

Direction générale de l'alimentation Service des actions sanitaires Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments Bureau des établissements d'abattage et de découpe Bureau des établissements de transformation et de distribution 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955	Instruction technique DGAL/SDSSA/2024-253 25/04/2024
---	---

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 13

Objet : Gestion, dans les établissements du secteur alimentaire, des denrées alimentaires d'origine animale et des sous-produits animaux en zone réglementée suite à la confirmation d'un cas de peste porcine africaine.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP

Résumé : La présente instruction précise les mesures de gestion à mettre en place dans les établissements du secteur alimentaire à la suite de la confirmation d'un cas de peste porcine africaine (PPA) dans un établissement où sont détenus des suidés ou dans la faune sauvage. Cette instruction détaille les circuits de distribution possibles des denrées alimentaires d'origine animale ainsi que des sous-produits animaux provenant de zone réglementée.

Textes de référence :- Règlement (CE) 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°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) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale ("législation sur la santé animale") ;

- Règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018 sur application de certaines dispositions en matière de prévention et de lutte contre les maladies à des catégories de maladies répertoriées et établissant une liste des espèces et des groupes d'espèces qui présentent un risque considérable du point de vue de la propagation de ces maladies répertoriées ;

- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées à et la lutte contre celles-ci ;

- Code rural et de la pêche maritime ;

- Règlement d'exécution (UE) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures spéciales de lutte contre la peste porcine africaine et abrogeant le règlement d'exécution (UE) 2021/605 ;

- Code rural et de la pêche maritime ;

- Arrêté du 29 avril 2019 relatif aux mesures de prévention de la propagation des dangers sanitaires réglementés via le transport par véhicules routiers de suidés vivants ;

- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine ;

- Instruction technique DGAL/SDSPA/2020-517 du 13/08/2020 – Biosécurité au cours du transport d'oiseaux ou de suidés – inspection.

Table des matières

PARTIE I – MISE SUR LE MARCHÉ DE PRODUITS D’ORIGINE ANIMALE EN ZONE RÉGLEMENTÉE VIS-À-VIS DE LA PPA 5

I.1. – CIRCUITS DE DISTRIBUTION DES PRODUITS D’ORIGINE ANIMALE 5

I.1.1 – Circuits de distribution..... 6

I.1.2 – Exigences pour les établissements du secteur alimentaire..... 7

I.2. – DÉSIGNATION DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE 9

PARTIE II – GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ISSUS DE SUIDÉS PROVENANT DE ZONE RÉGLEMENTÉE VIS-À-VIS DE LA PPA DANS LES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE 10

PARTIE III – COORDINATION ET HARMONISATION 11

[ANNEXE I](#) : Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des viandes de suidés détenus en contexte de peste porcine africaine.

[ANNEXE II](#) : Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des viandes de suidés sauvages en contexte de peste porcine africaine.

[ANNEXE III](#) : Fiche : mouvements des sous-produits animaux issus de suidés en contexte de peste porcine africaine.

[ANNEXE IV](#) : Fiche : marques spéciales apposées sur les viandes soumises à des mesures de restriction de police sanitaire.

[ANNEXE V](#) : Fiche : points d’attention sur les mesures de fonctionnement et les règles de biosécurité en production primaire (gibier sauvage).

[ANNEXE VI](#) : Fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les abattoirs et dans les établissements de traitement du gibier sauvage.

[ANNEXE VII](#) : Fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements du secteur alimentaire découpant, transformant, entreposant et transportant des viandes.

[ANNEXE VIII](#) : Fiche : nettoyage et désinfection des établissements du secteur alimentaire.

[ANNEXE IX](#) : Fiche : nettoyage et désinfection des véhicules de transport.

[ANNEXE X](#) : Fiche : traitements d’atténuation des produits issus de suidés en cas de confirmation de peste porcine africaine.

[ANNEXE XI](#) : Fiche : gestion des prélèvements PPA – gibier sauvage.

[ANNEXE XII](#) : Fiche : certification zoosanitaire.

[ANNEXE XIII](#) : Fiche : points d’attention et modalités de commercialisation des viandes et produits carnés dans les établissements de remise directe et de restauration collective.

Afin de faciliter la lecture de l'instruction technique, l'outil de navigation ci-dessous est proposé :

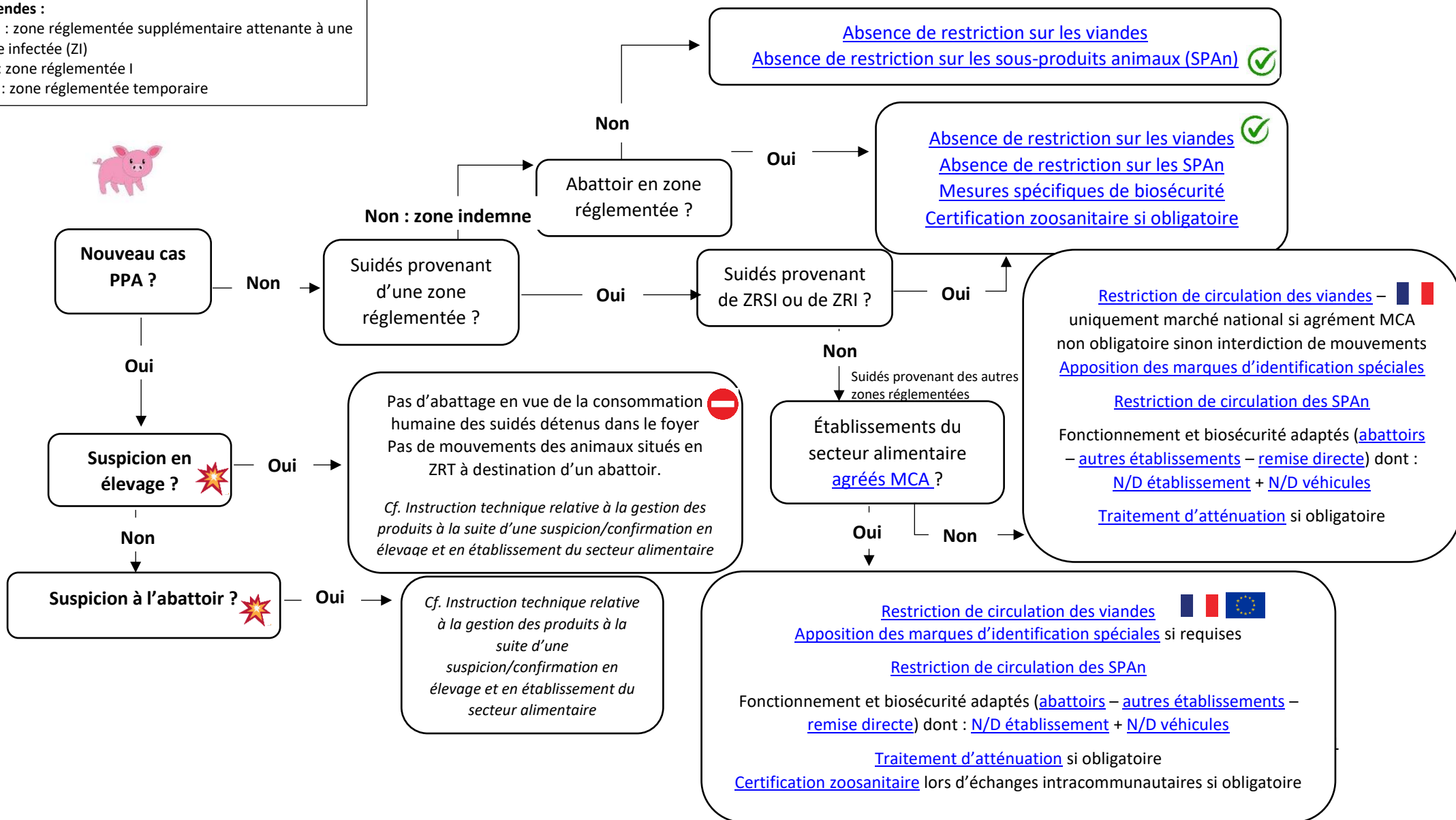
OUTIL DE NAVIGATION ET AIDE À LA DÉCISION POUR IDENTIFIER LE DEVENIR POSSIBLE DES PRODUITS EN CONTEXTE PPA : ANIMAUX DÉTENUS ET LEURS PRODUITS

Légendes :

ZRSI : zone réglementée supplémentaire attenante à une zone infectée (ZI)

ZRI : zone réglementée I

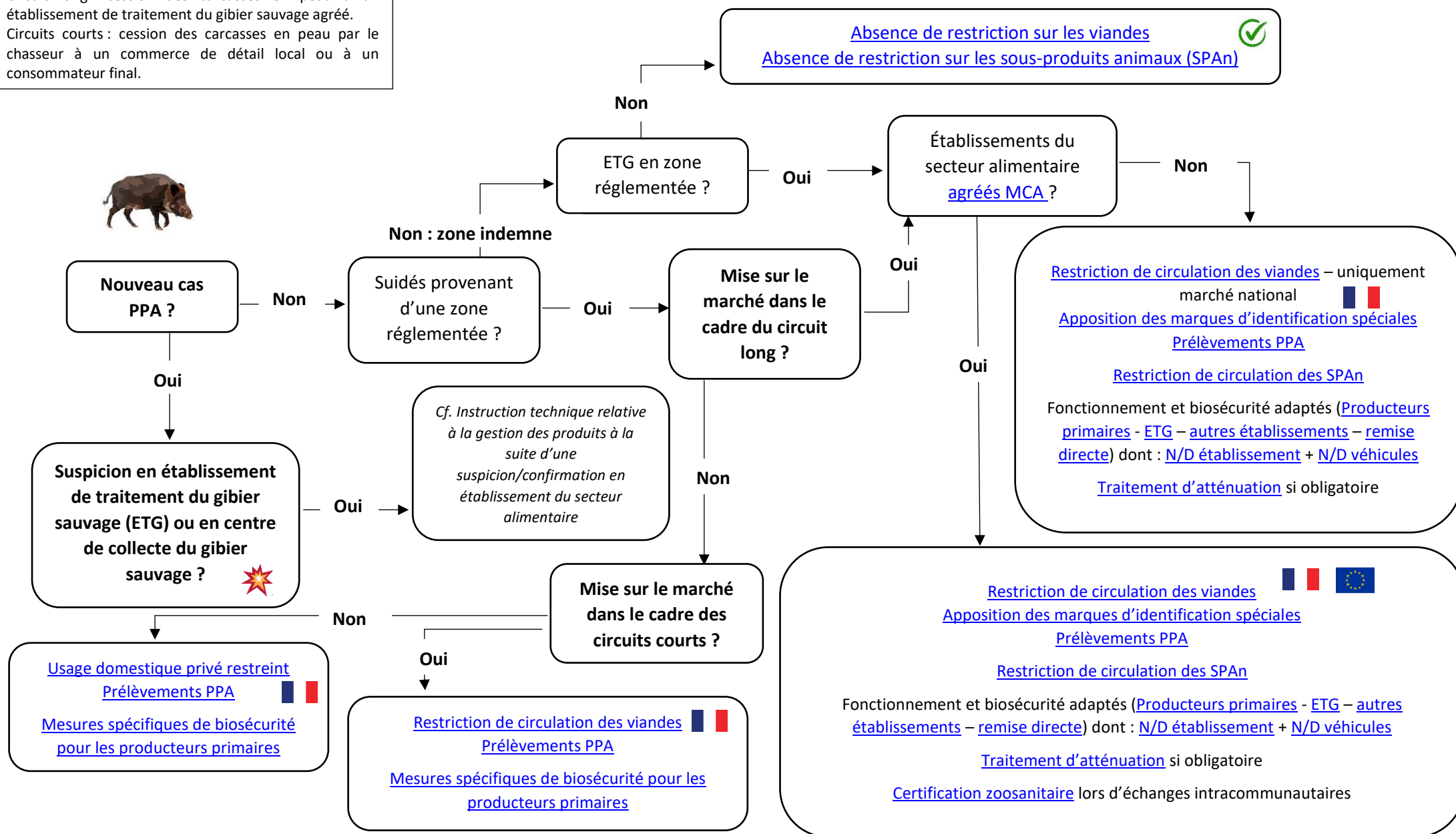
ZRT : zone réglementée temporaire



OUTIL DE NAVIGATION ET AIDE À LA DÉCISION POUR IDENTIFIER LE DEVENIR POSSIBLE DES PRODUITS EN CONTEXTE PPA : ANIMAUX SAUVAGES ET LEURS PRODUITS

Légendes :

Circuit long : cession des carcasses en peau à un établissement de traitement du gibier sauvage agréé.
Circuits courts : cession des carcasses en peau par le chasseur à un commerce de détail local ou à un consommateur final.



La peste porcine africaine (PPA) est une infection virale hautement contagieuse chez tous les suidés¹ domestiques et sauvages, susceptible d'entraîner une mortalité extrêmement importante des animaux et de ce fait d'importantes pertes économiques. La maladie est catégorisée A², pathologie absente du territoire communautaire contre laquelle chaque État membre doit mettre en œuvre des mesures de lutte pour une éradication immédiate. Afin de trouver un équilibre entre les mesures sanitaires destinées à limiter la propagation du virus et la poursuite d'une activité économique lorsque cela est possible, il convient d'organiser la gestion précoce des viandes³ (fraîches et transformées) destinées à la consommation humaine issues des suidés détenus⁴ ou sauvages⁵ en cas de suspicion ou de confirmation d'un cas de PPA.

La présente instruction précise les modalités de gestion des viandes destinées à la consommation humaine ainsi que la gestion des sous-produits animaux⁶ issus de suidés provenant d'établissements du secteur alimentaire. Il est important de noter que **les sous-produits animaux de Catégorie 3 issus de suidés provenant de zone réglementée ne peuvent pas être destinés à l'alimentation animale sous forme « crues » (sous-produit animal pour alimentation spécifique ou aliment cru pour animaux familiers).**

Au-delà des principes de base rappelés dans l'encart ci-dessous, cette instruction technique ne traite pas des mesures de gestion applicables aux animaux vivants en élevage ou dans la faune sauvage à la suite de la confirmation d'un cas de PPA sur le territoire national (exemples : dérogations à l'interdiction de mouvements des suidés, mesures de biosécurité en élevage ou vis-à-vis des moyens de transport des animaux, modalité de réalisation des examens cliniques ou des tests d'identification de la PPA sur les suidés détenus, modèles de laissez-passer sanitaire pour les mouvements d'animaux vivants).

Principes de base pour l'application des mesures de gestion en cas de suspicion ou de confirmation d'un foyer de PPA :

1) Il est rappelé que les mouvements concernant les suidés, les produits qui en sont issus et autres matériels à partir, à destination et dans certains cas à l'intérieur d'une zone réglementée vis-à-vis de la PPA sont **interdits**⁷ sauf dérogation accordée à la suite d'une analyse de risque dont l'évaluation indique que le risque de propagation de la maladie est négligeable.

2) Cette interdiction concerne également les mouvements de suidés et de produits de suidés provenant de zone indemne et traversant la zone réglementée.

¹ « Suidés » : on entend par suidés, les porcs domestiques, les sangliers d'élevage, les sangliers sauvages et les autres espèces de suidés.

² « Maladie de catégorie A » : maladies répertoriées qui ne sont habituellement pas présentes dans l'Union et à l'égard desquelles des mesures d'éradication immédiates doivent être prises aussitôt qu'elles sont détectées, telle que visée à l'article 9, paragraphe 1, point a), du [règlement \(UE\) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016](#) (Cf. article 1er du [règlement d'exécution \(UE\) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018](#)).

³ Pour la présente instruction, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#), y compris le sang et les viscères, les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15, les produits à base de viandes au sens du point 7.1 et les viandes séparées mécaniquement ou VSM au sens du point 1.14. Les produits contenant des viandes sont également inclus dans cette définition.

⁴ Pour la présente instruction, les suidés détenus sont : les animaux domestique de l'espèce porcine ou les suidés sauvages vivant en territoire clos, dans des conditions de liberté non similaires au milieu sauvage.

⁵ Pour la présente instruction, les suidés sauvages sont les suidés vivant dans des conditions de liberté similaires au milieu sauvage.

⁶ Pour la présente instruction, on considère comme « sous-produits animaux », tout produit d'origine animale ou autre produit provenant de suidés et non destinés à la consommation humaine, au sens du §1 de l'article 3 du [règlement \(CE\) 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009](#).

⁷ Cf. articles 27, 42 et 64 du [règlement délégué \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) et articles 9, 11, 12 et 49 du [règlement d'exécution \(UE\) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023](#).

3) Toutefois, une dérogation peut être accordée si les transports peuvent se réaliser :

- sans arrêt ni déchargement dans la zone réglementée ;
- en privilégiant les grands axes routiers ou ferroviaires ;
- en évitant de passer à proximité d'établissements détenant des suidés ;
- en appliquant une stratégie d'itinéraires routiers en passant par les zones de plus faible risque vers les zones à plus fort risque.

4) Une vigilance particulière doit être portée vis-à-vis de la gestion des moyens de transport susceptibles de diffuser la maladie à l'extérieur de la zone réglementée.

Les dispositions prévues dans la présente instruction et dans ses annexes représentent les mesures minimales pour autoriser les mouvements de viandes provenant de zone réglementée.

Si les garanties permettant d'éviter tout risque de propagation de la maladie *via* les viandes ne sont pas apportées, le préfet peut décider d'imposer des mesures supplémentaires ou de ne pas déroger à l'interdiction de mise sur le marché des produits. Lorsque les conditions de dérogation de mouvements des suidés provenant de zone réglementée, exigées par la réglementation européenne, ne sont pas respectées, la mise sur le marché des viandes provenant des suidés concernés ne peut pas s'envisager.

Point d'attention : les notes de service et instructions techniques identifiées dans la présente instruction peuvent être amenées à évoluer.

PARTIE I – MISE SUR LE MARCHÉ DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE EN ZONE RÉGLEMENTÉE VIS-À-VIS DE LA PPA

Cf. chapitre II et chapitre IV, partie II du [règlement délégué \(UE\) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#)

Section 1, section 3 et section 10, chapitre III du [règlement d'exécution \(UE\) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023](#) – viandes issues de suidés détenus

Chapitre V du [règlement d'exécution \(UE\) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023](#) – produits issus de suidés sauvages

I-1 – CIRCUITS DE DISTRIBUTION DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

En cas d'apparition d'un foyer de PPA dans des établissements détenant des suidés ou dans la faune sauvage, des mesures spéciales de lutte contre la maladie s'appliquent aux suidés et aux viandes de suidés à partir, à destination et le cas échéant à l'intérieur des zones réglementées établies autour du foyer.

La gestion de la PPA se caractérise par la mise en place de deux types de zonage :

1- Zonage prévu par le règlement (UE) n°2020/687⁸ = zonage A pour la présente instruction

- Cas d'une suspicion de PPA chez des suidés détenus : zone réglementée temporaire (ZRT).

⁸ Cf. article 9 en cas de suspicion chez des porcins détenus, article 21, paragraphe 1 en cas d'apparition d'un foyer chez des porcins détenus, article 63 en cas d'apparition d'un foyer chez des porcins sauvages.

- Cas de PPA confirmé chez des suidés détenus : **zone de protection (ZP)**, **zone de surveillance (ZS)**, le cas échéant **zone réglementée supplémentaire (ZRS)** située autour ou à proximité immédiate des zones de protection et de surveillance. Sauf dérogation à l'issue d'une évaluation des risques⁹, les mesures prises dans la zone réglementée supplémentaire sont les mêmes que celles mises en place dans la zone de surveillance.
- Cas de PPA confirmé chez des suidés sauvages : **zone infectée (ZI)**, le cas échéant **zone réglementée supplémentaire** située autour ou à proximité immédiate de la zone infectée (**ZRSI**). Les mesures prises dans la zone réglementée supplémentaire établie autour de la ZI sont les mêmes que celles mises en place dans la zone réglementée I définie ci-après.

2- Zonage prévu par le règlement (UE) n°2023/594 (annexe I)¹⁰ = zonage B pour la présente instruction

- **Zone réglementée III (ZRIII)** : zone dans laquelle la maladie touche plusieurs exploitations de suidés détenus.
- **Zone réglementée II (ZRII)** : zone dans laquelle la maladie ne touche que la population de suidés sauvages.
- **Zone réglementée I (ZRI)** : zone limitrophe à une zone dans laquelle la maladie touche les suidés détenus (ZRIII) ou sauvages (ZRII) et dans laquelle aucun foyer chez des suidés détenus ou sauvages n'a été confirmé.

Les zones précisées dans la présente instruction sont celles détaillées par le [règlement \(UE\) 2020/687](#) et par le [règlement \(UE\) 2023/594](#). En cas de mise en place de zones complémentaires, les modalités de gestion des viandes seront précisées.

I.1.1 – Zonage et restriction des circuits de distribution

Afin d'empêcher la propagation de la PPA, les règles générales suivantes s'imposent, sauf dérogations, dans les zones réglementées précédemment définies :

	Règles de mouvements dans le zonage A				
	ZRT	ZP	ZS et ZRS	ZI	ZRSI
Viandes issues de suidés détenus*	Exploitants du secteur alimentaire situés dans la zone réglementée non concernés par l'interdiction de mouvement sauf si	Interdiction de mouvement à l'intérieur, à partir et à destination de la ZP ¹¹	Interdiction de mouvement à partir et à destination de la ZS et ZRS ¹²	Interdiction de mouvement à partir de la ZI ¹³	Autorisation de mouvement
Viandes issues de suidés sauvages	lien épidémiologique avec l'élevage suspect	Interdiction de mouvement à l'intérieur, à partir et à destination de la zone réglementée ¹⁴			

⁹ Cf. articles 21 et 23 du [règlement délégué \(UE\) 2020/687](#).

¹⁰ Cf. articles 5, 6 et 7 du [règlement \(UE\) 2023/594](#)

¹¹ Cf. article 27 du [règlement \(UE\) 2020/687](#)

¹² Cf. article 42 du [règlement \(UE\) 2020/687](#)

¹³ Cf. article 8 du [règlement \(UE\) 2023/594](#)

¹⁴ Cf. articles 22 et 64 du [règlement \(UE\) 2020/687](#)

	Règles de mouvements dans le zonage B		
	ZRI	ZRII	ZRIII
Viandes issues de suidés détenus*	Autorisation de mouvement	Interdiction de mouvement à partir de la zone réglementée ¹⁵	
Viandes issues de suidés sauvages	Interdiction de mouvement à l'intérieur et à partir de la zone réglementée ¹⁶		

*Ne sont pas concernées par les interdictions de mouvements :

- Les viandes issues de suidés détenus provenant de zone indemne si au cours du processus de production, du stockage et du transport, les produits ont été séparés de ceux qui ne peuvent pas être expédiés en dehors de la zone réglementée ;
- Les viandes ayant subi un traitement d'atténuation des risques vis-à-vis de la PPA.

La loi santé animale ([règlement \(UE\) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016](#)), le [règlement délégué \(UE\) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) ainsi que le [règlement d'exécution \(UE\) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023](#), précisent les conditions de dérogation aux interdictions de circulation des viandes issues de suidés détenus ou sauvages. Les conditions de dérogation et la mise en œuvre de cette dérogation diffèrent selon :

- Le statut « détenu » ou « sauvage » des suidés dont sont issues les viandes ;
- La zone réglementée d'origine des suidés ;
- La localisation des établissements du secteur alimentaire en particulier pour les établissements produisant, entreposant ou transformant des viandes de suidés sauvages ;
- L'application des dispositions réglementaires en matière d'examen clinique, de tests d'identification de la PPA ou de la réalisation des visites sanitaires porcines en vue de vérifier le respect des exigences en matière de biosécurité avant le mouvement à l'abattoir des suidés détenus.

Des tableaux synthétiques sont annexés à la présente instruction qui précisent les conditions de mise sur le marché des viandes destinées à la consommation humaine dans les différentes zones définies et en fonction des différentes situations. Selon les situations, ces viandes peuvent porter la marque de salubrité ou d'identification ovale habituelle, ou bien une marque de salubrité ou d'identification spéciale (carrée, ovale barrée ou ovale avec deux diagonales parallèles) qui matérialisent une restriction à la commercialisation des produits :

- [Annexe I](#) concernant les viandes de suidés détenus ;
- [Annexe II](#) concernant les viandes de suidés sauvages.

Les dispositions prévues dans ces annexes s'appliquent tout au long du maintien des zones et au-delà pour les produits soumis à des mesures de restriction de commercialisation.

I.1.2 – Exigences pour les établissements du secteur alimentaire

Conformément à la Loi Santé Animale, les professionnels sont les premiers responsables des mesures visant à réduire le risque de propagation des maladies animales. À ce titre, ils prennent les mesures de biosécurité appropriées comprenant des mesures de protection physique telles que le nettoyage et la désinfection des locaux, équipements et moyens de transport et des mesures de gestion pouvant comporter des procédures régissant l'entrée et la sortie de l'enceinte de l'établissement. Ces mesures

¹⁵ Cf. article 12 du [règlement \(UE\) 2023/594](#)

¹⁶ Cf. article 49 du [règlement \(UE\) 2023/594](#)

s'appliquent aux établissements recevant des animaux ou des produits issus de suidés provenant de zone réglementée ou situés en zone réglementée.

Pour atténuer le risque de propagation, les mesures minimales suivantes doivent être prévues et appliquées par les exploitants du secteur alimentaire recevant des animaux ou des produits soumis à des mesures de restriction :

- La mise en place d'une **séparation stricte** (temporelle et/ou physique) :
 - entre les suidés détenus provenant de zone réglementée et les suidés détenus ne provenant pas de zone réglementée ;
 - entre les suidés détenus dans des exploitations situées en zone réglementée et qui ne remplissent pas les conditions générales supplémentaires prévues aux articles 14, 15, 16 et 17 du [règlement \(UE\) 2023/594](#) et les autres suidés détenus. Les conditions générales supplémentaires concernent notamment :
 - l'obligation d'examen clinique des animaux 24 heures avant leur mouvement ;
 - la réalisation de visites dans l'élevage ;
 - la mise en œuvre dans l'élevage des mesures de biosécurité renforcées énoncées à l'annexe III du [règlement \(UE\) 2023/594](#).

Les informations relatives au respect ou au non-respect de ces conditions générales supplémentaires doivent être communiquées à l'exploitant de l'abattoir selon les dispositions détaillées au [point A9 de l'annexe I](#) de la présente instruction ;

- entre les viandes de suidés, non conditionnées/non emballées, disposant d'une marque de salubrité ou d'identification spéciale et les autres viandes de suidés ;
- La mise en place de **mesures de biosécurité** pour les moyens de transport et les personnes évoluant dans l'établissement : le personnel, le service vétérinaire d'inspection (SVI), les transporteurs et les visiteurs ;
- La mise en place, si nécessaire, d'un **nettoyage et d'une désinfection adaptés** contre le virus dans l'ensemble de l'établissement y compris des moyens et équipements de transport des animaux ou des produits (Cf. [annexes VIII et IX](#) de la présente instruction). Une vigilance particulière doit être apportée pour tout matériel et équipement provenant d'un élevage situé en zone réglementée ou ayant servi à transporter des carcasses en peau de suidés sauvages tués par action de chasse en zone réglementée ;
- La mise en place d'une **traçabilité interne spécifique** pour les viandes issues d'animaux provenant de zone réglementée ou éventuellement produites dans des établissements situés en zone réglementée et comprenant, si besoin, la transmission d'informations complémentaires aux établissements destinataires des denrées alimentaires pour des besoins d'échanges intracommunautaires ou d'exportations. Il appartient à l'exploitant du secteur alimentaire expéditeur de mettre en place les mesures nécessaires pour que l'établissement destinataire soit clairement informé de la zone d'origine des viandes ou des animaux dont sont issus les viandes et de leur devenir possible *via* notamment des **informations** reportées sur le bon de livraison, le laissez-passer sanitaire, l'étiquetage du produit et/ou la transmission d'instructions ;
- L'apposition d'une **marque de salubrité ou d'identification spéciale** «CARRÉE» ou « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » ou « OVALE BARRÉE » lorsque cela s'impose (Cf. [annexe IV](#) de la présente instruction) ;
- L'application obligatoire d'un **traitement d'atténuation** tel que prévu à l'annexe VII du [règlement \(UE\) 2020/687](#) pour les produits revêtus d'une marque d'identification « OVALE BARRÉE » ou, le cas échéant, «CARRÉE» ou « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » (Cf. [annexe X](#) de la présente instruction) ;
- La mise en place, sauf dérogation, d'une **certification zoosanitaire** pour toutes les viandes de suidés provenant de zone réglementée et destinées à faire l'objet d'échanges

intracommunautaires¹⁷. Le [règlement d'exécution \(UE\) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020](#) établit les modèles de certificat zoosanitaire (Cf. [annexe XII](#) de la présente instruction).

