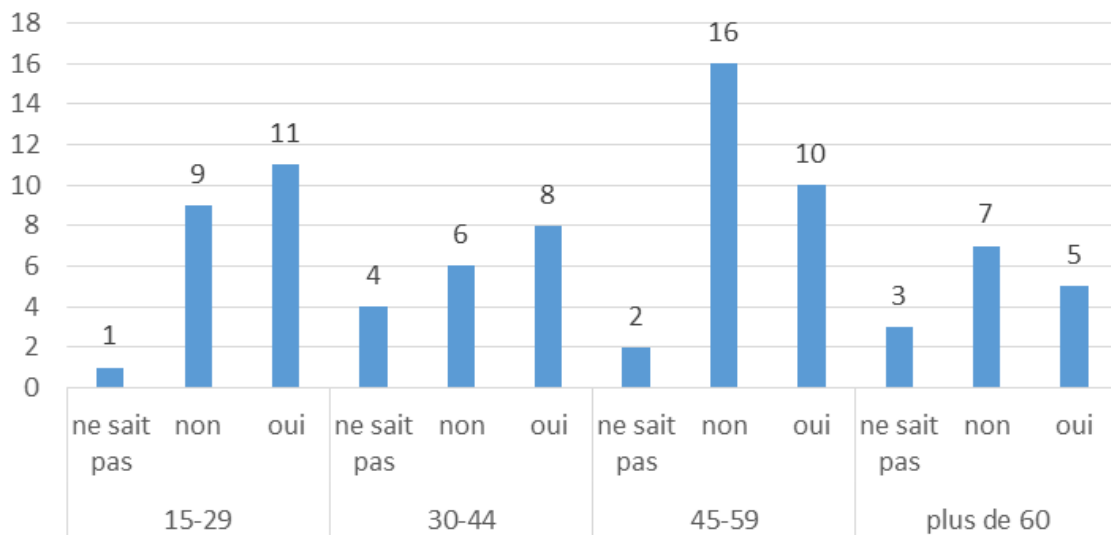
Graphique 18 : Proportion relative des personnes interrogées pensant que le sacrificateur a une autorisation particulière de l'Etat

Le graphique 18 ne fait pas ressortir de tendance particulière. Les avis sont partagés, reflet qu'une mauvaise d'information a été donnée aux personnes interrogées.



Graphique 19 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées pensant que le sacrificateur a une autorisation particulière de l'Etat

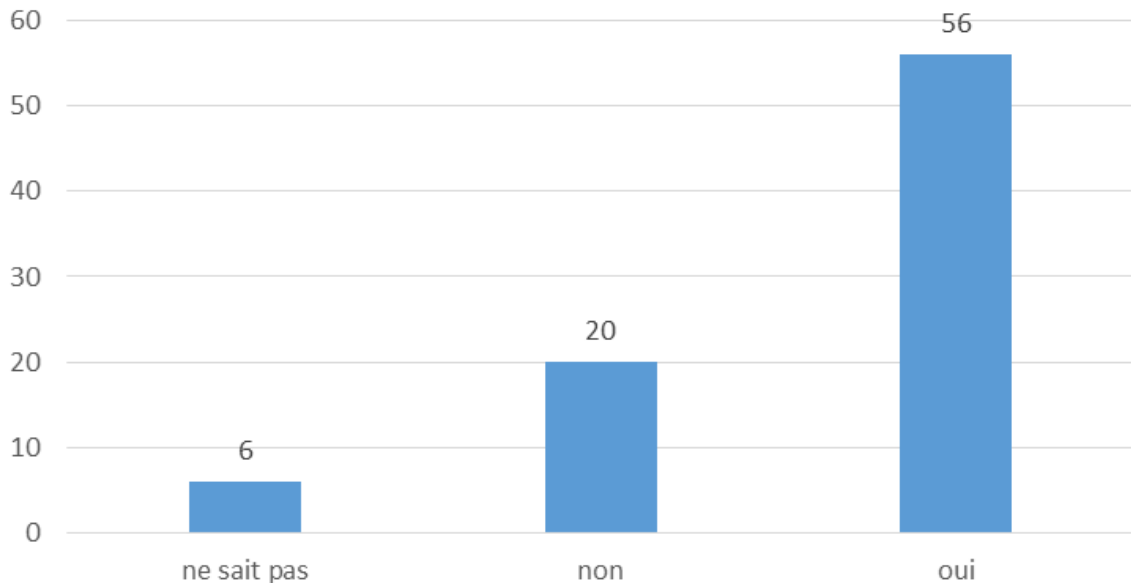
Le graphique 19 semble montrer que le sexe des personnes interrogées n'a pas d'influence sur la tendance des réponses.



Graphique 20 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées pensant que le sacrificateur a une autorisation particulière de l'Etat

Si l'on prend en compte le critère de l'âge (graphique 20), on remarque que les avis sont très partagés. Encore une fois, les personnes interrogées semblent manquer d'information et ce quelque soit l'âge.

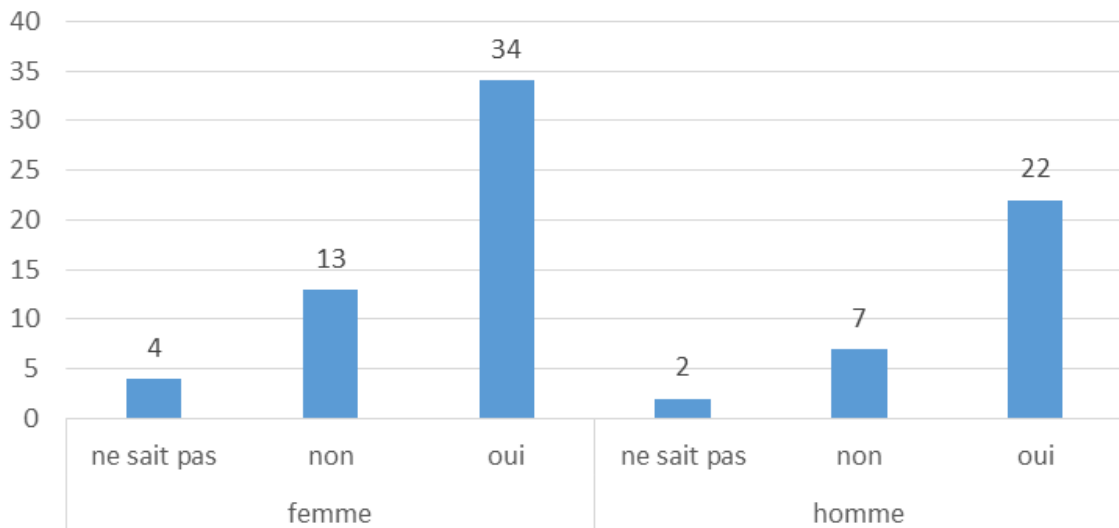
- ❖ Question 8 : « Pensez-vous que les animaux abattus de façon rituelle sont inspectés par les Services Vétérinaires ? »



Graphique 21 : Proportion relative des personnes interrogées pensant que les animaux abattus de façon rituelle sont inspectés par les Services Vétérinaires

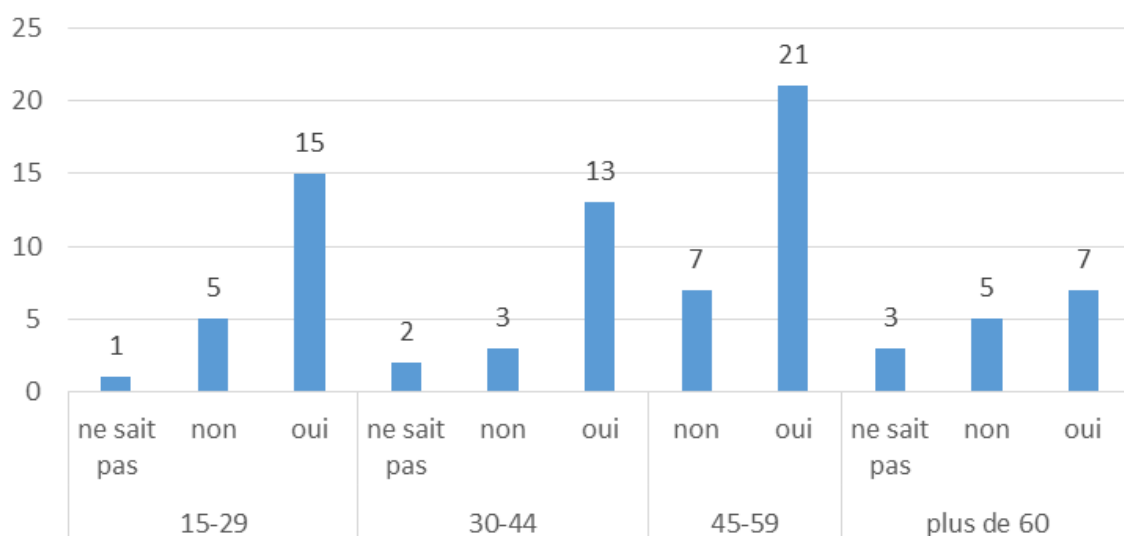
On voit sur le graphique 21 que la majorité des participants pensent que ces carcasses subissent une inspection par les Services Vétérinaires au même titre que les autres.

Les personnes interrogées semblent bien informées sur la présence d'un contrôle sanitaire systématique des carcasses.



Graphique 22 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées pensant que les animaux abattus de façon rituelle sont inspectés par les Services Vétérinaires

On observe sur la graphique 22 la même tendance que précédemment. Le sexe ne semble pas avoir d'influence sur la réponse à cette question.



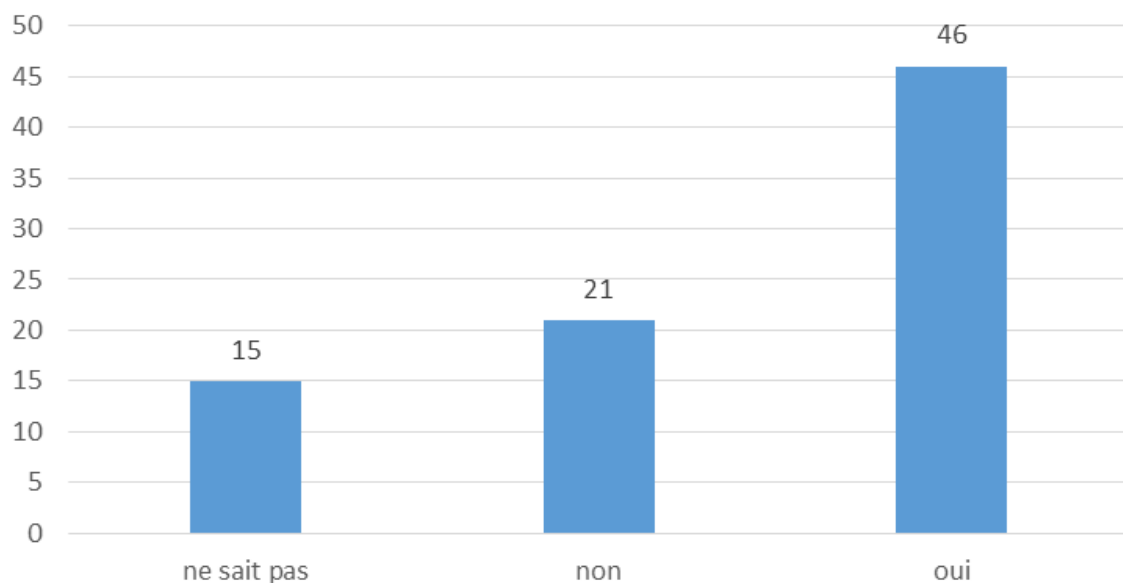
Graphique 23 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées pensant que les animaux abattus de façon rituelle sont inspectés par les Services Vétérinaires

Sur le graphique 23, on voit que les groupes âgés de moins de 60 ans suivent la même tendance. En effet, la majorité pense que les Services Vétérinaires

contrôlent les carcasses des animaux abattus rituellement. Au sein du groupe des plus de 60 ans, les avis sont plus partagés.

Ce résultat suggère que les personnes de plus de 60 ans ne semblent pas informées sur le fait que l'inspection vétérinaire des carcasses en abattoir soit systématique, que l'abattage soit rituel ou classique.

