

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Grenoble, le 28/07/2020

Organisation de l'Aïd al-Adha en Isère dans un contexte de Covid-19

La fête de l'Aïd al-Adha (fête du sacrifice), aussi appelée Aïd el-Kébir (la grande fête), aura lieu le 31 juillet. Cette fête peut se poursuivre pendant trois jours.

Le contexte de lutte contre la Covid-19 nécessite un renforcement des mesures d'hygiène. Par conséquent, pour la santé et la sécurité de tous, le Préfet de l'Isère vous demande de respecter les règles suivantes :

- -Réservez votre animal à l'avance ;
- -Respectez l'horaire qui vous sera communiqué pour venir récupérer votre viande ;
- -Ne venez pas à l'abattoir en famille, limitez votre déplacement à une ou deux personnes maximum ;
- -Limitez au strict nécessaire votre temps de présence dans l'abattoir ;
- -Portez un masque et lavez vous régulièrement les mains avec du gel hydroalcoolique ;
- -Respectez la distanciation sociale (1 mètre minimum entre les personnes);
- -Restez chez vous si vous avez de la fièvre, de la toux ou tout autre signe évocateur de la COVID-19 et prenez contact avec votre médecin ;

Les jeux d'enfants, buvettes et snacks ne seront pas autorisés cette année sur les sites d'abattage.

Réservation d'un animal et sites d'abattage rituel

Pour le département de l'Isère, 4 sites seront ouverts :

- l'abattoir de Grenoble-Fontanil Cornillon, qui est régulièrement agréé pour procéder à l'abattage des animaux,
- trois établissements temporaires répondant aux normes applicables aux abattoirs :
 - M. MARTIN Eric, à Roissard;
 - M. JOURDAN Jérôme, à Savas-Mépin ;
 - M. MABILLON, à la Chapelle-de-Surieu.

Contact presse
Bureau du Cabinet et de
la Communication Interministérielle

Tél: 04 76 60 48 05 Mél: pref-communication@isere.gouv.fr Twitter: @Prefet38



Les abattages se feront sous la surveillance constante des agents des services vétérinaires de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP), assurant une inspection sanitaire de chaque animal et le respect des règles de contention animale par les sacrificateurs agréés par les organismes religieux.

Il appartient aux personnes souhaitant faire abattre un animal à l'occasion de la fête de réserver auprès de l'un des établissements précités. Un approvisionnement en viande de mouton est également possible auprès des boucheries spécialisées et de certaines grandes surfaces.

Précautions relatives aux fortes chaleurs

Il est rappelé aux consommateurs ayant acheté de la viande dans les abattoirs ou les points de vente, que celle-ci doit être amenée rapidement au lieu de cuisson, si possible en la maintenant réfrigérée (un transport en glacière, à défaut, dans la voiture climatisée est conseillé plutôt que dans le coffre). La viande doit ensuite être rapidement retirée de son sac plastique pour éviter la condensation. Si elle a été exposée à de fortes chaleurs, il convient de la cuire rapidement afin de limiter les risques de multiplication bactérienne.

Transport et vente des animaux

Afin de lutter contre les abattages clandestins hors des abattoirs, il sera interdit jusqu'au 14 août aux particuliers d'acheter, de détenir et de transporter des ovins, des caprins ou des bovins. Ces mesures seront en vigueur dans toute la région Auvergne-Rhône Alpes. Ces interdictions ne s'appliquent pas aux professionnels des filières d'élevage (éleveurs, transporteurs, vétérinaires...).

Le transport d'animaux vivants, dans des conditions ne satisfaisant pas à leur bien-être, est une infraction punie d'une amende de 750 €.

Il est également rappelé que l'abattage d'un animal en dehors d'un abattoir est un délit (peine encourue de 6 mois d'emprisonnement et 15 0000 € d'amende) ainsi que la mise à disposition d'un lieu d'abattage non autorisé par l'Administration.

Pour toute information complémentaire vous pouvez joindre la DDPP de l'Isère (04 56 59 49 99 - ddpp@isere.gouv.fr) ainsi que les établissements d'abattage.

Contact presse
Bureau du Cabinet et de
la Communication Interministérielle

Tél: 04 76 60 48 05 Mél: pref-communication@isere.gouv.fr Twitter: @Prefet38