

Saint-Céré

# Feu vert pour les abattages rituels

l'essentiel

L'abattoir de Saint-Céré vient d'obtenir par arrêté préfectoral une dérogation à l'étourdissement des animaux, dans le cadre des abattages rituels hallal. La demande de dérogation déposée par l'abattoir ovin de Gramat est en cours d'instruction en préfecture.

Depuis le 2 juillet dernier, l'abattoir de Saint-Céré est autorisé par arrêté préfectoral, à déroger à l'obligation d'étourdissement lors des abattages rituels des bovins, ovins et caprins.

On se souvient de la polémique ayant entouré cette question d'abattages rituels (halal ou casher), lors de la campagne des présidentielles. Aussi, le gouvernement d'alors a-t-il modifié en décembre dernier l'article R214-70 du code rural et de la pêche afin de subordonner cette dérogation obligatoire à l'étourdissement, à une autorisation préalable. Autorisation délivrée aux abattoirs en fonction de critères (conformité aux normes, personnel formé...).

L'autorisation de dérogation pour l'abattoir de Gramat est en cours d'instruction en préfecture (lire article ci-dessous) ; celle pour Saint-Céré ayant donc été accordée début juillet.

## Travaux d'agrandissement envisagés

Pour la direction, cette labellisation est un gros plus pour l'établissement qui avait anticipé et s'était déjà doté d'un box d'abattage rotatif et avait au préalable embauché au sein du pool d'employés bouchers, deux sacrificateurs agréés par la mosquée de Paris. Cette montée en puissance de l'abattoir va nécessiter l'agrandissement du hall d'abattage, des locaux de conservation des animaux ainsi que la transformation de la « bouverie ». Les travaux seront achevés en 2013.



Le Box d'abattage rotatif permettant l'abattage selon le rite musulman. /DDM.

Parallèlement, pour monter dans la qualité, l'objectif de passer l'abattoir en classe 2 faisait partie intégrante du projet. Ce label lui a été attribué en Juin 2011. Pour ce faire, une qualicienne a intégré l'équipe. Sur le plan de la traçabilité, les normes sont draconiennes. En permanence, les techniciens vétérinaires des services vétérinaires, en la présence de madame Rames et ses trois assistants, contrôlent toutes les opérations et les divers documents obligatoires. Guy Clarety, président depuis vingt ans, cette bonne santé provient d'une part de la rigueur de gestion impulsée par un conseil d'administration performant et d'autre part, de la qualité des personnels, reconnue par les professionnels de Rungis. La qualité des animaux présentés, plus particulièrement de la filière veaux sous la mère arrose Rungis à 80 %. Ainsi, les animaux du bassin du Pays de Saint-Céré, voient leur viande approvisionner les meilleurs étals des boucheries parisiennes.

J.-M. T. et B.-H. S.-P.

## L'ABATTOIR EN HAUSSE D'ACTIVITÉ

Après les fermetures de Figeac et Gourdon, l'abattoir de Saint-Céré est le dernier abattoir du Lot, multi-espèces, bovins, veaux, ovins, porcs. Fort de 26 salariés, géré par la communauté de communes du Pays de Saint-Céré et dirigé par M. Kateaere, il a été entièrement restructuré et remis aux normes en 1998. Selon Jean-Louis Noir, chef de chaîne, l'abattoir a traité 20 000 animaux soit 4 200 tonnes de viandes (veaux 2 257 t, gros bovins 1 332 t, ovins 422 t), c'est-à-dire 1 500 de plus que l'année précédente. Les arrivages proviennent du Lot, de la Corrèze du Cantal. En novembre 2011, devant la forte demande de viande halal apparue ces dernières années, l'établissement a entrepris une démarche permettant de traiter de façon réglementaire les 420 t de viande conditionnées annuellement. Cette année 400 bêtes ont été abattues rituellement le jour de l'Aïd.

## LA PRÉFECTURE INSTRUIT LA DEMANDE DE L'ABATTOIR DE GRAMAT

Après Saint-Céré, l'abattoir de Gramat SAS Destrel Arcadie, spécialisé dans l'abattage ovin, (agréé CEE et Iso 9002) dirigé par Philippe et Hervé Destrel, est sur le point d'obtenir à son tour l'autorisation de dérogation à l'obligation d'étourdissement des animaux lors des abattages rituels.

Sa demande d'autorisation est en cours d'instruction en préfecture. Mais Serge Fargeot, directeur régional du groupe Arcadie, n'a aucun doute sur son octroi: «Nous faisons déjà des abattages rituels, mais la modification de la réglementation nous oblige à demander cette

dérogation. On ne peut pas vraiment dire si cela va nous apporter davantage. En revanche, si nous ne l'obtenions pas, nous serions vraiment pénalisés, car la viande halal ou casher représente déjà 20% de notre chiffres d'affaires dans la France entière».

### «20% de notre CA»

L'abattoir de Gramat va également engager d'importants travaux près de 3 m€) pour anticiper l'évolution des normes européennes, améliorer les conditions de travail et agrandir la salle de découpe.

B.-H. S.-P.



L'abattoir de Gramat est spécialisé dans l'abattage ovin. /DDM archives.