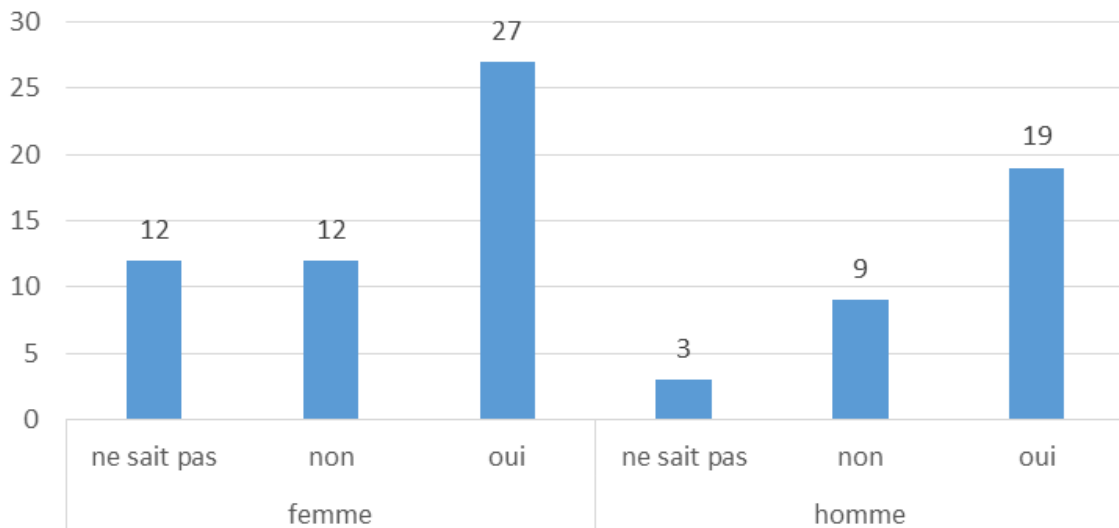
❖ Question 9 : « Pensez-vous qu'abattage rituel implique systématiquement absence d'étourdissement ? »



Graphique 24 : Proportion relative des personnes interrogées pensant qu'abattage rituel implique systématiquement absence d'étourdissement

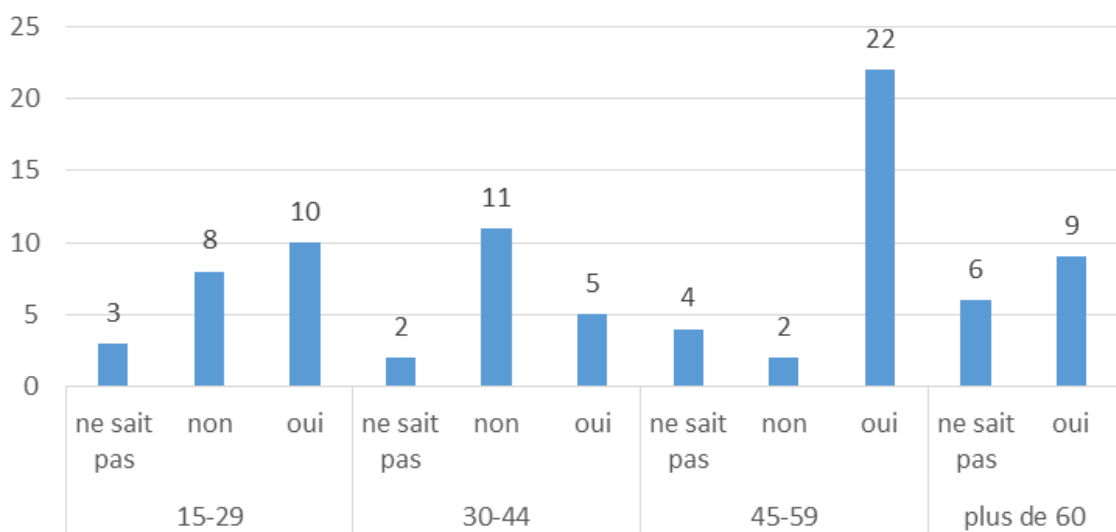
Le graphique 24 montre que la majorité des personnes interrogées pense que les animaux abattus rituellement ne sont jamais étourdis, que ce soit avant ou après la saignée.

Ainsi, il semble que la majorité des personnes interrogées soit mal informée sur le fait que l'abattage rituel avec étourdissement peut être réalisé en France.



Graphique 25 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées pensant qu'abattage rituel implique systématiquement absence d'étourdissement

D'après le graphique 25, le sexe ne semble pas avoir influence sur la réponse à la question.



Graphique 26 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées pensant qu'abattage rituel implique systématiquement absence d'étourdissement

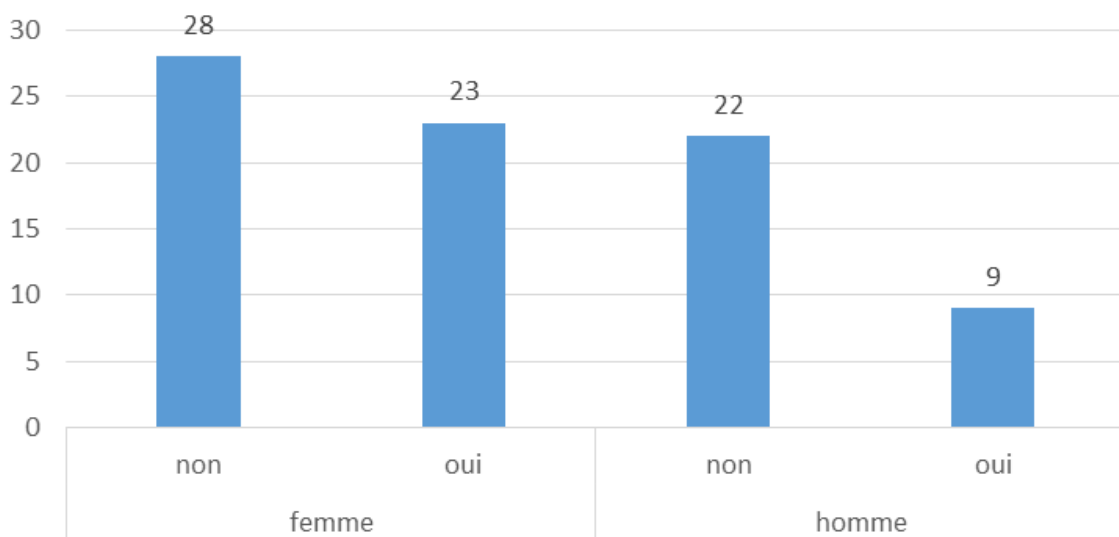
On remarque sur la graphique 26 que globalement, on n'observe pas de tendance particulière au sein de chaque groupe sauf pour celui des 45-59 ans. Dans

ce groupe, une majorité pense qu'abattage rituel implique systématiquement absence d'étourdissement.

Ainsi, il semble que les personnes soient mal informées sur la question de l'étourdissement lors d'abattage rituel, quelque soit leur âge.

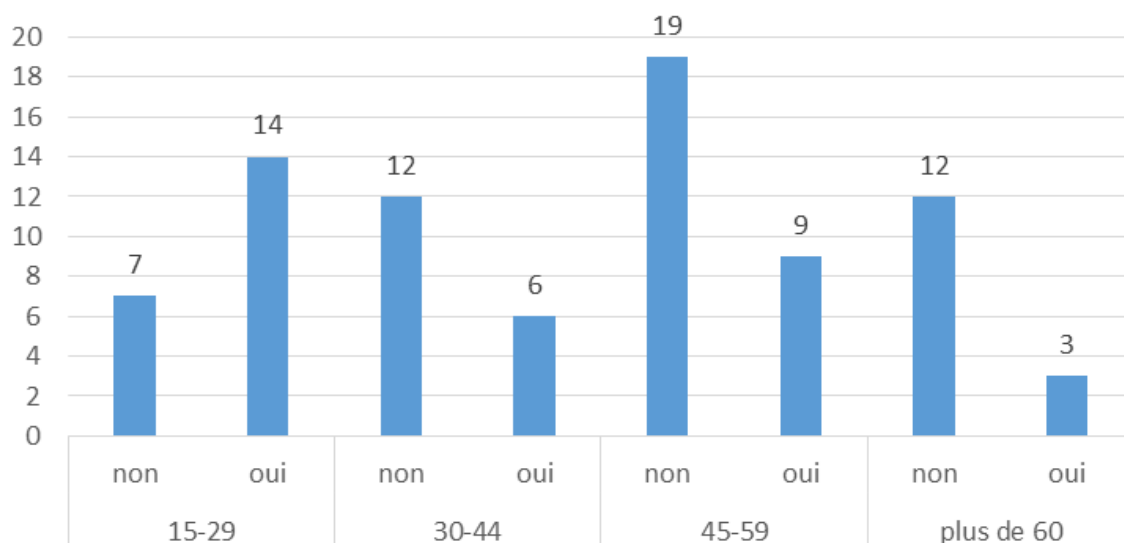
- ❖ Question 10 : « Aimeriez-vous avoir à votre disposition un document qui décrit les origines, le déroulement et la législation autour de l'abattage rituel à partir de plusieurs sources bibliographiques et de témoignages ? »

Nous avons obtenu 32 réponses favorables et 50 réponses défavorables : la majorité des personnes interrogées n'est pas intéressée à l'idée de pouvoir consulter ce type de document.



Graphique 27 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées qui aimeraient avoir à leur disposition un document sur l'abattage rituel

D'après le graphique 27, le sexe ne semble pas avoir une influence franche sur la réponse à la question.



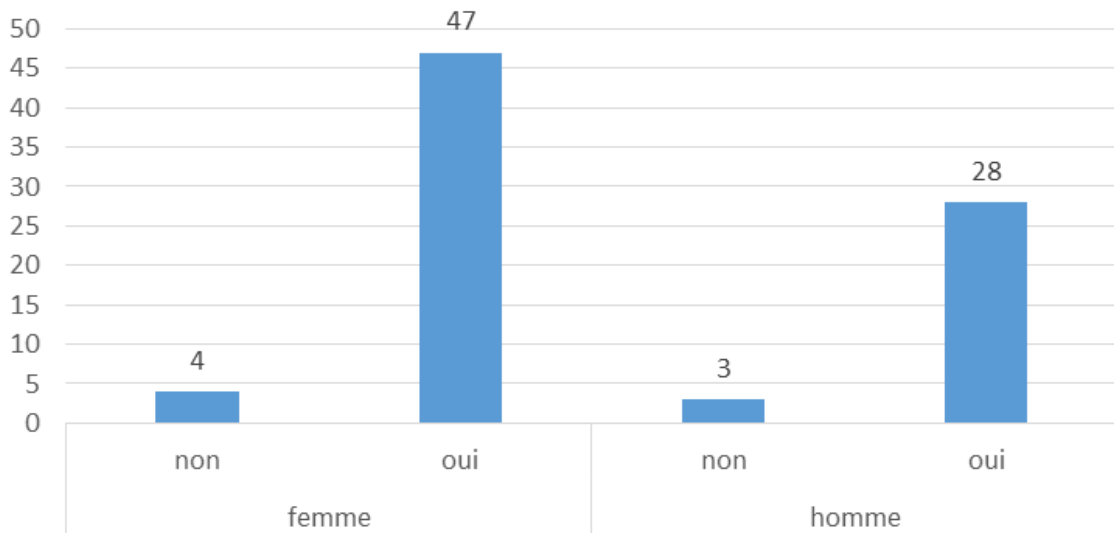
Graphique 28 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées qui aimeraient avoir à leur disposition un document sur l'abattage rituel

On constate sur le graphique 28 que le groupe des 15-29 ans suit une tendance inverse à celle des 3 autres groupes : la majorité des plus jeunes serait intéressée par un document portant sur l'abattage rituel.

Ainsi, la clientèle de moins de 30 ans semble plus curieuse sur le thème de l'abattage rituel que les plus âgés.

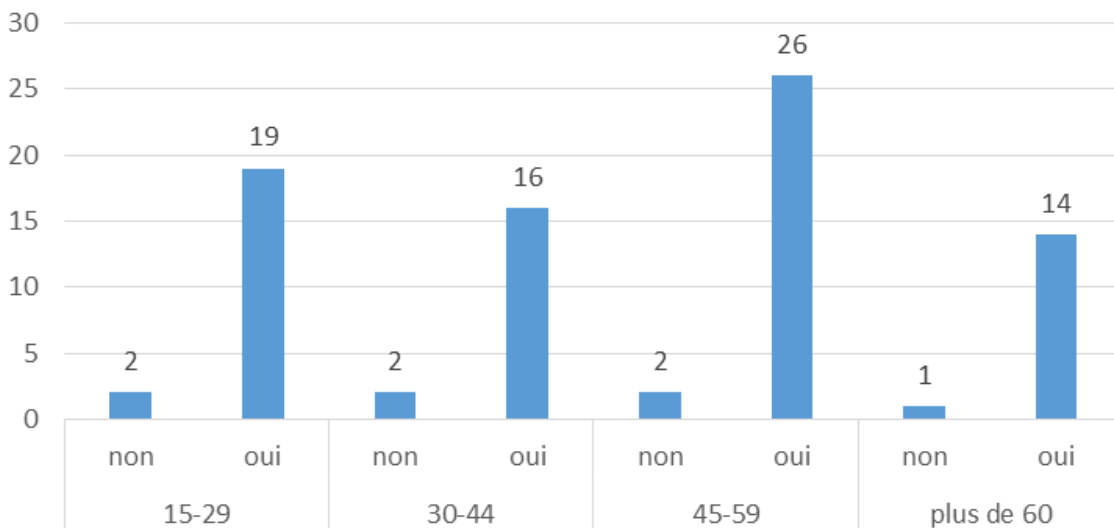
- ❖ Question 11 : « Si votre vétérinaire vous donnait des informations sur l'abattage rituel, auriez-vous confiance en ses réponses et pensez-vous que ce soit la personne appropriée ? »

Une large majorité des personnes interrogées (75 personnes) répondent favorablement à cette question.



Graphique 29 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées qui auraient confiance en leur vétérinaire s'il leur donnait des informations sur l'abattage rituel

Si l'on s'intéresse aux résultats en fonction du sexe des personnes interrogées (graphique 29), on remarque que le sexe ne semble pas avoir d'influence sur la tendance des réponses.

