Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **BPMED** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2019-380** **14/05/2019**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 7

Objet : Réglementation sanitaire applicable à la production de cuisses de grenouilles destinées à la consommation humaine.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDT(M) DD(CS)PP DTAM975

Résumé : La présente instruction a pour objet de préciser la réglementation sanitaire applicable à la production de cuisses de grenouilles destinées à la consommation humaine, notamment pour ce qui concerne les conditions sanitaires particulières applicables aux établissements de mise à mort des grenouilles et de préparation de cuisses de grenouilles. Elle présente également l'évolution apportée par la dernière modification de l'arrêté du 8 juin 2006 pour cette filière.

Textes de référence :Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (abrogé par le 2017-625 le 14 décembre 2019) ;

Règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;

Règlement (UE) N°142/2011 de la commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) no 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive ;

Règlement d'exécution (CE) n°931/2011 de la commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale ;

Règlement (CE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;

Directive 98/58/CE du Conseil du 20 juillet 1998 concernant la protection des animaux dans les élevages ;

Code rural et de la pêche maritime, notamment l'article L. 233-2 (Obligation d'agrément sanitaire) et les articles R. 233-1 à R. 233-5 (Conditions relatives à l'agrément sanitaire et à la déclaration de manipulation de denrées alimentaires) ;

Arrêté du 25 octobre 1982 relatif à l'élevage, à la garde et à la détention des animaux ;

Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale ;

Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

Arrêté du 11 août 2006 fixant la liste des espèces, races ou variétés d'animaux domestiques ;

Arrêté du 19 novembre 2007 fixant les listes des amphibiens et des reptiles protégés sur l'ensemble du territoire et les modalités de leur protection ;

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en

contenant ;

Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions de règlement (CE) n°853/2004 concernant l’hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ;

Instruction technique DGAL/SDASEI/2017-266 du 23-03-2017 Conditions d’importation des grenouilles, escargots et leurs produits ;

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 07/01/2019 relatif aux critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire ;

Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38 du 10/01/2019 relatif à la procédure d’agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004.

Table des matières

Introduction....2
I- Définitions....2
II- Présentation de la filière ranicole en France....3
II-A- Importation de grenouilles vivantes ou cuisses de grenouilles....3
II-B- Production de grenouilles vivantes sur le territoire français....4
II-B-1 Récolte de la grenouille rousse (en Bourgogne-Franche-Comté)....4
II-B-2 Activités d'élevage....5
II-C- Production de cuisses de grenouilles sur le territoire français....5
III- Réglementation sanitaire applicable à la production des cuisses de grenouilles....5
III-A- Réglementation sanitaire applicable au-delà de la production primaire....5
III-A-1 Obligation d'agrément....6
III-A-2 Commerces de détail fournissant à d'autres commerces de détail : possibilité de dérogation à l'obligation d'agrément....6
III-A-3 Commerces de détail qui exerce exclusivement des activités de remise directe....6
III-A-4 Mesures de flexibilité....7
III-B- Dispositions particulières d'hygiène sur le territoire français....7
III-C- Déclaration d'activité des établissements....7
III-C-1 Activités non soumises à l'obligation d'agrément sanitaire....7
III-C-2 Dérogation à l'obligation d'agrément....8
III-C-3 Agrément sanitaire....8
III-D- Système d'information de l'alimentation (RESYTAL)....9
III-D-1 Grilles d'inspection associées aux différents sous-axes....9
III-D-2 Rappel de la nomenclature RESYTAL....9
III-D-3 Périmètre d'approbation pour les établissements agréés....10
III-D-4 Périmètre d'approbation pour les établissements dérogataires à l'obligation d'agrément UE....10
Annexes… ….12
Annexe I : Définitions nécessaires à la bonne compréhension de la réglementation

Annexe II: Principales grenouilles autorisées et consommées en France.

Annexe III : Description succincte du cycle de vie des grenouilles rousses et de l'élevage des têtards et des grenouillettes par les ranaculteurs en Bourgogne-Franche-Comté.

Annexe IV : Le parcours d'élevage de la grenouille rieuse.

Annexe V : Les différents circuits de mise sur le marché des cuisses de grenouilles.

Annexe VI : Dispositions particulières d'hygiène applicables aux établissements de production de cuisses de grenouilles.

Annexe VII : Règles d'attribution des sous-axes, types d'activités et périmètres d'approbation sur le secteur de la remise directe et mise sur le marché des cuisses de grenouilles dans RESYTAL.

Introduction

La consommation des cuisses de grenouilles, qui concernait initialement un marché plutôt local, est devenue relativement courante dans les restaurants gastronomiques sur l'ensemble du territoire. La demande engendrée est majoritairement couverte par les importations de cuisses de grenouilles fraîches, réfrigérées ou congelées. Chaque année, ce sont environ 4 000 tonnes de cuisses de grenouilles[1] qui sont ainsi consommées.

Depuis une dizaine d'années, la filière ranicole s'organise pour redonner ses lettres de noblesse à la consommation de cuisses de grenouilles françaises, notamment avec la création de trois élevages de grenouilles hors-sol. Une alternative à ces élevages est de reconstituer les stocks naturels, comme en région Bourgogne-Franche-Comté, qui associe l'élevage des têtards en étang, le départ des grenouillettes dans la nature et le suivi du retour des adultes qui reviennent pondre sur leur lieu de naissance après deux ou trois ans.

La présente instruction s'applique aux établissements de production de cuisses de grenouilles destinées à la consommation humaine.

Aux fins de la présente instruction, les points principaux abordés sont la réglementation sanitaire applicable à la production des cuisses de grenouilles au-delà de la production primaire, les dispositions particulières d'hygiène et la déclaration d'activité des établissements .

I- Définitions

Il convient de préciser, pour la production de cuisses de grenouilles, les définitions suivantes :

Cuisses de grenouilles : « *La partie postérieure du corps sectionné transversalement en arrière des membres antérieurs, éviscérée et dépouillée, des espèces Rana (*famille des ranidés, en latin *Ranidae)* » (annexe I point 6.1 du règlement (CE) n°853/2004).

Établissement : « *Toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire » (*article 2 point 1.c du règlement (CE) n°852/2004).

Pour information : en Bourgogne-Franche-Comté, les ranaculteurs sont détenteurs d'un numéro SIRET, obtenu à partir de leur enregistrement aux centres de formalités des entreprises (CFE) des chambres d'agriculture, comme exploitants agricoles, en élevage spécialisé « Ranaculture ».

Le terme « établissement » est également utilisé dans l'article 6 de l'arrêté du 19 novembre 2007 : *« Les dérogations aux interdictions de colportage, de mise en vente, de vente ou d'achat, d'utilisation commerciale de spécimens de grenouilles rousses (Rana temporaria) peuvent être accordées pour une période de trois années à des* ***établissements*** *pratiquant la pêche ou la capture de grenouilles, situés dans un ensemble de prés et de bois propres à l'accomplissement de la partie aérienne du cycle biologique de l'espèce* […] » et les ranaculteurs sont enregistrés comme tels.

Mise à mort : *« tout procédé appliqué intentionnellement qui cause la mort d'un animal »* (article 2 point a du règlement (CE) n°1099/2009).