Les attendus en matière de fonctionnement et de biosécurité pour les établissements du secteur alimentaire sont précisés dans des fiches spécifiques :

- [Annexe V](#) : fiche précisant les attendus pour les producteurs primaires de viandes de gibier sauvage ;
- [Annexe VI](#) : fiche précisant les mesures de biosécurité dans les abattoirs et dans les établissements de traitement du gibier sauvage ;
- [Annexe VII](#) : fiche précisant les mesures de biosécurité dans les ateliers de découpe et de transformation ainsi que dans les entrepôts ;
- [Annexe XIII](#) : fiche précisant les adaptations pour les établissements de remise directe et de restauration collective.

I-2 – DÉSIGNATION DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Afin d'identifier les établissements qui respectent les exigences ci-dessus destinées à prévenir le risque de contamination croisée et de propagation de la maladie, l'article 65 du [règlement \(UE\) 2016/429](#) prévoit la désignation ou le cas échéant l'agrément de ces établissements. L'obligation de désignation¹⁸ des établissements du secteur alimentaire en fonction des situations est rappelée dans les annexes [I](#) et [II](#) de la présente instruction.

En l'absence de désignation ou d'agrément spécifique si cela est exigé, la dérogation à l'interdiction de mouvements de viandes de suidés à partir, à destination et le cas échéant à l'intérieur d'une zone réglementée ne peut pas être accordée.

La désignation se traduit en France par la délivrance d'un agrément relatif aux maladies réglementées de catégorie A appelé « **agrément MCA** ». Une instruction technique détaille les modalités de délivrance de cet agrément spécifique à vocation zoosanitaire.

L'agrément zoosanitaire MCA a pour objectif de sécuriser les circuits et de garantir une traçabilité absolue des produits afin de préserver l'opportunité d'échanger et d'exporter les produits d'origine animale des espèces concernées par des mesures de restriction. Il permet également de se soustraire à certaines obligations de certifications zoosanitaires et permet d'alléger les modalités d'édition des laissez-passer sanitaires. Aussi, il convient que les règles minimales de traçabilité et de biosécurité détaillées dans la présente instruction soient respectées par l'ensemble des acteurs de la filière qui reçoivent des suidés provenant de zone réglementée, des viandes issues de ces suidés ou des viandes issues de suidés sauvages produites dans des établissements situés en zone réglementée. Ces règles constituent le principal outil de prévention à la disposition des exploitants de la chaîne alimentaire afin d'empêcher l'introduction, le développement et la propagation de la PPA. Il s'agit donc d'un prérequis indispensable à toute démarche de demande d'agrément MCA.

¹⁷ La présente instruction ne traite pas des mouvements des denrées alimentaires d'origine animale à destination des pays tiers.

¹⁸ L'obligation de désignation des établissements du secteur alimentaire est exigée par les articles 28 et 43 du [règlement \(UE\) 2020/687](#), à la section 10, chapitre III du [règlement \(UE\) 2023/594](#) et au chapitre V du [règlement \(UE\) 2023/594](#).

PARTIE II –GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ISSUS DE SUIDÉS PROVENANT DE ZONE RÉGLEMENTÉE VIS-À-VIS DE LA PPA DANS LES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Cf. chapitre II et chapitre IV, partie II du [règlement délégué \(UE\) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#)

Section 1, section 3 et section 9 chapitre III du [règlement d'exécution \(UE\) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023](#) – produits issus de suidés détenus

Chapitre V du [règlement d'exécution \(UE\) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023](#) – produits issus de suidés sauvages

Dans les zones réglementées, afin d'empêcher la propagation de la PPA, les règles générales suivantes s'imposent pour les sous-produits animaux (SPAn) obtenus dans les établissements du secteur alimentaire :

Règles de mouvements dans le zonage A					
	ZRT	ZP	ZS et ZRS	ZI	ZRSI
SPAn issus de suidés détenus*	Exploitants du secteur alimentaire non concernés par l'interdiction de mouvement sauf	Interdiction de mouvement à l'intérieur, à partir et à destination de la ZP ¹⁹	Interdiction de mouvement à partir et à destination de la ZS et ZRS ²⁰	Interdiction de mouvement à partir de la ZI ²¹	Autorisation de mouvement
SPAn issus de suidés sauvages	si lien épidémiologique avec l'élevage suspect	Interdiction de mouvement à l'intérieur et à partir de la zone réglementée ²²			

	Règles de mouvements dans le zonage B		
	ZRI	ZRII	ZRIII
SPAn issus de suidés détenus*	Autorisation de mouvement	Interdiction de mouvement à partir de la zone réglementée ²³	
SPAn issues de suidés sauvages	Interdiction de mouvement à l'intérieur et à partir de la zone réglementée ²⁴		

* Ne sont pas concernées par les interdictions de mouvements : les SPAn issus de suidés détenus provenant de zone indemne si au cours du stockage et du transport, les sous-produits animaux ont été séparés de ceux qui ne peuvent être expédiés en dehors de la zone réglementée.

Comme pour les viandes, des dérogations aux interdictions de mouvements sont possibles et sont précisées en [annexe III](#).

En vue de prévenir le risque de contamination croisée et de propagation de la maladie *via* les SPAn, des mesures de biosécurité appropriées sont nécessaires. Notamment, une séparation stricte (physique

¹⁹ Cf. article 27 du [règlement \(UE\) 2020/687](#)

²⁰ Cf. article 42 du [règlement \(UE\) 2020/687](#)

²¹ Cf. article 8 du [règlement \(UE\) 2023/594](#)

²² Cf. articles 22 et 64 du [règlement \(UE\) 2020/687](#)

²³ Cf. article 11 du [règlement \(UE\) 2023/594](#)

²⁴ Cf. article 49 du [règlement \(UE\) 2023/594](#)

ou temporelle) doit être mise en place entre les SPAn de suidés provenant de zone réglementée et les SPAn de suidés provenant de zone indemne. La gestion des SPAn est également incluse dans les conditions de délivrance de l'agrément zoosanitaire MCA pour les établissements du secteur alimentaire.

PARTIE III – COORDINATION ET HARMONISATION

Les directions (régionales) chargées de l'agriculture et de l'alimentation (D(R)AAF) s'assurent de la bonne application de la présente instruction, harmonisent le cas échéant les modalités de gestion des denrées alimentaires et des sous-produits animaux dans les départements, proposent si besoin des outils d'aide à l'application de cette instruction, recensent les éventuelles interrogations ou difficultés rencontrées et les font remonter à la direction générale de l'alimentation (DGAL) à l'adresse institutionnelle de la cellule de crise PPA. En l'absence de cellule de crise PPA, les différentes questions peuvent directement être posées aux bureaux métiers concernés de la DGAL.

La mise en place de réunions **d'informations régulières** portant sur la gestion des denrées alimentaires ou des SPAn *via* notamment la tenue de webinaires par exemple est fortement à encourager entre les directions régionales et départementales. Pour cela, **la désignation de coordinateurs régionaux** en charge de la gestion des denrées alimentaires et des SPAn en contexte PPA est à privilégier. Si besoin, la DGAL se tient à disposition pour toute demande d'accompagnement lors de ces échanges.

En complément de la présente instruction, vous trouverez à disposition dans la rubrique PPA du site intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe des outils d'aide dédiés aux inspecteurs en charge des établissements du secteur alimentaire : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/peste-porcine-africaine-ppa-r7544.html>

Afin de préserver la possibilité d'échanger et d'exporter les produits d'origine animale des espèces sensibles, il convient que les règles minimales détaillées dans la présente instruction soient respectées par l'ensemble des acteurs de la filière. Une sensibilisation des acteurs ainsi qu'une harmonisation des pratiques sont indispensables en vue d'optimiser le travail des inspecteurs.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté d'application de cette instruction.

La directrice générale de l'alimentation

Maud FAIPOUX

ANNEXE I	Intitulé de la mesure	Circuits de commercialisation et de distribution des viandes de suidés détenus en contexte de peste porcine africaine
	Scénarios ¹	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP, SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA ainsi que la zone indemne
	Cette fiche concerne	Tous les exploitants du secteur alimentaire abattant des suidés détenus, ou manipulant, stockant, transformant ou transportant des viandes

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

En fonction de la zone de provenance des animaux, les conditions permettant l'abattage ou la commercialisation des viandes² issues de suidés détenus³ seront différentes.

La présente fiche précise les modalités de distribution des viandes issues de suidés détenus en cas de mise en place de zones réglementées vis-à-vis de la peste porcine africaine (PPA).

La localisation de l'établissement du secteur alimentaire (abattoir, atelier de découpe, établissement de transformation, entrepôt) n'a pas d'incidence sur le devenir des viandes sous réserve du respect des mesures de biosécurité et de la mise en place d'un certificat zoosanitaire⁴ lors d'échanges intracommunautaires si exigé. Toutefois, il est préférable que les suidés et les viandes soumis à des mesures de restriction soient acheminés dans un établissement situé dans la zone réglementée concernée ou aussi près que possible de la zone réglementée. Dans certaines situations, les animaux détenus en zone réglementée ne peuvent être acheminés que dans des établissements situés dans des zones réglementées spécifiques. Ces situations sont précisées au [point A8](#) de la présente fiche.

Les mesures détaillées dans la présente fiche constituent les dispositions minimales pour déroger à l'interdiction de mouvements de suidés ou de viandes à partir, à destination et le cas échéant à l'intérieur de la zone réglementée. Ces mesures s'appliquent en considérant que les règles de biosécurité⁵ dans les établissements du secteur alimentaire et les dispositions autorisant les mouvements des animaux sont respectées.

¹ Pour la présente fiche, on entend par « scénario », une situation particulière répondant à certains critères tels que : la zone d'origine des animaux, l'emplacement de l'établissement du secteur alimentaire, le respect des dispositions réglementaires en matière de mouvement des animaux, la désignation des établissements du secteur alimentaire.

² Pour la présente fiche, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#), les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15, les produits à base de viandes au sens du point 7.1, les viandes séparées mécaniquement ou VSM au sens du point 1.14. La carcasse, les viscères et le sang sont inclus dans la définition de « viande ». Les produits contenant des viandes sont également inclus dans cette définition.

³ Pour la présente fiche, les suidés détenus sont : les animaux domestique de l'espèce porcine ou les suidés sauvages vivant en territoire clos, dans des conditions de liberté non similaires au milieu sauvage.

⁴ Cf. [fiche relative à la certification zoosanitaire](#).

⁵ Cf. [fiche relative aux mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les abattoirs](#) et [fiche relative aux autres établissements du secteur alimentaire](#).

Les préfets peuvent décider de ne pas autoriser certains mouvements ou d'imposer des mesures supplémentaires si les conditions de mise sur le marché des produits ne permettent pas de garantir l'absence de risque de propagation de la maladie.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de mise en place de zones réglementées vis-à-vis de la PPA sur le territoire national et durant toute la durée où circulent des suidés ou des viandes issues de suidés provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA.

Point d'attention : en cas de levée de zone réglementée vis-à-vis de la PPA, des viandes issues de suidés provenant d'anciennes zones réglementées sont toujours susceptibles de circuler (exemples : viandes fraîches congelées ou produits transformés). Les mesures de gestion décrites dans la présente fiche s'appliquent également dans cette situation.

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Exploitants du secteur alimentaire, agents de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL).

4. MODE OPÉRATOIRE

Définitions pour cette fiche :

- « **Abattage en exploitation – usage domestique privé** » : en application de l'[article R.231-6 du code rural et de la pêche maritime](#), la mise à mort hors d'un abattoir est autorisée lors de l'abattage des animaux des espèces caprine, ovine, porcine ainsi que des volailles et des lagomorphes d'élevage, dès lors que cet abattage est réalisé par la personne qui les a élevés et que la totalité des animaux abattus est réservée à la consommation de sa famille.

- « **Abattoir** » : établissement agréé utilisé pour l'abattage et l'habillage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine.

- « **MR-PPA (= mouvements des animaux reconnus comme appliquant les dispositions réglementaires vis-à-vis de la PPA)** » et « **MNR-PPA (= mouvements des animaux non reconnus comme appliquant les dispositions réglementaires vis-à-vis de la PPA)** » : pour cette fiche, ces notions renvoient aux mouvements possibles de porcins détenus provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA dont les conditions de détention en élevage et de sortie des animaux répondent (MR-PPA) ou ne répondent pas (MNR-PPA) aux dispositions prévues :

- à l'article 43, paragraphes 2 à 7 du [règlement délégué \(UE\) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) ;
- aux articles 14 (2), 15 (1b, 1c, 2, (3 ou 4 en fonction de la zone de provenance des animaux)) et 16 du [règlement d'exécution \(UE\) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023](#).

A – POINTS D'ATTENTION

Ce chapitre apporte des prérequis aux chapitres B et C de la présente fiche. Sa lecture est un préalable indispensable avant d'étudier les chapitres suivants.

A.1 La désignation :

Afin de prévenir le risque de contamination croisée dans les établissements assurant l'abattage de suidés provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA et dans les établissements assurant le traitement, la découpe, le stockage ou la transformation de viandes issues de suidés provenant de zone réglementée, la Loi Santé Animale prévoit que ces établissements soient reconnus et désignés par l'autorité compétente. Cette désignation se traduit en France par la délivrance d'un agrément zoosanitaire appelé « **agrément MCA** ». Les modalités de délivrance des agréments MCA sont définies dans une instruction technique spécifique. L'agrément MCA ne concerne pas les commerces de détail⁶.

En fonction des scénarios, des dérogations à l'obligation d'agrément MCA sont possibles (Cf. [chapitres B et C de la présente fiche](#)). Dans ce cas, les viandes ne peuvent être mises sur le marché que sur le territoire national et doivent être revêtues d'une marque de salubrité ou d'identification « CARRÉE » ou « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » (Cf. [fiche « marques spéciales](#)). **Il est important de retenir que pour les abattoirs la délivrance d'un agrément MCA préalable est toujours obligatoire pour recevoir des suidés provenant de la zone de protection (ZP), de la zone de surveillance (ZS), de la zone infectée (ZI) et des zones réglementées II et III (ZRII et ZRIII).**

A.2 Dérogations en zone réglementée supplémentaire (ZRS) attenante à une ZP/ZS

En application de l'article 23 du [règlement délégué \(UE\) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#), l'autorité compétente peut, à la suite d'une **évaluation des risques**, accorder des dérogations aux mesures à appliquer dans les zones réglementées supplémentaires attenantes aux zone de protection et de surveillance. Les possibilités de dérogation sont dépendantes de la situation sanitaire et sont détaillées, le cas échéant, dans des instructions techniques spécifiques.

S'il est établi que les mouvements de suidés à partir et à destination de la ZRS ne représentent pas de risque de diffusion de la maladie et qu'aucune interdiction de circulation de ces animaux n'est exigée, alors les animaux peuvent être abattus dans un abattoir ne disposant pas d'un agrément MCA et les viandes issues des suidés provenant de la ZRS ne sont soumises à aucune mesure de restriction de circulation. Toutefois, la certification zoosanitaire lors d'échanges intracommunautaires à partir de ZRS demeurent toujours obligatoire (Cf. [fiche : certification zoosanitaire](#)). Pour ces produits, les modalités de gestion sont comparables à celles présentées dans les parties [B](#) et [C](#) de la présente fiche pour la zone indemne.

A.3 Le traitement d'atténuation des viandes :

L'établissement de transformation disposant d'un **agrément sanitaire** et éventuellement **désigné** pour réaliser le traitement d'atténuation⁷ des viandes doit être situé **dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée de provenance des animaux**. La réalisation du traitement d'atténuation doit être **supervisée**⁸ par la DDecPP. Le passage des viandes par des établissements intermédiaires (exemples : atelier de découpe agréé, entrepôt, unité de congélation/surgélation) situés dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée avant envoi à l'établissement de transformation est possible sous réserve du respect des mesures de biosécurité (Cf. [fiche « mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les ateliers de découpe, d'entreposage et de transformation](#)») et si le transport est réalisé sous **laissez-passer sanitaire** (Cf. [point « A.6 Le laissez-passer sanitaire » de la présente fiche](#)) dans des **conteneurs sécurisés** (Cf. [point « A.5 Transport sécurisé » de la présente fiche](#)).

⁶ « Commerce de détail » : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison directement au consommateur final.

⁷ Cf. [annexe VII du règlement délégué \(UE\) 2020/687](#) et [fiche relative aux traitements d'atténuation pour la PPA](#)

⁸ On entend par supervision, la vérification régulière par la DDecPP de la réalisation du traitement d'atténuation *via* des contrôles documentaires et/ou physiques.

A.4 Les marques d'identification spéciales :

Dans certaines situations détaillées dans les parties [B](#) et [C](#) de la présente fiche, les viandes ne peuvent être mises sur le marché que si une marque de salubrité ou une marque d'identification spéciale y est apposée. Les modalités d'apposition des marques spéciales sont décrites dans la [fiche « marques spéciales »](#). En cas de méconnaissance du devenir des viandes, des dérogations à l'apposition des marques spéciales sont également décrites dans cette fiche.

Remarque : jusqu'au délai fixé dans la [fiche « marques spéciales »](#), la marque « CARRÉE » peut être apposée en lieu et place de la marque « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » lorsque cette dernière est indiquée dans la présente fiche.

Remarque : dans la présente fiche il est surtout fait mention des marques de salubrité apposées sur les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers et les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros maximum. Il est toutefois rappelé que les dispositions prévues pour les carcasses s'appliquent également pour les autres parties comestibles des animaux par l'apposition de la même marque d'identification spéciale sur les conditionnements⁹ ou les emballages¹⁰.

La bonne gestion du sang destiné à la consommation humaine doit particulièrement être vérifiée du fait de la présence en quantité importante du virus dans le sang et sa capacité de survie, y compris dans le sang séché, source de contamination en l'absence de nettoyage et de désinfection satisfaisants.

A.5 Transport sécurisé :

Les viandes issues de suidés devant faire l'objet d'un **traitement d'atténuation** prévu par le [règlement \(UE\) n°2020/687](#) (Cf. [fiche « traitements d'atténuation pour la PPA »](#)), doivent être transportées dans des **conteneurs sécurisés**. On entend par « conteneurs sécurisés », la mise en place par les exploitants du secteur alimentaire d'un dispositif permettant de s'assurer du maintien de l'intégrité du lot jusqu'à sa prise en charge par l'établissement destinataire. Si, au cours de contrôles réalisés par les agents des DDecPP, il est constaté que les règles minimales relatives à la gestion des viandes devant faire l'objet d'un traitement d'atténuation ne sont pas respectées, l'autorité compétente locale peut décider **d'apposer des scellés** sur les conteneurs avant chaque envoi de viandes.

A.6 Le laissez-passer sanitaire (LPS) et le laissez-passer sanitaire permanent :

Pour une bonne compréhension, cette partie de la fiche est à lire en lien avec les circuits de commercialisation schématisés dans les parties [B](#) et [C](#) de la présente fiche.

Le **LPS** et le **LPS permanent** sont des outils permettant de formaliser les autorisations de mouvements sur le territoire national pour les **viandes issues de suidés provenant de ZP, ZS, ZI, ZRII, ZRIII** et le cas échéant de **ZRS**.

Le **LPS permanent** correspond à une autorisation permanente de mouvements de viandes de suidés provenant des zones réglementées susmentionnées. Le LPS permanent est attribué pour chaque couple « établissement d'origine - établissement de destination ». Le LPS permanent est accordé si :

- les établissements de départ et d'arrivée disposent d'un **agrément MCA** (Cf. [point « A1 La désignation » de la présente fiche](#)) ;
- un **registre** est mis en place dans les établissements expéditeurs et destinataires avec la mention du lieu de départ, du lieu d'arrivée, des dates de réception et d'expédition, ainsi que des quantités de viandes concernées par ces mouvements.

⁹ Conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ([article 2 du règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

¹⁰ Emballage : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même ([article 2 du règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

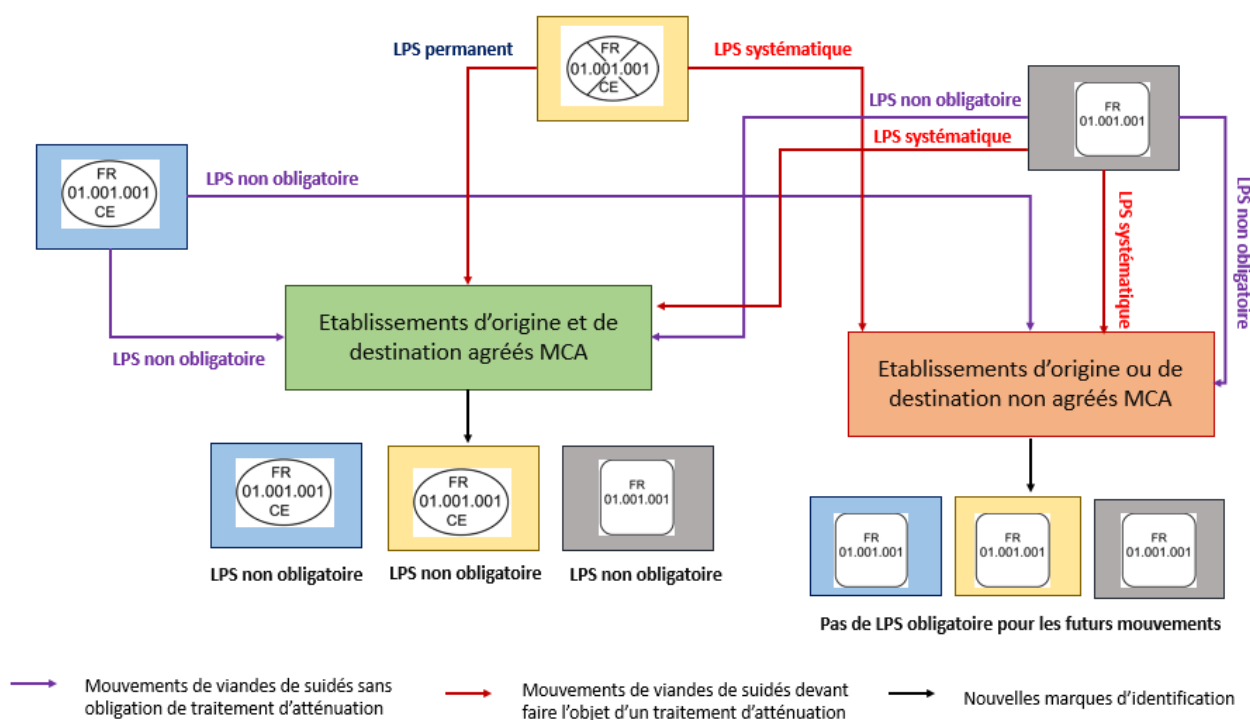
En l'absence de respect de ces dispositions, le LPS permanent est remplacé par des **LPS systématiques** pour chaque mouvement.

Les viandes sur lesquelles est apposée une marque de salubrité ou d'identification « OVALE » ainsi que les viandes sur lesquelles est apposée une marque de salubrité ou d'identification « CARRÉE » ou « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » et ne devant pas faire l'objet d'un traitement d'atténuation obligatoire ne sont pas soumises à la formalisation obligatoire d'une autorisation de mouvements *via* un LPS ou un LPS permanent.

Les mouvements à destination d'un commerce de détail situé sur le territoire national ne sont également pas concernés par l'édition de LPS systématiques ou d'un LPS permanent.

Synthèse des obligations de LPS et des évolutions de marquage :

Pour comprendre les évolutions de marquage entre l'établissement d'origine et de destination, il convient d'observer uniquement les marques avec des fonds de couleur identiques.



Des modèles de document sont accessibles sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture *via* le lien suivant : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/peste-porcine-africaine-ppa-r7544.html>. D'autres modèles de documents peuvent être utilisés par les DDecPP sous réserve que les informations minimales détaillées dans les modèles présentés soient reprises. Pour des besoins d'harmonisation, les demandes de LPS et de LPS permanent doivent être effectuées en ligne *via* « démarches-simplifiées ¹¹ ».

Toute demande de LPS et de LPS permanent est à effectuer par l'établissement producteur (et non par le transporteur) auprès de la **DDecPP du lieu de départ** des denrées alimentaires sous un **délai fixé par la DDecPP** pour des besoins organisationnels.

Il n'est pas nécessaire que la DDecPP soit présente sur le site de chargement pour compléter le LPS ou le LPS permanent. La DDecPP du lieu de chargement informe au préalable la DDecPP du département de

¹¹ La présentation de l'outil ainsi que des instructions sur son utilisation sont accessibles *via* le lien suivant : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/demarches-simplifiees-r8197.html>

destination de l'envoi de viandes afin de vérifier que l'établissement de destination est en capacité de recevoir ces viandes (exemples : désignation éventuelle, application du traitement d'atténuation, mesures de biosécurité, apposition d'une marque d'identification spéciale le cas échéant).

A.7 La certification zoosanitaire :

Conformément à l'article 167 du [règlement \(UE\) n°2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016](#), la certification zoosanitaire est obligatoire dans les cas suivants :

- lors d'échanges intra-communautaires de denrées alimentaires issues de **suidés provenant d'élevages situés en zone réglementée** y compris lorsque les viandes de suidés ont subi un traitement d'atténuation **et si ces denrées proviennent d'un établissement situé en zone réglementée** ;
- OU
- pour tous mouvements en dehors du territoire national, **à partir d'un établissement situé en zone réglementée**, de viandes de suidés détenus provenant de zone indemne.

En fonction des situations, des dérogations à cette obligation sont toutefois possibles. Ces dernières sont décrites dans les chapitres [B](#) et [C](#) de la présente fiche.

Pour des besoins de traçabilité, il est essentiel que l'information sur l'origine des animaux provenant de zone réglementée et constituant le lot de viandes soit communiquée par l'établissement expéditeur à l'établissement destinataire tout au long de la chaîne de production *via* notamment le bon de livraison, le laissez-passer sanitaire, le certificat zoosanitaire, l'étiquetage du produit et/ou un courrier d'information.

Si besoin, vous pouvez vous reporter à la [fiche « certification zoosanitaire »](#) qui présente les modalités d'édition des certificats zoosanitaires.

A.8 La localisation de l'abattoir :

→ Mouvements de suidés détenus provenant de zone réglementée II vers un abattoir¹² :

Lorsque les mouvements de suidés détenus provenant d'une ZRII sont autorisés ces derniers doivent être transportés dans un **abattoir désigné** situé de préférence dans la zone réglementée concernée.

Si les conditions de détention et de sortie de ces animaux ne répondent pas aux dispositions prévues à l'article 43, paragraphes 2 à 7 du [règlement délégué \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) et aux articles 14 (2), 15 (1b, 1c, 2 et 3), 16 et 17 du [règlement \(UE\) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023](#) (= suidés MNR-PPA), leur mouvement peut être autorisé à l'issue d'une évaluation des risques si l'**abattoir désigné**, localisé sur le territoire national, est situé :

- dans la ZRII ou une autre ZRII aussi proche que possible de l'élevage ;
- dans la ZRIII ou dans la zone réglementée I (ZRI) s'il n'est pas possible d'abattre les animaux en ZRII ;
- dans des zones en dehors des zones réglementées I, II et III lorsqu'il n'est pas possible d'abattre les animaux dans les ZRI, ZRII et ZRIII.

Les viandes et les sous-produits animaux (SPAN) de ces animaux seront soumises à des conditions de circulation spécifiques décrites dans le [chapitre B](#) de la présente fiche ou dans la [fiche « mouvements des SPAN »](#).

¹² Cf. articles 24 et 41 du [règlement d'exécution \(UE\) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023](#).

→ Mouvements de suidés détenus provenant de zone réglementée III vers un abattoir¹³ :

En ce qui concerne les mouvements de suidés détenus provenant de ZRIII, seules des **circonstances exceptionnelles** peuvent autoriser les mouvements de suidés vers un **abattoir désigné** situé en dehors de la ZRIII et dans le même Etat membre : enjeux de bien-être animal ou de capacité d'abattage des abattoirs désignés situés dans la ZRIII. Dans ce cas, l'abattoir désigné doit être situé :

- dans une ZRII ;
- dans une ZRI lorsqu'il n'est pas possible d'abattre des animaux dans la ZRII ;
- en dehors des zones réglementées I, II et III, lorsqu'il n'est pas possible d'abattre les animaux dans les zones réglementées I, II et III.