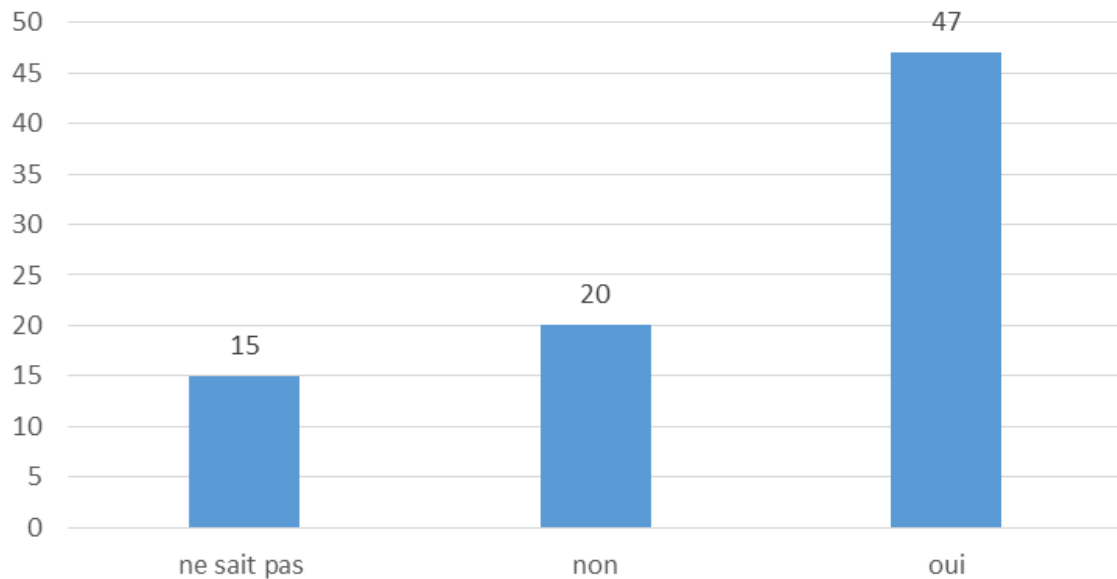


Graphique 30 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées qui auraient confiance en leur vétérinaire s'il leur donnait des informations sur l'abattage rituel

De même, le graphique 30 semble montrer que l'âge des participants n'a pas d'influence sur la réponse à la question.

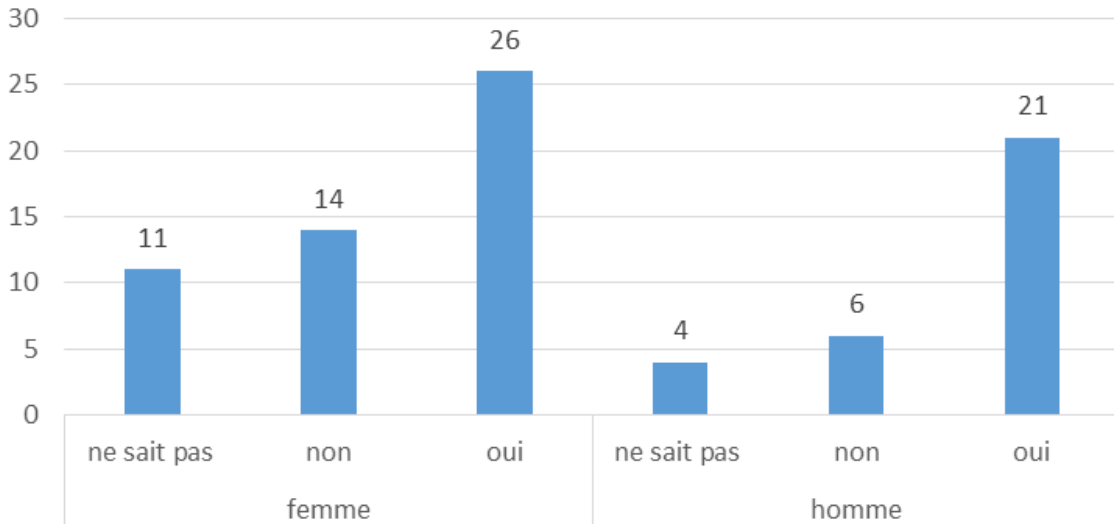
Ainsi, les personnes interrogées pensent globalement que le vétérinaire serait compétent pour répondre à leurs questions sur l'abattage rituel.

- ❖ Question 12 : « Pensez-vous qu'une viande étiquetée sans la mention « *Halal* » ou « *Casher* » puisse provenir d'un animal abattu de façon rituelle ? »



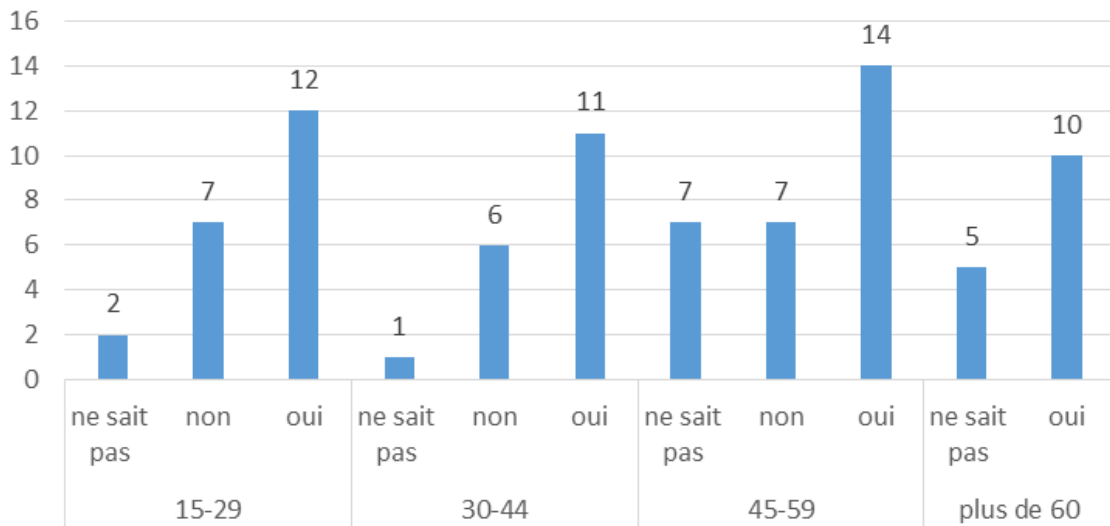
Graphique 31 : Proportion relative des personnes interrogées qui pensent qu'une viande étiquetée sans certification puisse provenir d'un animal abattu rituellement

On observe sur le graphique 31 que 47 personnes pensent que l'absence de mention de certification ne signifie pas que la viande n'est pas « *Halal* » ou « *Casher* ». La majorité de personnes interrogées semble donc bien informée sur la question.



Graphique 32 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées qui pensent qu'une viande étiquetée sans certification puisse provenir d'un animal abattu rituellement

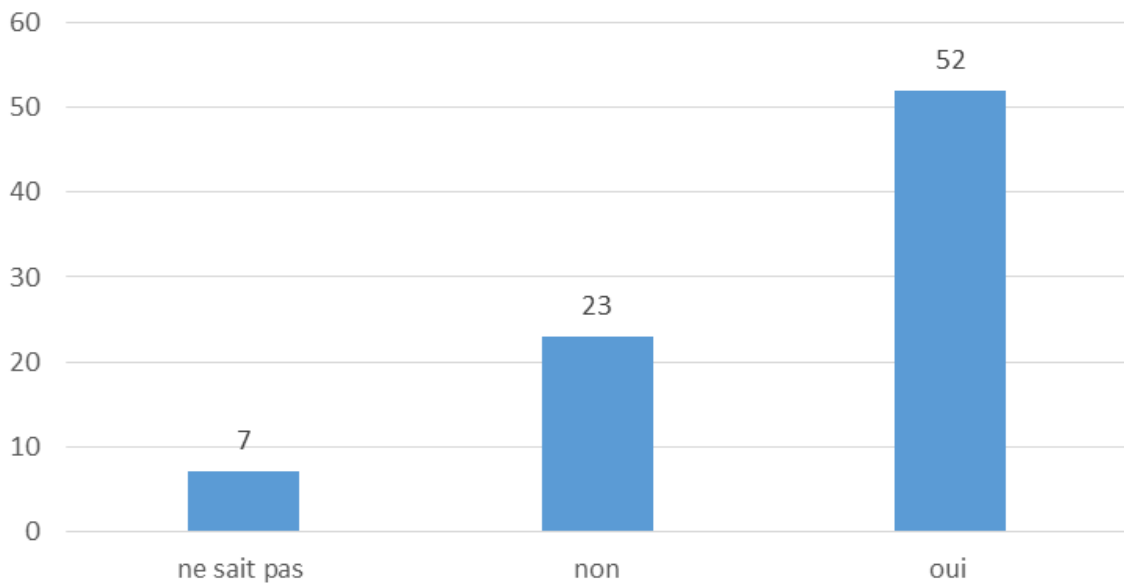
Si l'on s'intéresse séparément aux femmes et aux hommes (graphique 32), il semble que le sexe n'ait pas d'influence sur la réponse.



Graphique 33 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées qui pensent qu'une viande étiquetée sans certification puisse provenir d'un animal abattu rituellement

On observe sur le graphique 33 que l'âge ne semble pas avoir d'influence sur la réponse à la question.

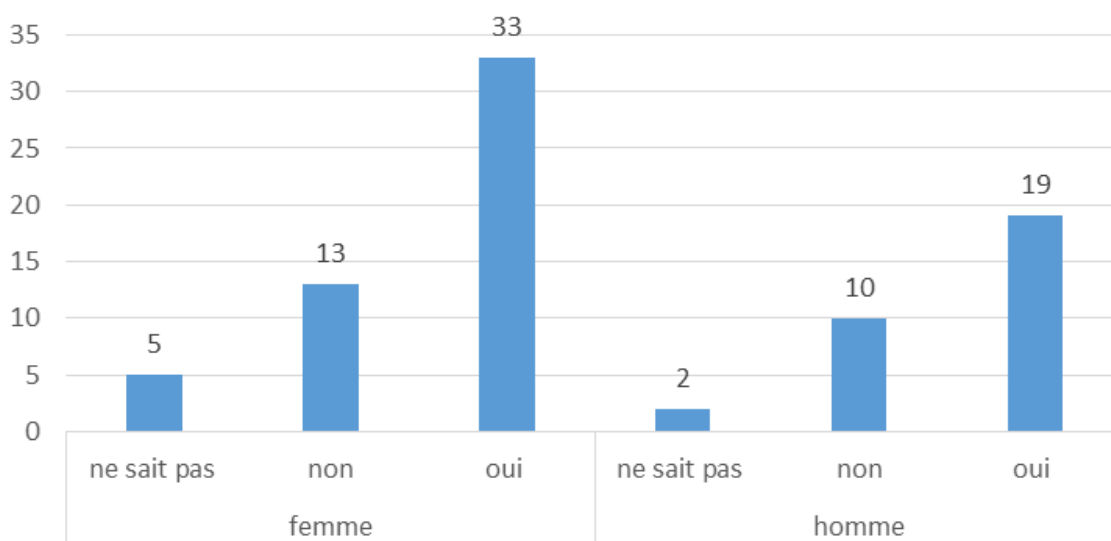
- ❖ Question 13 : « Pensez-vous qu'une viande étiquetée avec la mention « *Halal* » ou « *Casher* » puisse provenir d'un animal abattu de façon non rituelle ?



Graphique 34 : Proportion relative des personnes interrogées qui pensent qu'une viande étiquetée avec certification puisse provenir d'un animal abattu de façon non rituelle

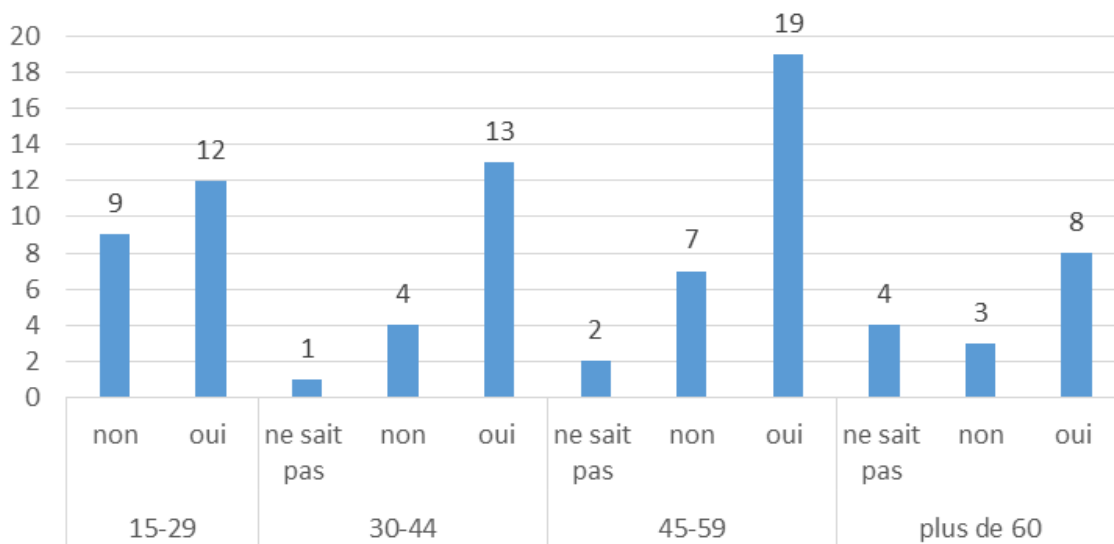
Le graphique 34 suggère qu'une majorité de participants considère qu'une viande vendue avec la mention « *Halal* » ou « *Casher* » peut provenir d'un animal non abattu rituellement.