Produits non transformés : *« Les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés,*

1 Source ANSES obtenue dans le rapport d'enquête épidémiologique conduite à la suite de la découverte d'une souche de *brucella* chez des grenouilles d'élevage décembre 2017.

*hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés » (*article 2 point 1.n du règlement (CE) n°852/2004).

Les cuisses de grenouilles sont des produits non transformés. Elles sont listées dans l'annexe I du document d'orientation du règlement (CE) n°853/2004 « liste non exhaustive de produits non transformés d'origine animale ».

Raniculture : l'ensemble des opérations visant à faire reproduire et à élever les grenouilles au profit de l'activité humaine. Une personne qui pratique cette activité est un raniculteur (appelé aussi ranaculteur dans la région de Bourgogne-Franche-Comté).

Sur la notion d'abattage / mise à mort :

- Un abattoir est « *un établissement utilisé pour l'abattage et l'habillage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine* » (annexe I point 1.1.16 du règlement (CE) n°853/2004).

- La viande est *« la partie comestible des animaux visés aux points 1.2 à 1.8, y compris le sang »*, c'est-à-dire des ongulés domestiques, des volailles, des lagomorphes, du gibier sauvage et d'élevage (gros et petit) (annexe I points 1.1.1 à 1.1.8 du règlement (CE) n° 853/2004).

Au sens du règlement (CE) n°853/2004, l'abattage en abattoir en vue de la production de viande n'inclut donc pas l'abattage des grenouilles. Aussi, il convient bien de n'utiliser que le terme « **mise à mort** » dans le cas des grenouilles.

L'annexe I de la présente note, rappel un certain nombre de définitions nécessaires à la bonne compréhension de la réglementation.

II- Présentation de la filière ranicole en France

Une tradition culinaire de ramassage et de consommation de cuisses de grenouilles perdure dans les marais breton[2] et poitevin, dans la Dombes, en Bresse et en Bourgogne-Franche-Comté (régions riches en marais et étangs).

Cependant, les grenouilles comestibles françaises sont des espèces protégées, dont la vente et la capture sont réglementées par l'arrêté ministériel du 19 novembre 2007.

Ainsi, les grenouilles consommées en France proviennent principalement d'importation.

L'annexe II de la présente note présente les principales espèces de grenouilles autorisées et consommées en France.

II-A- Importation de grenouilles vivantes ou cuisses de grenouilles

Les grenouilles arrivent sur le territoire français :

- soit vivantes pour être préparées en France. Ces grenouilles vivantes[3] sont transportées par avion ou par route et proviennent principalement d'Albanie, de Turquie, de Bulgarie et

2 Le ramassage des grenouilles est interdit tout au long de l'année en Vendée.

3 Il n'existe pas de statistique d'importation spécifique pour les grenouilles vivantes destinées à être mises à mort en vue de la consommation. Les grenouilles vivantes se trouvent dans une nomenclature douanière qui ne permet pas de distinguer celles qui sont destinées à être conservées vivantes dans des vivariums de celles qui sont destinées à être tuées pour la consommation humaine.

d'Égypte[4] ;

- soit sous forme de cuisses de grenouilles réfrigérées en provenance principalement de Belgique, d'Albanie, de Turquie et d'Italie ;

- soit sous forme de cuisses congelées en provenance principalement d'Indonésie, du Vietnam ou d'Inde[5]. L'importation en France de grenouilles en provenance d'Asie existe depuis les années 1980. Elle s'est intensifiée dans les années 1990, après l'adoption de mesures réglementaires visant à protéger la faune sauvage européenne, et notamment certaines espèces de la famille des ranidés[6].

L'importation en France de cuisses de grenouilles fraîches, réfrigérées ou congelées représente près de 2 820 tonnes par an en moyenne sur les trois dernières années (2016 à 2018), dont 2 620 tonnes par an en provenance d'Asie[7].

II-B- Production de grenouilles vivantes sur le territoire français

II-B-1 Récolte de la grenouille rousse (en Bourgogne-Franche-Comté)

La consommation de cuisses de grenouilles en BFC est une tradition culinaire qui appartient au patrimoine culturel local. Pour satisfaire cette demande, les grenouilles sont produites localement (grenouilles rousses (*Rana temporaria*)) par des ranaculteurs cultivant un savoir-faire d'élevage depuis des décennies.

Les grenouilles rousses de cette région peuvent être récoltées et commercialisées par le ranaculteur dès lors que ce dernier est autorisé par un arrêté préfectoral[8].

Un total de 2,8 millions de grenouilles rousses[9] a été autorisé à la récolte, principalement dans les étangs, pour l'année 2018 pour l'ensemble de la région et mis en vente (grenouilles vivantes ou cuisses). L'activité de mise à mort se situe chaque année, entre fin février et avril. Cette période correspond à l'arrivée des grenouilles sur les étangs pour se reproduire.

La commercialisation des grenouilles rousses est uniquement régionale avec une distribution principalement vers les restaurateurs (60%), mais aussi les particuliers (35%) et les GMS et commerce de détails (5%)[10].

Pour compléter cette production insuffisante au regard des volumes consommés, des grenouilles sont également importées (grenouilles vertes (*Pelophylax esculentus)*).

L'annexe III de la présente note propose une description succincte du cycle de vie des grenouilles rousses et de l'élevage des têtards et des grenouillettes par les ranaculteurs en BFC.

4 Selon les établissements agréés de mise à mort de grenouilles interrogés en 2018.

5 Ces grenouilles sont prélevées directement dans la nature.

6 La directive 92/43/CEE du Conseil du 21 mai 1992 concernant la conservation des habitats naturels ainsi que de la faune et de la flore sauvage prévoit à son annexe II et IV la protection d'une vingtaine d'espèces de la famille des ranidés.

7 Statistiques Import de FranceAgriMer 2016-2018.

8 Dossier de demande de dérogation au titre de l'arrêté du 19 novembre 2007, déposé à la DREAL (Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement).

9 Chiffres fournis par la DREAL de BFC.

10 Données recueillies par le syndicat interprofessionnel de la grenouille Rousse de BFC et par la chambre d'agriculture BFC.

II-B-2 Activités d'élevage

En France sont actuellement répertoriés trois élevages de grenouilles rieuses, des *Pelophylax ridibundus* issues de la souche Rivan 92[11]. Un élevage est situé dans la Drôme (ferme pionnière[12] créée en 2010). Le second et le troisième, plus récents, sont situés respectivement dans la Manche et en Côte d'Or.

En 2019, deux autres établissements de raniculture devraient voir le jour dans le Calvados et le Puy-de-Dôme.

A ce jour, la production française ne dépasse pas 10 tonnes (équivalent vif) par an, mais les cinq établissements pourraient cumuler en 2020, entre 20 et 50 tonnes[13] et alimenter le marché en cuisses de grenouilles françaises en frais.

L'annexe IV de la présente note propose une description succincte du parcours d'élevage de la grenouille rieuse.

II-C- Production de cuisses de grenouilles sur le territoire français

En France, sont actuellement répertoriés 11 établissements agréés pour la mise à mort de grenouilles d'importation, d'élevages ou sauvages, pour une quantité totale d'environ 120 tonnes chaque année. Ces établissements sont situés dans les régions Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté et Pays-de-la-Loire.

