



PRÉFET DE LA RÉGION GUADELOUPE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Basse-Terre, le 10 octobre 2024

AGRICULTURE

Opération de lutte contre l'abattage illégal de bovins

Une opération de lutte contre l'abattage illégal de bovins a eu lieu le 05 octobre à 08h00 sur la commune des Abymes. Elle a regroupé deux agents de la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) et un équipage de 3 fonctionnaires de la police nationale.

La DAAF, ayant été informée de l'abattage d'un bovin en dehors de l'abattoir, a effectué un repérage le 04 octobre et a découvert une vache non identifiée attachée à côté d'un petit baraquement. Le 05 au matin, deux agents de la DAAF sont retournés sur les lieux et ont constaté l'absence de l'animal. Ils ont alors sollicité un appui des forces de l'ordre et se sont rendus sur place. Ils ont découvert une carcasse de bovin coupée en 4 dont les quartiers étaient suspendus à une potence. La tête et les viscères gisaient au sol.

Contactée par téléphone, la propriétaire de l'animal est arrivée sur place et a reconnu les faits. La carcasse du bovin, d'environ 200 kg, a été saisie et dénaturée. La propriétaire de l'animal a procédé à ses frais à l'enlèvement des viandes saisies par un transporteur de sous-produits animaux autorisé.

Un procès verbal sera adressé à la contrevenante qui encourt 6 mois d'emprisonnement et 15 000 euros d'amende délictuelle en application de l'article L. 237-2 du code rural et de la pêche maritime.

L'abattage illégal est une atteinte au bien-être animal, fait encourir des risques au regard de la santé animale et porte atteinte aux règles relatives à la protection des animaux. Cette infraction va également à l'encontre de la réglementation sanitaire et pose un problème de traçabilité des denrées animales mises sur le marché et dans les assiettes des consommateurs de façon illicite et sans aucune garantie d'hygiène.

En achetant de la viande issue de l'abattage illégal, le consommateur s'expose à un produit potentiellement contaminé par la chlordécone mais également à des bactéries pathogènes (E. Coli, salmonelle, etc.), cette viande étant préparée dans des conditions d'hygiène non contrôlées, en dehors de tout abattoir agréé.

Nous recommandons aux consommateurs de s'approvisionner auprès de professionnels reconnus du commerce de viande qui se fournissent auprès d'abattoirs agréés. Seuls les animaux qui sont abattus dans ces abattoirs font l'objet de contrôles sanitaires par les services de l'État, garantissant la sécurité du consommateur.

Contacts presse :

Chargée de communication DAAF :

Salaura DIDON 0690 75 28 88 – salaura.didon@agriculture.gouv.fr