

Passy, le 18 septembre 2015

L'abattoir intercommunal du Pays du Mont Blanc labélisé pour la Fête de l'Aïd el Kebir

Depuis sa réouverture fin 2012, l'abattoir intercommunal du Pays du Mont Blanc est agréé par la Préfecture de Haute-Savoie pour l'abattage rituel des ovins. L'abattage rituel est une technique liée à des prescriptions religieuses strictes et parfaitement établies et qui se déroule dans le respect de la législation. Seuls sont agréés les établissements ayant un dispositif de contention des animaux adapté à cette pratique. L'abattage des ovins, bovins ou caprins en dehors des abattoirs est strictement interdit.

« Lors des travaux de modernisation de l'abattoir, l'intercommunalité a souhaité étendre les possibilités de notre établissement et répondre à une demande. En effet, jusqu'en 2012, seuls les abattoirs de St Martin de Bellevue et de Bonneville disposaient d'un agrément, obligeant nos habitants à faire au moins 40 km pour s'y rendre. Désormais, la collectivité répond à cette demande à l'abattoir intercommunal, situé à Megève »,

commente Laurence TRAPPIER, Vice-présidente en charge de l'agriculture, à la Communauté de Communes Pays du Mont Blanc.

L'abattoir intercommunal du Pays du Mont Blanc est réquisitionné par la Préfecture pour les abattages de la fête de l'Aïd el Kebir (fête du sacrifice), le 23 et 24 septembre.

L'abattage se fait par un sacrificateur agréé par la grande mosquée de Lyon. Les services vétérinaires sont présents avec une équipe renforcée de 3 personnes. Le personnel de l'abattoir est aussi doublé à cette occasion. L'activité de découpe se poursuit normalement pendant l'Aïd car les animaux partent en carcasse, ne modifiant pas le fonctionnement de l'atelier. Suite au surcroît d'activité, les services de la commune de Megève sont mis à contribution pour garantir la sécurité et la bonne circulation aux abords de l'abattoir.

En 2014, l'Abattoir du Pays du Mont Blanc a été particulièrement sollicité pour la fête de l'Aïd el Kebir. Pour 2015, la fréquentation devrait être supérieure : les réservations du 23

Une nouvelle reconnaissance pour l'établissement

Depuis début septembre, l'abattoir intercommunal du Pays du Mont Blanc est titulaire d'un **agrément d'abattage bio**.

Principal but, aider les petits producteurs bio du territoire à faire abattre leurs animaux pour pouvoir vendre des produits transformés avec le label bio : une garantie de produits à forte valeur ajoutée.

septembre sont déjà complètes (300 réservations enregistrées contre 200 en 2014). Des places sont disponibles pour le 24 septembre. La réservation se fait obligatoirement avec le versement d'un acompte.

Informations sur les tarifs pour l'abattage rituel à l'abattoir du Pays du Mont Blanc :

Forfait de 40 € pour un agneau

Forfait de 50 € pour une brebis ou un bélier

Renseignements et réservations auprès de l'Abattoir du pays du Mont Blanc :

04 88 72 88 65

Pour mémoire, l'abattoir intercommunal est géré par la SAS Abattoir Monts et Vallées. Elle a en charge d'exploiter les ateliers d'abattage et de découpe, dans le cadre d'une délégation de service public de la Communauté de Communes Pays du mont Blanc.

Des informations sur l'établissement : www.ccpmb.fr rubrique « les équipements »

Informations complémentaires

Contacts presse :

Elisabeth AMBLARD, 06 47 66 34 80, e.amblard@ccpmb.fr

Contact technique :

Julie CHABOUD, 04 50 93 72 83, a.pissard@ccpmb.fr