Par ailleurs, des établissements non agréés interviennent, notamment dans les régions grandes consommatrices de cuisses de grenouilles fraîches, où la tradition veut que les grenouilles vivantes fassent l'objet d'une mise à mort et d'une préparation de cuisses soit en commerce de détail (restaurateur ou poissonnier), soit par le producteur primaire lui-même (ranaculteur en région BFC), en vue de la remise directe au consommateur final.

III- Réglementation sanitaire applicable à la production des cuisses de grenouilles

III-A- Réglementation sanitaire applicable au-delà de la production primaire

Les dispositions du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires sont applicables à tous les exploitants de la filière grenouille :

- les articles 4 et 5 disposent que chaque exploitant du secteur alimentaire met en place et applique des procédures en matière de bonnes pratiques d'hygiène, ainsi que des procédures fondées sur les principes HACCP, quel que soit le circuit de mise sur le marché (remise directe au consommateur, établissements agréés ou dérogataires à l'obligation d'agrément) ;

- l'article 6 paragraphe 2 dispose que chacun des établissements d'un exploitant du secteur alimentaire doit être enregistré auprès de l'autorité compétente (préfet du département) ;

- l'annexe II précise les dispositions générales d'hygiène.

En plus des dispositions du règlement (CE) n°852/2004, les exploitants soumis à l'obligation d'agrément sanitaire doivent appliquer les exigences du **règlement (CE) n°853/2004** et

11 Souche sélectionnée, capable de se nourrir à partir d'aliments inertes (granulés), obtenue grâce aux travaux de l'institut national de la recherche agronomique (INRA) de Rennes.

12 SARL François Production.

13 Informations recueillies par la SARL François Production, le 22/02/2019.

notamment la section XI.

Les règles habituelles relatives à l'obligation de détenir ou non un agrément sanitaire s'appliquent ici en fonction du destinataire des cuisses de grenouilles. Ainsi, dès lors que ces denrées ne sont pas destinées exclusivement à la remise directe au consommateur, l'établissement est soumis à l'obligation d'agrément sanitaire.

L'annexe V de la présente note propose un schéma récapitulatif des différents circuits possibles de mise sur le marché des cuisses de grenouilles.

III-A-1 Obligation d'agrément

Les établissements de production de cuisses de grenouilles qui cèdent tout ou partie de leur production à un autre établissement ou à un commerce de détail (sans limitation de distance ni de quantité), sont soumis à l'obligation d'agrément sanitaire (règlement (CE) n° 853/2004 article 4, paragraphe 2).

La liste des établissements agréés (section XI) est publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse : https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved.

III-A-2 Commerces de détail fournissant à d'autres commerces de détail : possibilité de dérogation à l'obligation d'agrément

Les établissements de production de cuisses de grenouilles, qui ont une activité de remise directe (exemple du ranaculteur ou poissonnier) peuvent fournir des cuisses de grenouilles à d'autres établissements locaux de commerce de détail, sans détenir d'agrément sanitaire pour cette activité, sous réserve de respecter les exigences de l'arrêté du 8 juin 2006.

Cet arrêté a été modifié le 24 janvier 2019 et précise dorénavant la quantité maximale de cuisses de grenouilles pouvant être cédée à d'autres établissements de commerce de détail[14].

Contrairement aux commerces de détail livrant exclusivement le consommateur final, le commerce de détail dérogataire doit assurer la traçabilité aval des produits fournis à d'autres commerces de détail conformément aux dispositions du règlement (UE) n°931/2011.

La liste des établissements dérogataires est publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse : http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-derogataires-lobligation-dagrement-ce-lists-food-establishments-derogation.

III-A-3 Commerces de détail qui exercent exclusivement des activités de remise directe

Le règlement (CE) n° 853/2004 n'impose pas d'attribuer un agrément sanitaire aux commerces de détail et donc aux établissements de remise directe (article 1er, paragraphe 5, point a).

Ainsi pour **les étapes de la production des cuisses de grenouilles** (mise à mort, préparation et mise sur le marché), le ranaculteur, le poissonnier ou bien encore le restaurateur ne sont pas soumis à l'obligation d'agrément lorsqu'ils fournissent des cuisses de grenouilles au

14 Cf.annexe V.

consommateur final (règlement (CE) n° 853/2004 article 4, paragraphe 2, point d).

III-A-4 Mesures de flexibilité

Des mesures de flexibilité concernant le plan de maîtrise sanitaire (PMS) des établissements de production de cuisses de grenouilles sont proposées dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 07 janvier 2019.

Ces mesures de flexibilité s'appliquent indifféremment du statut de l'établissement (qu'il soit soumis à déclaration, dérogataire à l'obligation d'agrément ou agréé).

Pour prétendre à la mise en œuvre d'un système documentaire de maîtrise des risques allégé (PMS allégé), l'établissement ne doit pas dépasser le volume maximal de production de 1 tonne de cuisses de grenouilles par an.

III-B- Dispositions particulières d'hygiène sur le territoire français

Les établissements de production de cuisses de grenouilles pour la consommation humaine doivent veiller à ce que les exigences et les recommandations mentionnées à l'**annexe VI** de la présente note soient respectées.

Remarque sur le vademecum sectoriel actuellement en vigueur **:**

Le vademecum sectoriel[15], correspondant à l'activité « établissement de manipulation d'escargots et de grenouilles », a pour but de guider l'inspecteur dans la conduite de son inspection et d'apporter des lignes directrices sur le jugement de la conformité à la réglementation d'un point de contrôle.

Dans l'attente de sa révision prochaine, il convient d'utiliser les recommandations de l'annexe VI de cette note lors d'une inspection de terrain.

III-C- Déclaration d'activité des établissements

Tout exploitant qui produit des cuisses de grenouilles pour la consommation humaine, doit déclarer son activité, préalablement à l'ouverture de l'établissement, auprès du préfet (DD(CS)PP ou DAAF) du lieu d'implantation de l'établissement.

III-C-1 Activités non soumises à l'obligation d'agrément sanitaire

Pour les activités non soumises à l'obligation d'agrément sanitaire, la déclaration s'effectue selon le CERFA n°13984, accessible à partir du site internet du ministère chargé de l'agriculture (portail « mesdemarches » : http ://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/).

Les autres modèles CERFA mentionnés ci-dessous sont également disponibles sur ce portail.

Exemples de déclaration (*modèle CERFA n°13984*) :

- Restaurateur produisant des cuisses de grenouilles pour la consommation humaine

Section 1- Activités de restauration
Cocher « restauration commerciale »

15 Version 2.1 d'octobre 2017 : https://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-dinspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires-0.