Une majorité de personnes interrogées semblent avoir reçu une information fautive ou mal comprise.



Graphique 35 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées qui pensent qu'une viande étiquetée avec certification puisse provenir d'un animal abattu de façon non rituelle

Si l'on considère séparément les connaissances des femmes et celle des hommes (graphique 35), on retrouve une tendance similaire : le sexe ne semble pas influencer sur la réponse à la question.

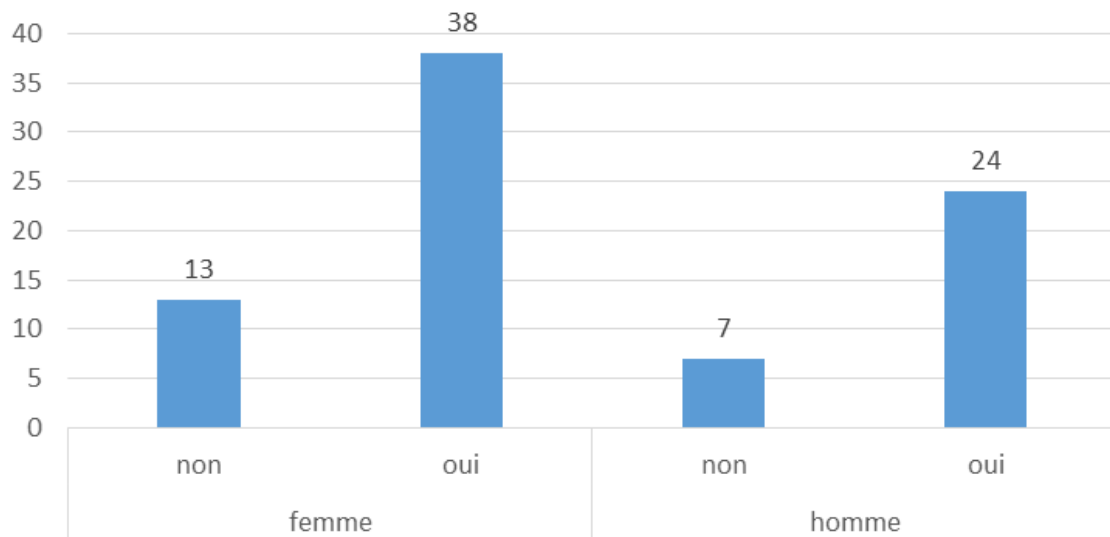


Graphique 36 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées qui pensent qu'une viande étiquetée avec certification puisse provenir d'un animal abattu de façon non rituelle

Le graphique 36 suggère que quelque soit les tranches d'âges étudiées, la tendance reste la même. L'âge ne semble pas avoir d'influence sur la réponse à la question.

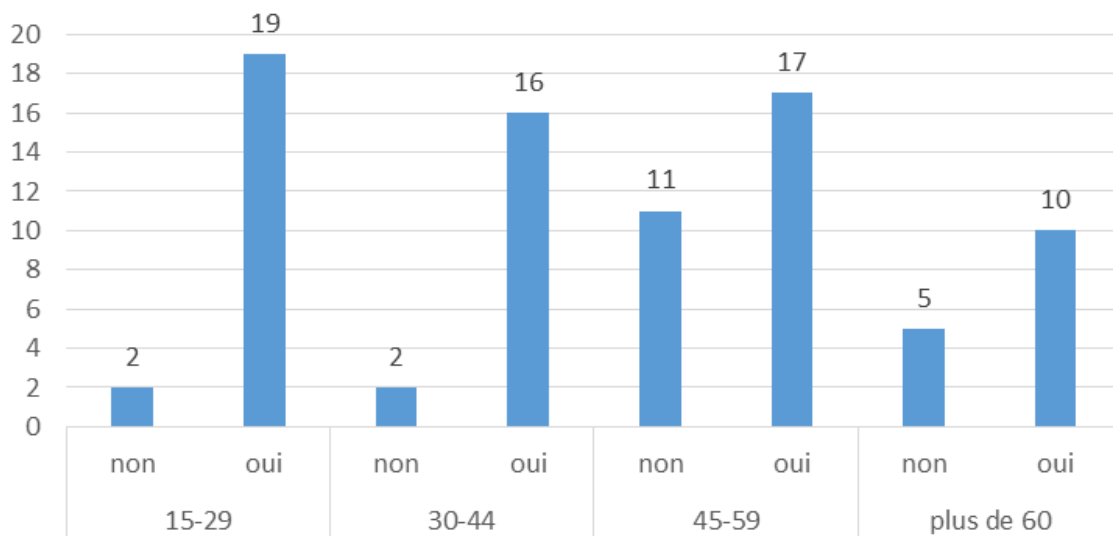
- ❖ Question 14 : « Est-ce important pour vous que les modalités d'abattage (abattage rituel ou classique) soient mentionnées sur les viandes proposées au consommateur ? »

On constate que la large majorité des personnes interrogées (62 personnes) pense que cette information mérite d'être mentionnée sur les emballages des viandes mises sur le marché.



Graphique 37 : Proportion relative par sexe des personnes interrogées qui considèrent qu'il est important que de mentionner les modalités d'abattage sur viandes proposées au consommateur

Sur le graphique 37, on remarque que les tendances des femmes et des hommes sont les mêmes : le sexe ne semble pas influencer la réponse à la question.



Graphique 38 : Proportion relative par tranche d'âge des personnes interrogées qui considèrent qu'il est important que de mentionner les modalités d'abattage sur viandes proposées au consommateur

Ce qui semble ressortir de ce graphique (graphique 38) c'est que quelque soit l'âge des personnes interrogées, la tendance reste la même : la majorité porte un intérêt

particulier à ce que soit mentionné sur l'emballage des viandes mises en vente les modalités d'abattage des animaux dont elles sont issues.

d. Discussion

i. Bilan des résultats

Les résultats présentés ci-dessus nous permettent de constater certaines tendances. Nous parlons bien de tendance et non de résultats prouvés scientifiquement étant donné le faible nombre de personnes interrogées et l'absence de vérifications statistiques.

Concernant les questions générales, le terme « *Halal* » semble plus familier aux personnes interrogées que celui de « *Casher* ».

Les personnes interrogées semblent associer plus facilement ces deux termes à la religion qu'à l'aspect alimentaire ou à l'acte d'abattage. Cependant, les femmes ont tendance à répondre plus souvent « tuer, abattre » que les hommes. Peut-être pouvons-nous associer ce phénomène au fait qu'elles sont plus sensibles au bien-être animal que les hommes.

Concernant l'autorisation de réaliser de l'abattage rituel en France, les avis semblent partagés. Cependant, on note que les femmes et les individus de plus de 60 ans paraissent plus défavorables à cette pratique que les autres individus.

Concernant les moyens de contention, la majorité des personnes interrogées tendent à penser que la contention lors d'abattage rituel est spécifique. Les individus de moins de 30 ans interrogés semblent d'ailleurs mieux informés que les personnes interrogées de plus de 60 ans.

Les personnes interrogées ne semblent globalement pas savoir si les sacrificateurs sont formés ou autorisés à réaliser l'abattage rituel en abattoir. Cependant, concernant la formation des sacrificateurs, les femmes et les individus de moins de 30 ans interrogés semblent être mieux informés que les autres.

La majorité des personnes interrogées pensent que les carcasses des animaux abattus rituellement sont inspectées par les Services Vétérinaires au même titre que les autres animaux. Cependant, les participants de plus de 60 ans semblent avoir un avis plus partagé sur la question.

Pour la majorité des personnes questionnées, abattage rituel implique systématiquement absence d'étourdissement, quelque soit leur âge ou leur sexe.

La plupart des participants ne paraît pas intéressée par la mise à disposition d'un document expliquant les origines, le déroulement et la législation autour de l'abattage rituel. Néanmoins, les individus de moins de 30 ans interrogés semblent être les plus curieux sur la question.

Les personnes interrogées ont tendance à penser globalement que le vétérinaire pourrait leur donner des informations sur l'abattage rituel.

Une majeure partie des personnes semble penser à raison que l'absence de mention « *Halal* » ou « *Casher* » sur l'emballage n'exempte pas l'animal d'avoir été abattu rituellement.

La plupart des personnes interrogées ont tendance à croire que la mention « *Halal* » ou « *Casher* » n'est pas fiable : selon eux, la viande peut provenir d'un animal abattu de façon non rituelle.

Enfin, la majorité des participants semblent considérer qu'il est important que l'étiquetage des viandes mises sur le marché indique systématiquement le mode d'abattage des animaux.

ii. Critique de la méthode utilisée

Le fait d'avoir posé oralement les questions aux participants a pu susciter de la pudeur. En effet, la peur d'être jugé a pu pousser les gens à répondre de façon « politiquement correcte ». Ainsi, un biais peut subsister dans les réponses obtenues.

De plus, le nombre de personnes interrogées reste faible (82 personnes pour une clientèle de plus de 2000 clients canins) et aucune étude statistique n'a été réalisée. C'est la raison pour laquelle nous avons interprété nos résultats en termes de « tendances » et non en résultat scientifiquement prouvé. .

Le questionnaire ne permet pas une extrapolation à la population française, de par le nombre faible de personnes interrogées, le manque d'étude statistique et les caractéristiques de la population questionnée. En effet, notre échantillon n'a pas été établi selon des méthodes statistiques. De plus, tous les participants possèdent un animal de compagnie : ils sont susceptibles d'être plus sensibles au bien-être animal.

Leur catégorie socio-professionnelle n'a pas été relevée et l'étalement des âges dans notre échantillon n'est pas celui de la population française.

CONCLUSION

Ce travail nous a permis de comprendre que l'abattage rituel n'est pas seulement l'abattage Halal comme de nombreuses personnes le pensent mais qu'il englobe aussi le rite Casher, bien qu'il soit en termes d'effectif moins important. Nous avons expliqué pourquoi l'abattage rituel est important aux yeux des croyants juifs et musulmans et comment la France s'organise afin d'intégrer ce mode d'abattage dans les abattoirs. Les procédures à suivre par ces derniers s'ils souhaitent réaliser de l'abattage rituel sont longues et le contrôle est soutenu.

A travers notre questionnaire, nous avons pu avoir un aperçu de la connaissance et de l'avis d'une population restreinte sur l'abattage rituel. Cette vision n'est cependant pas nationale : pour en tirer des conclusions à cette échelle, il serait nécessaire de le proposer à un échantillon plus grand et choisi selon des méthodes statistiques. Il serait même intéressant de comparer des sous populations en fonction de leur lieu de vie : comparer par exemple des citoyens parisiens à des citoyens vivant à la campagne au sud de la France.

Certains pays européens, comme la Suède et la Norvège, ne conçoivent pas que les animaux puissent être abattus sans étourdissement préalable. C'est pourquoi l'absence d'étourdissement est interdite, même pour l'abattage rituel. La France va-t-elle suivre le même chemin que ses voisins européens ou continuer à autoriser cette pratique ? Certains chefs religieux musulmans ont déjà accepté de procéder à un étourdissement avant la saignée : qu'en sera-t-il des religieux juifs ces prochaines années ?

La question de l'étiquetage est un réel débat depuis plusieurs années au sein de l'Union Européenne. Dans une société qui porte une grande importance à la traçabilité des viandes, il paraîtrait naturel d'inscrire le mode d'abattage sur les étiquettes des produits destinés à la vente. Cependant, la pression exercée par les chefs religieux et surtout par les acteurs du commerce de ces viandes suffira-t-elle à garder sous silence cette information ?

AGREMENT SCIENTIFIQUE

En vue de l'obtention du permis d'imprimer de la thèse de doctorat vétérinaire

Je soussigné, **BAILLY Jean-Denis**, Enseignant-chercheur, de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse, directeur de thèse, certifie avoir examiné la thèse de **ASSEMAT Alice** intitulée « *L'abattage rituel des bovins et ovins en France : origines, réglementation, déroulement et analyse des polémiques.* » et que cette dernière peut être imprimée en vue de sa soutenance.

Fait à Toulouse, le 9 novembre 2015
Professeur Jean-Denis BAILLY
Enseignant chercheur
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse



Vu :
La Directrice de l'Ecole Nationale
Vétérinaire de Toulouse
Isabelle CHMITELIN



Vu :
Le Président du jury :
Professeur VALENTIN Alexis



Vu et autorisation de l'impression :
Administrateur Provisoire de
l'Université
Paul Sabatier
Monsieur Amal SAYAH



Administrateur Provisoire
Amal SAYAH

Mlle ASSEMAT Alice
a été admis(e) sur concours en : 2010
a obtenu son diplôme d'études fondamentales vétérinaires le : 26/06/2014
a validé son année d'approfondissement le : 22/10/2015
n'a plus aucun stage, ni enseignement optionnel à valider.