Les suidés détenus en ZRIII ne peuvent pas être déplacés dans la ZRIII et en dehors de la ZRIII s'ils ne répondent pas aux dispositions prévues à l'article 43, paragraphes 2 à 7 du [règlement délégué \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) et aux articles 14 (2), 15 (1b, 1c, 2 (et 4 pour les mouvements au sein de la ZRIII)), 16 et 17 du [règlement \(UE\) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023](#) (= *seuls les suidés MR-PPA peuvent être déplacés à l'intérieur et en dehors de la ZRIII en vue de leur abattage immédiat*).

Toutefois, si les conditions de détention et de sortie de ces animaux ne répondent pas aux dispositions susmentionnées leur mouvement peut éventuellement être autorisé à l'issue d'une évaluation des risques si l'**abattoir désigné**, localisé sur le territoire national, est situé :

- dans la même zone réglementée III, aussi près que possible de l'établissement d'expédition ;
- dans une autre zone réglementée III, aussi près que possible de l'établissement d'expédition ;
- dans des zones réglementées II ou I, aussi près que possible de l'établissement d'expédition, lorsqu'il n'est pas possible d'abattre les animaux dans la ZRIII ;
- dans des zones en dehors des zones réglementées I, II et III lorsqu'il n'est pas possible d'abattre les animaux dans les zones réglementées I, II ou III.

Les viandes et les SPAn de ces animaux seront soumises à des conditions de circulation spécifiques décrites dans le [chapitre C](#) de la présente fiche ou dans la [fiche « mouvements des SPAn »](#).

A.9 Information sur l'origine des animaux :

Dans le cadre de mouvements d'animaux provenant de zone réglementée, il est essentiel que les exploitants des abattoirs ainsi que les services vétérinaires d'inspections soient prévenus à l'avance de la **zone d'origine des animaux** ainsi que des **conditions d'autorisation de mouvements des suidés** de manière à organiser les abattages et anticiper le devenir des viandes et des SPAn. Ces informations, comprenant les éléments décrits ci-dessous, sont indiquées sur les **laissez-passer sanitaires** accompagnant les animaux vers l'abattoir :

- la zone de provenance des suidés : ZP, ZS, ZRS, ZI, zone réglementée supplémentaire attenante à une ZI (ZRSI), ZRI, ZRII ou ZRIII ;
- le respect des conditions de mouvements des animaux définies dans la présente fiche : MR-PPA (= *mouvements des animaux reconnus comme appliquant les dispositions réglementaires vis-à-vis de la PPA*) ou MNR-PPA (= *mouvements des animaux non reconnus comme appliquant les dispositions réglementaires vis-à-vis de la PPA*).

¹³ Cf. articles 29, 30 et 43 du [règlement d'exécution \(UE\) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023](#).






B - CAS DANS LA FAUNE SAUVAGE

ZONAGE A

		Origine des suidés détenus	
		Zone infectée (ZI)	
Etablissements du secteur alimentaire		MR-PPA	MNR-PPA
Départ : Abattoir	Arrivée : établissement du secteur alimentaire		
Agréé MCA ET situé de préférence en ZI si les animaux viennent de ZI	Agréé MCA	<p> </p>	
	Non agréé MCA	<p> </p>	
Abattage en exploitation – usage domestique privé		Non recommandé	

	Origine des suidés détenus	
	Zone réglementée supplémentaire attenante à une ZI (ZRSI)	Zone indemne
Etablissements du secteur alimentaire	MR-PPA ou MNR-PPA	
Agrément MCA non exigé pour les établissements du secteur alimentaire	<div data-bbox="1227 464 1368 560"> </div> <p>Absence de restriction à la mise sur le marché sans LPS ou LPS permanent</p> <p>Certificat zoosanitaire exigé lors d'échanges intracommunautaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour les mouvements de viandes provenant d'établissements situés en zone réglementée 	
Abattage en exploitation – usage domestique privé	Autorisé	

ZONAGE B





		Origine des suidés détenus	
		Zone réglementée II (ZRII)	
Etablissements du secteur alimentaire		MR-PPA	MNR-PPA
Départ : Abattoir	Arrivée : établissement du secteur alimentaire		
Agréé MCA ET situé de préférence en ZRII => Cf. Point A8 de la présence fiche	Agréé MCA ET situé de préférence en ZRII	 Transport sans LPS systématique ou LPS permanent Dérogation à l'obligation de certification zoosanitaire possible lors d'échanges intracommunautaires pour les établissements en zone réglementée (Cf. fiche « certification zoosanitaire »)	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> Marque de salubrité ovale barrée  </div> <div> Traitement d'atténuation envisagé ? Oui </div> <div> Marque de salubrité ovale diagonales parallèles  </div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> Transport dans des conteneurs sécurisés des viandes avec un laissez-passer sanitaire permanent vers un établissement de transformation agréé MCA Après traitement d'atténuation : marque d'identification ovale  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> Mise sur le marché sur le territoire national sans restriction </div> <div> Mise sur le marché des viandes <u>uniquement sur le territoire national sans LPS ou LPS permanent</u> Echanges intracommunautaires de produits transformés possibles avec certificat zoosanitaire pour les établissements situés en zone réglementée Dérogation à l'obligation de certification zoosanitaire possible (Cf. fiche « certification zoosanitaire ») </div> </div>
	Non agréé MCA	 Mise sur le marché <u>uniquement sur le territoire national</u> sans LPS ou LPS permanent	
Abattage en exploitation – usage domestique privé		Non recommandé	

Etablissements du secteur alimentaire: abattoirs et autres établissements	Origine des suidés détenus : Zone réglementée I (ZRI) et zone indemne
<p>Agrément MCA non exigé</p>	<div data-bbox="1249 373 1426 497" data-label="Image"> </div> <p>Absence de restriction à la mise sur le marché sans LPS ou LPS permanent</p> <p>Certificat zoosanitaire exigé lors d'échanges intracommunautaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour les mouvements de viandes à partir d'établissements situés en zone réglementée <p>Dérogation à l'obligation de certification zoosanitaire possible (<i>Cf. fiche « certification zoosanitaire »</i>)</p>
<p>Abattage en exploitation – usage domestique privé</p>	<p>Autorisé</p>




C - CAS EN ELEVAGE

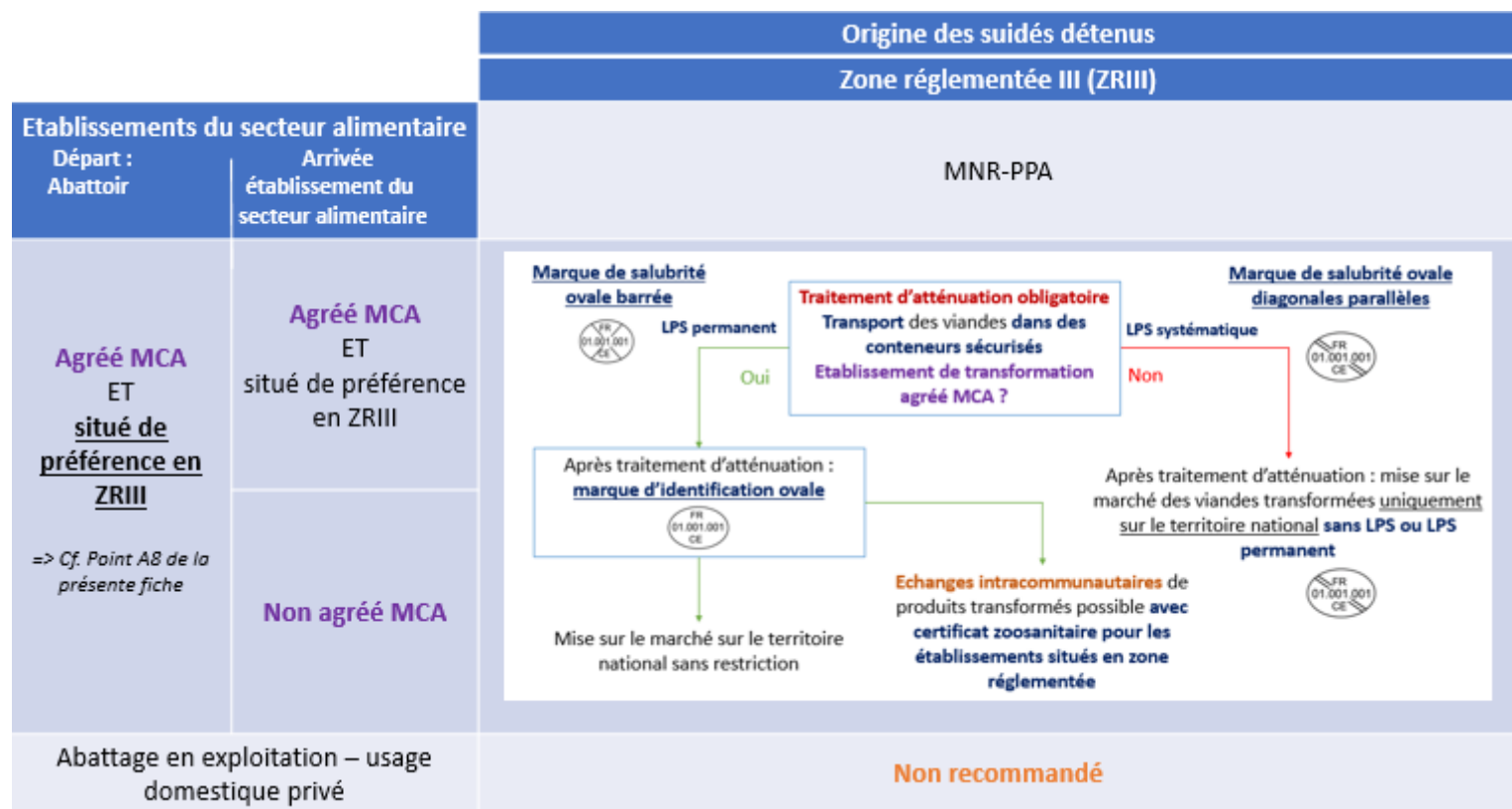
ZONAGE A

	Origine des suidés détenus : Zone réglementée temporaire (ZRT)
Etablissements du secteur alimentaire	Interdiction de mouvements de suidés provenant de l'établissement dans lequel la présence de la PPA est soupçonnée vers un abattoir
Abattoirs et autres établissements du secteur alimentaire	Mouvements des viandes issues de suidés autorisés sauf dans les établissements en lien épidémiologique avec l'élevage suspect – <i>Cf. instruction technique relative à la gestion des produits dans les établissements du secteur alimentaire en lien épidémiologique suite à la suspicion ou la confirmation de PPA en élevage porcins</i>
Abattage en exploitation – usage domestique privé	Non recommandé

		Origine des suidés détenus		
		Zone de protection (ZP) – Zone de surveillance (ZS) – Zone réglementée supplémentaire (ZRS) le cas échéant		Zone indemne
Etablissements du secteur alimentaire				
Départ : Abattoir	Arrivée établissement du secteur alimentaire	MR-PPA	MNR-PPA	MR-PPA ou MNR-PPA
Agréé MCA ET situé de préférence en zone réglementée pour les animaux provenant de zone réglementée	Agréé MCA ET situé de préférence en zone réglementée	<div><p><u>Marque de salubrité ovale barrée</u></p><p>Oui</p><p>Traitement d'atténuation obligatoire Transport des viandes dans des conteneurs sécurisés et avec un laissez-passer sanitaire permanent Etablissement de transformation agréé MCA ?</p><p>Non</p><p>Après traitement d'atténuation : <u>marque d'identification ovale</u></p><p>Mise sur le marché sur le territoire national sans restriction</p><p>Echanges intracommunautaires de produits transformés possible avec certificat zoosanitaire pour les établissements situés en zone réglementée</p><p>INTERDIT</p></div>	Interdit	Agrément MCA non exigé pour les établissements du secteur alimentaire
	Non agréé MCA			 Absence de restriction à la mise sur le marché sans LPS ou LPS permanent Certificat zoosanitaire exigé pour les échanges intracommunautaires de viandes à partir d'établissements situés en zone réglementée
Abattage en exploitation – usage domestique privé		Non recommandé		Autorisé

ZONAGE B

		Origine des suidés détenus
		Zone réglementée III (ZRIII)
Etablissements du secteur alimentaire		MR-PPA
Départ : Abattoir	Arrivée établissement du secteur alimentaire	
Agréé MCA ET situé de préférence en ZRIII => Cf. Point A8 de la présente fiche	Agréé MCA ET situé de préférence en ZRIII	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Marque de salubrité ovale barrée</p>  </div> <div style="width: 50%;"> <p>Traitement d'atténuation envisagé ? ET Etablissements transformant, découpant et stockant les produits carnés agréés MCA ?</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Marque de salubrité ovale diagonales parallèles</p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="width: 45%;"> <p>Oui</p> <p>Transport des viandes dans des conteneurs sécurisés avec un laissez-passer sanitaire permanent vers un établissement de transformation agréé MCA.</p> <p>Après traitement d'atténuation : marque d'identification ovale</p>  </div> <div style="width: 50%;"> <p>Non</p> <p>Mise sur le marché des viandes <u>uniquement</u> sur le territoire national sans LPS ou LPS permanent</p> </div> </div> <div style="margin-top: 20px;"> <p>Echanges intracommunautaires de produits transformés possibles avec certificat zoosanitaire pour les établissements situés en zone réglementée OU Mise sur le marché sur le territoire national sans restriction</p> </div>
	Non agréé MCA	
Abattage en exploitation – usage domestique privé		Non recommandé



Etablissements du secteur alimentaire: abattoirs et autres établissements	Origine des suidés détenus : Zone réglementée I (ZRI) et zone indemne
<p>Agrément MCA non exigé</p>	<div data-bbox="1249 359 1429 483" data-label="Image"> </div> <p>Absence de restriction à la mise sur le marché sans LPS ou LPS permanent</p> <p>Certificat zoosanitaire exigé lors d'échanges intracommunautaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour les mouvements de viandes à partir d'établissements situés en zone réglementée <p>Dérogation à l'obligation de certification zoosanitaire possible (<i>Cf. fiche « certification zoosanitaire »</i>)</p>
<p>Abattage en exploitation – usage domestique privé</p>	<p>Autorisé</p>

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet relatifs aux [PISU](#) et ceux du [bureau des établissements d'abattage et de découpe \(BEAD\)](#) et du [bureau des établissements de transformation et de distribution \(BETD\)](#) :

- proposent une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des modèles de documents ;
- une foire aux questions ;
- la liste des établissements autorisés à fabriquer des estampilles (<https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/les-marques-de-salubrite-r7515.html>) ;
- des fiches sur les règles minimales à respecter pour envisager de mettre sur le marché des viandes soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 11 septembre 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Arrêté modifié du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 29 avril 2019 relatif aux mesures de prévention de la propagation des dangers sanitaires réglementés via le transport par véhicules routiers de suidés vivants.
- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine.

ANNEXE II	Intitulé de la mesure	Circuits de commercialisation et de distribution des viandes de suidés sauvages en contexte de peste porcine africaine
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire, FNC, FRC, FDC et OFB
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA ainsi que la zone indemne
	Cette fiche concerne	Les producteurs primaires ¹ ainsi que tous les exploitants du secteur alimentaire jusqu'à la mise sur le marché des viandes de suidés sauvages

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

La présente fiche précise les modalités de cession des viandes² de suidés sauvages en cas de mise en place de zones réglementées vis-à-vis de la peste porcine africaine (PPA) lorsque la circulation de viandes de suidés sauvages est autorisée.

La localisation de l'établissement du secteur alimentaire (établissement de traitement du gibier sauvage, atelier de découpe, établissement de transformation, entrepôt) a une incidence sur le devenir des viandes.

Les mesures détaillées dans la présente fiche sont des dispositions minimales pour déroger à l'interdiction de mouvements des viandes issues de suidés sauvages à l'intérieur, à partir et à destination de la zone réglementée. Ces mesures s'appliquent en considérant que les règles de biosécurité³ relatives à la chasse et à la mise sur le marché des denrées alimentaires sont respectées.

Les préfets peuvent décider de ne pas autoriser certains mouvements ou d'imposer des mesures supplémentaires si les conditions de mise sur le marché des viandes ne permettent pas de garantir l'absence de risque de propagation de la maladie.

Cette interdiction peut également concerner l'ensemble du territoire national.

Point d'attention : dans les zones soumises à des mesures de restriction, la chasse est parfois interdite.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de mise en place de zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA sur le territoire national et durant toute la durée où circulent des viandes de suidés sauvages provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA.

Point d'attention : en cas de levée de zone réglementée vis-à-vis de la PPA, des viandes de suidés sauvages provenant d'anciennes zones réglementées sont toujours susceptibles de circuler. Les mesures de gestion décrites dans la présente fiche s'appliquent également dans cette situation.

¹ Pour la présente fiche, on entend par producteurs primaires : les chasseurs, les détenteurs des carcasses en poils, les personnes formées à l'examen initial, les transporteurs de carcasses en poils de gibier sauvage et les exploitants des centres de collecte.

² Pour la présente fiche, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#), les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15 et les produits à base de viandes au sens du point 7.1. La carcasse est incluse dans la définition de « viande ». Les produits contenant des viandes sont également inclus dans cette définition.

³ Cf. [fiches relatives aux mesures de biosécurité dans le cadre de la production primaire](#), dans les [établissements de traitement du gibier](#) et dans les [autres établissements du secteur alimentaire](#).

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents de la direction départementale en charge de la protection des population (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL), fédération nationale des chasseurs (FNC), fédération régionale des chasseurs (FRC), fédération départementale des chasseurs (FDC), office français de la biodiversité (OFB), producteurs primaires, laboratoires d'analyses, exploitants du secteur alimentaire.

4. MODE OPÉRATOIRE

Définitions pour cette fiche :

- « Circuit long » : la cession de carcasses de gibier en peau à un établissement de traitement du gibier agréé (abattoir agréé⁴ pour le traitement du gibier sauvage ou atelier de traitement du gibier agréé) ;
- « Circuits courts » : la commercialisation ou la distribution à titre onéreux ou gratuit de carcasses de gibier en peau par le chasseur ou le premier détenteur directement au consommateur final, à un repas de chasse ou associatif ou à un commerce de détail local cédant directement cette viande au consommateur final ;
- « Usage domestique privé » : la viande de gibier est préparée et consommée en famille, à entendre comme le foyer fiscal.

A – POINTS D'ATTENTION

Ce chapitre apporte des prérequis aux chapitres [B](#) et [C](#) de la présente fiche. Sa lecture est un préalable indispensable avant d'étudier les chapitres suivants. Il est important de noter qu'en fonction de la zone de provenance des animaux ou de la localisation de l'établissement du secteur alimentaire, les conditions de mise sur le marché des viandes de gibier seront différentes.

A.1 La désignation :

Afin de prévenir le risque de contamination croisée dans les établissements assurant le traitement de gibier sauvage provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA et dans les établissements assurant la découpe, le stockage ou la transformation de viandes issues de suidés sauvages provenant de zone réglementée, la Loi Santé Animale prévoit que ces établissements soient reconnus et désignés par l'autorité compétente. Cette désignation se traduit en France par la délivrance d'un agrément zoosanitaire appelé « **agrément MCA** ». Les modalités de délivrance des agréments MCA sont définies dans une instruction technique spécifique. L'agrément MCA ne concerne pas les commerces de détail⁵.

En fonction des scénarios, des dérogations à l'obligation d'agrément MCA sont possibles (*Cf. chapitres [B](#) et [C](#) de la présente fiche*). Dans ce cas, les viandes ne peuvent être mises sur le marché que sur le territoire national et doivent être revêtues d'une marque de salubrité ou d'identification « CARRÉE » ou « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » (*Cf. [fiche « marques spéciales](#)*).

A.2 Dérogations en zone réglementée supplémentaire (ZRS) attenante à une ZP/ZS

En application de l'article 23 du [règlement délégué \(UE\) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#), l'autorité compétente peut, à la suite d'une **évaluation des risques**, accorder des dérogations aux mesures à appliquer dans les zones réglementées supplémentaires attenantes aux zones de protection et de surveillance. Les possibilités de dérogation sont dépendantes de la situation sanitaire et sont détaillées, le cas échéant, dans des instructions techniques spécifiques. Notamment, s'il est établi que les actions de

⁴ **Point d'attention** : les mouvements de carcasses en peau de suidés sauvages provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA à destination d'un abattoir agréé pour abattre des suidés détenus ne peuvent pas être autorisés au vu des risques de propagation de la maladie.

⁵ « Commerce de détail » : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison directement au consommateur final.

chasse peuvent se poursuivre sans aucune restriction ni imposition de mesures de biosécurité spécifique, alors les venaisons⁶ et les viandes de suidés sauvages provenant de la ZRS ne sont soumises à aucune restriction de circulation. Toutefois, la certification zoosanitaire lors d'échanges intracommunautaires à partir de ZRS demeurent toujours obligatoire (Cf. [fiche : certification zoosanitaire](#)). Pour ces produits, les modalités de gestion sont comparables à celles présentées dans les parties [B](#) et [C](#) de la présente fiche pour la zone indemne.

A.3 Le traitement d'atténuation :

Lorsque le traitement d'atténuation des viandes de gibier sauvage est obligatoire, l'établissement de transformation agréé et éventuellement **désigné** pour réaliser ce traitement doit être situé **dans la même zone réglementée** que l'établissement de traitement du gibier sauvage sauf si les venaisons proviennent d'un établissement de traitement du gibier sauvage situés dans la zone réglementée I. La réalisation du traitement d'atténuation doit être **supervisée**⁷ par la **direction départementale en charge de la protection des population (DDecPP)**. Le passage des viandes par des établissements intermédiaires (exemples : atelier de découpe agréé, entrepôt, unité de congélation/surgélation) situés dans la même zone avant envoi à l'établissement de transformation est possible si au cours du processus de production, de stockage et de transport les viandes ont été clairement séparées des autres viandes (Cf. [fiches concernant les mesures de biosécurité dans les établissements de traitement du gibier sauvage](#) et dans les [autres établissements du secteur alimentaire](#)) et si le transport est réalisé sous **laissez-passer sanitaire** (Cf. [point « A.6 Le laissez-passer sanitaire »](#) de la présente fiche) dans des **conteneurs sécurisés** (Cf. [point « A.5 Transport sécurisé »](#) de la présente fiche).

A.4 Les marques d'identification spéciales :

Dans certaines situations détaillées dans les parties [B](#) et [C](#) de la présente fiche, les viandes ne peuvent être mises sur le marché que si une marque de salubrité ou une marque d'identification spéciale y est apposée. Les modalités d'apposition des marques spéciales sont décrites dans la [fiche « marques spéciales »](#). En cas de méconnaissance du devenir des viandes, des dérogations à l'apposition des marques spéciales sont également décrites dans cette fiche.

Remarque : jusqu'au délai fixé dans la [fiche « marques spéciales »](#), la marque « CARRÉE » peut être apposée en lieu et place de la marque « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » lorsque cette dernière est indiquée dans la présente fiche.

Remarque : dans la présente fiche il est surtout fait mention des marques de salubrités apposées sur les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers et les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros maximum. Il est toutefois rappelé que les dispositions prévues pour les carcasses s'appliquent également pour les autres parties comestibles des animaux par l'apposition de la même marque d'identification spéciale sur les conditionnements⁸ ou les emballages⁹.

A.5 Transport sécurisé :

Les venaisons transportées jusqu'à un établissement de traitement du gibier sauvage agréé ainsi que les viandes issues de suidés sauvage devant faire l'objet d'un **traitement d'atténuation** prévu par le [règlement \(UE\) n°2020/687](#) (Cf. [fiche « traitements d'atténuation pour la PPA »](#)), doivent être transportées dans des

⁶ « Venaison » : on entend par venaison les carcasses en poils/plumes de gibier sauvage.

⁷ On entend par supervision, la vérification régulière par la DDecPP de la réalisation du traitement d'atténuation *via* des contrôles documentaires et/ou physiques.

⁸ Conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ([article 2 du règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

⁹ Emballage : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même ([article 2 du règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

conteneurs sécurisés. On entend par « conteneurs sécurisés », la mise en place par les exploitants du secteur alimentaire et par les collecteurs professionnels d'un dispositif permettant de s'assurer du maintien de l'intégrité du lot jusqu'à sa prise en charge par l'établissement destinataire. Si, au cours de contrôles réalisés par les agents des DDecPP, il est constaté que les règles minimales relatives à la gestion carcasses en peau et des viandes devant faire l'objet d'un traitement d'atténuation ne sont pas respectées, l'autorité compétente locale peut décider **d'apposer des scellés** sur les conteneurs avant chaque envoi de venaisons et de viandes.

A.6 Le laissez-passer sanitaire (LPS) et le laissez-passer sanitaire permanent :

Pour une bonne compréhension, cette partie de la fiche est à lire en lien avec les circuits de commercialisation schématisés dans les chapitres [B](#) et [C](#) de la présente fiche.

Le LPS et le LPS permanent sont des outils permettant de formaliser les autorisations de mouvements sur le territoire national pour les **venaisons** et les **viandes issues de suidés sauvages tués par action de chasse en zone réglementée ou traitées, stockées et transformées dans des zones réglementées vis-à-vis de la PPA** dans le cadre du circuit long.

Le **LPS permanent** correspond à une autorisation permanente de mouvements de viandes issues de suidés sauvages susmentionnées. Le LPS permanent est attribué pour chaque couple « établissement d'origine - établissement de destination ». Le LPS permanent est accordé si :

- les établissements de départ et d'arrivée disposent d'un **agrément MCA** (Cf. [point « A1 La désignation » de la présente fiche](#)) ;
- un **registre** est mis en place dans les établissements expéditeurs et destinataires avec la mention du lieu de départ, du lieu d'arrivée, des dates de réception et d'expédition, ainsi que des quantités de viandes concernées par ces mouvements.

En l'absence de respect de ces dispositions, le LPS permanent est remplacé par des **LPS systématiques** pour chaque mouvement.

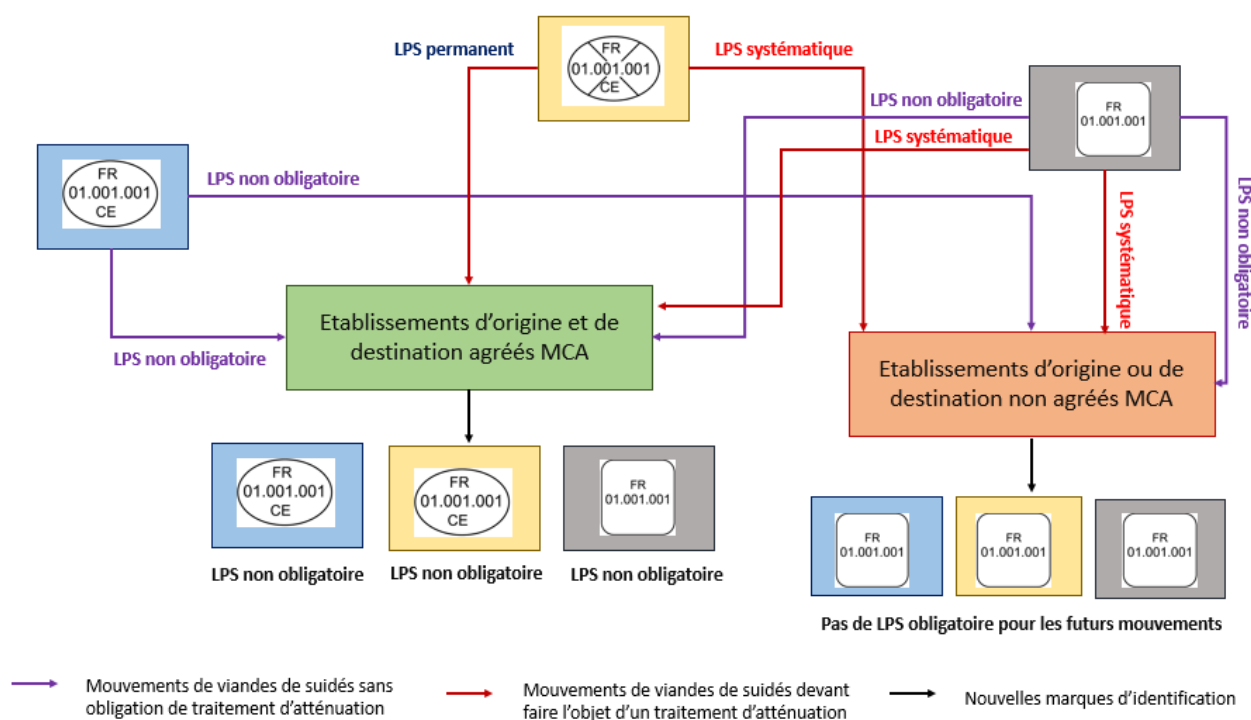
Le **LPS** est également obligatoire pour chaque mouvement de venaisons de suidés sauvages tués par action de chasse en zone réglementée et transportées vers les établissements de traitement du gibier sauvage.