Section 3- Activités de mise à mort non agréées
Cocher « Mise à mort de grenouilles »

- **Producteur fermier (ranaculteur)** produisant des cuisses de grenouilles pour la consommation humaine

Section 2- Activités de commerce ou de production fermière
Cocher « producteur fermier » dans « type d'activité »
Cocher « autre », écrire « cuisses de grenouilles » dans « types de denrées »

Section 3- Activités de mise à mort non agréées
Cocher « Mise à mort de grenouilles »

- Poissonnier produisant des cuisses de grenouilles pour la consommation humaine

Section 2- Activités de commerce ou de production fermière
Cocher « Métier de bouche » dans « type d'activité »
Cocher « autre », écrire « cuisses de grenouilles » dans « types de denrées »

Section 3- Activités de mise à mort non agréées
Cocher « Mise à mort de grenouilles »

III-C-2 Dérogation à l'obligation d'agrément

Pour bénéficier de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire, tout exploitant concerné doit adresser une déclaration spécifique auprès du préfet (DD(CS)PP ou DAAF) du lieu d'implantation de l'établissement, avec le CERFA n°13982. Cette déclaration doit être réalisée préalablement au démarrage de l'activité d'approvisionnement à un autre commerce de détail. L'exploitant doit également déclarer son activité avec le modèle CERFA n°13984.

Remarque : à ce jour, la fiche de déclaration de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire ne permet pas d'indiquer la catégorie et la quantité de cuisses de grenouilles cédées à des établissements de commerce de détail.
Avant la mise à jour de cette fiche, il convient, pour les DD(CS)PP ou DAAF, de demander aux exploitants potentiellement concernés dans le département, de transmettre de préférence sous format papier cette fiche de déclaration et d'y joindre les informations ci-dessous sur papier libre.

Catégories des produits	QP = Quantité hebdomadaire Produite	QC = Quantité hebdomadaire Cédée à des commerces de détail	Rapport QC/QP
Cuisses de grenouilles	_____kg	_____kg	_____ %

III-C-3 Agrément sanitaire

L'exploitant dont l'activité « production de produits à base de grenouilles » requiert une demande d'agrément sanitaire, effectue sa demande en utilisant le CERFA n°13983 par téléprocédure ou par courrier.

Remarque : une demande d'agrément sanitaire vaut déclaration et rend inutile la rédaction et l'envoi du document CERFA n°13984.

III-D- Système d'information de l'alimentation (RESYTAL)

L'annexe VII présente un tableau rappelant **les règles d'attribution des sous-axes**, **types d'activités** et **périmètres d'approbation** sur le secteur de la remise directe et mise sur le marché des cuisses de grenouilles dans RESYTAL.

III-D-1 Grilles d'inspection associées aux différents sous-axes

Les grilles utilisées lors des inspections dans les établissements de mise à mort de grenouilles sont « **Produits de la mer et d'eau douce : agréés** » pour les établissements agréés et « **Inspection du secteur de la remise directe** » pour les établissements non agréés (dérogataire ou non).

Le sous-item C0403 « autres mesures de maîtrise de la production » sera utilisé pour les constats relatifs aux mesures de maîtrise de la protection animale au moment de la mise à mort des grenouilles.

III-D-2 Rappel de la nomenclature RESYTAL

Le tableau ci-dessous décrit la nomenclature RESYTAL nécessaire à l'enregistrement des établissements de production de produits à base de grenouilles.

Nomenclature RESYTAL	Code	libellé
Type d'activité (TA)	C_TR_GRENOU	Production de produits à base de grenouilles
Procédés	ABATGRENOU	Mise à mort de grenouilles
	CONGEL	Congélation
	RECONDIT	Reconditionnement
	TRANSGRENOU	Élaboration de produits à base de grenouilles
Denrée	GRENO	Cuisses de grenouilles
Unité de production	GRENOUILLE_T	Cuisses de grenouilles (tonnes/an)

Remarques pour harmoniser l'enregistrement sur RESYTAL[16]:

- la distinction d'activité entre « Mise à mort de grenouilles » et « Élaboration de produits à base de grenouilles » se fait par l'utilisation des procédés respectifs qu'il convient de renseigner :

- Le procédé « Mise à mort de grenouilles » est appliqué aux établissements effectuant la mise à mort des grenouilles et la préparation des cuisses de grenouilles,
- Le procédé « Élaboration de produits à base de grenouilles » est appliqué aux établissements effectuant les opérations en aval de la mise à mort et de la préparation des cuisses de grenouilles.

16 Le bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire de la DGAL a constitué un tableau qui regroupe l'ensemble des fiches d'aide à la saisie des unités d'activité dans les domaines de la SSA. Ce document est disponible sur l'espace documentaire à cette adresse : Documentation Applications >Usagers > Fiches d'aide à la saisie des Unités d'Activité du domaine SSA

Exemples d'enregistrements en fonction des procédés réalisés :

- **producteur fermier (ranaculteur)** qui met sur le marché des cuisses de grenouilles
  Type d'activités « Production de produits à base de grenouilles » ;
  Procédé « Mise à mort de grenouilles »;
  Denrée « Cuisses de grenouilles » ;
  Unité de production « Cuisses de grenouilles (tonnes/an) »

- **établissement** qui reçoit des cuisses de grenouilles crues (réfrigérées ou congelées) pour élaborer des cuisses de grenouilles au beurre aillé et persillé. Cet établissement n'effectue pas de mise à mort, ni de congélation, ni de reconditionnement.

  Type d'activités « Production de produits à base de grenouilles » ;
  Procédé « Élaboration de produits à base de grenouilles » ;
  Denrée « Cuisses de grenouilles » ;
  Unité de production « Cuisses de grenouilles (tonnes/an) »

- le volume renseigné dans « unité de production » est le volume de production de cuisses de grenouilles par an et non le volume de grenouilles en vif.

À ce jour, le formulaire de déclaration CERFA n°13984 ne permet pas d'indiquer le volume de production de cuisses de grenouilles. Avant la mise à jour de ce formulaire, il convient, pour les DD(CS)PP ou DAAF, de demander aux exploitants potentiellement concernés dans le département, **le volume de production de cuisses de grenouilles** et de le mentionner sur RESYTAL.

III-D-3 Périmètre d'approbation pour les établissements agréés

Pour la saisie de l'agrément des établissements agréés dans RESYTAL, il convient d'attacher au type d'activité **« Production de produits à base de grenouilles »,** le type et le périmètre d'approbation suivants :

Type d'activité	Type d'approbation	Libellé de l'approbation	Périmètre de l'approbation	Code du périmètre
Production de produits à base de grenouilles	Agrément	Agrément sanitaire UE « alimentation humaine »	Transformation de cuisses de grenouilles	TRANS_GRE

Remarque : bien que les cuisses de grenouilles soient des produits non transformés, le périmètre de l'approbation pour les établissements agréés se nomme **« Transformation de cuisses de grenouilles »** pour prendre en compte tous les établissements, y compris les établissements de transformation (exemple : transformation de la chair de grenouille dans la production de mini tourte), hors champ de l'application de cette note.

De plus, à la suite d'une modification du paramétrage de la liste des établissements agréés UE (section XI), **l'espèce « cuisses de grenouilles »** est maintenant **dissociée de l'espèce « escargot » par un « F »** (pour frogs' legs) indiqué dans la colonne Espèce/Species.

III-D-4 Périmètre d’approbation pour les établissements dérogataires à l'obligation d'agrément UE

Pour la saisie de la dérogation des établissements dérogataires dans RESYTAL, il convient d’attacher aux types d’activités, le type et le périmètre d’approbation suivants :

Type d’activité	Type d’approbation	Libellé de l’approbation	Périmètre de l’approbation	Code du périmètre
Métier de bouche	Dérogation	Dérogation agrément sanitaire UE	Grenouilles	GRENOUILLE
Restauration commerciale				
Producteur fermier				

*****

Vous voudrez bien m’informer d’éventuelles difficultés rencontrées dans la mise en œuvre de la présente instruction.