BIBLIOGRAPHIE

- (1) *Les français et la religion* (visité en septembre 2014). Disponible sur le web : <http://www.csa.eu/multimedia/data/sondages/data2004/0401664.pdf>
- (2) *Consistoire central* (visité en octobre 2014). Disponible sur le web : <http://www.consistoirededefrance.fr/218.le-consistoire-central>
- (3) *Grand rabbinat* (visité en octobre 2014). Disponible sur le web : <http://www.consistoirededefrance.fr/198.rabbinat>
- (4) *Consistoires* (visité en octobre 2014). Disponible sur le web : <http://www.consistoirededefrance.fr/196.consistoires>
- (5) *Les missions du CFCM* (visité en octobre 2014). Disponible sur le web : http://www.lecfcfcm.fr/?page_id=273
- (6) *Historique de la mosquée de Paris* (visité en octobre 2014). Disponible sur le web : <http://www.mosqueedeparis.net/linstitut-musulman/historique/>
- (7) *Mosquée d'Evry : présentation* (visité en octobre 2014). Disponible sur le web : <http://www.mosquee-evry.fr/modules/pages/index.php?pagenum=21>
- (8) *Les Mosquées de France : Evry Courcouronnes* (visité en octobre 2015). Disponible sur le web : <http://souboul-assakina.bbfr.net/t578-les-mosquees-de-france>
- (9) *La Grande Mosquée de Lyon : historique* (visité en octobre 2014). Disponible sur le web : <http://www.mosquee-lyon.org/la-grande-mosquee-de-lyon/historique/>
- (10) *Centre musulman de Clamart : le projet* (visité en octobre 2015). Disponible sur le web : <http://www.musulmansdeclamart.fr/>
- (11) *Association des musulmans de Chevilly-Larue : photos* (visité en octobre 2015). Disponible sur le web : <http://www.mosqueedechevillylarue.fr/content/photos>
- (12) *Définition du mot rite* (visité en août 2014). Disponible sur le web : <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/rite/69575?q=rite#68824>
- (13) *Définition du mot rituel* (visité en août 2014). Disponible sur le web : <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/rituel/69585?q=rituel#68833>
- (14) OIKNINE M.J. (1959). *Portée hygiénique des lois alimentaires juives*. Thèse de doctorat vétérinaire, Toulouse, 39 pages.
- (15) BENELMOUFFOK A.L.D. (1968). *L'hygiène des denrées alimentaires et les lois religieuses d'Islam*. Thèse de doctorat vétérinaire, Toulouse, 40 pages.

- (16) Témoignage de Claude Rueff, vétérinaire retraité de Sémalens (mai 2015)
- (17) Témoignage de Jacques Asseraf, médecin retraité (mars 2015)
- (18) *Deuteronomie, Levitique, Exode* : différents chapitres cités dans le texte. Disponible sur le web : www.sefarim.fr
- (19) *Sourate* : différents chapitres cités dans le texte. Disponible sur le web : www.coran-en-ligne.com
- (20) *La cacherout* (visité en octobre 2014). Disponible sur le web : <http://www.consistoiredelfrance.fr/230.la-cacherout>
- (21) *Code Rural et de la pêche maritime, article R214-73*. Disponible sur le web : http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=A31B4AA8990E023A6C9DE42E7587DC63.tpdila11v_2?idArticle=LEGIARTI000006587913&cidTexte=LEGIARTI000006071367&dateTexte=20150905
- (22) *Code Rural et de la pêche maritime, article R214-64*. Disponible sur le web : http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=A31B4AA8990E023A6C9DE42E7587DC63.tpdila11v_2?idArticle=LEGIARTI000024046555&cidTexte=LEGIARTI000006071367&dateTexte=20150905
- (23) Témoignage d'Isabelle Zott, vétérinaire officiel à l'abattoir de Bagnères de Luchon (décembre 2014)
- (24) *Identification et traçabilité des animaux d'élevage* (visité en décembre 2014). Disponible sur le web : <http://agriculture.gouv.fr/identification-et-tracabilite-des-animaux-delevage>
- (25) *Un agrément sanitaire, qu'est-ce que c'est ?* (visité en décembre 2014). Disponible sur le web : <http://agriculture.gouv.fr/un-agrement-sanitaire-quest-ce-que-cest>
- (26) *Installations classées : principes* (visité en décembre 2014). Disponible sur le web : <http://www.installationsclassees.developpement-durable.gouv.fr/-Installation-classee-.html>
- (27) *Régime de déclaration* (visité en décembre 2014). Disponible sur le web : <http://www.installationsclassees.developpement-durable.gouv.fr/-Regime-de-declaration-.html>
- (28) *Régime d'enregistrement* (visité en décembre 2014). Disponible sur le web : <http://www.installationsclassees.developpement-durable.gouv.fr/-Regime-d-enregistrement-.html>
- (29) *Régime d'autorisation* (visité en décembre 2014). Disponible sur le web : <http://www.installationsclassees.developpement-durable.gouv.fr/-Regime-d-autorisation-.html>

(30) *Abattage : obtenir le certificat de protection des animaux* (visité en décembre 2014). Disponible sur le web : http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/obtenir-un-droit-une-autorisation-71/article/certificat-de-competence-pour-la?id_rubrique=71

(31) Conseil de l'Union Européenne (24 septembre 2009). Règlement (CE) numéro 1099/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort. In *Journal officiel de l'Union Européenne*. Entrée en vigueur le 08/12/2009. Bruxelles. Disponible sur le web : <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex:32009R1099>

(32) Ministre de l'Agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt (31 juillet 2012). Arrêté relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort, prévu par le règlement (CE) n° 1099/2009, NOR: AGRG1231268A. In JORF, n°0193 du 21 août 2012, page 13627, texte n° 19. Paris. Disponible sur le web : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000026296323&categorieLien=id>

(33) Ministre de l'Agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt (22 août 2012). Note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2012-8182 dont l'objet est : Modalités de délivrance du certificat de compétence « Protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort » et dispositions transitoires. NOR : AGRG1232754N. Paris. Disponible sur le web : <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-N2012-8182/telechargement>

(34) Ministre de l'agriculture et de la pêche, Ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, Ministre de l'aménagement du territoire et de l'environnement, Secrétaire d'Etat à l'industrie (12 décembre 1997, Version consolidée au 05 septembre 2015). Arrêté relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs. NOR: AGRG9702126A. Paris. Disponible sur le web : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000204001>

(35) DELPHINE BIBAL, *Préparation des ongulés domestiques : succession des étapes permettant de transformer l'animal de boucherie en carcasse*. Cours en Hygiène des aliments, ENVT, décembre 2013.

(36) MUSTAFA M. FAROUK (2013). Advances in the industrial production of halal and kosher red meat. Meat Science, volume 110, pages 15-23.

(37) HUBERT BRUGERE, *Inspection sanitaire des ongulés domestiques*. Cours en Hygiène des aliments, ENVT, novembre 2010.

(38) JEAN-DENIS BAILLY, *Marque de salubrité*. Cours en Hygiène des aliments, ENVT, septembre 2013.

(39) *Code Rural et de la pêche maritime, article R214-70*. Disponible sur le web : http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=A31B4AA8990E023A6C9DE42E7587DC63.tpdila11v_2?idArticle=LEGIARTI000025078770&cidTexte=LEGI TEXT000006071367&dateTexte=20150905

(40) Premier Ministre (28 décembre 2011). Décret n° 2011-2006 fixant les conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux. NOR : AGRG1127027D. In JORF n°0301 du 29 décembre 2011 page 22614 texte n° 66. Paris. Disponible sur le web : <http://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2011/12/28/AGRG1127027D/jo>

(41) Ministre de l'Agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt (13 mars 2012). Note de service DGAL/SDSPA/SDSSA/N2012-8056 dont l'objet est : 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. Paris. Disponible sur le web : <http://agriculture.gouv.fr/ministere/note-de-service-dgalsdssan2012-8250-du-05122012>

(42) *Abattage rituel*, article du 21.08.2015 (visité en septembre 2015). Disponible sur le web : <http://agriculture.gouv.fr/abattage-rituel>

(43) Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire (28 décembre 2011). Arrêté relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux. NOR : AGRG1133530A. In JORF n°0301 du 29 décembre 2011 page 22615 texte n° 69. Paris. Disponible sur le web : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025047112&categorieLien=id>

(44) Témoignage d'un sacrificateur musulman, exerçant à Bagnères de Luchon. Interrogé en décembre 2014.

(45) *Code Rural et de la pêche maritime, article R214-75*. Disponible sur le web : http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=A31B4AA8990E023A6C9DE42E7587DC63.tpdila11v_2?idArticle=LEGIARTI000024046564&cidTexte=LEGI TEXT000006071367&dateTexte=20150905

(46) Premier Ministre (1 octobre 1980). Décret n°80-791 pris pour l'application de l'article 276 du code rural. Titre III, article 10. Paris. Disponible sur le web : <http://legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000503223>

(47) Ministre de l'agriculture et de la pêche (15 décembre 1994). Arrêté relatif à l'agrément d'un organisme religieux habilitant des sacrificateurs rituels. NOR: AGRG9402382A. In JORF n°298 du 24 décembre 1994 page 18377. Paris. Disponible sur le web : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000367964>

(48) Ministre de l'agriculture et de la pêche (27 juin 1996). Arrêté relatif à l'agrément d'organismes religieux habilitant des sacrificateurs rituels. NOR: AGRG9601128A. In

JORF n°150 du 29 juin 1996 page 9787. Paris. Disponible sur le web : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000171295>

(49) *Le rite Halal : la contention* (visité en septembre 2015). Disponible sur le web : <http://www.certitracehalal.info/modules.php?name=News&file=article&sid=4>

(50) SNIV, COOP DE FRANCE, FNEAP, FNICGV (2014). Guide pratique de recommandations pour les abattoirs temporaires d'ovins lors de l'Aïd al Adha. In *Guide de gestion des Matériels à risques spécifiés d'ovins et de caprins à l'abattoir*. http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/AID_guide_cle8cfd5d.pdf

(51) ANSES (29 juillet 2014). Evaluation du projet de Guide de bonnes pratiques d'abattage des ovins en matière de protection animale. Saisine n° 2013-SA-0166

(52) ANSES (22 juillet 2013). Evaluation du projet de Guide de bonnes pratiques d'abattage des bovins en matière de protection animale. Saisine n° 2012-SA-0231

(53) *Abattage rituel casher : shochet, le couteau parfaitement aiguisé* (visité en octobre 2015). Disponible sur le web : <http://www.al-kanz.org/2010/07/10/abattage-rituel-casher/>

(54) *Les organismes de certification* (visité en février 2015). Disponible sur le web : <http://www.debat-halal.fr/blog/les-organismes-de-controles/>

(55) *Le rite Hallal* (visité en janvier 2015). Disponible sur le web : <http://www.certitracehalal.info/modules.php?name=News&file=article&sid=4>

(56) Ministre de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt et Ministre de l'intérieur (24 septembre 2013). Circulaire DGAL/SDSSA/C2013-8004 dont l'objet est : Célébration de la fête religieuse musulmane de l'Aïd al Adha. NOR : AGRG1324000C. Paris. <http://agriculture.gouv.fr/ministere/circulaire-interministerielle-dgalsdssac2013-8004-du-24092013>

(57) Ministre de l'Agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt (13 août 2014). Circulaire dont l'objet est : célébration de la fête religieuse musulmane de l'Aïd al Adha. NOR : INTK1418924C. Paris. http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2014/08/cir_38631.pdf

(58) Ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (18 décembre 2009, version consolidée au 05 septembre 2015). Arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant. Annexe V, appendice I. NOR: AGRG0927648A. Paris. Disponible sur le web : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021533994>

(59) *Code Rural et de la pêche maritime, article L.237-2*. Disponible sur le web : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000006071367&idArticle=LEGIARTI000006582800&dateTexte=&categorieLien=cid>

(60) *Code Rural et de la pêche maritime, article R.215-8*. Disponible sur le web : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000025078772&cidTexte=LEGITEXT000006071367>

(61) *Code Rural et de la pêche maritime, article L.237-2 I*. Disponible sur le web : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000025078772&cidTexte=LEGITEXT000006071367>

(62) *Code Rural et de la pêche maritime, article R.215-11*. Disponible sur le web : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000006071367&idArticle=LEGIARTI000006588016&dateTexte=&categorieLien=cid>

(63) *Code Rural et de la pêche maritime, article R.215-12*. Disponible sur le web : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000006071367&idArticle=LEGIARTI000006588017&dateTexte=&categorieLien=cid>

(64) *Code Rural et de la pêche maritime, article R.221-4*. Disponible sur le web : http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=FFFC56740F31FAF0797A4756575302B8.tpdila22v_3?cidTexte=LEGITEXT000006074220&idArticle=LEGIARTI000006835551&dateTexte=20151018&categorieLien=id#LEGIARTI000006835551

(65) *Code Rural et de la pêche maritime, article R.237-1*. Disponible sur le web : http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=CF157B9E7120C291D15B14F8B6F4F151.tpdjo08v_2?idArticle=LEGIARTI000006590419&cidTexte=LEGITEXT000006071367&dateTexte=19990709

(66) *Abattage rituel* (visité en mai 2015). Disponible sur le web : <http://www.l214.com/abattage-rituel>

(67) *S'informer, animaux de la ferme, abattage* (visité en mai 2015). Disponible sur le web : <http://www.fondationbrigittebardot.fr/s-informer/animaux-de-ferme/abattage>

(68) *Les abattages rituels* (visité en mai 2015). Disponible sur le web : http://www.oaba.fr/abattages_rituels.php

(69) GREGORY N.G. ET AL (2010). *Time to collapse following slaughter without stunning in cattle* - Meat Science, volume 2010, 85, Issue 1: 66 – 69.

(70) ROSEN, S. D. (2004). *Physiological insights into Shechita*. In The Veterinary Record, volume 154, pages 759-765.