Les viandes sur lesquelles est apposée une marque de salubrité ou d'identification « OVALE » ainsi que les viandes sur lesquelles est apposée une marque de salubrité ou d'identification « CARRÉE » ou « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » et ne devant pas faire l'objet d'un traitement d'atténuation obligatoire ne sont pas soumises à la formalisation d'une autorisation de mouvements *via* un LPS ou un LPS permanent.

Les mouvements à destination d'un établissement de remise directe situé sur le territoire national ne sont également pas concernés par l'édition de LPS systématiques ou d'un LPS permanent.

Synthèse des obligations de LPS et des évolutions de marquage :

Pour comprendre les évolutions de marquage entre l'établissement d'origine et de destination, il convient d'observer uniquement les marques avec des fonds de couleur identiques.



Des modèles de document sont accessibles sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture *via* le lien suivant : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/peste-porcine-africaine-ppa-r7544.html>. D'autres modèles de documents peuvent être utilisés par les DDecPP sous réserve que les informations minimales détaillées dans les modèles présentés soient reprises. Pour des besoins d'harmonisation, les demandes de LPS et de LPS permanent doivent être effectuées en ligne *via* « démarches-simplifiées¹⁰ ».

Toute demande de LPS et de LPS permanent est à effectuer par l'établissement producteur (et non par le transporteur) auprès de la **DDecPP du lieu de départ** des denrées alimentaires sous un **délai fixé par la DDecPP** pour des besoins organisationnels.

Il n'est pas nécessaire que la DDecPP soit présente sur le site de chargement pour compléter le LPS ou le LPS permanent. La DDecPP du lieu de chargement informe au préalable la DDecPP du département de destination de l'envoi afin de vérifier que l'établissement de destination est en capacité de recevoir ces venaisons ou ces viandes (exemples : désignation éventuelle, application du traitement d'atténuation, mesures de biosécurité, apposition d'une marque d'identification spéciale le cas échéant).

A.7 La certification zoosanitaire :

Conformément à l'article 167 du [règlement \(UE\) n°2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016](#), la certification zoosanitaire est obligatoire dans les cas suivants :

- lors d'échanges intra-communautaires de denrées alimentaires issues de **suidés sauvages tués par action de chasse en zone réglementée** y compris lorsque les viandes de suidés ont subi un traitement d'atténuation **et si ces denrées proviennent d'un établissement situé en zone réglementée**,
- OU
- pour tous mouvements en dehors du territoire national, **à partir d'un établissement situé en zone réglementée**, de viandes de suidés sauvages provenant de zone indemne.

Aucune dérogation à cette obligation de certification zoosanitaire n'est possible pour les viandes de suidés sauvages.

¹⁰ La présentation de l'outil ainsi que des instructions sur son utilisation sont accessibles *via* le lien suivant : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/demarches-simplifiees-r8197.html>

Pour des besoins de traçabilité, il est essentiel que l'information sur l'origine des animaux provenant de zone réglementée et constituant le lot de viandes soit communiquée par l'établissement expéditeur à l'établissement destinataire tout au long de la chaîne de production *via* notamment le bon de livraison, le laissez-passer sanitaire, le certificat zoosanitaire, l'étiquetage du produit et/ou un courrier d'information.

Si besoin, vous pouvez vous reporter à la [fiche « certification zoosanitaire »](#) qui présente les modalités d'édition des certificats zoosanitaires.

A.8 Localisation de l'établissement de traitement du gibier sauvage et des établissements de transformation :

Lorsque les mouvements de venaisons de suidés sauvages provenant d'une zone réglementée sont autorisés ces dernières doivent être transportées dans un établissement de traitement du gibier sauvage situé dans la zone réglementée concernée. Si un traitement d'atténuation est obligatoire sur les viandes, ce dernier doit également être réalisé dans la zone réglementée concernée. Il n'y a pas de dérogation possible à ce principe de zone pour les suidés sauvages.

A.9 Centres de collecte du gibier sauvage attitrés :

Pour rappel, les centres de collecte du gibier sauvage sont des sites de **regroupement** et de **réfrigération** du gibier tué par action de chasse. Ces sites sont utilisés comme des lieux de stockage temporaires des venaisons avant leur mise sur le marché dans le cadre du circuit long ou des circuits courts. Ces structures peuvent être **individuelles** ou **collectives** sous réserve, dans ce second cas, que l'ensemble des dispositions encadrant les établissements collectifs soient respectées (désignation d'un responsable, mise en place d'un règlement intérieur).

En contexte PPA, les centres de collecte individuels ou collectifs situés en zone réglementée et identifiés pour stocker des carcasses de sangliers en peau sont appelés « **centres de collecte du gibier sauvage attitrés** ». Il s'agit de structures désignées par la DDecPP à la demande des producteurs primaires sous réserve que ces sites de stockage répondent en complément des dispositions réglementaires relatives à l'hygiène alimentaire à l'ensemble des mesures de biosécurité décrites dans la [fiche relative aux « points d'attention sur les mesures de fonctionnement et les règles de biosécurité en production primaire »](#). **Ces sites sont uniquement dédiés au stockage sécurisé des venaisons de suidés sauvages tués par action de chasse en zone réglementée en attente des résultats d'analyses PPA.**

A.10 Circulation de venaisons en zone réglementée à partir et à destination de la zone indemne :

En principe, **le transport de venaisons de suidés dans la zone réglementée est interdit**. Des dérogations à cette interdiction sont possibles suivant une analyse de risque et sont décrites dans les chapitres [B](#) et [C](#) de la présente fiche. Ces dérogations n'abordent pas le transport de venaisons de suidés au départ et à destination d'une zone indemne et comprenant une partie de la circulation du véhicule en zone réglementée.

Dans le cadre du circuit long et en l'absence de possibilité de contourner la zone réglementée sans risque d'impacter sévèrement le coût de transport, la circulation de venaisons de suidés dans la zone réglementée sans obligation d'analyses PPA peut être autorisée sous réserve que le véhicule n'effectue aucun chargement/déchargement ou arrêt dans la zone réglementée et qu'il circule uniquement sur les grands axes routiers.

B - CAS DANS LA FAUNE SAUVAGE

ZONAGE A

Mesures concernant les suidés sauvages provenant de zone réglementée :

Origine des suidés sauvages	Zone infectée (ZI) et zone réglementée supplémentaire attenante à une zone infectée (ZRSI)
Circuit long	Interdiction de mouvements des venaisons et des viandes de suidés sauvages dans les zones réglementées, à partir et à destination des zones réglementées.
Circuits courts	
Usage domestique privé	

Mise sur le marché, en zone réglementée, de viandes de suidé sauvage provenant de zone indemne :

Localisation de l'établissement du secteur alimentaire	ZI et ZRSI
Circuit long	Interdiction de mouvements des venaisons et des viandes de suidés sauvages dans les zones réglementées, à partir et à destination des zones réglementées.
Circuits courts	

ZONAGE B

Mesures concernant les suidés sauvages provenant de zone réglementée :

Origine des suidés	Zone réglementée II (ZRII)	Zone réglementée I (ZRI)
	<p>Autorisé à la suite d'une analyse de risque dont l'évaluation indique que le risque de propagation de la maladie est négligeable et si :</p> <p>1- examen initial favorable des venaisons de suidés sauvages ;</p> <p>2- prélèvement PPA réalisé sous la supervision d'un vétérinaire officiel (VO) (Cf. fiche prélèvements PPA). Les venaisons de suidés sont consignées en attente de résultats au test PPA dans un centre de collecte (CCG) attitré et situé à proximité du lieu de chasse et dans la ZRII (si les suidés sont chassés en ZRII) et dans la ZRI (si les suidés sont chassés en ZRI) ;</p> <p>3- après résultat négatif au test PPA, acheminement sous laissez-passer sanitaire systématique et dans des conteneurs sécurisés jusqu'à un établissement de traitement du gibier (ETG) situé dans la ZRII (si les suidés sont chassés en ZRII) et dans la ZRI (si les suidés sont chassés en ZRI) ;</p> <p>4- inspection <i>post mortem</i> (IPM) + analyse trichine favorables ;</p>	
Circuit long	<p>5- Conditions de mise sur le marché : (L'établissement de transformation mentionné dans le schéma ci-dessous doit être situé dans la zone réglementée concernée).</p>	<p>5- Conditions de mise sur le marché :</p>

Circuits courts	Interdits	Autorisé à la suite d'une analyse de risque dont l'évaluation indique que le risque de propagation de la maladie est négligeable et si :
Usage domestique privé	<p>Autorisé à la suite d'une analyse de risque dont l'évaluation indique que le risque de propagation de la maladie est négligeable et si :</p> <p>1- examen initial favorable des venaisons de suidés sauvages ;</p> <p>2- prélèvement PPA réalisé sous la supervision d'un VO. Les venaisons sont consignées en attente de résultats au test PPA dans un CCG attitré et situé à proximité du lieu de chasse et dans la ZRII ;</p> <p>3- communication par le détenteur d'une attestation de domicile au sein de la ZRII ;</p> <p>4- après résultat négatif au test PPA délivrance d'une copie des résultats d'analyses pour autoriser un usage domestique privé.</p> <p><u>Possibilités uniquement sur le territoire national et en ZRII</u></p>	<p>1- examen initial favorable des venaisons de suidés sauvages ;</p> <p>2- prélèvement PPA réalisé sous la supervision d'un VO. Les venaisons sont consignées en attente de résultats au test PPA dans un CCG attitré et situé à proximité du lieu de chasse et dans la ZRI ;</p> <p>3- après résultat négatif au test PPA délivrance d'une copie des résultats d'analyses pour autoriser la mise sur le marché des venaisons dans le cadre des circuits courts ou pour un usage domestique privé.</p> <p>4- la liste des commerces de détail destinataires des venaisons est communiquée à la DDecPP.</p> <p><u>Possibilités uniquement sur le territoire national</u></p>

Mise sur le marché, en zone réglementée, de viandes de suidé sauvage provenant de zone indemne :

Localisation de l'établissement	ZRII	ZRI
Circuit long	<p>Autorisé si à la suite d'une analyse de risque dont l'évaluation indique que le risque de propagation de la maladie est négligeable et si :</p> <p>1- examen initial favorable ;</p> <p>2- IPM + analyse trichine et analyse PPA favorables ;</p>	
	<p>3- Conditions de mise sur le marché : <i>(L'établissement de transformation mentionné dans le schéma ci-dessous doit être situé dans la zone réglementée concernée).</i></p>	<p>3- Conditions de mise sur le marché :</p>
Circuits courts	Interdits	
Usage domestique privé		

C - CAS EN ELEVAGE

ZONAGE A

Mesures concernant les suidés sauvages provenant de zone réglementée :

Origine des suidés sauvages	Zone réglementée temporaire (ZRT)
Circuit long	Autorisation de mouvements des venaisons et des viandes de suidés sauvages, dans la zone réglementée, à partir et à destination de la zone réglementée.
Circuits courts	
Usage domestique privé	
Origine des suidés sauvages	Zone de protection (ZP), zone de surveillance (ZS) et le cas échéant zone réglementée supplémentaire (ZRS)
Circuit long	Interdiction de mouvements des venaisons et des viandes de suidés sauvages dans les zones réglementées, à partir et à destination des zones réglementées
Circuits courts	
Usage domestique privé	

Mise sur le marché, en zone réglementée, de viandes de suidé sauvage provenant de zone indemne :

Localisation de l'établissement du secteur alimentaire	ZRT
Circuit long	Autorisation de mouvements des venaisons et des viandes de suidés sauvages, dans la zone réglementée, à partir et à destination de la zone réglementée.
Circuits courts	
Localisation de l'établissement du secteur alimentaire	ZP, ZS et le cas échéant ZRS
Circuit long	Interdiction de mouvements des venaisons et des viandes de suidés sauvages dans les zones réglementées, à partir et à destination des zones réglementées
Circuits courts	

ZONAGE B

Mesures concernant les suidés sauvages provenant de zone réglementée :

Origine des suidés sauvages	Zone réglementée III (ZRIII)	Zone réglementée I (ZRI)
	<p>Autorisé à la suite d'une analyse de risque dont l'évaluation indique que le risque de propagation de la maladie est négligeable et si :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- examen initial favorable des venaisons de suidés sauvages ; 2- prélèvement PPA réalisé sous la supervision d'un VO. Les venaisons sont consignées en attente de résultats au test PPA dans un centre de collecte attitré et situé à proximité du lieu de chasse <u>et dans la ZRIII (si les suidés sont chassés en ZRIII) et dans la ZRI (si les suidés sont chassés en ZRI)</u> ; 3- après résultat négatif au test PPA, acheminement sous laissez-passer sanitaire (LPS) et dans des conteneurs sécurisés jusqu'à un établissement de traitement du gibier (ETG) <u>et situé dans la ZRIII (si les suidés sont chassés en ZRIII) et dans la ZRI (si les suidés sont chassés en ZRI)</u> ; 4- inspection <i>post mortem</i> (IPM) + analyse trichine favorables ; 	
Circuit long	<p>5- Conditions de mise sur le marché : (L'établissement de transformation mentionné dans le schéma ci-dessous doit être situé dans la zone réglementée concernée).</p>	<p>5- Conditions de mise sur le marché :</p>

Circuits courts	Interdits	Autorisé à la suite d’une analyse de risque dont l’évaluation indique que le risque de propagation de la maladie est négligeable et si :
Usage domestique privé	<p>Autorisé à la suite d’une analyse de risque dont l’évaluation indique que le risque de propagation de la maladie est négligeable et si :</p> <p>1- examen initial favorable des venaisons de suidés sauvages ;</p> <p>2- prélèvement PPA réalisé sous la supervision d’un VO. Les venaisons sont consignées en attente de résultats au test PPA dans un CCG attitré et situé à proximité du lieu de chasse et dans la ZRIII ;</p> <p>3- communication par le détenteur d’une attestation de domicile au sein de la ZRIII ;</p> <p>4- après résultat négatif au test PPA délivrance d’une copie des résultats d’analyses favorables pour un usage domestique privé.</p> <p><u>Possibilités uniquement sur le territoire national et en ZRIII</u></p>	<p>Autorisé à la suite d’une analyse de risque dont l’évaluation indique que le risque de propagation de la maladie est négligeable et si :</p> <p>1- examen initial favorable des venaisons de suidés sauvages ;</p> <p>2- prélèvement PPA réalisé sous la supervision d’un VO. Les venaisons sont consignées en attente de résultats au test PPA dans un CCG attitré et situé à proximité du lieu de chasse et dans la ZRI ;</p> <p>3- après résultat négatif au test PPA délivrance d’une copie des résultats d’analyses pour autoriser la mise sur le marché des venaisons dans le cadre des circuits courts ou pour un usage domestique privé.</p> <p>4- la liste des commerces de détail destinataires des venaisons est communiquée à la DDecPP</p> <p><u>Possibilités uniquement sur le territoire national</u></p>

Mise sur le marché, en zone réglementée, de viandes de suidé sauvage provenant de zone indemne :

Localisation de l'établissement	ZRIII	ZRI
Circuit long	<p>Autorisé si à la suite d'une analyse de risque dont l'évaluation indique que le risque de propagation de la maladie est négligeable et si :</p> <p>1- examen initial favorable ;</p> <p>2- IPM + analyse trichine + analyse PPA favorables ;</p> <p>3-Conditions de mise sur le marché : <i>(L'établissement de transformation mentionné dans le schéma ci-dessous doit être situé dans la zone réglementée concernée).</i></p>	<p>3- Conditions de mise sur le marché :</p>
Circuits courts	Interdits	
Usage domestique privé		

Point d'attention : en ce qui concerne la réalisation des tests PPA, il peut être décidé que les tests d'identification de l'agent pathogène ne soient pas requis dans les zones réglementées I, II ou III, à condition que :

- a) une évaluation indique que le **risque de propagation de la PPA est négligeable** sur la base d'une surveillance appropriée et continue de la situation épidémiologique particulière de la PPA et des risques y afférents dans la zone réglementée ou dans la partie de cette zone réglementée en question ;
- b) l'évaluation visée au point a) soit régulièrement **réexaminée** compte tenu de toute évolution de la situation épidémiologique particulière de la PPA dans la zone réglementée en question. Le risque de propagation de la PPA doit être négligeable.
- c) les envois de viandes fraîches, de produits à base de viande et de tout autre produit d'origine animale qui sont issus des suidés sauvages destinés à la consommation humaine soient uniquement déplacés :
 - i) **à l'intérieur** des zones réglementées I, II et III **au sein du même État membre concerné**, aussi près que possible du lieu où les animaux ont été chassés ; et
 - ii) **aux fins de l'utilisation privée**.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet relatifs aux [PISU](#) et ceux du [bureau des établissements d'abattage et de découpe \(BEAD\)](#) et du [bureau des établissements de transformation et de distribution \(BETD\)](#) :

- proposent une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des modèles de documents ;
- une foire aux questions ;
- la liste des établissements autorisés à fabriquer des estampilles (<https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/les-marques-de-salubrite-r7515.html>) ;
- des fiches sur les règles minimales à respecter pour envisager de mettre sur le marché des viandes soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA.

Références réglementaires :

- 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.
- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 11 septembre 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Arrêté modifié du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine.

ANNEXE III	Intitulé de la mesure	Mouvements des sous-produits animaux issus de suidés en contexte de peste porcine africaine
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire, FNC, FRC, FDC et OFB
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA ainsi que la zone indemne
	Cette fiche concerne	Les producteurs primaires ¹ ainsi que tous les exploitants du secteur alimentaire

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

En fonction de la zone de provenance des animaux et de la localisation de l'établissement du secteur alimentaire, les conditions permettant d'autoriser les mouvements de sous-produits animaux issus de suidés détenus² et de suidés sauvages³ seront différentes.

La présente fiche a vocation à détailler le devenir des sous-produits animaux (SPAN) issues de suidés dans les établissements du secteur alimentaire. Elle ne traite pas du devenir des sous-produits animaux dans les élevages. Cette fiche sera complétée ultérieurement.

¹ Pour la présente fiche, on entend par producteurs primaires : les chasseurs, les détenteurs des carcasses en poils, les personnes formées à l'examen initial, les transporteurs de carcasses en poils de gibier sauvage et les exploitants des centres de collecte.

² Pour la présente fiche, les suidés détenus sont : les animaux domestique de l'espèce porcine ou les suidés sauvages vivant en territoire clos, dans des conditions de liberté non similaires au milieu sauvage.

³ Pour la présente fiche, les suidés sauvages sont les suidés vivant dans des conditions de liberté similaires au milieu sauvage.

ANNEXE IV	Intitulé de la mesure	Marques spéciales apposées sur les viandes soumises à des mesures de restriction de police sanitaire
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones y compris la zone indemne
	Cette fiche concerne	Établissements de traitement du gibier sauvage, abattoirs d'animaux de boucherie, ateliers de découpe, établissements de transformation, établissements d'entreposage

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Dans certaines situations, les viandes soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la peste porcine africaine (PPA) ne peuvent être mises sur le marché en vue de la consommation humaine que si une marque de salubrité ou d'identification spécifique y est apposée. Les viandes¹ portant ces marques ne peuvent être commercialisés que sur le territoire national. Trois marques spéciales peuvent être utilisées. Les modalités d'utilisation de ces marques sont décrites dans cette fiche.

Les règles qui régissent l'apposition des marques spéciales sont les mêmes que celles qui s'imposent pour les marques sanitaires communautaires et sont notamment décrites à la section I, annexe II du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#) et par [arrêté du 18 décembre 2009](#). Aussi, en ce qui concerne les abattoirs, la délégation à l'exploitant pour réaliser le marquage de salubrité peut être maintenue pour les marques spéciales si l'exploitant de l'abattoir apporte les garanties nécessaires permettant d'assurer l'apposition de la bonne marque de salubrité. L'apposition de la marque spéciale est réalisée après la réalisation de l'inspection *post mortem* mais avant les étapes de refroidissement des viandes.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

Ces mesures se mettent en place en cas de mise sur le marché de viandes issues de suidés provenant de zone réglementée ou de viandes de suidés sauvages traitées, découpées, stockées ou transformées dans des zones réglementées. Les fiches relatives aux circuits de commercialisation des produits décrivent les conditions nécessitant d'apposer une marque de salubrité ou d'identification spéciale sur les produits :

- [Fiche : circuits des viandes de suidés détenus](#) ;
- [Fiche : circuits des viandes de suidés sauvages](#).

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents des directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL) (coordination), exploitants du secteur alimentaire, direction générale de l'alimentation

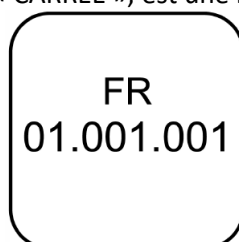
¹ Pour la présente fiche, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#), y compris le sang et les viscères, les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15, les produits à base de viandes au sens du point 7.1 et les viandes séparées mécaniquement ou VSM au sens du point 1.14. Les produits contenant des viandes sont également inclus dans cette définition.

4. MODE OPÉRATOIRE

A - MARQUE DE SALUBRITÉ OU D'IDENTIFICATION « CARRÉE » :

La mise sur le marché des viandes porteuses de cette marque est limitée au territoire national et éventuellement à des zones réglementées spécifiques.

La marque de salubrité ou d'identification « CARRÉE », est une marque de forme carrée à angles arrondis :



Dans la partie supérieure de la marque doivent figurer les lettres FR.

Au centre figurent les trois groupes de chiffres, séparés d'un espace, d'un point ou d'un tiret qui composent le numéro d'agrément de l'établissement.

La marque doit être parfaitement lisible, indélébile, résistante à l'eau et les caractères utilisés aisément déchiffrables. La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant. La marque doit être reportée sur l'emballage si celui-ci ne permet pas de lire directement la marque du conditionnement.

Pour les abattoirs d'animaux de boucherie et pour les établissements de traitement du gibier sauvage : la taille de la marque de salubrité est de 75 mm de côté. Les lettres ont une hauteur de 8 mm et les chiffres une hauteur de 10 mm. Le marquage de salubrité est effectué sous la responsabilité des services vétérinaires d'inspection.

La fabrication des marques de salubrité doit respecter les exigences prévues à la section I de l'annexe V de [l'arrêté du 18 décembre 2009](#).

Pour les autres établissements du secteur alimentaire : la marque d'identification doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.

En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une transformation ultérieure dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

Lorsque les produits d'origine animale sont contenus dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de cet emballage.

Les produits revêtus d'une marque d'identification « CARRÉE » conservent ce marquage jusqu'à la distribution au consommateur final et cela même si un traitement d'atténuation conforme à l'annexe VII du [règlement délégué \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) est réalisé.

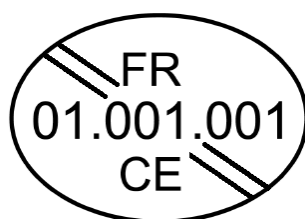
Pour des besoins de traçabilité, les circuits limitant le nombre d'intermédiaires doivent être privilégiés pour les produits revêtus d'une marque d'identification « CARRÉE ».

En application de l'article 47 du [règlement \(UE\) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023](#), à compter du 16 mars 2024, la marque « CARRÉE » ne doit plus être utilisée et doit être remplacée par une marque « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES ». Toutefois, une période de tolérance de 6 mois à compter de la publication de la présente instruction est accordée pour permettre aux exploitants d'acquérir les nouveaux dispositifs de marquage réglementaires. Au cours de cette période la marque « CARRÉE » peut continuer à être utilisée.

B - MARQUE DE SALUBRITÉ OU D'IDENTIFICATION « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » :

La mise sur le marché des viandes portant cette marque est limitée au territoire national et éventuellement à des zones réglementées spécifiques.

La marque de salubrité ou d'identification « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES », est une marque de forme ovale barrée de deux diagonales parallèles.



Dans la partie supérieure de la marque doivent figurer les lettres FR ou « FRANCE ».

Dans la partie inférieure figurent les lettres UE ou CE.

Au centre figurent les trois groupes de chiffres, séparés d'un espace, d'un point ou d'un tiret qui composent le numéro d'agrément de l'établissement.

La marque doit être parfaitement lisible, indélébile, résistante à l'eau et les caractères utilisés aisément déchiffrables. La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant. La marque doit être reportée sur l'emballage si celui-ci ne permet pas de lire directement la marque du conditionnement.

Pour les abattoirs d'animaux de boucherie et pour les établissements de traitement du gibier sauvage : La longueur du grand axe de l'ovale est de 75 mm et celle du petit axe est de 55 mm. Les lettres ont une hauteur de 8 mm et les chiffres une hauteur de 10 mm. Le marquage de salubrité est effectué sous la responsabilité des services vétérinaires d'inspection.

La fabrication des marques de salubrité doit respecter les exigences prévues à la section I de l'annexe V de l'[arrêté du 18 décembre 2009](#).

Pour les autres établissements du secteur alimentaire : la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.

En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une transformation ultérieure dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

Les produits revêtus d'une marque d'identification « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » conservent ce marquage jusqu'à la distribution au consommateur final et cela même si un traitement d'atténuation

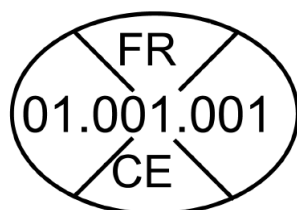
conforme à l'annexe VII du [règlement délégué \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) est réalisé.

Pour des besoins de traçabilité, les circuits limitant le nombre d'intermédiaires doivent être privilégiés pour les produits revêtus d'une marque d'identification « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES ». Cette marque peut être apposée en lieu et place de la marque « CARRÉE ». Son utilisation est obligatoire à compter du 16 mars 2024 sauf période de tolérance évoquée pour la marque « CARRÉE ».

C - MARQUE DE SALUBRITÉ OU D'IDENTIFICATION « OVALE BARRÉE » :

Les produits revêtus de cette marque ne peuvent être expédiés qu'à destination d'un **établissement de transformation disposant d'un agrément sanitaire**, situé sur le **territoire national** et dans certaines situations dans une **zone spécifique**, où ils subiront l'un des **traitements d'atténuation** prévus à l'annexe VII du [règlement délégué \(UE\) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#). Les produits revêtus de cette marque sont obligatoirement accompagnés d'un **laissez-passer sanitaire systématique ou permanent**.

La marque de salubrité ou d'identification utilisée lorsque les produits ne peuvent être mis sur le marché qu'à la suite d'un **traitement d'atténuation** est une marque de forme ovale, barrée d'une croix constituée de deux traits perpendiculaires et apposée en oblique de sorte que l'intersection se situe au centre de la marque :



Dans la partie supérieure de la marque doivent figurer les lettres FR ou « FRANCE ».

Dans la partie inférieure figurent les lettres UE ou CE.

Au centre figurent les trois groupes de chiffres, séparés d'un espace, d'un point ou d'un tiret qui composent le numéro d'agrément de l'établissement.

La marque doit être parfaitement lisible, indélébile, résistante à l'eau et les caractères utilisés aisément déchiffrables. La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant. La marque doit être reportée sur l'emballage si celui-ci ne permet pas de lire directement la marque du conditionnement.

Pour les abattoirs d'animaux de boucherie et pour les établissements de traitement du gibier sauvage : La longueur du grand axe de l'ovale est de 75 mm et celle du petit axe est de 55 mm. Les lettres ont une hauteur de 8 mm et les chiffres une hauteur de 10 mm. Le marquage de salubrité est effectué sous la responsabilité des services vétérinaires d'inspection.