Le Directeur Général Adjoint de l'Alimentatation
Chef du Service de la Gouvernance
et de l'International
CVO

Loïc EVAIN

Annexe I

Définitions nécessaires à la bonne compréhension de la réglementation. Elles sont présentées par ordre alphabétique.

Commerce de détail : « *La manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes* » (article 3 point 7 du règlement (CE) n°178/2002).

Entreprise du secteur alimentaire : « *Toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires* » (article 3 point 2 du règlement (CE) n°178/2002).

Exploitant : « *La ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent* » (article 3 point 3 du règlement (CE) n°178/2002).

Mise sur le marché : « *La détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites* » (article 3 point 8 du règlement (CE) n°178/2002).

Remise directe : « *Toute cession à titre gratuit ou onéreux réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation en dehors de toute activité de restauration collective » (*article 2 point c de l'arrêté du 21 décembre 2009).

Sous-produits animaux : « *les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine* […] » (article 3 point 1. du règlement (CE) n°1069/2009).

Annexe II

Principales grenouilles autorisées et consommées en France[1]

Nom scientifique valide		Basionyme[2] espèces *Rana*	Provenance	Nom vernaculaire	Présentation aux consommateurs
Famille	Espèce				
Ranidae	***Pelophylax esculentus***	*Rana esculenta*	Prélevées dans le milieu naturel, principalement en Albanie, Turquie[3], Bulgarie et d'Egypte	**Grenouille verte** essentiellement aquatique au cours de la vie larvaire et adulte	sous forme de cuisses de grenouilles réfrigérées ou congelées
Ranidae	***Rana temporaria***	*Rana temporaria*	Prélevées en France, principalement en plan d'eau en Bourgogne-Franche-Comté	**Grenouille rousse** espèce terrestre à l'état adulte	sous forme de cuisses de grenouilles réfrigérées

1 Sur le territoire français, le prélèvement des grenouilles comestibles est autorisé à certaines périodes de l'année, selon un arrêté préfectoral dans chaque département et pour une consommation familiale (interdiction de vente selon l'arrêté du 19 novembre 2007 (sauf dérogation, par exemple en Bourgogne-Franche-Comté pour *Rana temporaria*)).

2 La forme du nom comme il a été écrit la première fois.

3 Un élevage se serait implanté récemment dans le sud de la Turquie (recherche sur internet).

Nom scientifique valide		Basionyme espèces *Rana*	Provenance	Nom vernaculaire	Présentation aux consommateurs
Famille	Espèce				
Ranidae	***Pelophylax ridibundus***	*Rana Ridibunda*	Prélevées dans les élevages français issues de la souche Rivan 92 de l'INRA (licence déposée)	**Grenouille rieuse** grosse grenouille indigène d'Europe très aquatique au cours de la vie larvaire et adulte	sous forme de cuisses de grenouilles réfrigérées
Dicroglossidae	***Limnonectes macrodon***[4]	*Rana Macrodon*	Prélevées dans le milieu naturel d'Indonésie	Grosse espèce sauvage endémique d'Indonésie (principalement Sumatra et Java)	sous forme de cuisses congelées
Dicroglossidae	***Fejervarya cancrivora***[5]	*Rana cancrivora*	Prélevées dans le milieu naturel d'Indonésie	Grosse espèce sauvage sur le territoire d'Asie du Sud-est	sous forme de cuisses congelées

4 Photo de Joachim Nerz..

5 Absence de photo, car protégée par des droits d'auteurs.

Annexe III

RANICULTURE FRANCAISE

Le cycle de vie des grenouilles rousses et l'élevage des têtards et des grenouillettes [1]

Après avoir atteint la maturation sexuelle à l'âge de 2 à 4 ans (suivant l'altitude), les grenouilles rousses (R*ana temporaria*) reviennent à la fin de l'hiver (fin février-avril) à l'endroit où elles sont nées pour se reproduire. C'est alors que le ranaculteur capture les grenouilles en milieu aquatique et dans des nasses ou autres engins de pêche (*photo 1*) où elles resteront jusqu'à la ponte des femelles. Après la ponte, les grenouilles sont prélevées dans l'attente de leur vente ou leur mise à mort.

Les œufs obtenus (environ 1000 œufs/grenouilles) sont disposés dans des plans d'eau ou bassins d'élevage dédiés (*photo 2*) où ils sont protégés des éventuels prédateurs afin d'accomplir leur développement embryonnaire. Les œufs donneront des têtards 2 à 4 semaines plus tard. Le ranaculteur veille ensuite à ce que les têtards ne manquent pas de nourriture. Il arrive que le ranaculteur les nourrissent, notamment avec des aliments pour animaux. Les têtards évolueront en grenouillettes 1 à 3 mois plus tard, selon le climat. Après leur métamorphose, les grenouillettes repartiront vers les milieux terrestres et humides, dans un rayon d'environ 3 km autour du plan d'eau pour y passer le reste de l'année.

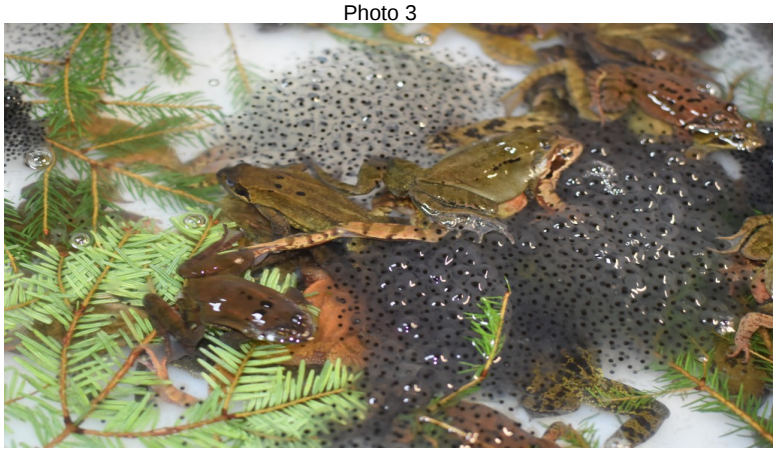
Après la ponte (*photo 3*), les grenouilles mâles et femelles peuvent donc être vendues vivantes ou mises à mort. Dans le cadre de la réglementation environnementale, un registre des prélèvements[2] doit être rempli par le ranaculteur en mentionnant, notamment, le nombre de grenouilles capturées, le nombre de grenouilles relâchées et le nombre de grenouilles conservées pour vente et consommation.

Les plans d'eau principaux sont vidés et nettoyés chaque année fin juillet par le ranaculteur, avant d'être remis en eau en octobre.

