

# Halaliation : réponse des abattoirs Elivia, de Carrefour et de Maison Commune

Nos lecteurs continuent à interpeller les acteurs de la filière viande...

Jean-Luc s'inquiète de la provenance de steaks hachés bio « Tendre et plus » :

Madame, Monsieur,

J'ai acheté dans un magasin bio des steaks hachés façon bouchère issus de viande française de la marque « Tendre et plus ».

J'ai cherché en vain le code d'identification de l'abattoir où l'animal a été abattu afin de vérifier qu'il a l'a bien été de manière conventionnelle, et non pas rituelle, comme c'est malheureusement souvent le cas.

Il semble qu'il soit indiqué à gauche de l'emballage (voir pièce jointe), mais il est tronqué en plus d'être très peu lisible. Pourriez-vous me l'indiquer ?

Pouvez-vous m'assurer que les bêtes issues de l'élevage biologique dont vous vous approvisionnez sont abattues dans le respect des respects des règles européennes ?

Je ne souhaite pas consommer de la viande issue de l'abattage casher ou halal par respect pour les animaux, par respect de la laïcité, si chèrement acquise (une taxe religieuse est prélevée sur ce type de viandes – bien que la dîme ait été abolie pendant la révolution française !), Et parce que je ne souhaite pas exposer mes proches à des

risques sanitaires (c'est en particulier le cas avec la viande hachée).

Dans l'attente de votre réponse je vous prie d'agréer Madame, Monsieur, l'expression de mes respectueuses salutations.

PS : en complément, veuillez trouver ci-joint le reportage d'Envoyé spécial sur la viande halal : <http://www.youtube.com/watch?v=qFq2eVlgAvw>

Finalement, c'est l'abattoir ELIVIA SERVICES (49220 LE LION D'ANGERS) qui lui répondra, donc qui doit être à l'origine de la viande en question :

Cher Monsieur,

Nous avons bien reçu votre mail de demande d'information suite à votre achat d'un steak haché Bio TENDRE et PLUS. Soucieux de la satisfaction de nos clients et de vous-même en particulier, nous nous empressons d'y apporter une réponse circonstanciée.

Avant toute chose, nous avons, grâce à votre demande, immédiatement prévenu le site de fabrication qu'une partie de son code d'identification n'apparaissait pas correctement à l'étiquetage. Ils ont ainsi pu vérifier l'absence de décalage qui était probablement survenu au cours de la production. Le code demande est FR 49.323.032 CE. Néanmoins ce dernier ne vous apportera pas d'information quant au mode d'abattage des animaux car il s'agit d'un site de fabrication de steaks hachés et non d'un abattoir.

Notre activité d'abattage d'animaux de boucherie est strictement réglementée au niveau national et européen depuis de nombreuses années. Ce cadre réglementaire engage les abatteurs en termes d'hygiène, d'étiquetage, de traçabilité, de contrôles et de bien traitance des animaux.

L'abattage rituel ne fait pas exception à ces exigences et une réglementation spécifique s'y ajoute. La dernière évolution de cette réglementation étant l'entrée en vigueur de l'arrêté du 28 décembre 2011. ELIVIA a appliqué les dispositions de ce texte avant même sa date d'application. A savoir qu'un animal ne peut être abattu de manière rituelle que si une commande commerciale peut y être associée. Dans votre cas, un produit Bio est déjà une demande commerciale spécifique et de ce fait les animaux Bio ne sont pas abattus de manière rituelle dans nos abattoirs.

Concernant les risques sanitaires que vous évoquiez, aucune étude ne permet de démontrer, qu'à bonne pratiques égales, le mode d'abattage soit une source supplémentaire de danger. Croyez Monsieur que toutes nos équipes sont mobilisées, sensibilisées et contrôlées en permanence, notamment par les services vétérinaires officiels, pour vous garantir un haut niveau de sécurité sanitaire des produits que nous fabriquons.

Souhaitant que ces informations vous soient utiles, nous restons naturellement disponibles pour répondre aux questions que vous vous posez. Veuillez agréer, monsieur, l'expression de nos sincères salutations.

Olivier AVISSE

Service consommateurs

Donc en gros cet abattoir nous dit que « les animaux Bio ne sont pas abattus de manière rituelle dans nos abattoirs », mais ne dit rien des autres animaux non bio... Quant au « risque sanitaire » lié à l'abattage rituel, nous n'allons pas répéter ici les nombreux témoignages de médecins et de vétérinaires qui l'ont mis en évidence.

Quant à Marc, il a interpellé les magasins Carrefour car il a repéré un numéro d'abattoir « rituel » sur une barquette :

Mél à Carrefour le 5 juin 2012

Bonjour,

J'ai constaté que la viande bovine vendue dans votre magasin de Châlons en Champagne (Croix-Dampierre) provient d'un abattoir « communautaire » (7115728 BIGARD SA SITE DE CUISEAUXZ. A. DE LACHARBONNIERE 71480 CUISEAUX -BOVIN), paie donc une taxe à la religion musulmane et provient d'animaux abattus sans pitié et sans hygiène, et tout cela à l'insu des clients.

Cette pratique n'est pas acceptable et me conduit à cesser mes achats de viande chez vous, et à le faire savoir. Quand Carrefour adoptera les bonnes pratiques commerciales d'honnêteté vis-à-vis de sa clientèle, je suis prêt à réviser ma position.

Meilleures salutations.