(71) ZIVOTOFSKY, A. Z., & STROUS, R. D. (2012). *A perspective on the electrical stunning of animals: Are there lessons to be learned from human electro-convulsive therapy (ECT)?* In Meat Science, volume 90, pages 956–961.

(72) DALY, C. C., KALWEIT, E., & ELLENDORF, F. (1988). *Cortical function in cattle during slaughter : Conventional captive bolt stunning followed by exsanguinations*

compared with shechita slaughter. In *The Veterinary Record*, volume 122, pages 325–329.

(73) GREGORY, N. G., VON WENLAWOWICZ, M., & VON HOLLEBEN, K. (2009). *Blood in the respiratory tract during slaughter with and without stunning in cattle*. In *Meat Science*, volume 82, pages 13–16.

(74) INRA, à la demande du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche et du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche (Décembre 2009). Douleurs animales, les identifier, les comprendre, les limiter chez les animaux d'élevage.

(75) DELPHINE BIBBAL, *Le danger Escherichia coli entérohémorragique (EHEC) en sécurité des aliments*. Cours en Hygiène des aliments, ENVT, février 2013.

(76) R. GUYON, F. DOREY, J.P. MALAS, F. GRIMONT, J. FORET, B. ROUVIERE, J.F. COLLOBERT (2001). *Superficial contamination of bovine carcasses by Escherichia coli O157:H7 in a slaughterhouse in Normandy (France)*. In *Meat Science*, volume 58, pages 329-331.

(77) S. MEYER-BROSETA, S. N. BASTIAN, P. D. ARNE, O. CERF, M. SANAA (2001). *Review of epidemiological surveys on the prevalence of contamination of healthy cattle with Escherichia coli serogroup O157:H7*. In *International Journal of Hygiene and Environmental Health*, volume 203, pages 347-361.

(78) HAJMMER, M. N., MARSDEN, J. L., CROZIER-DODSON, B. A., BASHEER, I. A., & HIGGINGS, J. J. (1999). *Reduction of microbial counts at a commercial beef koshering facility*. In *Journal of Food Science*, volume 64, pages 719–723.

(79) Ministre de l'agriculture et de la pêche (19 décembre 2005). Arrêté relatif à l'identification des espèces ovines et caprines. NOR : Paris. Disponible sur le web : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000006052939>

(80) Ministre de l'Agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt (4 juillet 2012). Note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2012-8139 dont l'objet est : Nouvelles dispositions applicables au 1er juillet 2012 relatives à la mise en place de la traçabilité individuelle des petits ruminants. NOR : AGRG1227803N. Paris. Disponible sur le web : agriculture.gouv.fr

(81) Ministre de l'agriculture et de la pêche (8 juin 2006, version consolidée au 5 septembre 2015). Arrêté relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. NOR : AGRG0601032A. Paris. Disponible sur le web : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000023138831>

(82) Ministre de l'Agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt (12 juin 2012). Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 dont l'objet est : Procédure d'agrément et

composition du dossier d'agrément. NOR : AGRG1225833N. Paris. Disponible sur le web : <http://agriculture.gouv.fr/ministere/note-de-service-dgalsdssan2012-8119-du-12062012>

ANNEXES

Annexe 1 : Informations complémentaires sur l'identification des bovins en France (23)

En France, les bovins sont identifiés à l'aide de 3 numéros :

- le numéro national : il est exclusif, c'est-à-dire que 2 bovins ne peuvent pas porter le même numéro national. Il est constitué du code pays (FR pour la France), et d'un numéro à 10 chiffres dont les 2 premiers représentent le département de naissance.
- le numéro de travail : il est non exclusif, c'est-à-dire que 2 bovins peuvent porter le même numéro de travail. Il est constitué, depuis 1998, des 4 derniers chiffres du numéro national.
- le numéro de cheptel naisseur : il s'agit du numéro EDE (Etablissements départementaux de l'Élevage) du cheptel dans lequel est né le bovin.

Avant 1995, les bovins portaient 2 boucles différentes, une sur chaque oreille : une portait le numéro national, l'autre le numéro de travail. Aujourd'hui, les 2 boucles sont identiques et doivent porter les 2 numéros. Le modèle auriculaire standard est une boucle dont les dimensions sont imposées par l'administration (figure 3). Elle est en plastique et doit être de la couleur saumon.

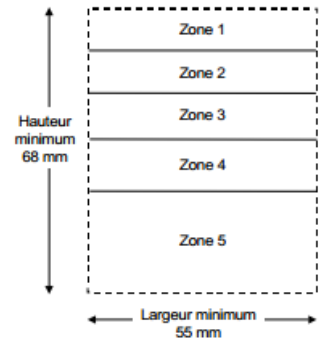
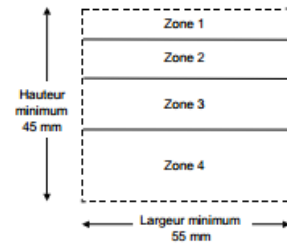
	Élément femelle	Élément mâle
Taille du repère (mm)	 <p>Hauteur minimum 68 mm</p> <p>Largeur minimum 55 mm</p>	 <p>Hauteur minimum 45 mm</p> <p>Largeur minimum 55 mm</p>
Hauteur minimum	68 mm	45 mm
Largeur minimum	55 mm	55 mm

Figure 3 : Dimensions standards des repères d'identification des bovins en France

La méthode la plus couramment employée pour identifier un bovin est le pendentif auriculaire en plastique mais depuis 2008, l'identification électronique est possible. Cette dernière n'est pas obligatoire et requiert la démarche volontaire de l'éleveur. L'identification électronique se présente également sous forme de pendentif auriculaire. Un lecteur spécifique permet de révéler les numéros d'identification du bovin. Sur l'oreille gauche est mise en place la boucle électronique, l'oreille droite porte une boucle conventionnelle. Les identifications électroniques sont soit sous forme de bouton, soit sous forme de pendentif. Le transpondeur contenu dans la boucle électronique contient le code du pays d'origine (250 pour la France) suivi de 2 zéros et du numéro national de l'animal.

Le document d'accompagnement est le document unique du bovin. Il est encore appelé document d'accompagnement du bovin (DAB), document d'accompagnement unique du bovin (DAUB) ou passeport. Il est de couleur rose. On retrouve sur ce document :

- le numéro national du bovin, son numéro de travail, le numéro du cheptel naisseur
- les caractéristiques physiques de l'animal : sexe, type racial, types raciaux des parents et date de naissance
- l'attestation sanitaire à délivrance anticipée (ASDA) : il s'agit du document sanitaire et de l'information sur la chaîne alimentaire (ICA). Elle est directement collée sur le passeport. Elle informe sur l'état sanitaire du troupeau de provenance vis-à-vis de certaines maladies. Elle donne le numéro de cheptel du dernier détenteur. Sa couleur renseigne sur les mouvements réalisables par l'animal :
 - rose : tout mouvement est interdit sauf pour aller vers l'abattoir
 - jaune : mouvements limités (ex : troupeaux d'engraissement dérogatoires)
 - vert : tout mouvement est autorisé

Il existe une dérogation pour les animaux destinés à des événements culturels ou sportifs (corridas...). Il s'agit des bovins de race Brave, Camargue et tous les bovins nés du croisement de ces deux races. Soit ils possèdent les mêmes identifiants

auriculaires que les autres races, soit ils portent 2 boucles auriculaires en métal renseignant chacune sur le numéro national de l'animal. De plus, sur le corps des marques au feu sont présentent : année d'élevage, numéro d'ordre de l'élevage et « fer » de l'élevage (dessin représentant l'élevage).

L'éleveur doit tenir un registre où sont inscrits les numéros d'identification de ses animaux. Il doit y reporter toutes les naissances, entrées et sorties de son élevage. Il identifie lui-même les bovins nés dans son exploitation. Il doit informer l'EDE dans un délai de 7 jours de toute entrée ou sortie des animaux. L'EDE édite pour chaque bovin son passeport.

Concernant les bovins nés à l'étranger et introduits en France, s'ils sont destinés à l'abattage sous 10 jours, l'animal reste identifié comme dans son pays d'origine et est accompagné des documents édités dans ce dernier. Le lot est accompagné d'un certificat sanitaire valable 10 jours énumérant les numéros d'identification de tous les animaux du lot.

S'ils sont introduits pour élevage, il s'agit :

- d'un échange (provenance d'un pays membre de l'union européenne) : le bovin conserve son numéro national et ses boucles. La BDNi (Base de Données Nationale d'Identification) lui édite un passeport sur le modèle français. Tous les pays membres de l'union européenne attribuent aux bovins un numéro national selon le modèle suivant : code pays (ES pour Espagne, BE pour Belgique...) + maximum 12 chiffres.
- d'un import (provenance d'un pays tiers) : une notification d'importation est obligatoire dans les 7 jours suivant l'arrivée du bovin dans l'exploitation. Aucune sortie de l'exploitation destinataire n'est autorisée avant la ré identification. Le nouveau numéro attribué suivra le modèle suivant : code pays d'origine (CH pour la Suisse...) + 10 chiffres. Le passeport correspondant est édité et l'animal est rebouclé.

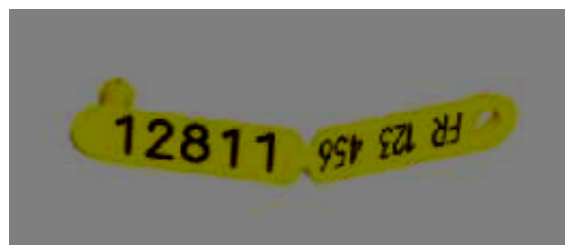
Annexe 2 : Informations complémentaires sur l'identification des ovins en France (23)

L'identification des ovins est basée uniquement sur une marque auriculaire. En effet, les boucles reçues par l'éleveur sont affiliées à l'exploitation mais le choix de mettre tel numéro sur tel animal n'est pas prédéfini. En d'autres termes, il n'existe pas de passeport associé au numéro de l'animal permettant d'avoir des renseignements précis sur lui.

Entre 1997 et 2005, les ovins étaient identifiés à l'aide d'un seul pendentif auriculaire saumon au plus tard à 1 an d'âge et inscrits sur le registre d'élevage. Sur la boucle saumon était inscrit : le code FR pour France, le numéro EDE de l'exploitation (8 chiffres) et le numéro d'ordre individuel de l'animal (4 ou 5 chiffres). Un rebouclage était réalisé lors du changement d'exploitation ou de la perte du pendentif initial. Cette pratique posait un problème au niveau de la traçabilité puisqu'un animal changeait de numéro d'identification au cours de sa vie.

L'identification des ovins a subi une importante réforme en 2005. Il implique la pérennisation de l'identification des animaux à partir de leur exploitation de naissance et renforce le suivi de leurs mouvements. L'arrêté du 19 décembre 2005 (79) donne les mesures d'application du règlement européen sur le sol français. Il est complété par celui du 1 janvier 2015.

Depuis 2005, les ovins reçoivent un numéro individuel à leur naissance et le gardent tout au long de leur vie. Le marquage auriculaire pendentif ou barrette (photographie 12) est jaune et doit être apposé sur chaque oreille. Il renvoie le code du pays (FR), le numéro d'exploitation (6 chiffres) et le numéro d'ordre de l'animal (5 chiffres).



Photographie 12 : Repère d'identification pour ovin type barrette

Depuis Juillet 2010, les ovins nés après le 1 juillet 2010 doivent être identifiés électroniquement. Sur l'oreille droite est mise en place une boucle conventionnelle, sur l'autre une boucle électronique. Cette dernière renferme les numéros d'identification de l'animal qui la porte.

Plus précisément, les animaux nés entre juillet 2005 et juillet 2010 étant porteurs de 2 boucles jaunes conventionnelles, il faut enlever la boucle conventionnelle de l'oreille gauche et la remplacer par une boucle électronique, commandée préalablement à l'EDE, portant le même numéro. On parle d'électronisation.

En cas de perte de la boucle non électronique, l'éleveur doit apposer une boucle rouge de remplacement sur laquelle il doit inscrire en manuscrit le numéro initial de l'animal. Néanmoins, si l'animal ne quitte pas l'exploitation, ce remplacement n'est pas obligatoire. En cas de perte de la boucle électronique, il faut ré identifier avec un repère électronique identique au premier dans un délai de 12 mois.

Chaque éleveur doit tenir un registre d'identification où il note la date de la pose, le numéro du repère et l'année de naissance.

Depuis le 1 juillet 2012, la traçabilité des ovins doit être individuelle (80) : une notification individuelle des animaux est obligatoire lors de mouvements. En effet, dès lors qu'un ovin part pour l'abattage, l'éleveur doit remplir un document de circulation qui doit renseigner quels sont les animaux qui quittent l'exploitation. Ce document doit être signé par la main de l'éleveur et ce dernier doit garder un exemplaire dans son registre.

Il existe une dérogation pour les agneaux de moins de 12 mois destinés à la boucherie. Ils peuvent quitter leur exploitation de naissance avec seulement une boucle électronique afin d'aller soit directement à l'abattoir soit dans un centre d'engraissement, un marché.

Annexe 3 : Informations complémentaires sur l'agrément sanitaire communautaire

L'obligation d'agrément découle de la réglementation Européenne concernant le « Paquet hygiène » applicable au 1 janvier 2005.

