

AÏD AL-ADHA

RECOMMANDATIONS

POUR LES

CONSOUMMATEURS

JUIN 2018

OBJECTIF

L'Aïd al-Adha est une fête célébrée chaque année dans le monde entier. Pour les familles et les amis, c'est le moment de se réunir dans un esprit de partage, de solidarité et de convivialité.

À l'occasion de cette fête, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation veut s'assurer que la viande qui est préparée, distribuée et consommée satisfait aux règles de salubrité et que l'abattage s'effectue dans le respect du bien-être des animaux.

CHOISIR LES SERVICES D'UN EXPLOITANT D'ABATTOIR

Au Québec, plusieurs lois et règlements encadrent l'abattage des animaux et la préparation des aliments. Pour s'y conformer, le consommateur a avantage à recourir aux services d'un exploitant d'abattoir. D'une part, celui-ci effectue son travail en veillant à la salubrité des aliments et au bien-être animal. D'autre part, les services d'inspection des gouvernements du Québec et du Canada vérifient le respect des règles. C'est pourquoi le Ministère encourage les consommateurs à utiliser les services d'un abattoir à l'occasion de l'Aïd al-Adha.

AVANT LA FÊTE

Les abattoirs sont des entreprises indépendantes qui offrent généralement des services d'abattage durant toute l'année. Les animaux sont le plus souvent achetés par l'abattoir. Selon les abattoirs, il est possible d'effectuer la réservation des animaux individuellement ou pour un groupe de personnes par l'entremise d'un organisateur (ex. : exploitant d'une boucherie locale).

Plusieurs exploitants des abattoirs sont en mesure de réaliser l'abattage rituel. Dans ce cas, l'opération d'abattage est effectuée par une personne de confession musulmane qui possède un savoir-faire en la matière et qui est à même d'observer la réglementation.

Vous trouverez ci-dessous les listes de tous les abattoirs en activité au Québec. Ainsi, vous pourrez communiquer avec l'exploitant de l'abattoir pour vérifier s'il offre ses services pour l'Aïd al-Adha.

- Liste des abattoirs titulaires d'un permis du gouvernement provincial : <https://web.mapaq.gouv.qc.ca/bak/ListeEtablissements/index.cfm?>
- Liste des abattoirs agréés par le gouvernement fédéral : <http://www.inspection.gc.ca/active/scripts/meavia/reglist/reglist.asp?lang=f>



IMPORTANT : le Ministère recommande de communiquer avec l'exploitant de l'abattoir plusieurs semaines à l'avance afin de s'assurer d'obtenir ses services pour l'Aïd al-Adha.

À L'ABATTOIR

1. À VOTRE ARRIVÉE

Respectez les règles établies par l'exploitant de l'abattoir. Par exemple :

- Présentez-vous au membre du personnel désigné pour l'informer de votre arrivée.
- Pour des raisons de sécurité ou par respect pour la vie privée, il peut être interdit de prendre des photos ou d'enregistrer des vidéos sur place. Renseignez-vous à ce sujet.
- Circulez dans les aires destinées aux visiteurs seulement.

Les délais d'attente peuvent se prolonger. N'hésitez pas à vous munir de tout ce dont vous pourriez avoir besoin (ex. : eau, nourriture, chaise portative).

2. PENDANT L'ABATTAGE

Respectez les règles d'hygiène et de sécurité établies par l'exploitant. Par exemple :

- Les personnes qui sont en contact avec les produits de viande ou avec le matériel doivent porter une résille, un couvre-barbe, des couvre-bottes et un sarrau propre. L'exploitant de l'abattoir fournit normalement ces tenues vestimentaires.
- Les clients ne peuvent avoir accès aux récipients contenant les produits d'abattage non comestibles.

Certaines parties des animaux sont considérées comme non comestibles, car elles sont susceptibles, entre autres choses, de transmettre des maladies. Par exemple, la cervelle du bovin peut contenir des particules infectieuses de l'encéphalopathie spongiforme bovine (maladie de la vache folle). Ces parties sont retirées pour destruction et ne sont donc pas remises aux clients.

3. RETOUR À LA MAISON

À la réception de la viande, suivez les instructions de l'exploitant de l'abattoir. Afin de veiller à votre santé comme à celle de votre famille ou de vos amis qui consommeront la viande, le Ministère vous incite à observer les recommandations suivantes :

- Vérifiez que la viande est bien emballée.
- Placez la viande dès que possible dans un récipient étanche (ex. : glacière) contenant de la glace pour le transport jusqu'à la maison.
- Réduisez au minimum le temps de transport.
- Réfrigérez la viande dès votre arrivée à la maison jusqu'au moment de la cuisson.
- Nettoyez toutes les surfaces (ex. : glacière) qui seraient entrées en contact avec de la viande crue.
- Cuisinez la viande à une température interne d'au moins 71 °C en vérifiant à l'aide d'un thermomètre ou en observant les caractéristiques visuelles suivantes :
 - viande rosée;
 - texture de viande cuite;
 - jus clair;
 - absence de sang.

En choisissant les services d'un abattoir, vous faites le bon choix pour protéger la santé de votre famille et celle de vos amis !

ABATTRE SOI-MÊME UN ANIMAL

Le Ministère recommande aux consommateurs qui participent à la fête de l'Aïd al-Adha d'utiliser les services d'un abattoir. Toutefois, il est possible pour une personne d'abattre elle-même un animal pour sa consommation personnelle. Dans ce cas, elle doit respecter les nombreuses réglementations fédérales, provinciales et municipales en vigueur, notamment le Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux ainsi que les exigences en matière de bien-être animal et d'élimination des déchets. Il est important de s'y conformer pour quiconque décide d'abattre un animal.

LISTE NON EXHAUSTIVE DES LOIS ET RÈGLEMENTS EN LA MATIÈRE

LOIS ET RÈGLEMENTS DU CANADA

1. Code criminel (LRC [1985], chapitre C-46).
2. Loi sur l'inspection des viandes (LRC [1985], chapitre 25 [1er suppl.]) et Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288).
3. Loi sur la santé des animaux (LC 1990, chapitre 21) et Règlement sur la santé des animaux (CRC, chapitre 296), partie XII (« Transport des animaux »).

LOIS ET RÈGLEMENTS DU QUÉBEC

1. Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29) et Règlement sur les aliments (RLRQ, chapitre P-29, r. 1).
2. Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité (RLRQ, chapitre R-19.1).
3. Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal (RLRQ, chapitre B-3.1).
4. Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42) et Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux (RLRQ, chapitre P-42, r. 7).
5. Loi sur la qualité de l'environnement (RLRQ, chapitre Q-2) et règlements s'y rapportant.
6. Code civil du Québec (entre autres choses, il y est précisé que les animaux sont des êtres doués de sensibilité ayant des impératifs biologiques).

RÉGLEMENTATIONS MUNICIPALES

Chaque municipalité peut avoir son propre règlement, ayant trait notamment à la garde d'animaux ou à la gestion des déchets domestiques. Nous vous invitons à communiquer avec votre municipalité pour obtenir plus d'information à ce sujet.

© Crédits : Éric Labonté, MAPAQ

