

Le halal a encore tué... à Saint-Quentin ! Combien de morts avant qu'on interdise cette saloperie ?

écrit par Christine Tasin | 21 juin 2025



L'activité de deux boucheries a été suspendue après l'intoxication alimentaire sévère de huit enfants à Saint-Quentin. Photo d'illustration. | ARCHIVES OUEST-FRANCE



L'activité de deux boucheries a été suspendue après l'intoxication alimentaire sévère de huit enfants à Saint-Quentin. Photo d'illustration. | ARCHIVES OUEST-FRANCE

C'est terrible ! C'est sinistre ! C'est une abomination ! J'accuse nos gouvernants qui nous emmerdent pour les choses les plus simples de la vie quotidienne, qui enculent des mouches à longueur de journée pour nous faire marcher, manger, rouler droit... mais n'ont pas les couilles d'interdire, en France, d'égorger rituellement nos bêtes, permettant que le contenu de leur estomac contamine le reste de la viande avec la bactérie *Escherichia coli* (*E. coli*), présente dans le microbiote intestinal de l'humain et des animaux.

Et tout ça parce qu'un taré, il y a 1400 ans, a décidé qu'un Dieu sanguinaire exigerait des sacrifices d'animaux vivants pour être content... Et ça dure depuis 1400 ans, et ils poursuivent, tranquillement, leur but, islamiser le monde entier, halaliser le monde entier. Pourtant, depuis toujours, le halal tue...

Ils le savent. Tous. J'ignore si les 2 boucheries fermées avec la petite morte et les 5 cas d'enfants malades sont halal, mais on peut supposer qu'on a 99

chances sur 100 pour que ce soit le cas.

C'est vraisemblable, mais des bouchers non halal peuvent vendre du halal parce que l'abattoir le leur refourgue à l'insu de leur plein gré, et d'ailleurs l'« on trouve à présent du halal non étiqueté comme tel dans les rayons de supermarché. La preuve ? Il est préconisé de bien « cuire à coeur » cette viande..

Seule la cuisson à haute température ou très longue peut tuer E.Coli. C'est pour ça que, dans les cantines, les steaks hachés sont passés quelques secondes à très haute température. Et comme il y a de plus en plus d'abattoirs halal, de moins en moins de non halal... qu'il faut parfois faire des dizaines de km (quand ce n'est pas des centaines) pour trouver des abattoirs non halal.. il peut y avoir la tentation de vendre du halal dans des boucheries non halal... Mon boucher fait tuer ses bêtes dans un abattoir mixte, halal et non halal, un jour on a essayé de lui refiler du halal sans le dire. Il fait très attention, il surveille, il a vu la trace du tampon halal sur la bête bien que les escrocs de l'abattoir aient essayé de frotter et laver à grande eau...

Nous nous halalisons complètement, sur ce terrain aussi. Et les bonnes gens de dire que nous, puisqu'on n'a pas d'interdit halal on pourrait peut bien manger la viande halal, *c'est plus simple pour tout le monde.* **Ben voyons ! Qui a envie de participer à un culte sanguinaire, à une « religion » violente qui tue, partout dans le monde, à coups de machette, de poignards, de Kalash, de viande mahométisée !**

En attendant, la situation est tellement grave que même les ARS communiquent... sans bien entendu dire le moindre mot mettant en cause le halal. Des fois que ça aide les Français à comprendre à quel point l'islam est délétère, jusque dans l'assiette.

L'activité de deux boucheries de Saint-Quentin a été suspendue préventivement dans l'attente du résultat des analyses des prélèvements effectués et de la poursuite des investigations auprès des familles des malades ainsi que des enquêtes de traçabilité.

La préfecture de l'Aisne annonce la fermeture administrative de deux boucheries de Saint-Quentin : huit enfants malades ont consommé de la viande de ces magasins avant leur intoxication alimentaire, une fillette est décédée. Des résultats d'analyses sont attendus pour le début de semaine.

Il s'agit de la boucherie "La Direction", boulevard Henri Martin : cinq enfants malades ont consommé des produits de ce commerce ; et de la boucherie "Family", boulevard Gambetta, un enfant a consommé des aliments de cette boutique. "Des prélèvements ont été effectués afin de rechercher la bactérie en cause. Une enquête relative à la traçabilité des viandes utilisées sur ces deux établissements est en outre engagée", écrit encore la préfecture de l'Aisne. Elle ajoute que les résultats sont attendus pour le début de la semaine du 23 juin.

En ce qui concerne la fermeture administrative de ces deux boucheries, elle "est motivée par le risque de persistance d'une contamination bactérienne des locaux, des équipements et matériels ou des produits pendant plusieurs semaines et par l'urgence à agir au regard de la gravité des symptômes observés dont un décès, détaille la préfecture de l'Aisne. La réouverture est conditionnée aux résultats des investigations et à l'évolution rassurante de la situation épidémiologique".

Par précaution il est demandé de ne plus consommer les aliments achetés dans ces deux établissements : les deux gérants rappellent des denrées vendues entre le 1er et le 8 juin : **"si vous avez acheté des merguez, saucisses et viandes d'agneau sur cette période dans ces deux établissements, il ne faut pas les consommer"**.

[Agence Régionale de Santé des Hauts-de-France](#)