

L'ABATTAGE FAMILIAL=TRADITION / L'ABATTAGE CLANDESTIN=DANGER

1. BOVINS (Bœufs, Vaches, veaux...) et CHEVAUX :



- ✓ L'abattage de ces animaux doit **obligatoirement** être réalisé à l'abattoir.
- ✓ Acheter une viande issue d'un abattage clandestin met votre santé et celle de votre famille en danger :
 - l'animal abattu sans contrôle vétérinaire peut être porteur de maladies ou de parasites transmissibles à son consommateur.
 - Son abattage et sa découpe sans respect des règles d'hygiène, souille et contamine la viande par des germes dangereux pour votre santé.

ATTENTION :

Une viande fraîche de qualité est issue d'un établissement agréé par l'Administration, ayant respectée les temps de maturation, les températures de conservation et les règles d'hygiène requises.

2. AUTRES (Moutons, Cabris, Porcs, Volailles et Lapins):

- ✓ L'abattage de ces animaux doit **préférentiellement** être réalisé à l'abattoir



- ✓ Toutefois les moutons, les cabris, les porcs et les volailles que l'on a **élevé soit-même** peuvent être tués en dehors d'un abattoir à condition que la viande ne soit **pas vendue** et qu'elle soit **destinée uniquement à la famille**.

- ✓ Il convient dans tous les cas de respecter les règles de mise à mort (avec un étourdissement préalable à la saignée) afin d'éviter toute souffrance inutile lors de l'abattage.

ATTENTION :

Cette pratique autorisée ne vous apporte aucune garantie sur la qualité sanitaire des viandes que vous consommerez.

Pour vous aider, n'hésitez pas à faire appel au **Service de l'Alimentation de la D.A.A.F.**

(Parc de Tivoli- FORT DE FRANCE)

o Tél : 0596.64.89.64

o fax : 0596.64.23.74