Photo 1

Photo 2

Photo 3



Informations et photos recueillies avec l'aide de la Chambre d'Agriculture de Bourgogne-Franche-Comté et un ranaculteur du Doubs

1 Exemple du travail des ranaculteurs en Bourgogne -Franche-Comté
2 Ce registre doit être fourni chaque année à la DREAL de BFC

Annexe IV

RANICULTURE FRANCAISE

Le parcours d'élevage de la grenouille rieuse

En France, les élevages[1], pratiquant la raniculture hors-sol, utilisent la souche RIVAN92 *Pelophylax ridibundus (*ex-*Rana ridibunda)*. Cette souche est définie comme une race domestique dans l'Arrêté du 11 août 2006.

Les œufs sont pondus entre décembre et juillet dans des bassins peu profonds, sur des supports. Quelques jours après, les œufs éclosent et commence le stade larvaire.

Les têtards sont élevés en bassins aquacoles classiques, autour de 20°C, avec un bullage d'air et une alimentation de type poisson (photo 1).

2 mois après l'éclosion, les têtards commencent leur métamorphose (photo 2). Les petites grenouilles de 2 grammes environ sortent de l'eau et commencent leur vie semi-terrestre (photo 3). Pendant les périodes larvaire et de métamorphose, la mortalité est importante.

À partir de 4 grammes, les grenouilles sont considérées comme sevrées. Elles peuvent atteindre la taille commerciale en 3 mois si les conditions sont optimales.

Photo 1

Photo 2

Photo 3

Informations et photos recueillies avec l'aide de la société François Production

1 Directive 98/58/CE du Conseil du 20 juillet 1998 concernant la protection des animaux dans les élevages et l'Arrêté du 25 octobre 1982 relatif à l'élevage, à la garde et à la détention des animaux.

ANNEXE V

Les différents circuits de mise sur le marché des cuisses de grenouilles

	Commerce de détail qui exerce des activités de remise directe	Commerce de détail qui fournit tout ou en partie un autre commerce de détail		Établissement ou commerce de détail qui fournit tout ou en partie à un autre établissement ou commerce de détail
Conditions de distance	Sans limitation de distance	La distance entre l'établissement du bénéficiaire de la dérogation et le commerce de détail approvisionné ne doit pas excéder **80 km[1].**		Sans limitation de distance
Conditions relatives à la quantité de cuisses de grenouilles cédées	Pas de limite de quantité À destination exclusive du consommateur final	Les quantités pouvant être cédées au maximum au cours d'une même semaine dans le cadre de la dérogation dépendent de la proportion que représentent ces denrées au regard de l'activité totale		Pas de limite de quantité
		Si la quantité fournie aux commerces de détail représente **moins de 30 % de la production totale**, le producteur n'est pas autorisé à livrer plus de **75 kg** de cuisses de grenouilles	Si la quantité fournie aux commerces de détail représente **plus de 30 % de la production totale[2]**, le producteur n'est pas autorisé à livrer plus de **30 kg** de cuisses de grenouilles	
Statut sanitaire	Non soumis à l'obligation d'agrément	Possibilité de dérogation à l'obligation d'agrément		Agrément européen
Dispositions sanitaires applicables	Règlement (CE) n°852/2004 annexe II « *Dispositions générales d'hygiène pour les exploitants du secteur alimentaire* » + Recommandations nationales de l'annexe VI de la présente instruction technique	Règlement (CE) n°852/2004 annexe II « *Dispositions générales d'hygiène pour les exploitants du secteur alimentaire* » + AM du 8 juin 2006 titre III et annexe 3 « *Condition dans lesquelles des établissements de commerce de détail fournissant des denrées d'origine animale à d'autres établissements de commerce de détail ne sont soumis à l'obligation d'agrément* » + Recommandations nationales de l'annexe VI de la présente instruction technique		Règlement (CE) n°852/2004 annexe II « *Dispositions générales d'hygiène pour les exploitants du secteur alimentaire* » + Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III **Section XI : CUISSES DE GRENOUILLES ET ESCARGOTS** + AM du 8 juin 2006 titre II « Délivrance de l'agrément» + Recommandations nationales de l'annexe VI de la présente instruction technique
Démarches	**Déclaration obligatoire d'activité auprès de la DD(cs)PP** Article 6 du règlement (CE) N°852/2004, Article R.233-4 du code rural et de la pêche maritime *(CERFA n°13984)*	**Déclaration obligatoire d'activité auprès de la DD(cs)PP** Article 6 du règlement (CE) N°852/2004, Article R.233-4 du code rural et de la pêche maritime et **Déclaration de dérogation à l'obligation d'agrément** indiquant la quantité de cuisses de grenouilles cédées, ainsi que la liste des établissements destinataires *(CERFA n°13982 et notice d'information n°51737)*		**Demande d'agrément sanitaire (vaut déclaration d'activité) auprès de la DD(cs)PP** *(CERFA n°13983 et notice d'information n°51905)*
Exemples	Le ranaculteur ou restaurateur met à mort et prépare les cuisses de grenouilles pour les céder au consommateur final	Le ranaculteur met à mort et prépare les cuisses de grenouilles pour les céder en partie ou en totalité aux commerces de détail locaux		L'établissement de mise à mort et de préparation de cuisses de grenouilles fournit des commerces de détail, mais ne satisfait pas aux conditions de la dérogation à l'agrément sanitaire (quantité, distance)

1 Pour des cas particuliers liés à l'implantation d'établissements dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet du lieu d'implantation de l'établissement peut autoriser une distance supérieure, mais ne pouvant pas dépasser un rayon de 200 km autour de l'établissement de commerce de détail fournisseur (AM du 8 juin 2006).

2 Compte tenu des faibles quantités concernées, rien ne s'oppose réglementairement à ce qu'un exploitant cède la totalité de sa production à un autre commerce de détail dans le cadre de la dérogation sans dépasser la quantité maximale de 30 kg de cuisses de grenouilles.

Annexe VI

Dispositions particulières d'hygiène applicables aux établissements de production de cuisses de grenouilles.

Les établissements de mise à mort de grenouilles et de préparation des cuisses de grenouilles pour la consommation humaine doivent veiller à ce que les exigences générales d'hygiène décrites dans le règlement (CE) n°852/2004 soient respectées. Le chapitre A ci-dessous rappelle celles en matière de formation.

Les établissements agréés pour ces activités doivent également respecter les exigences du règlement (CE) n°853/2004 et notamment des annexes I et III (cf.chapitre B ci-dessous).

Par ailleurs, même si le champ d'application de cette note ne concerne pas le stade de la production primaire, le chapitre C ci-dessous rappelle les exigences de la réglementation européenne sur la protection animale, notamment pour la manipulation et le transport des grenouilles vers les établissements de mise à mort.

Enfin, les recommandations particulières d'hygiène sont précisées au chapitre D de cette annexe.

A) Formation des exploitants du secteur alimentaire

Conformément au règlement (CE) n°852/2004 (annexe II, chapitre XII), les exploitants de la filière grenouille doivent avoir reçu une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité.

B) Exigences relatives à la préparation des cuisses de grenouilles du règlement (CE) n°853/2004 et recommandations nationales

Les exigences de l'annexe I (point 6.1) et de l'annexe III (section XI) du règlement (CE) n°853/2004 doivent être respectées par les établissements agréés mettant sur le marché des cuisses de grenouilles.