L'arrêté du 8 juin 2006 (81) concerne l'obtention et la conservation de l'agrément sanitaire pour des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. La note de service du 12 juin 2012 (82) reprend les termes de cet arrêté.

La demande d'agrément est formulée par l'exploitant selon un formulaire spécifique :

Ce document est envoyé au préfet du département (Direction Départementale de Protection des Populations) où est implanté l'établissement. Il s'accompagne du dossier descriptif de l'établissement ainsi que du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) fondé sur les principes du HACCP (système d'analyse des dangers et des points critiques). La liste des pièces à fournir est la suivante :

- Note de présentation de l'entreprise : organisation générale, organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel
- Description des activités de l'entreprise : catégories de produits finis, matières premières ou animaux vivants, matériaux de conditionnement et d'emballage, circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés, diagrammes de fabrication, volumes de production, procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets, capacité de stockage des produits, plan de l'établissement
- Le plan de maîtrise sanitaire : il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application : des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis, du plan d'analyse des dangers et des points

critiques pour leur maîtrise (plan HACCP), de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

PREFECTURE DE :

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES SERVICES VÉTÉRINAIRES

DEMANDE D'AGREMENT pour un établissement mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Article L 233-2 du code rural
Arrêté du 8 juin 2006

A renvoyer à l'adresse suivante :

IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT	
1) Exploitant de l'établissement	Téléphone :
Nom :	Télécopie :
Prénom :	Adresse électronique :
Fonction dans l'établissement :	
2) Coordonnées de l'établissement	Adresse de l'établissement :
NOM (Raison Sociale) :	Code postal : Commune :
ENSEIGNE (Nom commercial) :	Date d'entrée en activité :
Statut juridique :	
Téléphone :	Adresse de courrier (si différente de l'adresse de l'établissement) :
Télécopie :	Code postal : Commune :
Date d'ouverture de l'établissement :	
Code APE/NAF :	Adresse du siège social (si différente de l'adresse de l'établissement) :
SIRET :	Code postal : Commune :
SIREN :	
N° immatriculation du navire :	
II – Demande d'agrément :	
Je soussigné(e).....responsable de l'établissement ci-dessus sollicite l'agrément pour les catégories de produits et les activités décrites dans le dossier ci joint. Je m'engage à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire, tel que défini en annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.	
Je joins à ma demande les pièces du dossier définies à l'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006.	
SIGNATURE DU DECLARANT	RECEPISSE DE DEMANDE D'AGREMENT
Le	(ne valant pas agrément)
Nom - Prénom du signataire :	(cadre réservé à l'administration)
Cachet de l'établissement Signature	Déclaration reçue le
	Numéro d'identification unique :
	L'agrément sera notifié par courrier séparé si l'inspection du dossier et de l'établissement se révèle satisfaisante
VI – CESSATION D'ACTIVITE	
Date de cessation d'activité : Nom - Prénom :	
Fonction dans l'établissement :	
Date et signature	

Ce document doit être conservé et présenté à toute réquisition des agents des services de contrôle officiels

Figure 4 : Prototype de demande d'agrément

L'agrément est donné aux établissements dont le dossier est complet, conforme à la réglementation et qu'une visite par les services vétérinaires a été effectuée. Un agrément transitoire de 3 mois peut être donné et renouvelé consécutivement une fois si le dossier est complet, conforme et que le contrôle du bon fonctionnement du plan de maîtrise sanitaire n'a pas été encore réalisé. A l'issue de ces 3 à 6 mois, le PMS doit être validé pour obtenir l'agrément définitif.

Lors de nouvelle activité, manipulation de nouveaux produits, changements importants dans l'organisation des locaux ou niveau d'activité, le dossier doit être mis à jour et le préfet informé.

L'agrément peut être retiré ou suspendu si un manquement sur le plan sanitaire est observé.

La détention d'un agrément donne lieu à l'identification de l'établissement à un numéro d'agrément. Ce dernier est composé de :

- numéro de codification du département du lieu d'implantation
- numéro de codification de la commune ou pour Paris, Marseille et Lyon, numéro de l'arrondissement
- numéro d'ordre de l'établissement dans la commune ou pour Paris, Marseille et Lyon, dans l'arrondissement

Un agrément est défini pour un exploitant, une activité et un établissement. Plusieurs agréments peuvent être délivrés pour le même établissement, le même exploitant s'il exécute plusieurs activités. Dans ce cas, un seul numéro d'agrément sera délivré.

La liste des établissements sanitaires agréés est consultable sur le site du Ministère chargé de l'Agriculture.

Annexe 4 : Définition des différents régimes concernant les installations classées (26 - 29)

Le régime de l'établissement s'établit après consultation de la nomenclature des installations classées. La nomenclature permet également d'établir les taxes générales sur les activités polluantes auxquelles l'exploitant est soumis. Cette nomenclature est basée sur l'identification des substances présentes dans l'exploitation et par les activités qui y sont effectuées. Par exemple, entre 500kg et 5 tonnes de viande produite par jour, les abattoirs relèvent du régime de la déclaration. Au-delà de 5 tonnes, ils relèvent d'une autorisation.

Les installations soumises à déclaration doivent monter un dossier de déclaration qui sera remis à la préfecture. Ce dossier doit être monté en 3 exemplaires et doit comporter une déclaration mentionnant :

- nom, prénom, domicile de l'exploitant ou dénomination, forme juridique, adresse du siège social et qualité du signataire de la déclaration de la personne morale
- adresse de l'exploitation
- nature et volume des activités réalisées
- intitulé des rubriques de nomenclature dont les activités révèlent
- mode de traitement de l'eau et autres émanations et le mode d'élimination des déchets
- dispositifs prévus en cas de sinistre
- plan de situation du cadastre sur un rayon de 100 km
- plan d'ensemble permettant de rendre compte des terrains avoisinant sur au moins 35m autour de l'exploitation et le tracé des canalisations d'évacuation des eaux résiduaires jusqu'à l'égout public

Tous les documents doivent être datés et signés par le déclarant.

Après vérification de la conformité du dossier, le préfet délivre récépissé de déclaration. L'exploitant est tenu d'informer la préfecture en cas de changements dans l'exploitation (extension, cessation d'activité...), d'incidents ou accidents survenus lors du fonctionnement de son activité, de changement d'exploitant (le successeur doit être

informé par l'exploitant antérieur de l'obligation de souscrire une déclaration de succession). De plus, il doit se soumettre aux contrôles des services d'inspection des installations classées.

Le régime d'enregistrement est entré en vigueur en 2012. Ce régime simplifie la demande d'autorisation. Il permet d'obtenir le récépissé dans un délai plus court que celui de la déclaration. Il faut là encore monter un dossier qui comportera les éléments suivants : identité du demandeur, localisation de l'installation, description nature et volume des activités ainsi que les rubriques de la nomenclature dont révèle l'installation. Les pièces annexes à joindre au dossier sont les suivantes :

- cartes et plans de l'installation (ou du projet d'installation)
- capacités techniques et financières de l'exploitant
- éléments spécifiques au régime d'enregistrement : document justificatif de la compatibilité du projet d'installation avec le milieu urbain, document justifiant du respect des prescriptions générales applicables à l'installation

Ce dernier document est la pièce clé du dossier. En effet, pour chaque prescription (« condition ») figurant dans l'arrêté des prescriptions générales associé à la rubrique d'enregistrement, le demandeur doit préciser les choix techniques qu'il entend mettre en œuvre. Ainsi, ce n'est pas seulement un engagement mais une description des éléments spécifiques destinés à répondre aux prescriptions.

Le dossier doit être monté en 3 exemplaires et remis à la préfecture du département d'installation de l'exploitation. L'enregistrement est prononcé par le préfet si le dossier est complet et satisfaisant. Un arrêté d'enregistrement est alors rédigé par le préfet. L'arrêté d'enregistrement peut être transformé en autorisation si cela s'impose.

Enfin, les installations classées peuvent être soumises à une demande d'autorisation. Cette autorisation est elle aussi délivrée par le préfet. La demande doit comporter les documents suivants :

- identité du demandeur : personne physique ou morale
- localisation de l'installation
- nature et volume des activités

- procédés de fabrication
- capacités techniques et financières
- situation administrative de l'établissement : il convient là de préciser si d'autres installations de l'exploitation sont déjà soumises à un régime d'autorisation
- pièces annexes : 3 cartes (au 1/25 000 ème, 1/2500 ème et 1/200 ème) précisant la situation géographique et l'architecture de l'établissement, une étude de l'impact de l'installation sur son environnement, une étude de dangers, une notice relative à la conformation de l'installation (critères hygiène et sécurité du personnel)

Le dossier doit être monté en au moins 5 exemplaires. La procédure prend en moyenne 10 à 12 mois entre le dépôt de la demande d'autorisation et la signature de l'arrêté préfectoral. En effet, de nombreux contrôles sont effectués durant cette période : analyse de la demande par l'inspection des installations classées, la DDPP (Direction Départementale de Protection des Populations), la DDTM (Directions Départementales des Territoires et de la Mer), le SDIS (Service D'Incendie et de Secours), l'ARS (Agences Régionales de Santé), l'inspection du travail.

Toute installation classée doit réaliser des autocontrôles et est soumise à des contrôles réalisés par les inspecteurs des installations classées. Ils permettent de vérifier que l'installation est en conformité avec les lois et règlements relatifs aux installations classées. Il s'agit de vérifier les prescriptions de fonctionnement mentionnées sur les autorisations, déclarations ou enregistrements délivrés. Les contrôles peuvent être annoncés ou inopinés, ciblés ou généraux. Ils sont réalisés dans le cadre d'un contrôle régulier ou dans des circonstances particulières, suite à une plainte par exemple. A la suite de la visite, si l'inspecteur constate des non conformités, il en fait part au préfet. S'en suivra :

- soit un arrêté préfectoral complémentaire modifiant les conditions de déclaration, autorisation ou enregistrement initiaux
- soit, si les non conformités sont trop importantes ou que l'établissement réalise ses activités sans en avoir fait la demande auprès du préfet, une suspension provisoire des activités voire une mise en demeure

Annexe 5 : Thèmes de formation du responsable en protection animale (30)

Les thèmes abordés lors de formation du responsable en protection animale sont les suivants :

- responsabilités, prérogatives et outils du RPA (responsable en protection animale)
- réglementation relative à la protection animale en abattoir : notion juridique d'animal comme être sensible, protection des animaux lors de la mise à mort, obligations, sanctions et responsabilité individuelle
- alimentation, entretien et hébergement des animaux
- préconisations en matière de conception des installations
- éléments de physiologie générale, comportement des animaux
- équipements et matériels : description, utilisation, entretien
- modes opératoires normalisés
- procédures d'autocontrôles
- gestion des cas particuliers
- outils de veille réglementaire et technique

Annexe 6 : Matières proposées au certificat de protection animale (31)

A chaque catégorie correspond des matières à l'examen de compétence (tableau 1).

Opération d'abattage	Matières de l'examen de compétence
Toutes les opérations d'abattage	Comportement des animaux, souffrance des animaux, conscience et sensibilité, stress chez les animaux
Prise en charge des animaux et des soins qui leur sont donnés avant leur immobilisation	Aspects pratiques de la prise en charge et de l'immobilisation des animaux Connaissance des instructions des fabricants sur le type de matériel
Immobilisation des animaux en vue de l'étourdissement ou de la mise à mort	d'immobilisation utilisé en cas d'immobilisation mécanique
Etourdissement des animaux	Aspects pratiques des techniques d'étourdissement et connaissance des instructions des fabricants concernant le type de matériel d'étourdissement utilisé Méthodes de remplacement pour l'étourdissement et/ou mise à mort Entretien et nettoyage courants des matériels d'étourdissement et/ou de mise à mort
Evaluation de l'efficacité de l'étourdissement	Contrôle de l'efficacité de l'étourdissement Méthodes de remplacement pour l'étourdissement et/ou mise à mort
Accrochage ou hissage d'animaux vivants	Aspects pratiques de la manipulation et l'immobilisation des animaux Contrôle de l'efficacité de l'étourdissement

Saignée d'animaux vivants	Contrôle de l'efficacité de l'étourdissement et absence de signes de vie Méthodes de remplacement pour l'étourdissement et/ou la mise à mort Utilisation correcte et entretien des couteaux de saigné
----------------------------------	---

Tableau 1 : Matières proposées au certificat de compétence en protection animale

Annexe 7 : Composition du dossier de demande d'habilitation pour la formation des candidats au certificat de compétence du bien-être animal dans le cadre de leur mise à mort (31)

Le dossier de demande d'habilitation pour la formation des candidats au certificat de compétence du bien-être animal dans le cadre de leur mise à mort doit comporter les éléments suivants :

- Un formulaire de demande d'habilitation
- Chacun des programmes de formation portant sur les points liés à la bientraitance des animaux, en référence à l'annexe IV du règlement (CE) n° 1099/2009, et leurs durées
- La présentation des moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre
- Un exemplaire du dossier remis au stagiaire conformément à l'article L. 6353-8 du code du travail
- La liste des intervenants, leurs qualifications en matière de formation à la bientraitance des animaux ainsi que les supports de formation.