La fabrication des marques de salubrité doit respecter les exigences prévues à la section I de l'annexe V de l'[arrêté du 18 décembre 2009](#).

Pour les autres établissements du secteur alimentaire : la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.

En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une transformation ultérieure dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

Les produits qui ont subi le traitement d'atténuation sont revêtus de la marque d'identification communautaire et ne sont donc plus soumis à restriction de mise sur le marché sur le territoire national. Toutefois, dans le cadre d'échanges intracommunautaires, les produits doivent éventuellement faire l'objet d'une **certification zoosanitaire** (Cf. fiches circuits des [viandes issues de suidés détenus](#) ou [de suidés sauvages](#)).

D – MÉCONNAISSANCE DU DEVENIR DES VIANDES

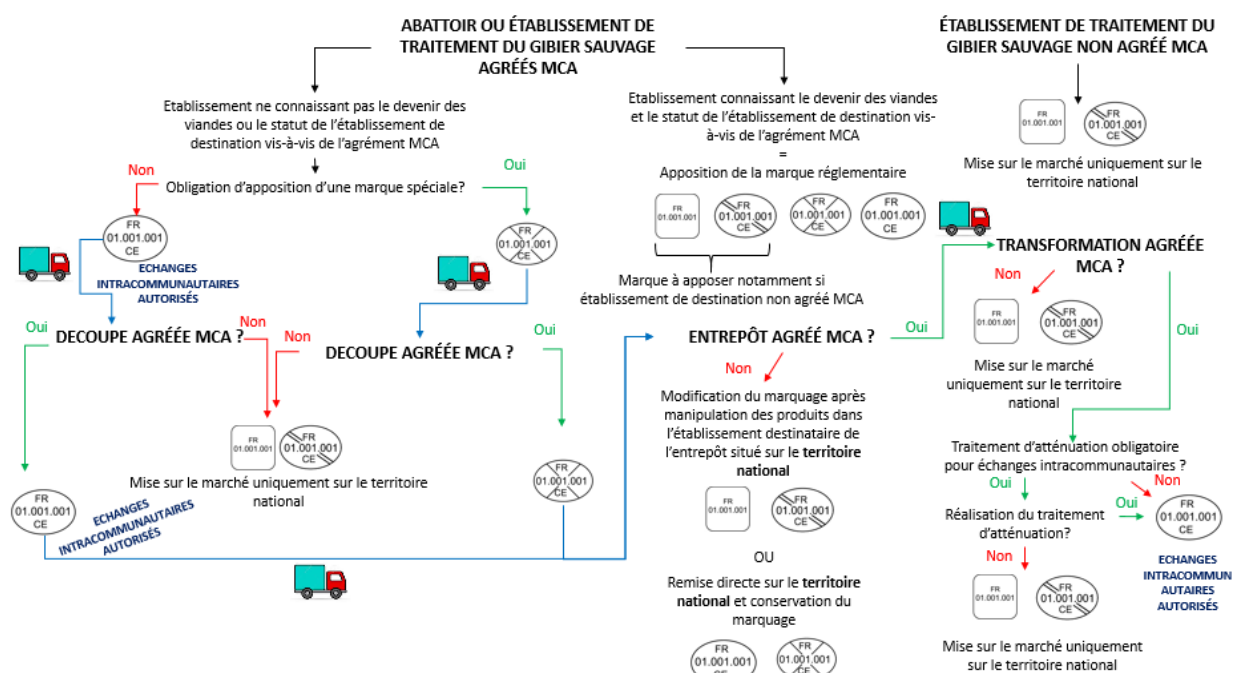
Il peut arriver que les établissements du secteur alimentaire de départ ne connaissent pas le devenir des viandes dans les établissements de destination ou le statut de l'établissement final vis-à-vis de l'agrément MCA.

Dans ce cadre et par dérogation avec les circuits habituels, **lorsque le traitement d'atténuation n'est pas exigé** pour les mouvements sur le territoire national et que les viandes doivent être revêtues d'une marque spéciale, il est recommandé d'apposer la marque « OVALE BARRÉE ». Cette marque garantit une meilleure sécurisation des circuits de distribution et permet après traitement d'atténuation dans un établissement agréé MCA d'autoriser les échanges intracommunautaires des viandes concernées.

En effet, une marque « CARRÉE » ou « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » ne peut pas être transformée en marque « OVALE » après réalisation du traitement d'atténuation contrairement à la marque « OVALE BARRÉE ».

Toutes les viandes revêtues d'une marque « OVALE BARRÉE » sans traitement d'atténuation obligatoire sont transportées avec un **laissez-passer sanitaire systématique** précisant que le traitement d'atténuation n'est pas obligatoire si les viandes sont commercialisées sur le territoire national. Ce type de circuit doit demeurer **exceptionnel** dans le cas où notamment une congélation des viandes est nécessaire en attente de débouchés commerciaux.

Les modalités de marquage pour ces produits dans les différents établissements du secteur alimentaire sont schématisées ci-dessous :



Les modalités d'étiquetage décrites ci-dessus doivent être suffisamment **anticipées** par les professionnels qui doivent disposer des marques de salubrité spécifiques ou d'un de stocks d'étiquettes, de conditionnements ou d'emballages suffisants et qui doivent être en capacité de modifier rapidement le paramétrage des étiqueteuses. Aussi, des discussions doivent avoir été engagées avec les distributeurs afin de modifier si besoin le cahier des charges relatif à l'étiquetage des produits en situation de crise sanitaire afin de répondre à ces obligations réglementaires.

Toutefois, dans la mesure où ces modalités d'étiquetage n'ont pas été suffisamment anticipées, il est possible d'apposer une étiquette ou un autocollant reprenant la nouvelle marque spéciale sur l'ancienne marque d'identification de sorte qu'elle recouvre complètement la marque communautaire. Les garanties doivent être apportées permettant de s'assurer que l'étiquette ne se décollera pas, que ce soit lors des transports ou lors des manipulations.

Point d'attention : il n'est pas possible qu'apparaissent sur un même produit deux marques d'identification différentes. Toutefois, dans le cas de constitution de colis, des produits préemballés présentant des marques d'identification différentes peuvent être mélangés. Dans ce cas, sur le colis doit être apposée la marque d'identification la plus restrictive ou une mention bien visible précisant que la commercialisation d'une partie des produits constituant ce colis est limitée au territoire national.

Dans tous les cas, quelles que soient les modalités d'apposition de la marque spéciale, l'exploitant de l'établissement de destination doit être informé que les produits qu'il reçoit ne peuvent pas être mis sur le marché communautaire ou doivent faire l'objet d'un traitement d'atténuation obligatoire. Pour des besoins de traçabilité, ces informations doivent *a minima* apparaître sur le bon de livraison.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Ce document rappelle la signification des différentes marques « spéciales » pouvant être apposées sur les produits soumis à des mesures de restriction de police sanitaire et prévues par [arrêté modifié du 18/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant](#).

Les sites intranet relatifs au [bureau des établissements d'abattage et de découpe \(BEAD\)](#) et au [bureau des établissements de transformation et de distribution \(BETD\)](#) :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- la liste des établissements autorisés à fabriquer des estampilles (<https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/les-marques-de-salubrite-r7515.html>).

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L201-4 et L221-1.
- Arrêté du 11 septembre 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Arrêté modifié du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine.

ANNEXE V	Intitulé de la mesure	Points d'attention sur les mesures de fonctionnement et les règles de biosécurité en production primaire (gibier sauvage)
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire, FNC, FRC, FDC et OFB
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA
	Cette fiche concerne	Tous les acteurs de la chasse, y compris les producteurs primaires, jusqu'à la mise sur le marché de carcasses en poils

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

En zone réglementée vis-à-vis de la peste porcine africaine (PPA) et afin de réduire le risque de propagation de la PPA aux suidés détenus¹ et aux suidés sauvages², il est essentiel que des **règles de biosécurité** soient prises lorsque les venaisons³ issues de suidés sauvages ont la possibilité d'être mises sur le marché.

Pour une gestion optimale de la crise, ces mesures doivent avoir été **anticipées** par chacun des maillons chassant, stockant et transportant le gibier sauvage, et en concertation avec la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP). La présente fiche détaille les obligations spécifiques s'appliquant :

- aux personnes réalisant l'éviscération et l'examen initial du gibier sauvage tué par action de chasse en zone réglementée vis-à-vis de la PPA ;
- aux exploitants des centres de collecte⁴ du gibier sauvage ;
- aux transporteurs/collecteurs professionnels⁵ du gibier sauvage.

Les mesures spécifiques pour les exploitants du secteur alimentaire, traitant, découpant ou transformant des viandes de gibier sauvage sont détaillées dans des fiches spécifiques (*Cf. fiches mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements d'abattage, de traitement du gibier sauvage, dans les ateliers de découpe, d'entreposage et de transformation*).

Ces obligations viennent en complément des mesures de gestion imposées pour circuler ou chasser dans une zone soumise à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA et ne sauraient être exhaustives. Elles constituent néanmoins les dispositions minimales pour déroger à l'interdiction de circulation de venaisons de suidés tués par action de chasse dans la zone réglementée dans le cas où la chasse et la circulation des viandes sont autorisées. En l'absence de respect de ces mesures, la mise sur le marché des viandes de suidés tués par action de chasse en zone réglementée ne peut pas être envisagée.

Cette fiche ne traite pas de la gestion des sous-produits animaux issus d'animaux tués par action de chasse dans une zone soumise à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA (exemples : viscères, cadavres

¹ Pour la présente fiche, les suidés détenus sont : les animaux domestique de l'espèce porcine ou les suidés sauvages vivant en territoire clos, dans des conditions de liberté non similaires au milieu sauvage.

² Pour la présente fiche, les suidés sauvages sont les suidés vivant dans des conditions de liberté similaires au milieu sauvage.

³ « Venaison » : on entend par venaison les carcasses en poils/plumes de gibier sauvage.

⁴ Les centres de collecte du gibier sauvage sont des sites de regroupement et de réfrigération du gibier tué par action de chasse. Ces sites sont utilisés comme des lieux de stockage temporaires des venaisons avant leur mise sur le marché.

⁵ Les collecteurs professionnels sont des transporteurs qui se chargent de récupérer les venaisons auprès d'un ou de plusieurs chasseurs ou premiers détenteurs. Les venaisons ainsi transportées ne peuvent être cédées qu'à des établissements de traitement du gibier sauvage agréés.

d'animaux trouvés morts, venaisons issues d'animaux tués par action de chasse mais non destinées à la consommation humaine).

La DDecPP peut exiger toute mesure supplémentaire afin de limiter les risques de contamination et de diffusion de la maladie.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de suspicion ou de confirmation d'un cas de PPA sur le territoire national les mesures de biosécurité et de fonctionnement décrites dans la présente fiche sont prises par les producteurs primaires⁶ durant toute la durée où ces zones sont actives pour une mise sur le marché des viandes de suidés sauvages.

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents DDecPP, service régional de l'alimentation (SRAL), fédération nationale des chasseurs (FNC), fédération régionale des chasseurs (FRC), fédération départementale des chasseurs (FDC), office français de la biodiversité (OFB), producteurs primaires, laboratoires d'analyses, exploitants du secteur alimentaire.

4. MODE OPÉRATOIRE

Point d'attention : Les mesures détaillées dans la présente fiche constituent des **prérequis minimaux** pour envisager de déroger aux interdictions de mouvements des venaisons de suidés en zone réglementée en vue de la consommation humaine. Ces prérequis doivent être formalisés et proposés en amont à la DDecPP. **L'ensemble des acteurs identifiés doivent s'engager par écrit à appliquer ces mesures.** Une visite préalable par la DDecPP des sites d'éviscération et des centres de collecte attitrés est nécessaire avant d'autoriser les mouvements de venaisons de suidés tués par action de chasse en zone réglementée. Lorsque les circuits courts⁷ sont autorisés, la liste des commerces de détail destinataires des venaisons doit être communiquée à la DDecPP.

Les venaisons de suidés sauvages tués par action de chasse en zone réglementée doivent faire l'objet de prélèvements en vue d'une analyse PPA. Les modalités de réalisation des prélèvements sont décrites dans la [fiche « Gestion des prélèvements PPA – gibier sauvage »](#).

Définitions pour cette fiche :

VENAISONS SOUMISES À RESTRICTION	VENAISONS SANS RESTRICTION
On entend par « venaisons soumises à restriction » : les carcasses en peau de suidés sauvages tués par action de chasse en zone réglementée I (ZRI), en zone réglementée II (ZRII) et en zone réglementée III (ZRIII).	On entend par « venaisons sans restriction » : les carcasses en poils ou en plumes des espèces de gibiers sauvages autres que les suidés.

Transport sécurisé du centre de collecte attitré à destination d'un établissement de traitement du gibier sauvage agréé :

Les venaisons soumises à restriction doivent être transportées *via* des **véhicules de transports sécurisés** jusqu'à un établissement de traitement du gibier sauvage. On entend par « transports sécurisés », la mise en place d'un dispositif permettant de s'assurer du maintien de l'intégrité du lot de suidés jusqu'à sa prise en charge par l'établissement destinataire. Si, au cours de contrôles réalisés par les agents des DDecPP, il est

⁶ Pour la présente fiche, on entend par producteurs primaires : les chasseurs, les détenteurs des venaisons, les personnes formées à l'examen initial, les transporteurs de venaisons et les exploitants des centres de collecte.

⁷ « Circuits courts » : la commercialisation ou la distribution à titre onéreux ou gratuit de carcasses de gibier en peau par le chasseur ou le premier détenteur directement au consommateur final, à un repas de chasse ou associatif ou à un commerce de détail local cédant directement cette viande au consommateur final.

constaté que les règles minimales relatives à la gestion des venaisons soumises à restriction ne sont pas respectées, l'autorité compétente locale peut décider d'**apposer des scellés** sur les conteneurs avant chaque envoi de venaisons, d'interdire les ruptures de charge ou d'interdire les mouvements de venaisons en zone réglementée.

RÈGLES GÉNÉRALES :

- Les exploitants réalisant les activités de production primaire doivent garantir une séparation dans l'espace ou dans le temps entre les « venaisons soumises à restriction » et les « venaisons sans restriction » ;
- **Le transport de venaisons soumises à restriction et dont les résultats d'analyses vis-à-vis de la PPA sont inconnus doit être dédié.** Dans ce contexte, le transport doit se faire sans rupture de charge en empruntant un itinéraire communiqué au préalable. Après obtention des résultats négatifs aux analyses PPA réalisées par un laboratoire agréé, les venaisons soumises à restriction destinées à un établissement de traitement du gibier doivent être accompagnées d'un **laissez-passer sanitaire systématique**. Le transport sécurisé de ces venaisons à destination d'un seul et unique établissement de traitement du gibier sauvage agréé peut ne pas être dédié et des ruptures de charge le temps d'effectuer des chargements d'autres venaisons dans la zone réglementée concernée sont admises sous réserve que l'itinéraire communiqué au préalable à la DDecPP ait été approuvé ;
- La dépouille/découpe des venaisons soumises à restriction est autorisée, suivant les situations ([Cf. circuits des viandes issues de suidés sauvages](#)), uniquement dans les établissements de traitement du gibier sauvage agréés qui sont situés **dans la zone réglementée concernée** ;
- Les centres de collecte du gibier sauvage situés en zone réglementée et recevant des venaisons soumises à restriction ne peuvent pas recevoir des venaisons sans restriction⁸. Ces centres de collecte désignés et répondant aux [règles spécifiques décrites dans la présente fiche](#) sont appelés « **centres de collecte attirés** » ;
- Tout suidé sauvage suspect de PPA doit immédiatement être signalé au **réseau SAGIR** ;
- Les activités de chasse sont séparées des activités d'élevage. En particulier, les chasseurs et les détenteurs des venaisons soumises à restriction (exemples : association de chasse, exploitant des centres de collecte, transporteurs) ne doivent pas entrer dans une exploitation de suidés moins de 48 heures⁹ après les actions de chasse ou la manipulation des venaisons soumises à restriction. Les vêtements (notamment les bottes) utilisées pour la chasse doivent être spécifiques et ne doivent pas être utilisées pour entrer dans un élevage. Aucun trophée de chasse issu de venaisons soumises à restriction ne doit être conservé par le chasseur ;
- La mise sur le marché des venaisons est réalisée conformément aux dispositions réglementaires détaillées dans la fiche « [circuits des viandes de suidés sauvages](#) » ;
- Les dates de chasse dans la zone réglementée sont communiquées en amont à la DDecPP sous un délai fixé par la DDecPP ;
- Les procédures de nettoyage et de désinfection (site d'éviscération, centres de collecte du gibier sauvage, transports) sont formalisées et communiquées à la DDecPP.

⁸ Les venaisons issues de suidés tués par action de chasse en zone réglementée représentent un risque de diffusion de la maladie non négligeable du fait de la méconnaissance du statut des animaux vis-à-vis de la PPA avant leur mise à mort. En conséquence, en attente des résultats d'analyses PPA, le stockage des venaisons de suidés doit être séparé de celui des autres venaisons pour éviter tout risque de contamination.

⁹ Le délai minimal de 48h est un délai indicatif. Un délai supérieur peut être imposé par certains détenteurs de suidés.

RÈGLES SPÉCIFIQUES : PERSONNES RÉALISANT L'ÉVISCÉRATION ET L'EXAMEN INITIAL DES VENAISONS SOUMISES A RESTRICTION

Ces mesures viennent en complément de celles définies pour circuler ou chasser dans les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA

- L'éviscération des venaisons soumises à restriction se réalise sur des **sites dédiés et identifiés** en accord avec la DDecPP afin de prévenir tout risque de contamination de l'environnement. En particulier, il convient de choisir un lieu facile à **nettoyer et à désinfecter avec un produit efficace contre le virus de la PPA**. Dans le cas où le nettoyage n'est pas aisé, il convient d'installer des revêtements au sol afin d'éviter la diffusion du sang (exemple : bâches). Ces revêtements sont détruits *via* une filière permettant le traitement des déchets à risques infectieux ;
- Les sites d'éviscération identifiés ne doivent pas être situés à proximité immédiate des élevages de suidés ;
- Les venaisons soumises à restriction dont les résultats d'analyses PPA sont inconnus sont transportées sur le lieu d'éviscération *via* un **véhicule de transport dédié et construit de manière à éviter toute fuite de sang**. Le véhicule est, après déchargement final de l'ensemble des suidés chassés au cours de la journée de chasse, **nettoyé et désinfecté intégralement** avec un **produit biocide efficace** (roues et bas de caisse compris) et si nécessaire désinsectisé conformément à la procédure détaillée au chapitre [« Règles spécifiques transporteurs et collecteurs professionnels »](#) de la présente fiche. Le transport est réalisé *via* un itinéraire communiqué au préalable. Un nouveau transport de venaisons ne peut être autorisé que **48h¹⁰ après la fin des opérations de nettoyage et de désinfection (surfaces intérieures sèches)** si aucune anomalie ou lésion suspecte de PPA n'a été observée sur les venaisons transportées.
- Les personnes réalisant l'éviscération des venaisons soumises à restriction ainsi que l'examen initial du gibier sont **formées aux règles de biosécurité**. Des **mesures strictes d'hygiène** sont respectées par les personnes pratiquant l'éviscération et l'examen initial afin de prévenir une éventuelle dispersion du virus. En outre, ces personnes ne peuvent pas manipuler ou éviscérer simultanément des venaisons soumises à restriction et des venaisons sans restriction. Elles doivent porter des tenues vestimentaires spécifiques devant être enlevées après manipulation des animaux et nettoyées ou éliminées *via* une filière permettant le traitement des déchets à risques infectieux. Les vêtements portés sont transportés dans des sacs étanches et lavés à haute température (minimum 60°C). Des équipements jetables tels que des surblouses, des gants ou des surbottes ainsi qu'un point d'eau correctement équipé permettant le lavage et la désinfection des mains sont mis à disposition ;
- Le **matériel** utilisé pour réaliser l'éviscération ou l'examen initial des animaux est réservé uniquement aux suidés sauvages. Un nettoyage et une désinfection de ces équipements sont pratiqués après les opérations avec un produit biocide efficace contre le virus ;
- Les viscères ne peuvent pas être abandonnés dans la nature et sont éliminés/transformés conformément aux dispositions réglementaires ;
- La **traçabilité** des carcasses en poils ainsi que des abats prélevés pour analyse est assurée.

RÈGLES SPÉCIFIQUES : CENTRES DE COLLECTE DU GIBIER ATTITRÉS

Ces mesures viennent en complément des mesures d'interdiction de circulation dans les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA

- En zone réglementée vis-à-vis de la PPA, il est défini en accord avec la DDecPP des **centres de collecte attitrés** pour refroidir et stocker les venaisons soumises à restriction ainsi que les éventuels abats prélevés en vue d'une analyse. **Aucune venaison sans restriction ne peut être entreposée dans ces sites identifiés ;**

¹⁰ Le délai de 48h est imposé du fait de la méconnaissance du statut des animaux vis-à-vis de la PPA au moment du transport.

- Les centres de collecte attitrés ne doivent pas être situés à proximité immédiate des élevages de suidés ;
- Les centres de collecte attitrés sont **faciles à nettoyer et à désinfecter** et disposent du matériel, des équipements et produits nécessaires pour assurer un nettoyage et une désinfection **efficaces contre la PPA**. Les **eaux usées sont retenues et éliminées** d'une manière qui permette d'éviter tout risque de diffusion de la PPA dans l'environnement ;
- Les centres de collecte sont équipés de moyens appropriés de désinfection aux entrées et sorties de l'enceinte de l'établissement pour les personnes et les véhicules (exemple : mise à disposition d'un pulvérisateur) ;
- Des mesures sont mises en place par les exploitants des centres de collecte afin de permettre la **conservation sécurisée** des venaisons soumises à restriction en attente des résultats d'analyses (exemples : local pouvant être verrouillé ou possibilité de mise en place de scellés) ;
- Les personnes ayant été en contact avec les venaisons soumises à restriction doivent revêtir des tenues propres, se laver correctement les mains et nettoyer et désinfecter leurs chaussures ou leurs bottes avant de quitter le centre de collecte. Les vêtements portés au cours de la manipulation des venaisons sont transportés dans des sacs étanches puis lavés à haute température (minimum 60°C). Les équipements nécessaires au nettoyage et à la désinfection des chaussures, des bottes et du matériel ainsi qu'au lavage des mains doivent être efficaces contre la PPA et doivent être disponibles dans le centre de collecte attitré ;
- Les exploitants des centres de collecte attitrés sont **formés aux règles de biosécurité** ;
- La **traçabilité** des venaisons soumises à restriction ainsi que des abats prélevés est assurée ;
- Les centres de collecte du gibier sauvage attitrés contiennent les venaisons soumises à restriction d'une seule journée de chasse. Une fois vidés, les centres de collecte font l'objet d'un **nettoyage** et d'une **désinfection** efficaces contre la PPA. Un nouveau stockage de venaisons n'est autorisé qu'**après la fin des opérations de nettoyage et de désinfection** si le laboratoire d'analyses a conclu que les venaisons entreposées ne sont pas porteuses de PPA ;
- Les opérations de nettoyage et de désinfection sont enregistrées sur un document disponible dans le centre de collecte, qui peut être présenté aux services de contrôle.

RÈGLES SPÉCIFIQUES : TRANSPORTEURS ET COLLECTEURS PROFESSIONNELS DE VENAISONS

Ces mesures viennent en complément des mesures d'interdiction de circulation des véhicules dans les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA

- La **formation aux règles de biosécurité** est obligatoire pour les transporteurs de venaisons soumises à restriction. Les transporteurs doivent respecter les mesures de biosécurité prévues par les exploitants expéditeurs et destinataires des venaisons ;
- Les véhicules, contenants et autres équipements de transport de venaisons soumises à restriction sont **faciles à nettoyer et à désinfecter** ;
- **Les venaisons soumises à restriction dont les résultats d'analyses PPA sont inconnus ne peuvent pas être transportées avec les venaisons sans restriction**. Par ailleurs, les précautions nécessaires doivent être prises afin que le transport des venaisons soumises à restriction ne représente pas un risque de contamination de l'environnement. Notamment, les véhicules utilisés doivent être **construits de manière à éviter tout risque de fuite de sang dans l'environnement extérieur** ;
- Le transport de venaisons soumises à restriction dont les résultats d'analyses PPA sont inconnus s'effectue **sans rupture de charge** jusqu'au centre de collecte du gibier attitré *via* un itinéraire communiqué au préalable. Lorsque le transport de venaisons soumises à restriction s'effectue à destination d'un **établissement de traitement du gibier sauvage agréé**, ce transport est réalisé de manière **sécurisé** avec un **laissez-passer sanitaire systématique** ;
- Après déchargement, les véhicules ayant transporté les venaisons sont **immédiatement** nettoyés et désinfectés dans une station de lavage répondant aux dispositions prévues dans la [fiche « nettoyage et désinfection des véhicules de transport »](#) et en accord avec la DDecPP. Un nouveau

transport de venaisons n'est autorisé dans ce véhicule qu'**après la fin des opérations de nettoyage et de désinfection (surfaces intérieures sèches)**. Pour les véhicules ayant transporté des venaisons soumises à restriction dont les résultats d'analyses PPA sont inconnus, ce délai ne peut pas être inférieur à **48h après la fin des opérations de nettoyage et de désinfection (surfaces intérieures sèches)**.

En l'absence de station de lavage identifiée, le transport de venaisons soumises à restriction ne peut pas être autorisé. Le nettoyage et la désinfection des véhicules de transport des venaisons soumises à restriction doivent être anticipés.

- Après chaque tournée, les chauffeurs doivent nettoyer et désinfecter leurs chaussures ou bottes, revêtir une tenue de travail propre et se laver correctement les mains.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Ce document précise les points de vigilance devant être appliqués par les acteurs de la production primaire en lien avec les venaisons soumises à des mesures de restriction en vue de les mettre sur le marché si leur cession ou leur commercialisation est autorisée.

Les sites intranet du [bureau des établissements d'abattage et de découpe \(BEAD\)](#) et du [bureau des établissements de transformation et de distribution \(BETD\)](#) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- une foire aux questions.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018 sur l'application de certaines dispositions en matière de prévention et de lutte contre les maladies à des catégories de maladies répertoriées et établissant une liste des espèces et des groupes d'espèces qui présentent un risque considérable du point de vue de la propagation de ces maladies répertoriées.
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) n°2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L201-4 et L221-1.
- Arrêté du 11 septembre 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Arrêté modifié du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine.

ANNEXE VI	Intitulé de la mesure	Mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les abattoirs et dans les établissements de traitement du gibier sauvage
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels des abattoirs et des établissements de traitement du gibier
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la peste porcine africaine (PPA)
	Cette fiche concerne	Les abattoirs de suidés et les établissements de traitement du gibier sauvage

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

En zone réglementée vis-à-vis de la PPA et afin de limiter le risque de propagation de la peste porcine africaine (PPA) aux suidés, il est essentiel que des mesures **de biosécurité** soient mises en œuvre dans les plus brefs délais lorsque des animaux ou des carcasses en peau en provenance de zones réglementées sont autorisés à être abattus dans des abattoirs ou à être acheminés jusqu'à des établissements de traitement du gibier sauvage.

Pour une gestion optimale de la crise, ces mesures doivent avoir été **anticipées** par chacun des maillons abattant, traitant, stockant, transportant et transformant des animaux ou des produits soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA et en concertation avec la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP).

Cette fiche ne traite pas de la gestion des sous-produits animaux soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA.

Il appartient aux exploitants du secteur alimentaire situés en zone réglementée d'appliquer les mesures de biosécurité nécessaires en vue d'éviter la propagation du virus et cela même s'ils ne reçoivent pas de suidés ou de venaisons¹ de suidés provenant de zone réglementée. Ces dernières peuvent concerner :

- le renforcement des procédures de nettoyage et de désinfection et notamment vis-à-vis des locaux, matériels, équipements et moyens de transport en contact avec des suidés ;
- la mise en place de procédures régissant l'entrée et la sortie de l'établissement ainsi que les mouvements au sein de l'établissement pour les animaux, les produits, les véhicules (animaux, denrées alimentaires, sous-produits animaux) et les personnes.

Point d'attention : certains abattoirs d'animaux de boucherie sont également agréés pour traiter du gibier sauvage. En contexte de peste porcine africaine, ces abattoirs ne peuvent pas recevoir des venaisons de suidés sauvages provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA s'ils abattent également des porcs.