Cependant, pour les établissements de remise directe ou dérogataire à l'obligation d'agrément, il convient de reprendre des exigences similaires au niveau national pour concourir à la réalisation des mêmes objectifs que le règlement (CE) n°853/2004 :

1. Seules les grenouilles des espèces *Rana* de la famille des ranidés sont utilisées pour la préparation de cuisses de grenouilles.

2. Les grenouilles doivent être mises à mort dans un établissement construit, aménagé et équipé à cet effet.

3. Les établissements dans lesquels les cuisses de grenouilles sont préparées doivent disposer d'un local réservé à l'entreposage et au lavage des grenouilles vivantes, à leur abattage et leur saignée. Ce local doit être physiquement séparé de la salle de préparation.

4. Les grenouilles mortes autrement qu'en ayant été mises à mort dans l'établissement, ne doivent pas être préparées pour la consommation humaine.

5. Les grenouilles doivent faire l'objet d'un examen organoleptique effectué par sondage. Si cet examen révèle qu'elles peuvent présenter un danger, elles ne doivent pas être utilisées pour la consommation humaine.

6. Immédiatement après leur préparation, les cuisses de grenouilles doivent être abondamment lavées à l'eau potable courante puis, sans délai, réfrigérées à une température approchant celle de la glace fondante, congelées ou transformées.

C) Exigences en matière de protection animale pour la manipulation des grenouilles et leur acheminement vers les établissements de mise à mort

- **Exigences sur la manipulation des grenouilles**

Les grenouilles ne relèvent pas du champ d'application du règlement (CE) nº 1099/2009 du Conseil sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort *(considérant (19) : [...] Les reptiles et les amphibiens, néanmoins, ne sont pas des animaux communément élevés dans la Communauté et il ne serait donc pas approprié ou proportionné de les inclure dans le champ d'application*).

En matière de protection animale, les dispositions des articles L. 214-1 à L. 214-3 du CRPM s'appliquent : *« tout animal étant un être sensible (...), il est interdit d'exercer des mauvais traitements envers les animaux domestiques ainsi qu'envers les animaux sauvages apprivoisés ou tenus en captivité (…) ».*

Les grenouilles doivent donc être manipulées de façon à leur épargner toute blessure, détresse ou souffrance pendant toutes les étapes de leur manipulation jusqu'à leur mise à mort.

- Exigences sur le transport et le stockage des grenouilles

Le transport doit se faire conformément aux prescriptions de l'article 3 et des chapitres I à III de l'annexe I du règlement (CE) N° 1/2005 du conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes.

Les grenouilles doivent être transportées et stockées avant leur mise à mort, dans des conditions telles qu'elles ne risquent pas d'être blessées ou de subir des souffrances évitables. Les contenants notamment doivent être conçus et utilisés de manière à assurer la sécurité des grenouilles, en particulier contre les risques d'écrasement et à éviter qu'elles ne puissent s'en échapper.

D) Recommandations particulières d'hygiène applicables aux établissements de mise à mort de grenouilles et de préparation de cuisses de grenouilles

- Recommandations applicables aux locaux

Un local unique peut être accepté, sous réserve de garantir une sectorisation stricte entre le secteur sale (entreposage intermédiaire, lavage des grenouilles vivantes, poste de mise à mort, amputation des antérieurs et sections des griffes, dépouilles et éviscération) et le secteur propre (nouage, rinçage et stockage en chambre froide). Des tables dédiées doivent être prévues dans chaque secteur.

Une sectorisation dans le temps des activités est possible dès lors qu'une phase de nettoyage et désinfection est réalisée.

Pour les établissements ayant une activité saisonnière, le local de mise à mort peut être utilisé pour d'autres filières à des périodes différentes.

- Recommandations applicables à la mise en léthargie des grenouilles

Les grenouilles sont maintenues dans un état léthargique jusqu'à la mise à mort. Cette diminution de la vitalité des grenouilles est causée par le froid d'une chambre froide ou d'un bain d'eau froide à une température entre 0°C et 4°C.

Remarque : en l'absence de bonnes pratiques validées d'étourdissement pour les grenouilles, aucune méthode d'étourdissement n'est réalisée préalablement à la mise à mort.

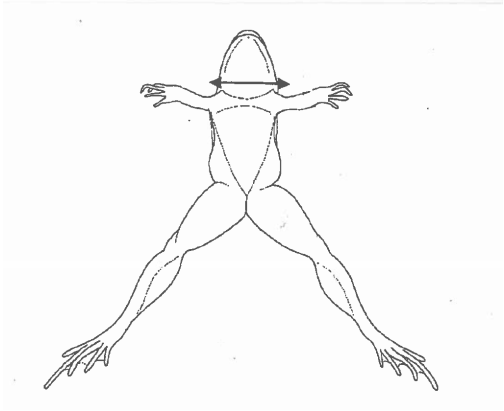
- Recommandations applicables à l'immobilisation des grenouilles

Les grenouilles, maintenues dans un état léthargique, doivent être immobilisées en vue de restreindre les mouvements de la tête dans une position telle que le matériel utilisé pour la mise à mort puisse être utilisé commodément, avec précision. Les grenouilles ainsi immobilisées doivent être mises à mort immédiatement.

- Recommandations applicables à la mise à mort des grenouilles

La mise à mort des grenouilles doit être réalisée par une section du tronc cérébral ou par décapitation complète (coupe franche de la tête) juste au-dessous de la tête au plus près du cerveau.

Le cœur et le cerveau sont donc impérativement séparés lors de cette étape de mise à mort.



Le matériel utilisé pour la mise à mort doit être en permanence affûté pour limiter autant que possible les souffrances de la grenouille.

- **Recommandations applicables à la gestion des sous-produits animaux au sein des locaux de production**

Dès lors qu'il est établi que des parties de grenouilles ou des grenouilles entières ne sont pas ou plus destinées à la consommation humaine, ces matières constituent des sous-produits animaux (SPAn) au sens du règlement (CE) n°1069/2009.

Il importe alors de prendre les mesures de séparation nécessaires au sein des ateliers afin de prévenir les risques dus à des contaminations croisées, entre ces SPAn (cadavres entiers ou parties de grenouilles (têtes, griffes, sang, peaux, viscères, etc.)) et les denrées destinées à la consommation humaine.

Les SPAn sont classés en catégories spécifiques reflétant leur niveau de risque pour la santé publique et animale :

- **Catégorie 2 :** grenouilles mortes avant mise à mort, retraits sanitaires (plaie, lésion sanitaire) ;

- **Catégorie 3 :** restes de la production (peau, griffes, viscères, sang…) et grenouilles éliminées pour des raisons autres que sanitaires (blessures), grenouilles propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais qui, pour des raisons commerciales, ne sont pas ou plus destinées à une telle consommation[1];

Les SPAn ainsi catégorisés doivent être expédiés en vue de leur élimination ou de leur utilisation conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (traçabilité et traitement). Un document commercial accompagne ces expéditions.

Pour plus d'informations, l'inspecteur/le professionnel peut consulter le guide de tri des sous-produits animaux et leur devenir disponible sur le site internet du MAA (https://agriculture.gouv.fr/les-sous-produits-animaux-et-les-produits-qui-en-sont-derives).

- **Recommandations applicables à la découpe et à la préparation des cuisses de grenouille**

L'éviscération doit être pratiquée dans les meilleurs délais après la mise à mort.