Annexe 8 : Thèmes de l'évaluation du certificat de protection animale (31)

L'évaluation du certificat de protection animale porte sur les trois thèmes suivants :

- Manipulation et soins des animaux
 - concept général de protection animale et de bien-être animal : les cinq libertés
 - comportement des animaux
 - physiologie (besoins biologiques) appliquée à la manipulation et à la mise à mort
 - souffrance et stress des animaux
 - conscience et sensibilité des animaux
 - aspects réglementaires
 - tri à l'arrivée et hébergement des animaux
 - abord et conduite des animaux
 - manipulation et contention dans le respect du bien-être animal
 - conduite à tenir en présence de cas particuliers (animal blessé, non sevré, etc.)
 - manipulations interdites

- Mise à mort
 - concept général de protection animale et de bien-être animal : les cinq libertés
 - comportement des animaux
 - physiologie (besoins biologiques) appliquée à la manipulation et à la mise à mort
 - souffrance et stress des animaux
 - conscience et sensibilité des animaux
 - aspects réglementaires
 - immobilisation des animaux : obligations et aspects pratiques
 - techniques d'étourdissement : obligations et aspects pratiques

- évaluation de l'efficacité de l'étourdissement : contrôles obligatoires, réalisation pratique de la vérification de l'inconscience et de l'insensibilité, étourdissement de secours
 - aspects pratiques de la saignée : intervalle étourdissement-saignée, anatomie et geste
 - matériels : principes de fonctionnement, utilisation, contrôle et entretien du matériel
 - contrôle de l'absence de signes de vie
 - conduite à tenir dans les cas particuliers
- Complément abattage sans étourdissement :
- aspects réglementaires : conditions de dérogation à l'obligation d'étourdissement
 - immobilisation des animaux : obligations et aspects pratiques
 - aspects pratiques de la saignée sans étourdissement
 - gestion de la période postjugulation : durée de perte de conscience, évaluation de l'inconscience et de l'insensibilité, étourdissement de secours
 - contrôle de l'absence de signes de vie

Annexe 9 : Prototype Arrêté préfectoral confirmant autorisation à utiliser la dérogation à l'obligation d'étourdissement (41)

ARRÊTÉ PRÉFECTORAL

n°XX du XX

délivrant autorisation à l'abattoir de XXX à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux conformément aux dispositions du III de l'article R.214-70 du code rural et de la pêche maritime

Le Préfet de x,

VU le code rural et de la pêche maritime, notamment le III de l'article R.214-70 ;

VU l'arrêté du XX fixant les conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux ;

VU la demande d'autorisation reçue le XX présentée par XXX ;

VU le dossier des pièces présentées à l'appui de ladite demande ;

CONSIDERANT que l'ensemble des pièces mentionnées à l'article 1 de l'arrêté du XX susvisé ont été délivrées par le demandeur,

ARRETE :

Article 1 :

L'autorisation prévue à l'article R.214-70 du code rural et de la pêche maritime est délivrée à :

- l'abattoir [Nom de l'établissement

- situé : [Adresse de l'établissement]

- exploité par [nom de la personne morale ou physique]

pour utiliser la dérogation à l'obligation d'étourdissement lors de l'abattage rituel des (préciser espèces et / ou catégories) pour le cas prévu au I-1° de l'article R . 214-70 du code rural et de la pêche maritime, dans les conditions prévues au dossier de demande d'autorisation.

Article 2 :

Le présent arrêté est susceptible de recours auprès du tribunal administratif de XX dans un délai de 2 mois à compter de sa notification pour le bénéficiaire, et dans un délai de 2 mois à compter de sa publication pour les tiers.

Article 3 :

Le secrétaire général de la préfecture de X et le directeur départemental (de la cohésion sociale et) de la protection des populations de X, sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'abattoir concerné et publié au recueil des actes administratifs des services de l'État du département de X.

Fait à XXX, le XX/XX/XX

Figure 5 : Prototype Arrêté préfectoral confirmant autorisation à utiliser la dérogation à l'obligation d'étourdissement

Annexe 10 : Dossier de demande d'autorisation de dérogation à l'étourdissement (41)

D1 (dossier général à adresser à la DDSV)	D2 (dossier détaillé consultable dans l'établissement)
Descriptif de l'activité d'abattage rituel	
Type d'abattage (halal ou casher)	
Espèces et catégories abattues : <u>Bovins adultes</u> <u>Veaux</u> <u>Ovins</u> <u>Caprins</u> <u>Volailles</u> <u>Lagomorphes et ratites</u>	
<u>Volumes prévisionnels (estimation du nombre de têtes et des tonnages de viande et d'abats destinés aux circuits halal et casher)</u>	Volumes prévisionnels hebdomadaires
<u>Périodicité : mois, jours et horaires habituels d'abattage rituel</u>	Planning prévisionnel hebdomadaire
Système d'enregistrement permettant de vérifier que le volume d'animaux abattus en rituel correspond à des commandes commerciales qui le nécessitent (description de la traçabilité mise en place et 1. an de conservation des enregistrements)	Enregistrements et justificatifs de commande, de vente ou de déclassement
Qualification du personnel de l'abattoir	
Liste des sacrificateurs précisant le n° de carte, date de validité de l'habilitation, la date de formation à la protection animale, et à partir du 1er janvier 2013 la date de validité du certificat de compétence	Justificatifs d'habilitation (copies des cartes de sacrificateur)
Plan de formation à la protection animale	Attestation de formation protection animale des sacrificateurs (saliariés de l'abattoir ou non) A partir du 1er janvier 2013 : certificat de compétence option abattage rituel correspondant aux espèces abattues, pour les sacrificateurs et tous les opérateurs occupant des postes relatifs à la mise à mort (immobilisation, saignée, hissage...), et certificat de compétence du responsable bien-être animal comprenant l'abattage rituel.
Equipement et procédures	
Descriptif des installations et des équipements utilisés pour l'amenée, l'immobilisation et la jugulation des animaux	Notices des matériels
Modes opératoires normalisés relatifs à la réalisation de la mise à mort notamment : = Procédure d'adaptation de la cadence d'abattage à la durée de la saignée = Procédures de contrôle de la perte de conscience	Fiches de poste

Remarque : Les intitulés soulignés sont les pièces qui devraient déjà avoir été fournies au titre de l'agrément sanitaire. Seule leur éventuelle mise à jour est à fournir.

Figure 6 : Liste des documents à fournir pour la procédure de demande d'autorisation de dérogation à l'étourdissement

Annexe 11 : Dossier de demande d'agrément pour la Fête Religieuse (58)

Le dossier de demande d'agrément lors de la Fête Religieuse de l'Aïd doit comporter les éléments suivants :

- la demande d'autorisation à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux ;
- la preuve de la nécessité de l'implantation d'un abattoir temporaire ;
- des plans cotés permettant de visualiser les différents locaux et équipements envisagés, les circuits des animaux, des produits comestibles et des déchets, des personnes (employés, services vétérinaires et clients) ;
- un plan général qui présentera l'environnement de l'établissement : zone réservée au parking des clients, au parcage des animaux...
- un descriptif des installations, des équipements et de leur fonctionnement. Une attention particulière sera portée aux modalités d'évacuation des sous-produits d'abattage ;
- les preuves des compétences et les justificatifs de formation des personnes qui pratiquent la manipulation des animaux et les différentes phases de l'abattage des animaux ;
- les aménagements qui permettront la réalisation de l'inspection ante et post mortem des animaux.

Une attention particulière sera apportée à la description des activités suivantes :

- amenée et contention des animaux : le poste d'immobilisation et le matériel de contention seront décrits avec précision ;
- saignée des animaux, prélèvement de la moelle épinière ;
- tri des sous-produits : retrait et tri des MRS, des autres sous-produits ;
- modalité de stockage et fréquence d'enlèvement des sous-produits ;
- évacuation des effluents ;
- organisation de la chaîne : pour apprécier la cadence proposée, il conviendra de prendre en compte :
 - le type de chaîne et les compétences des personnels ;

- le tonnage maximal ou le nombre de têtes est précisé par l'exploitant dans le cadre de sa demande d'agrément.

L'exploitant précisera les dispositions qu'il envisage de mettre en place afin d'éviter les nuisances environnementales ; en particulier les dispositions prises pour l'évacuation des sous-produits et des effluents. Les accords des organismes qui collecteront sous-produits et effluents seront joints au dossier (entreprises d'équarrissage, municipalité pour les stations d'épuration...).

L'exploitant précisera les mesures qu'il envisage de prendre en termes de sécurité des personnes

Annexe 12 : Exemple de marque de salubrité d'abattoir temporaire (à gauche) et pérenne (à droite) (50)

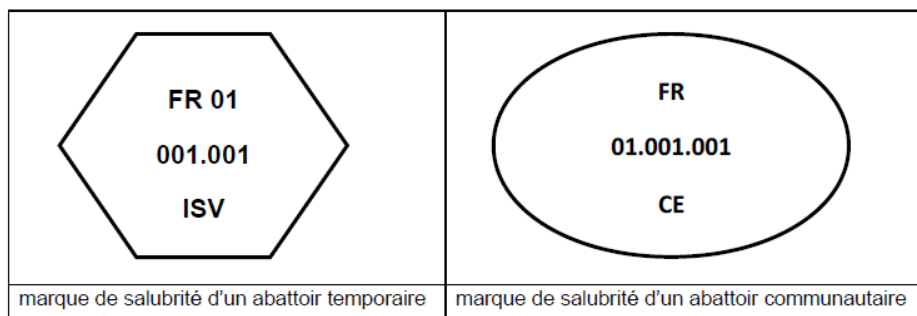


Figure 7 : Marques de salubrité en abattoir temporaire et en abattoir communautaire

Annexe 13 : Questionnaire proposé aux participants

Questions générales

1. Avez-vous déjà entendu le terme « Halal » ?
2. Avez-vous déjà entendu le terme « Casher » ?
3. Quel est le premier mot qui vous vient à l'esprit lorsque le terme « Halal » ou « Casher » est évoqué ?

4. Est-ce que le fait que ce type d'abattage soit autorisé en France vous dérange ?

Questions sur l'abattage des animaux :

Pour la suite des questions nous entendrons par :

- « abattage rituel » les animaux abattus selon les principes du « Halal » ou du « Casher »
 - « abattage classique » s'oppose à « abattage rituel »
 - Sacrificateur la personne qui réalise l'abattage rituel
-
5. Pensez-vous que les moyens de contention sont les mêmes en abattage rituel et en abattage classique ?
 6. Pensez-vous que le sacrificateur a une formation particulière ?
 7. Pensez-vous que le sacrificateur a une autorisation particulière de l'Etat ?
 8. Pensez-vous que les animaux abattus de façon rituelle sont inspectés par les Services Vétérinaires ?
 9. Pensez-vous qu'abattage rituel implique systématiquement absence d'étourdissement ?
 10. « Aimeriez-vous avoir à disposition un document qui décrit les origines, le déroulement et la législation autour de l'abattage rituel à partir de plusieurs sources bibliographiques et de témoignages ?
 11. Si votre vétérinaire vous donnait des informations sur l'abattage rituel, auriez-vous confiance en ces réponses et pensez-vous que ce soit la personne appropriée ?

- 12.** Pensez-vous qu'une viande étiquetée dans la mention « Halal » ou « Casher » puisse provenir d'un animal abattu de façon rituelle ?
- 13.** Pensez-vous qu'une viande étiquetée avec la mention « Halal » ou « Casher » puisse provenir d'un animal abattu de façon non rituelle ?
- 14.** Est-ce important pour vous que les modalités d'abattage (abattage rituel ou classique) soient mentionnées sur les viandes proposées au consommateur ?

Pour finir, quelques questions sur vous

Votre sexe :

Votre âge :

TOULOUSE, 2015

NOM : ASSEMAT

Prénom : Alice

TITRE : L'abattage rituel des bovins et ovins en France : origines, réglementation, déroulement et analyse des polémiques

RESUME : L'abattage rituel est un principe fondamental du judaïsme et de l'islam, rendu obligatoire par la Torah pour les juifs, le Coran pour les musulmans. Il doit nécessairement se dérouler en abattoir. Le sacrificateur doit être habilité par l'institution religieuse dont il dépend, être compétent en matière de protection animale et suivre une formation hygiène pour pouvoir exercer. L'abattoir réalisant l'abattage rituel a des obligations particulières comme celle de posséder une dérogation à l'obligation d'étourdissement lorsqu'il n'est pas réalisé et être équipé de moyens de contention spécifiques. L'abattage rituel présente plusieurs particularités : la contention, la prière avant abattage, l'acte de saignée, la certification « *Halal* » ou « *Casher* ». L'absence d'étourdissement, le risque sanitaire et l'absence d'obligation d'indiquer sur les produits carnés s'ils sont issus d'abattage rituel sont autant de sujets qui portent polémiques ces dernières années.

MOTS CLES : abattage rituel, étourdissement, contention, saignée, certification, risque sanitaire

TITLE : Ovin and bovine Ritual slaughter in France : origin, regulations, process and polemics analysis

SUMMARY : Ritual slaughter is a fundamental principle in Judaism and Islam, made compulsory by the Torah for Jews and the Coran for Muslims. It must be made in slaughterhouses. The priest must be authorized by his religious authority, qualified in animal welfare and he must follow a hygiene education to be entitled to work. The slaughterhouse where ritual slaughter is performed has specific duties like having an exemption to the obligation to stun animals when not applied and being equipped with specific contention equipment. Ritual slaughter has several features : contention, prayer before slaughter, bleeding, « *Halal* » and « *kosher* » certification. Stun absence, health risk and lack of obligation to mark on meat if it comes from ritual slaughter are controversial subjects these last years.

KEYWORDS : ritual slaughter, stun, contention, bleeding, certification, health risk