La DDecPP peut exiger toute mesure supplémentaire afin de limiter les risques de contamination et de diffusion de la maladie y compris dans les établissements situés en zone réglementée et recevant uniquement des animaux ou des produits issus d'animaux provenant de zone indemne.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de suspicion ou de confirmation d'un cas de PPA sur le territoire national, les mesures de biosécurité et de fonctionnement décrites dans la présente fiche sont mises en œuvre par les exploitants des abattoirs et des établissements de traitement du gibier sauvage, durant toute la durée où ces zones sont actives. Ces

¹ « Venaison » : on entend par venaison les carcasses en poils/plumes de gibier sauvage.

mesures sont également appliquées en cas de réception de suidés provenant d'élevages situés dans d'autres Etats membres et localisés en zone réglementée vis-à-vis de la PPA.

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents des DDecPP, service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire.

4. MODE OPÉRATOIRE

Définitions pour cette fiche :

Les éléments indiqués en vert concernent uniquement les établissements de traitement du gibier sauvage.

Les éléments indiqués en rouge concernent uniquement les abattoirs.

Les éléments indiqués en noir concernent tous les établissements.

ANIMAUX SOUMIS À RESTRICTION	ANIMAUX SANS RESTRICTION
On entend par « animaux soumis à restriction » : les suidés provenant d'élevages situés : - en zone de protection (ZP), zone de surveillance (ZS), zone infectée (ZI) et le cas échéant en zone réglementée supplémentaires (ZRS) ; - en zone réglementée II (ZRII) et en zone réglementée III (ZRIII).	On entend par « animaux sans restriction » : les suidés issus d'élevages non soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de la PPA. Il s'agit de suidés provenant de zone indemne, de zone réglementée supplémentaire attenante à une ZI (ZRSI) ou de zone réglementée I (ZRI).

VENAISONS SOUMISES À RESTRICTION	VENAISONS SANS RESTRICTION
On entend par « venaisons soumises à restriction » les carcasses en peau de suidés sauvages : - tués par action de chasse en zone réglementée I (ZRI), en zone réglementée II (ZRII) et en zone réglementée III (ZRIII) ; OU - tués par action de chasse en zone indemne mais traitées dans des établissements situés en zone réglementée vis-à-vis de la PPA.	SANS OBJET pour les suidés sauvages.

VIANDES SOUMISES À RESTRICTION	VIANDES SANS RESTRICTION
On entend par « viandes soumises à restriction » dans la présente fiche les viandes ² issues d'animaux ou de venaisons soumis à restriction et sur lesquelles est apposée une marque de salubrité ou d'identification spéciale : « OVALE BARRÉE », « CARRÉE » ³ ou « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES ».	On entend par « viandes sans restriction » les viandes revêtues d'une marque de salubrité ou d'identification « OVALE ». SANS OBJET pour les viandes de suidés sauvages. ATTENTION : les « viandes sans restriction » provenant d'établissements situés en zone réglementée sont toujours soumises, sauf dérogation, à une obligation de certification zoosanitaire ⁴ lors d'échanges intracommunautaires.

² « Viandes » : les parties comestibles des animaux, y compris le sang et les viscères.

³ La marque « CARRÉE » peut être apposée jusqu'au délai fixé dans la [fiche « marques spéciales »](#).

⁴ Cf. [fiche « certification zoosanitaire »](#).

La désignation :

Afin de prévenir le risque de contamination croisée dans les établissements assurant l'abattage de suidés provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA et dans les établissements de traitement du gibier sauvage situés en zone réglementée vis-à-vis de la PPA, la Loi Santé Animale prévoit que ces établissements soient reconnus et désignés par l'autorité compétente. Cette désignation se traduit en France par la délivrance d'un agrément zoosanitaire appelé « **agrément MCA** ». Les modalités de délivrance des agréments MCA sont définies dans une instruction technique spécifique.

Point d'attention : les établissements de traitement du gibier sauvage peuvent ne pas disposer d'un agrément MCA. En l'absence de séparation suffisante entre les viandes soumises à restriction avec les viandes sans restriction, les mesures de police sanitaire prévues pour les viandes soumises à restriction s'appliquent également aux viandes sans restriction.

Les venaisons/viandes soumises à restriction traitées, découpées et entreposées dans des établissements de traitement du gibier sauvage non agréés MCA ne peuvent être mises sur le marché que sur le territoire national et doivent être revêtues d'une marque de salubrité ou d'identification « carrée » ou « ovale diagonales parallèles ».

Transport sécurisé :

On entend par « transports sécurisés », la mise en place d'un dispositif permettant de s'assurer du maintien de l'intégrité du lot jusqu'à sa prise en charge par l'établissement destinataire. Si, au cours de contrôles réalisés par les agents des DDecPP, il est constaté que les règles minimales relatives à la gestion des venaisons soumises à restriction ou des viandes soumises à restriction ne sont pas respectées, l'autorité compétente locale peut décider **d'apposer des scellés** sur les conteneurs avant chaque envoi ou d'interdire les mouvements.

Respect des conditions générales concernant les mouvements d'envoi de suidés détenus et les établissements de détention des suidés :

Pour la présente fiche, on entend par :

- « **MR-PPA** » : **mouvements des animaux reconnus comme appliquant les dispositions réglementaires vis-à-vis de la PPA ;**
- « **MNR-PPA** » : **mouvements des animaux non reconnus comme appliquant les dispositions réglementaires vis-à-vis de la PPA).**

Pour cette fiche, ces notions renvoient aux mouvements possibles de suidés détenus provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA dont les conditions de détention en élevage et de sortie des animaux répondent (MR-PPA) ou ne répondent pas (MNR-PPA) aux dispositions prévues :

- à l'article 43, paragraphes 2 à 7 du [règlement délégué \(UE\) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) ;
- aux articles 14 (2), 15 (1b, 1c, 2, (3 ou 4 en fonction de la zone de provenance des animaux)) et 16 du [règlement d'exécution \(UE\) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023](#).

RÈGLES GÉNÉRALES :

- **Les abattoirs doivent garantir une séparation dans l'espace ou dans le temps entre les « animaux soumis à restriction » et les « animaux sans restriction ». Les « animaux soumis à restriction » sont détenus, abattus et entreposés dans des locaux différents des « animaux sans restriction » ou à des moments différents (de préférence en fin de journée d'abattage ou lors d'une journée dédiée)⁵. Un**

⁵ Dans des circonstances exceptionnelles en lien notamment avec des enjeux sanitaires ou de protection animale, une séparation dans l'espace ou dans le temps peut ne pas être instaurée après accord du vétérinaire officiel. Dans cette situation, toutes les viandes

plan de circulation et de stationnement des véhicules de niveaux sanitaires différents sur le site d'abattage doit être établi.

- Un plan de circulation et de stationnement des véhicules de niveaux sanitaires différents sur le site de l'établissement de traitement du gibier sauvage doit être établi en particulier entre les véhicules circulant en zone réglementée et les véhicules circulant en zone indemne.
- Les établissements assurant les activités d'abattage de suidés détenus doivent garantir une séparation dans l'espace ou dans le temps entre les « **viandes soumises à restriction** » et les « **viandes sans restriction** ». On considère que la séparation *via* la mise en place de conditionnements⁶ et/ou d'emballages⁷ ou *via* la délimitation de zones dédiées pour l'entreposage ou la manipulation des viandes soumises à restriction est acceptable. Les conditionnements et les emballages doivent dans ce cas être étanches et les risques de contamination croisée avec les viandes sans restriction entreposées et manipulées dans les mêmes locaux que les viandes soumises à restriction doivent être négligeables. À noter que le sang est particulièrement contaminant ;
- Le transport des animaux soumis à restriction, des venaisons soumises à restriction provenant de zone réglementée ou des viandes soumises à restriction doit être dédié. Pour les animaux soumis à restriction et les venaisons soumises à restriction provenant de zone réglementée, le transport doit se faire **sans rupture de charge**.

Pour les venaisons soumises à restriction provenant de zone réglementée, le transport peut ne pas être dédié et des ruptures de charge peuvent être accordées pour des besoins de chargement d'autres venaisons dans la zone réglementée concernée sous réserve que l'itinéraire communiqué au préalable à la DDecPP ait été approuvé.

Par dérogation, le transport des viandes soumises à restriction peut ne pas être dédié sous réserve qu'une séparation dans l'espace avec les viandes sans restriction soit mise en place. On considère qu'une séparation physique *via* la mise en place de conditionnements et/ou d'emballages est acceptable. Les conditionnements et les emballages doivent dans ce cas être étanches.

En fonction de la situation les animaux, les venaisons ou les viandes soumis à restriction doivent être transportés **dans des véhicules ou conteneurs sécurisés** et être accompagnés d'un **laissez-passer sanitaire systématique ou permanent ou d'un certificat zoosanitaire**. (Cf. [fiches circuits des viandes de suidés détenus](#) et [sauvages](#)).

Les véhicules de transport des animaux soumis à restriction et des venaisons provenant de zone réglementée soumises à restriction ne peuvent acheminer les animaux et les venaisons que vers un **seul et unique abattoir ou établissement de traitement du gibier sauvage**.

- Le **traitement d'atténuation** des viandes disposant d'une marque de salubrité ou d'identification « **ovale barrée** » ou « **carrée** » ou « **ovale diagonales parallèles** » ne peut être réalisé que dans des établissements situés sur le **territoire national** et de préférence dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée. Pour les viandes soumises à restriction de suidés sauvages provenant de ZR II et de ZR III le traitement d'atténuation doit obligatoirement être réalisé dans la zone réglementée où se trouve l'établissement de traitement du gibier sauvage. Le passage des viandes par des établissements situés dans la même zone réglementée⁸ ou aussi près que

issues de suidés sans restriction déchargés, hébergés, manipulés ou abattus après des suidés soumis à restriction sans opération de nettoyage et de désinfection efficaces préalable, subissent les exigences prévues pour les viandes et les sous-produits animaux issus des suidés soumis à restriction. Une attention particulière doit être apportée au nettoyage et à la désinfection des véhicules et équipements de transport de ces suidés ainsi qu'à la traçabilité des produits.

⁶ Conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

⁷ Emballage : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

⁸ Pour les viandes soumises à restriction de suidés sauvages provenant de ZR II et de ZR III, l'établissement intermédiaire doit être situé dans la même zone réglementée que l'établissement de traitement du gibier sauvage.

possible de la zone réglementée avant envoi à l'établissement de transformation est possible si au cours du processus de production, de stockage et de transport les viandes ont été clairement **séparées** des autres viandes. Lorsque le traitement d'atténuation est obligatoire, le transport est réalisé sous **laissez-passer sanitaire systématique ou permanent** dans des **conteneurs sécurisés** ;

RÈGLES SPÉCIFIQUES : ABATTOIRS ET ÉTABLISSEMENTS DE TRAITEMENT DU GIBIER SAUVAGE SITUÉS EN ZONE RÉGLEMENTÉE OU RECEVANT DES ANIMAUX OU DES VIANDES SOUMIS À RESTRICTION

- Toute personne entrant ou sortant de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier sauvage applique les **mesures d'hygiène appropriées** nécessaires pour réduire le risque de propagation du virus (exemples : lavage des mains, douche, nettoyage et désinfection des bottes, existence d'une procédure de lavage des vêtements de travail validée et efficace permettant d'éviter le risque de diffusion de la maladie et d'éliminer l'agent pathogène) ;
- Une **zone potentiellement contaminée** est définie (quai de réception, locaux d'hébergement, d'abattage des animaux soumis à restriction, de traitement et de stockage des venaisons et des viandes soumises à restriction) où les **mouvements du personnel** sont **restreints**, sous réserve du port d'équipements appropriés et de leur bonne gestion pour sortir de la zone ;
- Mise en place d'une **procédure de gestion des véhicules** permettant de prévenir le risque de contamination croisée entre les différents véhicules transitant dans l'enceinte de l'établissement d'abattage ou de traitement du gibier sauvage ;
- Mise en place de **moyens appropriés de désinfection aux entrées et aux sorties** de l'enceinte de l'établissement ;
- **Contrôle** du respect des **mesures d'hygiène** pour le personnel de l'établissement d'abattage ou de traitement du gibier, pour le service vétérinaire d'inspection (SVI) et pour les transporteurs (exemples : tenue de travail spécifique dont les conditions de stockage et d'entretien permettent de réduire les risques contamination croisée, respect des circuits de circulation dédiés). Le personnel doit être **formé au respect des mesures de biosécurité et doit les respecter** ;
- Mise en place d'un **registre des visiteurs** et interdiction si nécessaire des visites par des personnes extérieures ;
- **Contrôle** de la bonne mise en œuvre des moyens adéquats de **lutte contre les insectes, les rongeurs et autres vecteurs de maladies** à l'intérieur et autour de l'établissement.

Réception des animaux soumis à restriction :

- Pour des besoins organisationnels, l'exploitant de l'abattoir ainsi que le SVI sont **prévenus au préalable** et suffisamment à l'avance pour permettre une organisation optimale de l'activité de l'abattoir avant l'arrivée des animaux. **Ce délai ne peut pas être inférieur à 24h**. Les informations à communiquer concernent la zone de provenance des suidés ainsi que le respect (MR-PPA) ou le non-respect (MNR-PPA) des dispositions réglementaires ;
- **Transport direct et sans rupture de charge** jusqu'à l'abattoir **agréé MCA** du lot d'animaux soumis à restriction pour un **abattage sans retard indu**. En fonction de la situation, le transport d'animaux doit s'effectuer **sous scellé et sous laissez-passer sanitaire** ;
- Déchargement des animaux soumis à restriction **séparé** dans l'espace ou dans le temps de celui des animaux sans restriction. Les animaux sans restriction ne doivent pas emprunter le même quai de déchargement, les mêmes locaux d'hébergement, ni les mêmes couloirs de circulation sans que le **nettoyage** et la **désinfection** des locaux ne soient **achevés** (Cf. [fiche nettoyage et désinfection des établissements du secteur alimentaire](#) »). Une séparation supplémentaire doit être mise en place entre les animaux soumis à restriction MR-PPA et les animaux soumis à restriction MNR-PPA⁹.

⁹ Dans des circonstances exceptionnelles en lien notamment avec des enjeux sanitaires ou de protection animale, une séparation dans l'espace ou dans le temps peut ne pas être instaurée entre les animaux MR-PPA et MNR-PPA. Dans cette situation, toutes les

- **Contrôle à réception** des animaux soumis à restriction et des documents d'accompagnement (exemples : laissez-passer sanitaire, certificats zoosanitaires, examens cliniques des animaux et résultats des analyses suivant les cas).

En cas d'anomalies le service vétérinaire d'inspection doit être prévenu sans délai.

Réception des venaisons soumises à restriction :

- Pour des besoins organisationnels, l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier ainsi que le SVI sont prévenus au préalable avant l'arrivée des venaisons soumises à restriction ;
- **Transport, si nécessaire, direct et sans rupture de charge** jusqu'à l'établissement de traitement du gibier, des venaisons soumises à restriction pour un **traitement sans retard indu**. Le transport des venaisons soumises à restriction provenant de zone réglementée doit être **sécurisé** et accompagné d'un **laissez-passer sanitaire systématique**.
- **Contrôle à réception** des venaisons soumises à restriction et des documents d'accompagnement (exemples : contrôle de la complétude des fiches d'examen initial, vérification du laissez-passer sanitaire, contrôle de la fiche des résultats d'analyses PPA le cas échéant, examen approfondi des venaisons, présence de la rate pour analyses si nécessaire). En cas d'anomalies le service vétérinaire d'inspection doit être prévenu sans délai.

Hébergement des animaux soumis à restriction :

- **Hébergement** des animaux soumis à restriction **séparé** des animaux sans restriction : personnel éventuellement dédié, points spécifiques d'abreuvement et éventuellement d'alimentation, mur plein entre les cases ne permettant pas de contact, les rigoles de récupération des déjections ne doivent pas traverser les autres cases de l'abattoir mais les fosses à lisier peuvent être communes entre les cases. Une séparation supplémentaire doit être mise en place entre les animaux soumis à restriction MR-PPA et les animaux soumis à restriction MNR-PPA ;
- Sur avis du vétérinaire officiel, la brumisation peut être interdite si elle constitue une source possible de contamination de suidés de statuts sanitaires différents ;
- **Inspection ante mortem (IAM)** des animaux soumis à restriction par le **vétérinaire officiel** en s'attachant à rechercher des signes éventuels de PPA¹⁰.

Abattage des animaux soumis à restriction :

- **Abattage séparé** des animaux soumis à restriction des animaux sans restriction : soit sur des **journées dédiées** au cours desquelles seuls les animaux soumis à restriction sont abattus, soit à la **fin d'une journée d'abattage** (aucun animal sans restriction ne pourra être abattu après des animaux soumis à restriction sans qu'un nettoyage et une désinfection préalable des locaux et équipements aient été réalisés) ;
- **Abattage séparé** des animaux soumis à restriction de statuts sanitaires différents. Les animaux soumis à restriction MNR-PPA autorisés à être transportés à l'abattoir à la suite d'une évaluation des risques¹¹ sont abattus en dernier ou au cours de journées dédiées (aucun animal sans restriction ou aucun animal soumis à restriction MR-PPA ne pourra être abattu après des animaux soumis à restriction MNR-PPA sans qu'un nettoyage et une désinfection préalable des locaux et équipements aient été réalisés) ;
- **Inspection post mortem (IPM) renforcée** des animaux par le **vétérinaire officiel** en s'attachant à rechercher des lésions éventuelles de PPA ;
- Si l'IPM est satisfaisante, apposition de la **marque de salubrité ou d'identification spécifique**

viandes et les sous-produits animaux issus de suidés soumis à restriction MR-PPA, subissent les exigences prévues pour les viandes et les sous-produits animaux issus des suidés soumis à restriction MNR-PPA.

¹⁰ Ces signes sont rappelés dans l'instruction technique relative à la gestion des suspicions et des confirmations de PPA en abattoir.

¹¹ Cette évaluation de risque est réalisée par les services vétérinaires départementaux et portent sur le respect des mesures de biosécurité en élevage et d'autres éléments en lien avec le contexte local.

(« ovale » ou « carrée » ou « ovale barrée » ou « ovale diagonales parallèles ») ;

- **Traçabilité maîtrisée** tout au long du process d'abattage. Le système de traçabilité de l'exploitant de l'abattoir doit être révisé de manière à prendre en considération les informations complémentaires devant être communiquées aux établissements destinataires des denrées alimentaires ;
- **Ressuage et stockage** des viandes soumises à restriction dans des **chambres froides dédiées** ou dans des **zones dédiées** ou à des **moments différents** des viandes sans restriction ;
- **Découpe** des viandes soumises à restriction, **séparée** dans l'espace ou dans le temps des viandes sans restriction (exemples : locaux, matériels et équipements dédiés ou mise en place d'une procédure permettant de réduire les risques de contamination croisée et imposant un nettoyage et une désinfection systématiques).

Traitement des venaisons soumises à restriction :

- **Inspection *post mortem* renforcée par le vétérinaire officiel** des carcasses soumises à restriction en s'attachant à rechercher des signes éventuels de PPA ;
- Si l'IPM, les résultats d'analyses trichine et les résultats d'analyses PPA sont satisfaisants, **apposition de la marque de salubrité** spécifique (« carrée » ou « ovale barrée » ou « ovale diagonales parallèles ») ;
- **Traçabilité maîtrisée** tout au long du process de traitement des carcasses. Le système de traçabilité de l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier doit être révisé de manière à prendre en considération les informations complémentaires devant être communiquées aux établissements destinataires des denrées alimentaires.

Expédition des viandes soumises à restriction :

L'exploitant de l'établissement du lieu de départ est responsable du respect des dispositions ci-dessous mentionnées. La vérification est réalisée par l'expéditeur des viandes.

- **Contrôles à expédition** permettant :
 - de garantir, si nécessaire, le chargement des viandes soumises à restriction dans un véhicule **dédié**, dans des **conteneurs sécurisés** et avec un **laissez-passer sanitaire** (Cf. fiches « circuits des [viandes de suidés détenus](#) et [sauvages](#)») ;
 - d'assurer le respect des **procédures de traçabilité** et notamment la vérification de l'apposition, le cas échéant, des **marques de salubrité ou d'identification spéciales** sur les viandes, les conditionnements, les emballages, les conteneurs ;
 - de transmettre les informations suivantes aux établissements destinataires :
 - la zone de provenance des animaux vis-à-vis de la PPA ;
 - la zone où se trouve l'établissement de traitement du gibier sauvage.
 - de vérifier la **destination du chargement** dans un établissement situé sur le **territoire national**, dans une **zone réglementée spécifique** si nécessaire et pouvant assurer, le cas échéant, un **traitement d'atténuation**. L'établissement de destination doit être **prévenu** au préalable ;
 - de garantir que les établissements destinataires sont **informés** que les viandes soumises à restriction sont destinées à être mises sur le marché uniquement sur le **territoire national et parfois dans une zone réglementée spécifique** ou qu'elles doivent faire l'objet d'un **traitement d'atténuation obligatoire** avant mise sur le marché communautaire dans un établissement disposant d'un **agrément MCA**. En cas d'échanges intracommunautaires autorisés une certification zoosanitaire peut être obligatoire pour ces viandes et pour les produits contenant ces viandes¹².

¹² Cf. [fiche « certification zoosanitaire »](#).

Expédition des viandes sans restriction :

L'exploitant de l'établissement du lieu de départ est responsable du respect des dispositions ci-dessous mentionnées. La vérification est réalisée par l'expéditeur des viandes.

- **Contrôles à expédition** permettant :
 - de garantir que les établissements destinataires sont **informés** de l'origine des viandes sans restriction. Les informations suivantes doivent être transmises :
 - viandes issues d'animaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA. La zone de provenance est précisée. En fonction de la situation, si l'établissement de destination n'est pas agréé MCA, les viandes doivent être revêtues d'une marque d'identification « carrée » ou « ovale diagonales parallèles » et ne peuvent être mises sur le marché que sur le territoire national ;
 - OU
 - viandes issues d'animaux provenant de zone indemne mais obtenues dans des établissements situés en zone réglementée vis-à-vis de la PPA.

En cas d'échanges intracommunautaires autorisés une certification zoosanitaire peut être obligatoire pour ces viandes et pour les produits contenant ces viandes¹³.

Nettoyage et désinfection des locaux, du matériel et des équipements utilisés pour héberger, abattre, traiter, découper ou stocker les animaux, les venaisons et les viandes soumis à restriction :

- **Nettoyage et désinfection** avec un produit **efficace contre la PPA** des bâtiments, du matériel et des équipements après les opérations d'abattage des animaux soumis à restriction ou après le traitement des venaisons soumises à restriction provenant de zone réglementée. Les animaux non soumis à restriction ne pourront être réceptionnés, hébergés, abattus dans les mêmes locaux ou dans les mêmes zones de l'abattoir qu'à la suite d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces (Cf. [fiche « nettoyage et désinfection des établissements du secteur alimentaire »](#)). Une attention particulière doit être apportée au nettoyage et à la désinfection de la porcherie des abattoirs dès lors que des animaux soumis à restriction ont été hébergés. Notamment, selon la circulation du personnel et le circuit des rigoles de récupération des déjections, le nettoyage et la désinfection avec un produit efficace contre la PPA peuvent concerner une zone bien plus large que les seules cases ayant accueilli les animaux soumis à restriction.
- En fonction des situations, un renforcement des mesures de lutte contre les nuisibles (insectes, rongeurs) peut être nécessaire.

Gestion des véhicules et équipements de transport d'animaux ou de venaisons soumis à restriction :

- Mise en place et application d'un **plan de circulation et de stationnement des véhicules** permettant de prévenir les contaminations croisées entre les véhicules de transport d'animaux soumis à restriction ou de venaisons provenant de zone réglementée soumises à restriction et les autres véhicules ;
- Si nécessaire, mise en place d'un **rotolue** correctement entretenu ou d'un **système équivalent** aux entrées et aux sorties de l'enceinte de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier ;
- **Nettoyage et désinfection avec un produit efficace contre le virus de la PPA** des véhicules et équipements de transport des animaux soumis à restriction et des venaisons de suidés provenant de zone réglementée dans les meilleurs délais après le déchargement des animaux ou des venaisons conformément aux instructions du ministère chargé de l'agriculture (Cf. [fiche « Nettoyage et désinfection des véhicules de transport »](#)).

¹³ Cf. [fiche « certification zoosanitaire »](#).

En l'absence de station de lavage conforme aux dispositions décrites dans la [fiche « Nettoyage et désinfection des véhicules de transport »](#), l'exploitant de l'établissement ne pourra pas prendre en charge de suidés détenus provenant de zone réglementée ou de venaisons de suidés sauvages tués par action de chasse dans une zone réglementée. Le nettoyage et la désinfection des véhicules et équipements de transport des animaux soumis à restriction doivent être anticipés.

- L'état de propreté des véhicules doit être **supervisé par le SVI** ([Cf. fiche nettoyage et désinfection des véhicules de transport](#)) ;
- Dans la mesure du possible les véhicules de transport d'animaux soumis à restriction ou de venaisons provenant de zone réglementée et soumises à restriction sont **dédiés** à ces transports.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Ce document précise les points de vigilance devant être appliqués par les exploitants des abattoirs ou des établissements de traitement du gibier sauvage en lien avec les animaux détenus, les venaisons ou les viandes soumis à des mesures de restriction.

Les sites intranet du [bureau des établissements d'abattage et de découpe \(BEAD\)](#) et du [bureau des établissements de transformation et de distribution \(BETD\)](#) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- une foire aux questions.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018 sur l'application de certaines dispositions en matière de prévention et de lutte contre les maladies à des catégories de maladies répertoriées et établissant une liste des espèces et des groupes d'espèces qui présentent un risque considérable du point de vue de la propagation de ces maladies répertoriées.
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 11 septembre 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Arrêté modifié du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine.

ANNEXE VII	Intitulé de la mesure	Mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements du secteur alimentaire découpant, transformant, entreposant et transportant des viandes
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la peste porcine africaine (PPA)
	Cette fiche concerne	Tous les exploitants du secteur alimentaire manipulant, stockant, transformant ou transportant des produits carnés à l'exception des établissements d'abattage et de traitement du gibier

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

En zone réglementée vis-à-vis de la peste porcine africaine (PPA) et afin de limiter le risque de propagation de la PPA aux suidés¹, il est essentiel que des mesures minimales de fonctionnement soient respectées et que des **règles de biosécurité** soient prises dans les plus brefs délais lorsque les produits issus d'animaux provenant de zone réglementée ont la possibilité d'être mis sur le marché :

- [Fiche : circuits des viandes de suidés détenus ;](#)
- [Fiche : circuits des viandes de suidés sauvages.](#)

Pour une gestion optimale de la crise, ces mesures doivent avoir été **anticipées** par chacun des maillons abattant, traitant, stockant, transportant et transformant des animaux ou des produits soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA et en concertation avec la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP).

Cette fiche ne traite pas de la gestion des sous-produits animaux soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA.

Cette fiche ne traite pas des mesures de gestion à mettre en œuvre dans les établissements situés en zone réglementée vis-à-vis de la PPA et recevant uniquement des produits issus de suidés provenant de zone indemne. Toutefois, il est rappelé qu'il appartient aux exploitants du secteur alimentaire situés en zone réglementée d'appliquer les mesures de biosécurité nécessaires en vue d'éviter la propagation du virus. Ces dernières peuvent concerner :

- le renforcement des procédures de nettoyage et de désinfection et notamment vis-à-vis des locaux, matériels, équipements et moyens de transport ;
- la mise en place de procédures régissant l'entrée et la sortie de l'établissement ainsi que les mouvements au sein de l'établissement pour les produits, les véhicules et les personnes.

En ce qui concerne les établissements de remise directe² et de restauration collective³, une [fiche spécifique](#) détaille les mesures à mettre en place dans ces établissements.

¹ « Suidés » : on entend par suidés, les porcs domestiques, les sangliers d'élevage, les sangliers sauvages et les autres espèces de suidés.