Après l'amputation des pattes et la dépouille, l'exploitant doit inspecter avec soin la présence éventuelle de parasites, de contusions, de caillots et autres défauts. Le cas échéant, les SPAn générés sont éliminés ou utilisés conformément au règlement (CE) 1069/2009. Les parties impropres ou qui ne sont plus destinées à la consommation humaine doivent être évacuées dès que possible de la zone propre.

Les pratiques traditionnelles de commercialisation, coupe parisienne (figure 1) ou coupe lyonnaise (figure 2), sont à réaliser uniquement pendant la phase de préparation et non lors de la phase de mise à mort .

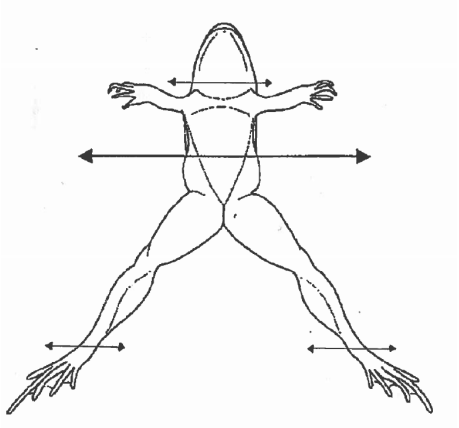


Figure n°1 : coupe dite « Parisienne »

1 Les références réglementaires précises pour classer ces SPAn sont :
- article 10 (e) pour les restes ,
- article 10 (f) pour les grenouilles déclassées de la consommation humaine pour des raisons commerciales.

Au sens du règlement (CE) n°1069/2009, les grenouilles ne font pas partie des animaux aquatiques (article 3(9) du règlement, renvoyant à la directive 2006/88/CE.

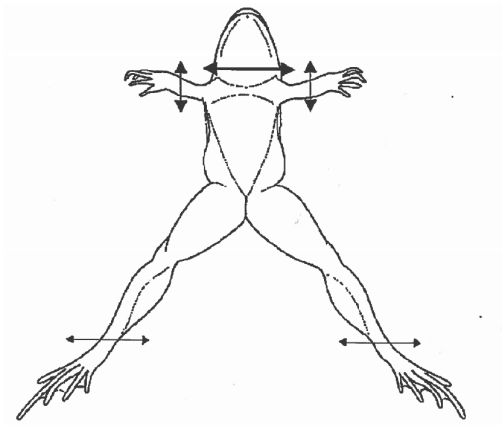


Figure n°2 : coupe dite « Lyonnaise »

- **Recommandations concernant les critères microbiologiques pour les cuisses de grenouilles réfrigérées**

Compte tenu de l'utilisation attendue (cuisses de grenouilles fraîches prêtes à cuire) et en dehors de tout critère réglementairement établi, tant au niveau national qu'européen, un établissement produisant des cuisses de grenouille pourra s'appuyer sur les données citées ci-dessous afin d'établir les critères applicables pour son plan de maîtrise sanitaire[2].

- *micro-organismes aérobies à 30°C: 10^5 / g*
- *Coliformes thermotolérants 44°c : 10 / g*
- *E.coli : 10 / g*
- *Coliformes fécaux : 100 / g*
- *Staphylocoques coagulase positive : 100 / g*
- *Salmonelles : absence dans 25 g*

2 Les données scientifiques et techniques sur les produits de la pêche sont cohérents avec les critères établis par l'arrêté du 21 décembre 1979 pour les cuisses de grenouilles abrogé le 27 avril 2006.

ANNEXE VII
Règles d'attribution des sous-axes, types d'activités et périmètres d'approbation sur le secteur de la remise directe et mise sur le marché des cuisses de grenouilles dans RESYTAL

Axe[1]	O/F	Sous-axe PGI[2] Campagne 2019[3]	Nature de l'activité	Type d'activité	Procédé	Denrée	Volume	Destination	Lieu	Type de relation	Approbation	Périmètre de l'approbation
SRN	O	Produits de la mer et d'eau douce : agréés (Obl)	Établissement agréé	Production de produits à base de grenouilles	- Mise à mort de grenouilles - Congélation - Reconditionnement - Élaboration de produits à base de grenouilles	Cuisses de grenouilles	**Cuisses de grenouilles (tonnes/an)[4]**	–	–	Livre des denrées à Est livré en denrées par	Agrément	Transformation de cuisses de grenouilles
SRN	O	Produits de la mer et d'eau douce : agréés (Obl)	Producteur fermier agréé	Production de produits à base de grenouilles	- Mise à mort de grenouilles - Congélation - Reconditionnement - Élaboration de produits à base de grenouilles	Cuisses de grenouilles	**Cuisses de grenouilles (tonnes/an)**	–	Ferme (exploitation agricole)	Livre des denrées à Est livré en denrées par	Agrément	Transformation de cuisses de grenouilles
SPN	O	Remise directe : dérogataires à l'obligation d'agrément (Obl)	Établissement dérogataire	Métier de bouche	Mise à mort de grenouilles	–	Cuisses de grenouilles (tonnes/an)	**Poissonnerie[5]**	–	Livre des denrées à Est livré en denrées par	Dérogation	Grenouilles
SPN	O	Remise directe : dérogataires à l'obligation d'agrément (Obl)	Établissement dérogataire	Restauration commerciale	Mise à mort de grenouilles	–	–	–	–	Livre des denrées à Est livré en denrées par	Dérogation	Grenouilles
SPN	O	Remise directe : dérogataires à l'obligation d'agrément (Obl)	Établissement dérogataire	Producteur fermier	Mise à mort de grenouilles	Cuisses de grenouilles	Cuisses de grenouilles (tonnes/an)	**Poissonnerie**	Ferme (exploitation agricole)	Livre des denrées à Est livré en denrées par	Dérogation	Grenouilles
SPN	O	Poissonnerie et rayon marée (Métier de bouche et GMS) (Obl)	Remise directe	Métier de bouche	Mise à mort de grenouilles	–	Cuisses de grenouilles (tonnes/an)	**Poissonnerie**	–	- Fréquente le marché alimentaire - Livre des denrées à - Est livré en denrées par	–	–
SPN	O	Restauration commerciale : traditionnelle et rapide (Obl)	Remise directe	Restauration commerciale	Mise à mort de grenouilles	–	–	–	–	Livre des denrées à Est livré en denrées par	–	–
SPN	O	Remise directe : producteurs fermiers (Obl)	Remise directe	Producteur fermier	Mise à mort de grenouilles	Cuisses de grenouilles	Cuisses de grenouilles (tonnes/an)	**Poissonnerie**	Ferme (exploitation agricole)	- Fréquente le marché alimentaire - Livre des denrées à - Est livré en denrées par	–	–

1 Surveillance régulière nationale(SRN) et Surveillance ponctuelle nationale (SPN).

2 PGI : programmation et gestion des inspections.

3 Chemin intranet pour accéder au Référentiel de paramétrage de la programmation en SSA : Accueil > Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire > Généralités et dossiers transversaux > Processus inspection > Programmation et gestion des contrôles > Programmation des contrôles.

4 En bleu, éléments entrant dans le calcul de la note de risque.

5 En rouge, éléments servant à la publication sur Alim'confiance.