



Digne-les-Bains, le 8 septembre 2016

## Célébration de la fête religieuse musulmane de l'Aïd al Adha

La célébration de la fête religieuse musulmane de l'Aïd al Adha aura lieu à partir du lundi 12 septembre 2016 et durera 3 jours.

Le préfet des Alpes-de-Haute-Provence tient à rappeler la réglementation relative à l'abattage rituel :

- S'agissant de la protection des animaux et de la santé publique, la réglementation impose que l'abattage rituel s'effectue dans un abattoir agréé.
- En raison des risques de transmission de maladies contagieuses des animaux, un arrêté préfectoral limite les mouvements d'animaux présentant des risques sanitaires et interdit la détention et le transport d'ovins par les particuliers.

Des poursuites judiciaires seront exercées à l'encontre des personnes en infraction qui encourent des sanctions prévues par les lois et règlements en vigueur. Les services de l'Etat procéderont à des contrôles réguliers. Les infractions seront sanctionnées, les animaux saisis et le signalement de tout abattage clandestin sera transmis au Procureur de la République.

Dans le département des Alpes-de-Haute-Provence, l'abattoir de Sisteron est autorisé à pratiquer l'abattage rituel.

Pour obtenir une carcasse de mouton, les fidèles peuvent s'adresser à leur boucher, ou commander à l'avance leur agneau à un négociant en viandes de l'abattoir de Sisteron (tel : 04 92 61 33 50).

La vente directe d'agneaux aux consommateurs est également autorisée, à la condition que l'éleveur assure le transport à destination de l'abattoir agréé, en respectant les mesures définies dans l'arrêté préfectoral du 8 septembre 2016.

Ainsi, la détention et le transport d'un ovin par les particuliers étant interdits, ces derniers ayant acheté des moutons à un éleveur ne peuvent les transporter eux-mêmes à l'abattoir, mais doivent les faire livrer par l'éleveur.

L'abattoir de Sisteron pourra accueillir les particuliers sur rendez-vous (04 92 61 35 33).

Le fait de consommer un agneau abattu dans un abattoir agréé est une garantie de qualité sanitaire et de traçabilité de la viande.