² [Arrêté du 21 décembre 2009](#) - article 2 - point c : « 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. »

³ [Arrêté du 21 décembre 2009](#) - article 2 - point d : « activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, ainsi que les cuisines centrales qui, le cas échéant, les approvisionnent. »

La DDecPP peut exiger toute mesure supplémentaire afin de limiter les risques de contamination et de diffusion de la maladie en particulier dans les établissements situés en zone réglementée et localisés à proximité d'un élevage, d'un abattoir ou d'un établissement de traitement du gibier sauvage. Ces mesures supplémentaires peuvent également concerner les établissements situés en zone réglementée recevant uniquement des produits issus de suidés provenant de zone indemne.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de confirmation d'un cas de PPA sur le territoire national, les mesures de biosécurité et de fonctionnement décrits dans la présente fiche sont prises par les exploitants du secteur alimentaire, en dehors des établissements d'abattage et de traitement du gibier sauvage, durant toute la durée où ces zones sont actives. Ces mesures sont également appliquées en cas de réception de produits de suidés provenant de zones réglementées vis-à-vis de la PPA et localisées dans d'autres Etats membres.

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents des DDecPP, service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire.

4. MODE OPÉRATOIRE

Définitions pour cette fiche :

Viandes :

Pour la présente fiche, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#), y compris le sang et les viscères, les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15, les produits à base de viandes au sens du point 7.1 et les viandes séparées mécaniquement ou VSM au sens du point 1.14. Les produits contenant des viandes sont également inclus dans cette définition.

VIANDES SOUMISES À RESTRICTION	VIANDES SANS RESTRICTION
On entend par « viandes soumises à restriction », les viandes issues de suidés détenus ou sauvages sur lesquelles sont apposées une marque de salubrité ou d'identification spéciale : « OVALE BARRÉE » ou « CARRÉE » ⁴ ou « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES »	On entend par « viandes sans restriction », les viandes issues de suidés détenus ou sauvages sur lesquelles est apposée une marque de salubrité ou d'identification « OVALE ». ATTENTION : les « viandes sans restriction » provenant d'établissements situés en zone réglementée sont soumises, sauf dérogation, à une obligation de certification zoosanitaire ⁵ lors d'échanges intracommunautaires.

La désignation :

Afin de prévenir le risque de contamination croisée dans les établissements assurant les activités de découpe, d'entreposage et de transformation de viandes de suidés provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA, la Loi Santé Animale prévoit que ces établissements soient reconnus et désignés par l'autorité compétente. Cette désignation se traduit en France par la délivrance d'un agrément zoosanitaire appelé « **agrément MCA** ». Les modalités de délivrance des agréments MCA sont définies dans une instruction technique spécifique. L'agrément MCA ne concerne pas les commerces de détail⁶.

⁴ La marque « CARRÉE » peut être apposée jusqu'au délai fixé dans la [fiche « marques spéciales »](#).

⁵ Cf. [fiche « certification zoosanitaire »](#).

⁶ « Commerce de détail » : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison directement au consommateur final.

Point d'attention : les établissements du secteur alimentaire autres que les abattoirs peuvent ne pas disposer d'un agrément MCA.

En l'absence de séparation suffisante entre les viandes soumises à restriction avec les viandes sans restriction, les mesures de police sanitaire prévues pour les viandes soumises à restriction s'appliquent également aux viandes sans restriction.

Les viandes soumises à restriction découpées, entreposées et transformées dans des établissements non agréés MCA ne peuvent être mises sur le marché que sur le territoire national et doivent être revêtues d'une marque de salubrité ou d'identification « carrée » ou « ovale diagonales parallèles ».

Transport sécurisé :

On entend par « transports sécurisés », la mise en place d'un dispositif permettant de s'assurer du maintien de l'intégrité du lot jusqu'à sa prise en charge par l'établissement destinataire. Si, au cours de contrôles réalisés par les agents des DDecPP, il est constaté que les règles minimales relatives à la gestion des viandes soumises à restriction ne sont pas respectées, l'autorité compétente locale peut décider **d'apposer des scellés** sur les conteneurs avant chaque envoi ou d'interdire les mouvements.

RÈGLES GÉNÉRALES :

- Les établissements assurant les activités de découpe, d'entreposage ou de transformation doivent garantir une séparation dans l'espace ou dans le temps entre les « **viandes soumises à restriction** » et les « **viandes sans restriction** ». ⁷ On considère que la séparation *via* la mise en place de conditionnements⁸ et/ou d'emballages⁹ ou *via* la délimitation de zones dédiées pour l'entreposage ou la manipulation des viandes soumises à restriction est acceptable. Les conditionnements et les emballages doivent dans ce cas être étanches.
- Au cours du transport, les viandes soumises à restriction doivent être **séparées** des viandes sans restriction. Si besoin, le véhicule doit être dédié à ce transport. On considère qu'une séparation *via* la mise en place de conditionnements et/ou d'emballages est acceptable. Les conditionnements et les emballages doivent dans ce cas être étanches. Les viandes soumises à restriction et devant obligatoirement faire l'objet d'un **traitement d'atténuation** doivent être transportées dans des **conteneurs sécurisés** et être accompagnées d'un **laissez-passer sanitaire systématique ou permanent**¹⁰ ;
- Le **traitement d'atténuation obligatoire** de certaines viandes ne peut être réalisé que dans les établissements disposant d'un **agrément sanitaire**, situés sur le **territoire national** et, suivant les situations, localisés **dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée**. Le passage des viandes par des établissements intermédiaires situés, suivant les situations, dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée, avant envoi à l'établissement de transformation est possible si au cours du processus de production, de stockage et de transport les viandes ont été clairement **séparées** des autres viandes et si le

⁷ Pour les établissements non désignés, une séparation dans l'espace ou dans le temps peut ne pas être instaurée entre les viandes soumises à restriction et les viandes sans restriction. Dans cette situation, toutes les viandes sans restriction, subissent les exigences prévues pour les viandes soumises à restriction.

⁸ Conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

⁹ Emballage : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

¹⁰ Cf [fiche « circuits des viandes de suidés détenus »](#) et [fiche « circuits des viandes de suidés sauvages »](#).

transport est réalisé sous **laissez-passer sanitaire systématique ou permanent** dans des **conteneurs sécurisés**.

RÈGLES SPÉCIFIQUES : ATELIERS DE DÉCOUPE, ENTREPOSAGE ET DE TRANSFORMATION

- **Contrôle** du respect des **mesures d'hygiène** pour le personnel de l'établissement et pour les transporteurs afin de limiter les risques de contamination croisée dans le cadre de manipulation de viandes soumises à restriction non conditionnées/non emballées ;
- Dans les ateliers de découpe adjacents aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier sauvage : mise en place d'un **registre des visiteurs** et interdiction si nécessaire des visites par des personnes extérieures ;
- Dans les ateliers de découpe adjacents aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier sauvage : **contrôle** de la bonne mise en place de **moyens appropriés de désinfection aux entrées et sorties** de l'établissement ;
- Dans les ateliers de découpe adjacents aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier sauvage : application des **mesures de biosécurité** appropriées pour toutes les personnes qui entrent ou sortent de l'établissement, ainsi que pour les transporteurs.

Réception des viandes soumises à restriction :

- Les exploitants du secteur alimentaire recevant des viandes soumises à restriction sont **prévenus** avant l'arrivée des denrées, de leur statut sanitaire ;
- Suivant les situations, le transport des viandes soumises à restriction doit être effectué dans un véhicule **dédié**, dans des **conteneurs sécurisés** et avec un **laissez-passer sanitaire** ;
- **Déchargement** des viandes soumises à restriction non conditionnées/non emballées séparé dans l'espace ou dans le temps de celui des viandes sans restriction ;
- **Contrôle à réception** des viandes soumises à restriction par les exploitants des établissements. En cas d'anomalies la DDecPP doit être prévenue sans délai.

Stockage des viandes soumises à restriction non conditionnées/non emballées :

- **Stockage** des viandes soumises à restriction non conditionnées/non emballées dans des **chambres froides dédiées** ou dans des **zones dédiées**, dans des **contenants spécifiques fermés** ou à des **moments différents** des viandes sans restriction. L'étanchéité des contenants est obligatoire.

Découpe ou transformation des viandes soumises à restriction :

- **Découpe** ou **transformation** des viandes soumises à restriction **séparées** dans l'espace ou dans le temps des viandes sans restriction : locaux, matériels et équipements dédiés ou mise en place d'une procédure imposant un nettoyage et une désinfection systématiques après stockage, manipulation et transformation des viandes soumises à restriction. Suivant les transformations et le fonctionnement de l'établissement, des installations dédiées peuvent être nécessaires (exemples : séchoirs dédiés pour les produits de salaison) ;
- **Traçabilité maîtrisée** et apposition obligatoire de la **marque d'identification spécifique** (« marque carrée », « marque ovale barrée », « marque ovale diagonales parallèles ») ou de la **marque ovale** après l'application du traitement d'atténuation dans un établissement **agréé MCA** pour les produits disposant initialement d'une marque « ovale barrée ». Le système de traçabilité de l'exploitant du secteur alimentaire doit être révisé de manière à prendre en considération les informations complémentaires devant être communiquées aux établissements destinataires des denrées alimentaires ;
- **Traitement d'atténuation** mis en place conformément aux exigences réglementaires et au plan de maîtrise sanitaire révisé pour transformer des viandes soumises à restriction avec **enregistrements obligatoires** permettant de garantir le respect des paramètres réglementaires.

Expédition des viandes soumises à restriction :

L'exploitant de l'établissement du lieu de départ est responsable du respect des dispositions ci-dessous mentionnées. La vérification est réalisée par l'expéditeur des viandes.

- **Contrôles à expédition** permettant :
 - de garantir, si nécessaire, le chargement des viandes soumises à restriction dans un véhicule **dédié**, dans des **conteneurs sécurisés** et avec un **laissez-passer sanitaire** (Cf. [fiches « circuits des viandes de suidés détenus »](#) et de [suidés sauvages](#)) ;
 - d'assurer le respect des **procédures de traçabilité** et notamment la vérification de l'apposition de **marques spéciales** sur les conditionnements, les emballages et les conteneurs et la transmission de l'information sur l'origine des viandes et éventuellement sur la localisation de l'établissement ;
 - de vérifier la destination du chargement dans un établissement situé sur **le territoire national**, si nécessaire localisé dans une zone réglementée spécifique et pouvant assurer, le cas échéant, un **traitement d'atténuation**. L'établissement de destination doit être **prévenu** au préalable ;
 - de garantir que les établissements destinataires sont **informés** que les viandes soumises à restriction sont destinées à être mises sur le marché uniquement sur le **territoire national et parfois dans une zone réglementée spécifique** ou qu'elles doivent faire l'objet d'un **traitement d'atténuation obligatoire dans un établissement agréé MCA** avant mise sur le marché communautaire. **En cas d'échanges intracommunautaires autorisés une certification zoosanitaire peut être obligatoire pour ces viandes.**¹¹.

Expédition des viandes sans restriction :

L'exploitant de l'établissement du lieu de départ est responsable du respect des dispositions ci-dessous mentionnées. La vérification est réalisée par l'expéditeur des viandes.

- **Contrôles à expédition** permettant :
 - de garantir, si nécessaire, le chargement des viandes sans restriction avec un laissez-passer sanitaire (Cf. [fiches « circuits des viandes de suidés détenus »](#) et de [suidés sauvages](#)) ;
 - de garantir que les établissements destinataires sont **informés** de l'origine des viandes. Les informations devant être transmises sont :
 - viandes issues d'animaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA. La zone de provenance est précisée. En fonction de la situation, si l'établissement de destination n'est pas agréé MCA, les viandes doivent être revêtues d'une marque d'identification « carrée » ou « ovale diagonales parallèles » et ne peuvent être mises sur le marché que sur le territoire national ;
 - OU
 - viandes issues d'animaux provenant de zone indemne mais obtenues dans des établissements situés en zone réglementée vis-à-vis de la PPA. Pour les viandes de suidés sauvages, si l'établissement de destination n'est pas agréé MCA, les viandes doivent être revêtues d'une marque d'identification « carrée » ou « ovale diagonales parallèles » et ne peuvent être mises sur le marché que sur le territoire national.

En cas d'échanges intracommunautaires autorisés une certification zoosanitaire peut être obligatoire pour ces viandes.¹²

Nettoyage et désinfection des locaux, du matériel et des équipements utilisés pour découper et transformer les viandes soumises à restriction :

- **Nettoyage et désinfection** avec un produit **efficace contre le virus de la PPA** des bâtiments, du matériel et des équipements après les opérations de stockage, de découpe et de transformation

¹¹ Cf. [fiche « certification zoosanitaire »](#).

¹² Cf. [fiche « certification zoosanitaire »](#).

de viandes soumises à restriction non conditionnées/non emballées et n'ayant pas subi de traitement d'atténuation vis-à-vis de la PPA¹³. (Cf. [fiche « Nettoyage et désinfection dans les établissements du secteur alimentaire »](#)).

Gestion des véhicules et équipements de transport des viandes soumises à restriction :

- **Nettoyage et désinfection** avec un produit **efficace contre le virus de la PPA** des véhicules et équipements de transport des viandes soumises à restriction non conditionnées/non emballées et n'ayant pas subi de traitement d'atténuation, dans les meilleurs délais après le déchargement des viandes et conformément à la procédure prévue par le ministère chargé de l'agriculture (Cf. [fiche « Nettoyage et désinfection des véhicules de transport »](#)).

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Ce document précise les points de vigilance devant être appliqués par l'ensemble des exploitants du secteur alimentaire en lien avec les produits carnés soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA à l'exception des abattoirs et des établissements de traitement du gibier sauvage.

Les sites intranet du [bureau des établissements d'abattage et de découpe \(BEAD\)](#) et du [bureau des établissements de transformation et de distribution \(BETD\)](#) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- une foire aux questions.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018 sur l'application de certaines dispositions en matière de prévention et de lutte contre les maladies à des catégories de maladies répertoriées et établissant une liste des espèces et des groupes d'espèces qui présentent un risque considérable du point de vue de la propagation de ces maladies répertoriées.
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 11 septembre 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Arrêté modifié du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine.

¹³ Cf. [fiche « traitements d'atténuation »](#).

ANNEXE VIII	Intitulé de la mesure	Nettoyage et désinfection des établissements du secteur alimentaire
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels de la filière
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones y compris la zone indemne
	Cette fiche concerne	Aval : tous les exploitants du secteur alimentaire recevant des animaux ou des denrées alimentaires soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de la peste porcine africaine

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Afin de prévenir le risque de propagation de la peste porcine africaine (PPA), il est essentiel que les opérations de nettoyage et de désinfection (N/D) soient réalisées de manière efficace et soient supervisées¹ par la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP).

Cette fiche précise les modalités minimales portant sur la réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection dans les établissements du secteur alimentaire recevant des animaux ou des denrées alimentaires représentant un risque de propagation de la maladie. Il s'agit de règles générales non exhaustives qui ne peuvent répondre dans le détail à la diversité des situations locales. Ces mesures doivent être adaptées et si besoin renforcées.

En cas de nécessité, des mesures portant sur la désinsectisation ou la dératisation des établissements doivent être entreprises.

La DDecPP peut exiger toute mesure supplémentaire afin de limiter les risques de contamination et de diffusion de la maladie.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des mesures de biosécurité strictes comprenant un **N/D adaptés** en cas de réception :

- de suidés détenus provenant d'une zone réglementée vis-à-vis de la PPA à l'exception de la zone réglementée I (ZRI) et de la zone réglementée supplémentaire attenante à la zone infectée (ZRSI) ;
- de carcasses en peau de suidés sauvages provenant d'une zone réglementée vis-à-vis de la PPA ;
- de viandes² issues des suidés si ces dernières :
 - disposent d'une marque spéciale « ovale barrée », « carrée »³ ou « ovale diagonales parallèles » ;
 - sont manipulées sans conditionnement⁴ ni emballage⁵ ;

¹ On entend par supervision, la vérification par la DDecPP de la mise en place et de l'application d'un protocole de nettoyage et de désinfection efficaces et conforme aux attendus de la présente fiche. Il peut s'agir d'une vérification documentaire et/ou physique régulière.

² Pour la présente fiche, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#), y compris le sang, les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15, les produits à base de viandes au sens du point 7.1 et les viandes séparées mécaniquement ou VSM au sens du point 1.14. Les produits contenant des viandes sont également inclus dans cette définition.

³ La marque « CARRÉE » peut être apposée jusqu'au délai fixé dans la [fiche « marques spéciales »](#).

⁴ Conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

⁵ Emballage : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

- n'ont pas fait l'objet d'un traitement d'atténuation⁶ vis-à-vis de la PPA.

Les attendus en ce qui concerne les règles de fonctionnement et de biosécurité suivant le secteur d'activité sont décrites dans des fiches spécifiques⁷.

Cette fiche ne concerne pas les véhicules de transport dont les modalités de gestion sont décrites dans une [fiche spécifique](#).

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents DDecPP, service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire, direction générale de l'alimentation (DGAL).

4. MODE OPÉRATOIRE

Les dispositions décrites dans la présente fiche vis-à-vis de la PPA sont obligatoires pour les établissements recevant les animaux ou les viandes cités dans la partie « [2. Conditions de déclenchement et levée de mesure](#) » de la présente fiche. Pour les autres établissements du secteur alimentaire situés en zone réglementée ou recevant des viandes issues de suidés provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA, ces prescriptions sont recommandées.

Une procédure décrivant les modalités de réalisation du nettoyage et de la désinfection doit être disponible dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS) de l'exploitant du secteur alimentaire. Cette procédure doit prendre en compte les points ci-dessous détaillés. Une documentation adéquate doit garantir la bonne réalisation et l'efficacité du N/D.

1. Le choix des produits biocides⁸ et des procédures aux fins du nettoyage et de la désinfection doit prendre en compte :

- le virus responsable de la PPA ;
- la nature des surfaces, équipements et matériels à traiter ;
- la législation applicable.

Quelle que soit la procédure de nettoyage et de désinfection mise en œuvre, y compris sans utilisation d'eau, elle doit permettre une élimination du virus et donc des souillures et du sang.

2. Les conditions d'utilisation des biocides doivent être telles que leur efficacité reste intacte. En particulier, les paramètres techniques fournis par le fabricant, tels que la pression, la température, la durée de contact requise ou les conditions de stockage, doivent être respectés. Toutefois, il peut être accepté que les préconisations du fabricant ne soient pas respectées si l'exploitant peut valider l'efficacité de sa procédure. L'effet du désinfectant ne doit pas être compromis par des interactions avec d'autres substances.

⁶ Cf. [fiche « traitements d'atténuation »](#).

⁷ Cf. [fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les abattoirs et dans les établissements de traitement du gibier sauvage](#), [fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements du secteur alimentaire \(hors abattoir et établissement de traitement du gibier sauvage\)](#).

⁸ Les désinfectants ou biocides choisis doivent avoir une AMM au titre de la [réglementation biocide](#) et être efficaces contre le virus en vertu des données du fabricant et enfin compatibles avec les matériaux à décontaminer. La liste des produits biocides autorisés sur le marché français est en ligne sur le site [BioCiD](#) et sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/liste-des-produits-desinfectants-autorises-a18652.html>

3. La recontamination des parties déjà nettoyées doit être évitée, notamment lorsque le lavage est effectué à l'aide de produits liquides appliqués sous pression.
4. L'eau utilisée pour les opérations de nettoyage de l'établissement et de la station de lavage doit être envoyée vers une station de traitement. L'objectif est d'éviter la diffusion du virus dans l'environnement. En particulier pour les abattoirs, l'inspecteur en charge des installations classées doit être informé afin de prendre, si besoin, les mesures relatives au respect des exigences réglementaires environnementales.
5. Les produits biocides doivent être utilisés d'une manière qui permette de réduire autant que possible toute incidence négative sur l'environnement et sur la santé publique qui pourrait résulter de leur utilisation.
6. Si besoin, l'exploitant doit définir les modalités d'identification du matériel dédié à l'abattage, au traitement, à l'entreposage, la manipulation et/ou la transformation d'animaux ou de produits susceptibles de propager la PPA. Le stockage de ce matériel ayant fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection spécifiques doit également être dédié.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet du [bureau des établissements d'abattage et de découpe \(BEAD\)](#) et du [bureau des établissements de transformation et de distribution \(BETD\)](#) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- une foire aux questions.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 11 septembre 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Arrêté modifié du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine.

ANNEXE IX	Intitulé de la mesure	Nettoyage et désinfection des véhicules de transport
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels de la filière
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones y compris la zone indemne
	Cette fiche concerne	Les transporteurs de suidés vivants, de carcasses en peau de suidés sauvages ou de viandes ¹ issues de suidés, soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de la peste porcine africaine et transitant par un établissement du secteur alimentaire

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Afin de prévenir le risque de propagation de la peste porcine africaine (PPA), il est essentiel que les opérations de nettoyage et de désinfection (N/D) soient réalisées de manière efficace et soient supervisées² par la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP). En effet, la transmission de la PPA peut notamment être associée aux déplacements de matériels, personnes, véhicules, animaux ou viandes contaminés. La mise en place de mesures visant à éviter la propagation *via* les véhicules de transport des animaux vivants ou des venaisons³ ou des viandes est donc fondamentale.

Cette fiche précise les exigences générales en ce qui concerne le N/D des véhicules transportant des animaux ou des denrées alimentaires soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA. Cette fiche ne peut prétendre à l'exhaustivité et répondre dans le détail à la diversité des situations locales. Ces mesures doivent être adaptées et si besoin renforcées.

En cas de nécessité, des mesures portant sur la désinsectisation ou la dératisation des moyens de transport doivent être entreprises.

En ce qui concerne le transport d'animaux vivants, cette fiche concerne uniquement les transports d'animaux à destination directe d'un abattoir. Aussi, les transports d'animaux vivants entre les élevages ou les centres de rassemblement ne sont pas concernés.

Cette fiche rappelle également les modalités de contrôles par les services vétérinaires d'inspection (SVI).

La DDecPP peut exiger toute mesure supplémentaire afin de limiter les risques de contamination et de diffusion de la maladie.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

Les transporteurs doivent mettre en place des mesures de biosécurité strictes comprenant un **N/D adaptés** de leur véhicule et équipement en cas de transport :

- de suidés détenus provenant d'une zone réglementée vis-à-vis de la PPA à l'exception de la zone réglementée I (ZRI) et de la zone réglementée supplémentaire attenante à la zone infectée (ZRSI) ;

¹ Pour la présente fiche, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#), y compris le sang, les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15, les produits à base de viandes au sens du point 7.1 et les viandes séparées mécaniquement ou VSM au sens du point 1.14. Les produits contenant des viandes sont également inclus dans cette définition.

² On entend par supervision, la vérification par la DDecPP de la mise en place et de l'application d'un protocole de nettoyage et de désinfection efficaces et conforme aux attendus de la présente fiche. Il peut s'agir d'une vérification documentaire et/ou physique régulière.

³ « Venaison » : on entend par venaison les carcasses en poils/plumes de gibier sauvage.

- de venaisons de suidés sauvages provenant d'une zone réglementée vis-à-vis de la PPA ;
- de viandes issues des suidés si ces dernières :
 - disposent d'une marque spéciale « ovale barrée », « carrée »⁴ ou « ovale diagonales parallèles » ;
 - sont transportées sans conditionnement⁵ ni emballage⁶ ;
 - n'ont pas fait l'objet d'un traitement d'atténuation vis-à-vis de la PPA⁷.

Les attendus en ce qui concerne les règles de fonctionnement et de biosécurité suivant le secteur d'activité sont décrites dans des fiches spécifiques⁸.

Ces dispositions peuvent être étendues à d'autres véhicules et équipements de transport si les mesures nécessaires ne sont pas mises en œuvre pour éviter les risques de propagation du virus (exemples : risques de projection, stations de lavage non nettoyées et non désinfectées).

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents DDecPP, service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire, transporteurs, direction générale de l'alimentation (DGAL).

4. MODE OPÉRATOIRE

Les dispositions décrites dans la présente fiche vis-à-vis de la PPA sont obligatoires pour les transports d'animaux ou de produits cités dans la partie « 2. Conditions de déclenchement et levée de mesure » de la présente fiche. Pour les autres types de transport de venaisons ou de viandes issues de suidés provenant de zone réglementée, ces prescriptions sont recommandées.

1 – Obligations des transporteurs :

Les transporteurs des suidés vivants ou des denrées alimentaires énumérés dans la [partie « 2. Conditions de déclenchement et levée de mesure »](#) de la présente fiche doivent garantir :

- la conception, la construction et l'utilisation des moyens et équipements de transport des animaux et des denrées alimentaires de manière à pouvoir être nettoyés et désinfectés ;
- le respect du plan de circulation et des zones de stationnement définis et transmis par le responsable de la station de nettoyage et de désinfection ;
- un nettoyage et une désinfection systématiques et complets (intérieurs et extérieurs y compris les roues et bas de caisse), dans les plus brefs délais, de chaque véhicule et équipements de transport⁹ après chaque déchargement final dans un établissement du secteur alimentaire.

⁴ La marque « CARRÉE » peut être apposée jusqu'au délai fixé dans la [fiche « marques spéciales »](#).

⁵ Conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)) (Cf. [fiche : marques spéciales](#)).

⁶ Emballage : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).




⁷ Cf. [fiche : traitements d'atténuation](#).

⁸ Cf. [fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les abattoirs et dans les établissements de traitement du gibier sauvage](#), [fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements du secteur alimentaire \(hors abattoir et établissement de traitement du gibier sauvage\)](#).

⁹ Les obligations pour les transporteurs en ce qui concerne les équipements de transport ne sont exigées que si ces équipements de transport sont sous la responsabilité du transporteur ou de la société de transport.

Par dérogation, en ce qui concerne le transport des denrées alimentaires à l'exception des venaisons, seuls le nettoyage et la désinfection intérieurs sont obligatoires. Le nettoyage et la désinfection extérieurs peuvent être exigés par la DDecPP à la suite d'une analyse de risque.

Le nettoyage et la désinfection sont réalisés dans les sites suivants :

Type de Transport Site de lavage	Transport d'animaux vivants provenant de zone réglementée	Transport de venaisons de suidés provenant de zone réglementée	Autres transports de denrées alimentaires soumises à restriction
Abattoir	Obligatoire : sur le site de déchargement des animaux ou dans la station de lavage désignée par l'abattoir conformément à l' arrêté du 18 décembre 2009 .		Autorisé dans les abattoirs disposant de stations de lavage non utilisées pour le nettoyage et la désinfection des véhicules et équipements de transport des animaux.
Etablissement de traitement du gibier (ETG)		<p>Circuit long¹⁰ : obligatoire s'il s'agit du site de déchargement des venaisons. En l'absence de station de lavage, l'ETG doit désigner une station de lavage répondant aux dispositions de la présente fiche et le cas échéant être situé dans la zone réglementée concernée¹¹.</p> <p>Circuits courts¹² : autorisé si le résultat au test PPA réalisé sur les venaisons transportées est négatif et si le site de lavage est situé aussi près que possible du lieu de déchargement et le cas échéant dans la zone réglementée concernée⁹.</p> <p> INTERDIT POUR LES AUTRES TRANSPORTS DE VENAISONS DE SUIDÉS PROVENANT DE ZONE RÉGLEMENTÉE (= transport de venaisons dont les résultats au test PPA sont inconnus).</p>	Autorisé : dans les ETG disposant de stations de lavage non utilisées pour le nettoyage et la désinfection des véhicules et équipements de transport des venaisons.
Aire de lavage conforme aux attendus de la présente fiche		Tous transports : autorisé si le site de lavage est situé aussi près que possible du lieu de déchargement et le cas échéant dans la zone réglementée concernée ⁹ .	Situé aussi près que possible du lieu de déchargement.

- le respect des procédures de nettoyage et de désinfection qui lui sont transmises lorsque les opérations de nettoyage et de désinfection sont réalisées par le transporteur ;
- le séchage obligatoire des **surfaces intérieures** des véhicules et des équipements de transport après la réalisation du nettoyage et de la désinfection et avant tout nouveau chargement d'animaux ou de viandes. Les véhicules peuvent sortir du site de lavage même si les surfaces ne sont pas sèches. Toutefois, aucun transport d'animaux, de venaisons ou de produits non conditionnés/non emballés n'est autorisé tant que les surfaces demeurent détrempées avec présence d'eau stagnante. À

¹⁰ Circuit long : la cession de carcasses de gibier en peau à un établissement de traitement du gibier agréé

¹¹ La station de lavage doit être située dans la zone réglementée du lieu de prélèvement des animaux s'il s'agit du transport de :

- venaisons provenant de zone réglementée II ou III ;

- venaisons provenant de zone réglementée I dont le résultat aux analyses PPA n'est pas connu au moment du transport.

