



## Communiqué de presse

Saint-Denis  
Le 8 avril 2016

### Mission des services de l'État au sein des abattoirs et responsabilité des exploitants

La France compte 263 abattoirs de boucherie (bovins, ovins, caprins, porcins, équins) pour une production annuelle totale de 3,45 millions de tonnes. Toutefois, cette production totale masque une grande disparité entre abattoirs, dont les tonnages vont de 10 à 220 000 tonnes. **A la Réunion, un seul établissement dispose de l'agrément européen nécessaire à cette activité. Cet abattoir multi-espèces situé à Saint-Pierre a une production annuelle de 13 000 tonnes.**

La sécurité sanitaire des denrées et le respect des dispositions relatives à la protection animale relèvent de la responsabilité de l'opérateur. La mission de l'État au sein des abattoirs est de préserver la santé publique et la protection animale. Deux volets sont contrôlés, la sécurité sanitaire des aliments et la protection des animaux. A cet effet, tous les abattoirs français font l'objet d'une inspection permanente.

**L'État, représenté par les agents de la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de La Réunion, est présent dans l'abattoir de Saint-Pierre et assure ce rôle régalien de contrôle officiel.**

Toute non-conformité constatée par ces agents habilités fait l'objet de suites administratives ou pénales adaptées, y compris en matière de protection animale. En 2014, en France, 104 avertissements, 60 mises en demeure et 2 suspensions d'agrément sanitaire ont été prononcées à l'encontre de ce type d'établissement. **A La Réunion, aucune non-conformité au titre de la protection animale n'a donné lieu à l'établissement d'un procès-verbal d'infraction.**

L'inspection en abattoir se déroule de la façon suivante :

L'inspection dite « ante mortem » est systématique et consiste à vérifier, avant abattage :

- l'état de santé des animaux : un animal malade ne doit pas être présenté à l'abattoir ;
- la conformité de leur identification ;
- leur propreté ;
- l'absence de signes de mauvais traitement et les bonnes conditions de transport ;
- la conformité du statut sanitaire des élevages de provenance.

L'inspection dite « post mortem » (sécurité sanitaire) consiste en la réalisation d'une inspection visuelle ainsi que des palpations et incisions de la carcasse et des abats selon une procédure réglementaire européenne, ce qui permet de détecter d'éventuelles lésions ou anomalies. Chaque carcasse abattue est inspectée. Ainsi, les viandes impropres sont écartées de la consommation humaine : tout ou partie de la carcasse qui pourrait présenter un risque pour la santé publique est écartée de la consommation par la réalisation d'une saisie vétérinaire. Les carcasses présentant des anomalies mineures sont identifiées et font alors l'objet de mesures particulières (analyses complémentaires, retraits partiels...). Le détenteur de l'animal est notifié de la saisie au travers d'un certificat remis par les services d'inspection.

#### Contact presse

Préfecture de La Réunion - Service régional de la communication interministérielle  
Téléphone : 0262 40 74 18 / 74 19 - Courriel : [communication@reunion.pref.gouv.fr](mailto:communication@reunion.pref.gouv.fr)  
Internet : [www.reunion.gouv.fr](http://www.reunion.gouv.fr) - Twitter : @Prefet974

