



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Conditions de l'abattage halal

Question écrite n° 27093

Texte de la question

Mme Lise Magnier attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la généralisation de l'abattage halal. Aujourd'hui, pour des raisons pratiques, l'abattage halal tend à se généraliser. Il peut avoir pour conséquence des risques sanitaires avérés. Les méthodes de l'abattage halal accentuent les risques de contamination par la bactérie *escherichia coli* qui déclenchent des gastro-entérites sévères et des infections urinaires. Sans parler de l'aspect émotionnel engendré par cette méthode qui prend peu en compte la souffrance animale, il est indispensable de clarifier les conditions dans lesquelles l'abattage halal a lieu, ne serait-ce que pour préserver la population de risques sanitaires élevés. Aussi, elle lui demande quelles mesures sont mises en place pour éviter tout risque de contamination par la bactérie E-Coli des viandes issues de l'abattage halal. Par ailleurs, elle lui demande si un mode d'étiquetage est prévu pour ces produits afin de signaler de quelle méthode d'abattage ils sont issus.

Texte de la réponse

Conformément au règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009, l'étourdissement des animaux est obligatoire avant l'abattage ou la mise à mort. Toutefois, lorsque cette pratique n'est pas compatible avec les prescriptions rituelles relevant du libre exercice des cultes, la réglementation européenne prévoit une dérogation possible à l'obligation d'étourdissement sous certaines conditions. Le décret n° 2011-2006 du 28 décembre 2011 encadre les conditions de délivrance de cette dérogation. L'abattage sans étourdissement doit notamment être effectué dans un abattoir agréé, après immobilisation de l'animal et en respectant l'ensemble des mesures en matière de bientraitance animale. Il importe d'assurer un niveau élevé de sécurité des denrées alimentaires. Aussi, tous les abattoirs agréés dérogatoires ou non à l'obligation d'étourdissement doivent respecter les mêmes dispositions réglementaires concernant l'hygiène alimentaire. Les services vétérinaires d'inspection sont présents en permanence dans tous les abattoirs d'animaux de boucherie en fonctionnement pour assurer les inspections ante et post mortem. Conformément au règlement (UE) n° 2017/625, les viandes ne peuvent être déclarées propres à la consommation humaine et mises sur le marché que si les animaux ont fait l'objet d'une inspection ante mortem systématique et que les carcasses et les abats ont subi une inspection post mortem ne révélant aucune anomalie. Aucune denrée alimentaire préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation humaine ne peut être mise sur le marché. La qualité sanitaire des viandes mises sur le marché, issues de l'abattage rituel est équivalente aux autres viandes. Concernant l'étiquetage des modes d'abattage des animaux, les obligations relatives à l'étiquetage des viandes constituent une prérogative de l'Union européenne. Les produits issus d'animaux abattus sans étourdissement préalable sont soumis aux dispositions générales d'étiquetage, de composition et de conformité du règlement (CE) n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Le principe de l'étiquetage des viandes suivant le mode d'abattage des animaux n'a pas été retenu par ce règlement. Les opérateurs qui le souhaitent peuvent néanmoins faire figurer de façon volontaire des mentions relatives au mode d'abattage sur l'étiquetage de leurs produits.

Données clés

Auteur : [Mme Lise Magnier](#)

Circonscription : Marne (4^e circonscription) - UDI, Agir et Indépendants

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 27093

Rubrique : Élevage

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [3 mars 2020](#), page 1597

Réponse publiée au JO le : [20 octobre 2020](#), page 7253