Le service consommateur de Carrefour France a immédiatement répondu :

Massy, le 7 juin 2012

Monsieur et cher client,

Nous avons pris connaissance de vos remarques.

L'écoute de nos clients est essentielle pour améliorer la qualité des produits et du service que nous vous proposons. C'est pourquoi, nous vous remercions de nous avoir contactés pour nous faire part de vos attentes.

Le respect de la réglementation ainsi que la satisfaction de nos clients sont des engagements permanents de notre enseigne.

Nous vous confirmons que les cahiers des charges Engagement Qualité Carrefour et les fréquents contrôles garantissent pour tous les animaux un abattage qui respecte les normes maximales de protection animale et de sécurité alimentaire :

- étourdissement des animaux obligatoire,
- sites d'abattage/découpe tous sélectionnés et audités,
- collaboration avec la Protection Mondiale des Animaux de Ferme (association reconnue d'utilité publique).

Pour répondre à vos interrogations relatives aux abattoirs, certains abattoirs abattent une partie de leurs animaux rituellement, et une autre partie avec étourdissement préalable. Nous vous confirmons que toute la viande « Engagement Qualité Carrefour » provient bien d'animaux étourdis avant abattage, et cela même si la viande provient d'abattoirs pouvant également pratiquer par ailleurs, pour certains animaux, l'abattage rituel.

Vous remerciant de votre confiance et restant à votre écoute, nous vous prions d'agréer, Monsieur et cher client, l'expression de nos salutations distinguées.

Service Consommateurs Carrefour France

Réponse très « commerciale mais pas très convaincante sur le fond quand on sait la pratique du « tout halal » de certains abattoirs, et comme dit Marc : *« Je ne sais si toute la viande vendue dans leurs magasins est étiquetée « Engagement qualité Carrefour » ou seulement une partie. »*

Nous avons également reçu un communiqué de presse de Maison Commune, un mouvement localiste et protectionniste :

Lundi 25 juin 2012

**Alors que les intoxications et les hospitalisations dues à E.coli se multiplient ...**

**Sécurité sanitaire ou abattage rituel, il faut choisir !**

Trois enfants sont hospitalisés depuis plusieurs jours à Bordeaux après avoir consommé des steaks hachés contaminés par une souche de bactérie E.coli Une fillette, dialysée depuis, se trouve dans un état «sévère».

Ce type grave d'intoxication par ingestion de viande contaminée tend à se multiplier depuis quelques mois, sous la plus grande inertie des autorités. La principale source de contamination au colibacille est pourtant tout à fait connue : c'est la généralisation de l'abattage rituel des animaux (rites halal et casher). Cette mise à mort des animaux par égorgement et sans étourdissement préalable, entraîne fréquemment la régurgitation de l'œsophage après égorgement, contaminant ainsi les pièces à viande alentours. Outre les souffrances infligées aux animaux, ces pratiques sont donc tout à fait discutables sur le plan sanitaire.

Les Autorités vétérinaires sont pourtant parfaitement informées du niveau élevé du risque sanitaire causé par la propagation de E.coli, comme l'indique le communiqué suivant :

« Les infections causées par les EHEC (Escherichia Coli entéro-hémorragiques) constituent un problème majeur en santé publique en raison de l'extrême sévérité des manifestations cliniques qu'ils peuvent générer, en particulier les colites hémorragiques mais surtout le syndrome hémolytique et urémique (SHU), particulièrement chez les jeunes enfants et chez les personnes âgées. Le SHU est la principale cause d'insuffisance rénale aiguë chez l'enfant de moins de 3 ans. La létalité (mort) varie de 3 à 5 % et plus d'un tiers des malades conservent des séquelles rénales à long terme. » Rapport ANSES – Saisine n°2010-SA-0031-janvier 2011

Elles le sont aussi, et depuis des années, sur l'origine principale de sa propagation, par les alertes régulières de nombreux collectifs et associations. Mais rien ne semble y faire. Au contraire, ce type d'abattage ne cesse de se développer alors que Le Conseil général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux précisait déjà en 2011 que 51% des abattages pratiqués en France étaient des abattages rituels, voire 100% en Ile de France et dans

certaines autres départements (Préfecture de Paris et liste des abattoirs conventionnels de l'OABA).

Combien d'hospitalisations et de graves séquelles, voire de décès chez nos concitoyens les plus fragiles faudra-t-il encore pour convaincre nos responsables politiques et les autorités sanitaires de réagir ?

Maison Commune, dans un esprit de responsabilité, demande donc :

– la publication et la diffusion officielles de la liste des abattoirs pratiquant l'abattage rituel et surtout, l'étiquetage obligatoire immédiat du mode d'abattage sur les viandes (et les sous-produits recyclés) et l'information au public dans les restaurants.

– Dans un second temps, s'il s'avérait malheureusement que ces mesures étaient insuffisantes pour enrayer les contaminations, les pouvoirs publics doivent pouvoir interdire la pratique de l'abattage rituel, pour cause de risque sanitaire majeur.

Les autorités sanitaires doivent pouvoir protéger les populations sans considération politique, religieuse ou partisane.

Nathalie Dulac  
Pivot de Maison Commune en Ardèche  
07.dulac@maisoncommune.eu

Le « localisme » est effectivement un bon moyen pour lutter contre le « tout halal » donc contre la bactérie e-coli, et en plus c'est écologique !

**Roger Heurtebise**