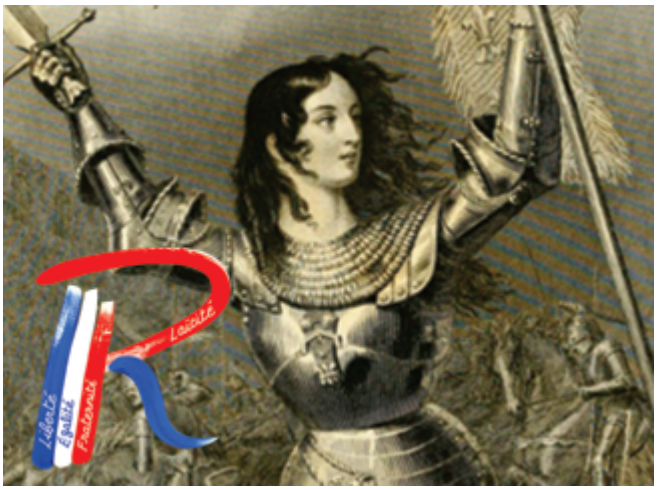
Escherichia coli dans les steacks hachés Dia ? Si on parlait abattage rituel…

écrit par Christine Tasin | 25 octobre 2013



A lire, un article du Figaro intitulé *Dia retire des steacks contaminés*.

On ne se lasse pas, on ne se lassera pas de dire que l'égorgement rituel nécessaire pour créer la viande halal fait courir un risque sanitaire grave par la propagation et multiplication de Escherichia coli.

Alain de Peretti, vétérinaire et responsable de Vigilance halal, ne cesse de l'expliquer clairement en pure perte. Dans cette video qui a largement circulé, a expliqué en long et en large pourquoi l'abattage rituel favorisait l'infection de la viande saine et pourquoi l'abattage rituel était incompatible avec notre mode de cuisson de la viande, à point ou saignante, au contraire des ragoûts méditerranéens dont la viande mijote pendant des heures.

Il y a des intoxications, il y a des morts, mais les pouvoirs publics se gardent bien d'interdire l'abattage rituel au nom de l'élémentaire principe de précaution. Des fois que cela stigmatise…

Alors on n’est pas au bout de nos peines et Dia, Carrefour, Casino et compagnie n’ont pas fini de rappeler leurs steacks.

Et il y a encore des inconscients pour faire manger des steacks hachés à la provenance non garantie à leurs enfants ?

Et il y a encore des inconscients, des complices du halal, qui achètent autre chose que tu porc et du poisson ?

Christine Tasin

Complément apporté par Alain DE Peretti

il faut préciser que l’abattoir d’origine de ces steaks est dans le Calvados et porte le numéro FR14.752.010.CE et il ne figure pas sur la liste blanche des abattoirs utilisant la méthode moderne de l’OABA qui est une référence en la matière. C’est donc bien un abattoir halal, CQFD !
http://alimentation.gouv.fr/retrait-rappel-de-steaks-haches
Tout cela aboutira à un énorme scandale d’Etat, où ils ne pourront pas dire qu’ils ne savaient pas, nous avons maintenant un dossier bien garni et des actions judiciaires en cours. Ils seront responsables ET coupables.