¹² « Circuits courts » : la commercialisation ou la distribution à titre onéreux ou gratuit de carcasses de gibier en peau par le chasseur ou le premier détenteur directement au consommateur final, à un repas de chasse ou associatif ou à un commerce de détail local cédant directement cette viande au consommateur final.

l'exception des véhicules de transport des animaux vivants, les surfaces intérieures peuvent être humides avant un nouveau chargement. Un raclage préalable des surfaces peut permettre de faciliter le séchage mécanique ou naturel des engins de transport.

Dans le cas où le véhicule a transporté des venaisons de suidés sauvages provenant de zone réglementée dont les résultats d'analyses vis-à-vis de la PPA sont inconnus, un nouveau transport ne peut être autorisé dans ce véhicule que **48h après la fin des opérations de nettoyage et de désinfection (surfaces intérieures sèches)**.

Le transporteur est responsable de la programmation, de la traçabilité des opérations de nettoyage et de désinfection et de la réalisation effective des opérations de nettoyage et de désinfection lorsque ces dernières ne sont pas réalisées par l'exploitant de la station de lavage.

Afin de s'assurer de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection, le **transporteur met en place un contrôle visuel** des opérations de nettoyage sur le véhicule et les équipements et cela même s'il ne réalise pas lui-même les opérations de nettoyage. Le contrôle visuel des opérations de nettoyage est une étape essentielle qui vise à s'assurer que le véhicule et les équipements de transport sont aptes à être efficacement désinfectés. Les contrôles visuels sont réalisés **après chaque nettoyage et avant chaque désinfection pour vérifier l'absence de souillures sur les surfaces nettoyées**. Le protocole de contrôle visuel est réalisé par le transporteur sur plusieurs points du véhicule et des contenants de transport. Il est **recommandé** que ce contrôle soit effectué par un frottement des surfaces nettoyées au moyen d'un papier absorbant de couleur claire permettant de vérifier l'absence de souillures organiques. Chaque contrôle visuel est enregistré (date, lieu, résultats, mesures correctives éventuelles, suites) et conservé dans le véhicule. Quelle que soit l'entité juridique gestionnaire de la station de nettoyage et de désinfection, il appartient au transporteur de réaliser (ou de faire réaliser) un contrôle visuel du nettoyage sur chaque véhicule.

Une copie ou tout autre enregistrement attestant la réalisation et le contrôle du nettoyage et de la désinfection doit être conservé par le transporteur et doit pouvoir être présenté lors de contrôles par les agents des DDecPP. En lien avec la période de surveillance définie pour la PPA, le délai de conservation des documents dans le véhicule est de 15 jours.

En cas de résultat non conforme du contrôle réalisé par le transporteur, ce dernier doit effectuer des opérations de nettoyage-désinfection complémentaires pour obtenir un résultat conforme avant départ du camion du site de lavage.

Si la cause du résultat non conforme est en lien avec le fonctionnement de la station de lavage et non avec un défaut d'application du protocole de nettoyage-désinfection (dont des pratiques inadaptées de nettoyage et de désinfection par le transporteur), le transporteur alerte le responsable de la station de lavage qui doit procéder à des mesures correctives immédiates.

Point d'attention : les modalités de nettoyage et de désinfection des véhicules et équipements de transport décrites dans la présente fiche s'appliquent également pour le nettoyage des emballages et outils de manutention utilisés dans le cadre du transport des suidés, des venaisons et des viandes (exemples : crochets, bacs plastiques, rolls). Le propriétaire du matériel et le transporteur doivent s'assurer de l'état d'entretien satisfaisant du matériel avant tout nouveau chargement.

2 – Obligations des exploitants des sites de lavage :

Point d'attention : les exploitants du secteur alimentaire qui ont désigné une station de lavage implantée hors de l'enceinte de leur établissement pour assurer le nettoyage et la désinfection des véhicules et équipements de transport (exemples : abattoirs, établissements de traitement du gibier sauvage ou établissements du secteur alimentaire disposant de leur propre flotte de véhicules) doivent s'assurer du respect des obligations détaillées dans la présente partie par l'exploitant de la station de lavage *via* par exemple la mise en place d'un cahier des charges ou de contrôles de vérification réguliers de la station et/ou des véhicules. Ces dispositions doivent être détaillées dans le dossier de demande d'agrément zoosanitaire MCA de l'exploitant du secteur alimentaire ou dans les procédures communiquées à la DDecPP pour autoriser les mouvements.

Pour les établissements du secteur alimentaire faisant appel à un prestataire extérieur pour assurer le transport des denrées alimentaires, le respect de ces dispositions doit être garanti par la société de transport.

Les exploitants des sites de lavage sont responsables de définir et de qualifier un protocole de nettoyage garantissant l'efficacité du nettoyage et de la désinfection appliqués et de la mise à disposition de matériels, d'équipements, d'eau et de produits lessiviels en quantité suffisante permettant la bonne réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection quelles que soient la saison ou l'heure de la journée. Notamment, la station de lavage doit être conçue, construite et utilisée de manière à pouvoir être nettoyée et désinfectée sans risque de diffusion du virus et de dimension suffisante pour accueillir les véhicules et les équipements sans risque de projection (séparation dans l'espace ou dans le temps).

À ce titre ils doivent avoir rédigé des procédures pour le nettoyage et la désinfection des véhicules et équipements de transport et s'assurer de leur efficacité. La procédure concernant le nettoyage et la désinfection des véhicules et des équipements de transport doit notamment préciser :

- Les modalités de **récupération, de stockage et d'élimination des sous-produits animaux ou des déchets** contenus dans les véhicules ou issus du nettoyage et de la désinfection de l'aire de lavage sans risque de contamination de l'environnement ;
- Le choix des **produits biocides**¹³ **efficaces** contre le virus de la PPA. Ces produits doivent être disponibles sur le site de lavage ;
- Les modalités d'utilisation du matériel de nettoyage et de désinfection (exemples : étapes, température, concentration, temps d'action du produit avant rinçage) ;
- Les **contrôles** mis en place afin de s'assurer de l'**efficacité de la procédure** et comprenant notamment la vérification de la propreté des véhicules et des équipements de transport lorsque la procédure est respectée ;
- Les documents d'enregistrement associés et notamment la mise en place d'un **registre d'identification** des véhicules ayant transporté des animaux et des produits énumérés dans la [partie « 2. Conditions de déclenchement et levée de mesure »](#) de la présente fiche et ayant transité par la station de lavage. Ce registre comprend *a minima* :
 - l'identification et le numéro de téléphone du transporteur ;
 - l'immatriculation du véhicule ;
 - les dates et heures d'arrivée, du nettoyage et de la désinfection et du départ des véhicules.

¹³ Les désinfectants ou biocides choisis doivent avoir une AMM au titre de la [réglementation biocide](#) et être efficaces contre le virus en vertu des données du fabricant et enfin être compatibles avec les matériaux à décontaminer. La liste des produits biocides autorisés sur le marché français est en ligne sur le site [BioCID](#) et sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/liste-des-produits-desinfectants-autorises-a18652.html>

- Le **plan d’entretien et de maintenance** des équipements de nettoyage et de désinfection (fréquence des approvisionnements en produit désinfectant, lutte contre le gel des canalisations...) ;
- Le **plan d’autocontrôle** du bon fonctionnement de la station de lavage (éclairage suffisant pour les lavages de nuit, longueur des tuyaux adaptée, contrôle de la pression et de la température de l’eau, dimension de la station adaptée aux véhicules, disponibilité du matériel, des produits et des équipements de protection individuelle, contrôle de l’intégrité des tuyaux et de la bonne évacuation des effluents de lavage qui ne doivent pas être réutilisés mais évacués vers une station d’épuration, propreté de la station de lavage...) ;
- Les mesures permettant de garantir que l’eau utilisée pour les opérations de nettoyage des véhicules et des équipements de transport est envoyée vers une station de traitement. L’objectif est d’éviter la stagnation des eaux usées et leur ruissellement en dehors de l’aire de lavage. En particulier, pour les abattoirs, l’inspecteur en charge des installations classées doit être informé afin de prendre, si besoin, les mesures relatives au respect des exigences réglementaires environnementales ;
- Les mesures mises en place visant à assurer un **N/D efficaces contre la PPA de la station de lavage** après passage des derniers véhicules ou équipements de transport susceptibles de présenter un risque de propagation de la maladie et avant prise en charge de nouveaux véhicules ou équipements de transport d’animaux ou de produits ;
- Les **mesures correctives** mises en place en cas de non-conformités observées (retours des transporteurs ou lors des autocontrôles réalisés). En particulier, en cas de constats, par l’exploitant de la station, de véhicules de transport de suidés ou de venaisons provenant de zone réglementée sortant du site sans nettoyage et désinfection efficaces, la DDecPP doit être avertie sans délai.

Au-delà des conditions d’installation, d’équipement de fonctionnement de la station de lavage, les exploitants de la station de lavage doivent notamment préciser :

- Les **conditions de circulation** et de **stationnement** des véhicules dans l’enceinte de l’établissement de manière à éviter les risques de contamination croisée ;
- Les mesures de **désinfection des roues et des bas de caisses** des véhicules aux entrées et aux sorties de l’établissement pour les abattoirs, les établissements de traitement du gibier sauvage ou les stations de lavage accueillant des véhicules de transport de suidés ou de venaisons provenant de zone réglementée. La désinfection est obligatoire pour les véhicules transportant des suidés ou des venaisons et peut également être étendue à tous les autres véhicules si des risques de contamination sont observés sur le site de lavage.

Les objectifs de cette désinfection sont d’éviter la contamination du site de lavage (en particulier le site de lavage des abattoirs et des établissements de traitement du gibier sauvage) et le risque de diffusion du virus par d’autres véhicules en cas de croisement. Les moyens appropriés pour répondre à ces objectifs sont laissés à la discrétion de l’exploitant du site de lavage qui doit apporter les garanties de maîtrise. Aussi, la désinfection pour la sortie des véhicules peut s’effectuer au niveau de la station de lavage si les voies de circulation entre les véhicules entrant et sortant sont différentes ;

- Les **mesures de sécurisation des sites**¹⁴ vis-à-vis des animaux nuisibles (exemple : sangliers) ;

¹⁴ Il est rappelé que les agents des DDecPP peuvent exiger l’application d’instructions spécifiques en vue de sécuriser le site en cas de constat de sortie de véhicules de transport d’animaux ou de produits énumérés dans la partie « [2. Conditions de déclenchement et levée de mesure](#) » sans nettoyage ni désinfection efficaces au sein de la station de lavage (exemple : fermeture momentanée des portes de sortie du site de lavage tant que les véhicules et équipements de transport n’ont pas été nettoyés et désinfectés).

- Les modalités d'**information des procédures aux transporteurs** (exemples : plan de circulation, procédure de nettoyage et de désinfection, système d'enregistrement des non-conformités observées par les transporteurs) ;
- La mise à disposition, si besoin, d'**installations**, de **matériels** et d'**équipements de protection individuelle** pour les chauffeurs leur permettant de nettoyer et de désinfecter leurs bottes et leur matériel de travail, de changer de tenue, de se laver les mains et d'assurer le nettoyage et la désinfection des véhicules et des équipements.

Les exploitants des établissements agréés MCA, disposant d'une station de lavage conforme aux dispositions ci-dessus mentionnées et acceptant de recevoir des véhicules et équipements de transport de denrées alimentaires extérieurs à leur entreprise pour nettoyage et désinfection, peuvent demander la publication des coordonnées de leur station de lavage sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

Le respect des instructions prévues dans la présente fiche pour garantir la bonne réalisation et l'efficacité des opérations de nettoyage et de désinfection des véhicules et équipements de transport constitue un outil indispensable en vue d'empêcher l'introduction, le développement et la propagation de la PPA. La gestion optimale de la maladie et la poursuite favorable des activités ne sont possibles qu'avec la bonne coopération et l'information de l'ensemble des acteurs concernés. L'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection est fondée sur une responsabilité partagée entre les transporteurs et les exploitants des stations de lavage.

3 – Contrôles officiels

Afin de s'assurer de la mise en place effective des mesures énoncées ci-dessus, deux types d'inspection peuvent être réalisées :

- Inspection des véhicules et équipements de transport avant le chargement ou après le nettoyage et la désinfection suite au déchargement d'animaux ou de denrées alimentaires ;
- Inspection des stations de lavage annexées à un établissement du secteur alimentaire ou identifiées par les abattoirs ou les établissements de traitement du gibier sauvage.

Concernant les inspections des véhicules de transport, sont vérifiés en particulier :

- La propreté des véhicules vides, nettoyés et désinfectés. Pour se faire, l'inspecteur effectue un contrôle visuel de l'absence de souillures macroscopiques sur les surfaces des équipements. L'utilisation de papier absorbant de couleur claire pour effectuer ce contrôle visuel est recommandée. Lorsque l'inspection a lieu pendant des opérations de nettoyage et désinfection, des contrôles visuels sont réalisés autant que possible après le nettoyage et avant la désinfection pour vérifier l'absence de souillures sur les surfaces nettoyées. En cas de résultat défavorable et en fonction de l'analyse des causes en lien avec cette non-conformité (mauvaises pratiques du transporteur, dysfonctionnement de la station de lavage), le transporteur et/ou l'exploitant de la station de lavage doit mettre en œuvre des mesures correctives immédiates avant toute utilisation du véhicule ou des équipements considérés comme non conformes ;
- Le respect des dispositions réglementaires en matière de circulation de denrées soumises à des mesures de restriction ;
- Les mesures de biosécurité mises en place par le transporteur afin d'éviter le risque de propagation de l'agent responsable de la PPA ;
- Les enregistrements du contrôle visuel du nettoyage avant la réalisation de la désinfection par le transporteur.

Point d'attention : l'inspecteur ne doit pas lui-même être source de contamination, notamment s'il s'agit de l'agent en charge de l'inspection *ante mortem* des animaux soumis à restriction. Le service vétérinaire d'inspection doit disposer de consignes adaptées au contexte local, par exemple l'utilisation de surbottes et d'une blouse propre avant de monter dans le véhicule.

Concernant les inspections des stations de lavage, sont vérifiées en particulier :

- La capacité de recevoir des véhicules ayant transporté des animaux ou des denrées alimentaires soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA ;
- La mise en place d'une procédure de nettoyage et de désinfection efficaces et comprenant l'ensemble des points énumérés précédemment ;
- La mise à disposition pour les transporteurs de matériels, d'équipements fonctionnels et de produits lessiviels et biocides en quantité suffisante ;
- L'absence de risque de contamination des véhicules et équipements propres ;
- L'absence de réutilisation des eaux de lavage utilisées pour le N/D des véhicules et équipements de transport susceptibles de présenter un risque de propagation de la PPA si ces dernières n'ont pas fait l'objet d'un traitement efficace vis-à-vis de la PPA et si leur réutilisation n'est pas autorisée ;
- La mise en place d'autocontrôles permettant de vérifier l'efficacité de la procédure mise en œuvre ;
- La mise en place d'un registre d'identification des véhicules ayant transité par la station de lavage.

En cas de manquement aux conditions d'entretien des véhicules dans les stations de nettoyage et de désinfection, il convient en fonction de la situation :

- D'exiger la réalisation d'un nouveau nettoyage et d'une nouvelle désinfection des véhicules ou équipements de transport ;
- De prendre les mesures nécessaires vis-à-vis des produits présents dans le véhicule pouvant nécessiter leur consigne et leur saisie ;
- De mettre en place les mesures administratives et/ou pénales¹⁵ nécessaires.

Par [instruction technique DGAL/SDSSA/2022-263 du 01/04/2022](#), il a été demandé aux services vétérinaires d'inspection de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur de réaliser des inspections ciblées portant sur le fonctionnement des stations de lavage des abattoirs d'animaux de boucherie de leur département. Une fiche action spécifique, disponible sur le [site intranet du ministère chargé de l'agriculture](#), détaille les modalités de sa réalisation. Les outils mis à disposition pour cette inspection ciblée peuvent également être exploités dans le cadre des contrôles renforcés exigés en vue de limiter le risque de propagation du virus *via* les véhicules de transport.

Point d'attention : les SVI doivent veiller à ce que le nettoyage et la désinfection des véhicules et des équipements de transport soient réalisés conformément à la procédure décrite dans la présente fiche. Une vigilance accrue est nécessaire lors du contrôle de ces véhicules.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet du [bureau des établissements d'abattage et de découpe \(BEAD\)](#) et du [bureau des établissements de transformation et de distribution \(BETD\)](#) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- une foire aux questions.

¹⁵ Pour information, la fiche action de l'inspection coordonnée relative au fonctionnement des stations de lavage dans les abattoirs de volaille et accessible sur le [site intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe](#) précise les suites devant être conduites pour les principales non-conformités majeures.

Références réglementaires :

- 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 (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil.
- Règlement d'exécution (UE) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 11 septembre 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Arrêté du 08 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 modifié du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 29 avril 2019 relatif aux mesures de prévention de la propagation des dangers sanitaires réglementés via le transport par véhicules routiers de suidés vivants.
- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine.
- Instruction technique DGAL/SDSPA/2020-517 du 13/08/2020 - Biosécurité au cours du transport d'oiseaux ou de suidés - inspection.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-263 du 01/04/2022 - Inspections ciblées portant sur les stations de lavage des abattoirs d'animaux de boucherie en contexte PPA.

ANNEXE X	Intitulé de la mesure	Traitements d'atténuation des produits issus de suidés en cas de confirmation de peste porcine africaine
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP, SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la peste porcine africaine
	Cette fiche concerne	Les exploitants du secteur alimentaire assurant les activités de transformation

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

La présente fiche synthétise les traitements d'atténuation prévus à l'annexe VII du [règlement délégué \(UE\) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) sur les produits issus de suidés détenus ou sauvages en cas de mise en place de zones réglementées vis-à-vis de la peste porcine africaine (PPA).

Attention : la présente fiche présente les traitements d'atténuation en vigueur au moment de la publication de l'instruction technique relative à la gestion des produits en contexte de peste porcine africaine (PPA). Ces derniers peuvent être amenés à évoluer. Aussi, il convient de vous référer aux traitements prévus à l'annexe VII du règlement susmentionné.

À l'issue du traitement d'atténuation les viandes¹ revêtues initialement d'une marque « OVALE BARRÉE » sont revêtues de la marque d'identification communautaire et ne sont donc plus soumis à restriction de mise sur le marché sur le territoire national. Toutefois, dans le cadre d'échanges intracommunautaires, ces produits peuvent éventuellement faire l'objet d'une certification zoosanitaire (Cf. [fiche « certification zoosanitaire »](#)).

Les viandes revêtues d'une marque d'identification « CARRÉE » ou « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » conservent ce marquage jusqu'à la distribution au consommateur final et cela même si un traitement d'atténuation est réalisé conformément à la présente fiche. Ces produits ne peuvent être mis sur le marché que sur le territoire national.²

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de réception de viandes issues de suidés provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA et nécessitant la mise en place d'un traitement d'atténuation. Les traitements d'atténuation ne peuvent être réalisés que dans un **établissement disposant d'un agrément sanitaire**.

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire.

¹ Pour la présente fiche, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#), y compris le sang et les viscères, les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15, les produits à base de viandes au sens du point 7.1 et les viandes séparées mécaniquement ou VSM au sens du point 1.14. Les produits contenant des viandes sont également inclus dans cette définition.

² Cf. [fiche relative aux marques spéciales apposées sur les viandes](#).

4. MODE OPÉRATOIRE

Traitements d'atténuation sur les viandes
Traitement thermique en récipient hermétique de manière à obtenir une valeur F0 (2) minimale de 3
Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur de 80°C
Traitement thermique (appliqué à des viandes désossées et dégraissées au préalable) de manière à obtenir une température à cœur de 70 °C pendant au moins 30 minutes
Dans un récipient hermétique, appliquer une température de 60°C pendant au moins 4 heures
Fermentation naturelle et maturation des viandes désossées : au moins 9 mois, de manière à obtenir des valeurs maximales d'Aw de 0,93 et de pH de 6
Fermentation naturelle des longes : au moins 140 jours, de manière à obtenir des valeurs maximales d'Aw de 0,93 et de pH de 6 (4)
Fermentation naturelle des jambons : au moins 190 jours, de manière à obtenir des valeurs maximales d'Aw de 0,93 et de pH de 6 (4)
Séchage après salage des jambons et longes avec os de type espagnol (4) : - jambons ibériques : au moins 252 jours ; - épaules ibériques : au moins 140 jours ; - longes ibériques : au moins 126 jours ; - jambons serrano : au moins 140 jours.
Salage au chlorure de sodium (NaCl) sous forme sèche ou de saumure saturée ($Aw < 0,80$), pendant une période ininterrompue de 30 jours ou plus à une température ambiante de 20°C ou plus
Salage au sel enrichi en phosphate 86,5% NaCl, 10,7% Na ₂ HPO ₄ et 2,8% Na ₃ PO ₄ sous forme sèche ou de saumure saturée ($Aw < 0,80$), pendant une période ininterrompue de 30 jours ou plus à une température ambiante de 20°C ou plus

(2) : F0 est l'effet létal calculé sur les spores bactériennes. Une valeur F0 de 3 signifie que le point le plus froid du produit a été suffisamment chauffé pour atteindre le même effet létal qu'une température de 121°C (250°F) en trois minutes avec chauffage et refroidissement instantanés.

(4) : Uniquement applicable aux porcins.

En vue de garantir la bonne réalisation du traitement d'atténuation, les opérations de surveillance du traitement doivent faire l'objet d'un enregistrement.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet du [bureau des établissements d'abattage et de découpe \(BEAD\)](#) et du [bureau des établissements de transformation et de distribution \(BETD\)](#) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- une foire aux questions.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) n°2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine.

ANNEXE XI	Intitulé de la mesure	Gestion des prélèvements PPA – gibier sauvage
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire, FNC, FRC, FDC et OFB
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA ainsi que la zone indemne
	Cette fiche concerne	Tous les exploitants du secteur alimentaire liés à la chasse y compris les producteurs primaires

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Les suidés sauvages tués par action de chasse dans une zone réglementée vis-à-vis de la peste porcine africaine (PPA) doivent faire l'objet d'un **examen initial obligatoire** par une personne dûment formée afin de pouvoir être cédés ou commercialisés dans le cadre du circuit long¹ ou des circuits courts² ou pour un usage domestique privé³.

En cas de signes de suspicion de peste porcine africaine sur un sanglier, la venaison⁴ n'est pas déplacée et le réseau SAGIR est immédiatement informé ou à défaut la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP).

Lorsque la mise sur le marché⁵ ou l'usage domestique privé des viandes de suidés sauvages provenant de zone réglementée est autorisé, des prélèvements pour la recherche du virus de la PPA sur les corps des suidés tués par action de chasse sont obligatoires. Cette obligation concerne également les suidés tués par action de chasse en zone indemne et envoyés dans des établissements de traitement du gibier sauvage agréés situés en zone réglementée (Cf. [fiche « circuits des viandes de suidés sauvages »](#)).

Cette fiche traite uniquement des spécificités liées aux prélèvements réalisés sur les animaux tués par action de chasse et destinés à être valorisés en alimentation humaine à la suite d'un examen initial favorable. En cas de surveillance renforcée dans les zones réglementées sur des venaisons destinées à la consommation humaine (exemple : surveillance nationale en lien avec le réseau SAGIR), la présente fiche ne s'applique pas à l'exception des [conditions de conservation des venaisons en attente des résultats d'analyses](#) et des dispositions prévues au [point "B – OBTENTION DES RÉSULTATS D'ANALYSES PPA"](#) de la présente fiche.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de mise en place de zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA sur le territoire national.

¹ « Circuit long » : la cession de carcasses de gibier en peau à un établissement de traitement du gibier agréé (abattoir agréé pour le traitement du gibier sauvage ou atelier de traitement du gibier agréé).

² « Circuits courts » : la commercialisation ou la distribution à titre onéreux ou gratuit de gibier en peau par le chasseur ou le premier détenteur directement au consommateur final, à un commerce de détail local cédant directement cette viande au consommateur final ou dans le cadre d'un repas de chasse ou d'un repas associatif.

³ « Usage domestique privé » : la venaison est préparée et consommée en famille, à entendre comme le foyer fiscal.

⁴ « Venaison » : on entend par venaison les carcasses en poils/plumes de gibier sauvage.

⁵ « 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 (Cf. article 3 du [règlement \(CE\) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002](#)).

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents DDecPP, service régional de l'alimentation (SRAL), fédération nationale des chasseurs (FNC), fédération régionale des chasseurs (FRC), fédération départementale des chasseurs (FDC), office français de la biodiversité (OFB), laboratoires d'analyses, exploitants du secteur alimentaire, producteurs primaires.

4. MODE OPÉRATOIRE

A – MODALITÉS DE RÉALISATION DES PRÉLÈVEMENTS PPA

A.1 Les prélèvements :

Sur les suidés sauvages, il est demandé de réaliser en priorité des prélèvements **de rate**. À défaut peuvent être prélevés les **amygdales** ou des **nœuds lymphatiques**. Les prélèvements doivent faire environ **20 grammes**. La technique de prélèvement de la rate sur les suidés est détaillée *via* une vidéo mise en ligne sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture et extraite d'une formation de l'école nationale des services vétérinaires (ENSV) : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/technique-de-prelevement-sur-les-suides-a21196.html>

Une fois les prélèvements réalisés, ces derniers étant considérés comme des **matières infectieuses de catégorie B⁶**, le système du **triple emballage** avec étiquetage « **MATIERE BIOLOGIQUE – CATEGORIE B - UN3373** » et accompagné des **commémoratifs⁷** requis s'applique. Les échantillons ainsi conditionnés sont transportés le plus rapidement possible jusqu'au **laboratoire d'analyses agréé** dont la liste est accessible sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture : <https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-methodes-officielles-en-sante-animale>

Les normes d'emballage, d'étiquetage et de transport afin d'assurer la maîtrise des risques sanitaires et environnementaux liés au transport d'échantillons en vue de la réalisation d'un diagnostic pour les maladies à plan d'urgence sont rappelées dans le [guide de conditionnement, emballage et acheminement des prélèvements](#).

A.2 Organisation des prélèvements :

→ Venaisons de suidés sauvages provenant de zone réglementée :

Les prélèvements de rate doivent être réalisés dans un centre de collecte attitré⁸ et **sous la supervision d'un vétérinaire officiel (VO)** et les résultats doivent être obtenus **avant de déplacer les venaisons** lorsque les mouvements sont autorisés, que ce soit dans le cadre des circuits courts ou du circuit long ou avant un usage domestique privé des viandes.

La présence systématique d'un VO n'est pas obligatoire pour réaliser les prélèvements. Un auxiliaire officiel (AO), sous la supervision du VO, peut réaliser les prélèvements.

⁶ « Matières infectieuses de catégorie B » : matières infectieuses qui ne répondent pas aux critères de classification dans la catégorie A. « Matières infectieuses de catégorie A » : matières infectieuses qui, de la manière dont elles sont transportées, peuvent, lorsqu'une exposition se produit, provoquer une invalidité permanente ou une maladie mortelle ou potentiellement mortelle chez l'homme ou l'animal.

⁷ Cf. [Point A.3 de la présente fiche](#).

⁸ Cf. [fiche « Circuits de commercialisation et de distribution des viandes de suidés sauvages en contexte de peste porcine africaine »](#)

Dans ce contexte, il est impératif que les actions de chasse dans la zone réglementée soient suffisamment organisées entre les producteurs primaires⁹ et la DDecPP de manière à :

- Avertir la DDecPP dans les plus brefs délais avant et après l'action de chasse pour la réalisation des prélèvements ;
- Regrouper les venaisons et les rates des animaux dans des **centres de collecte du gibier attitrés¹⁰, sécurisés et situés dans la zone réglementée** dans laquelle ont été abattus les animaux. Ces centres de collecte ne peuvent regrouper que des suidés sauvages provenant de la zone réglementée. **La traçabilité des venaisons et des rates doit être assurée ;**
- Organiser, par la DDecPP, l'acheminement des échantillons accompagnés de leur fiche commémorative jusqu'au laboratoire agréé. **Seules les venaisons ne présentant aucune anomalie à l'examen initial peuvent faire l'objet d'une analyse.** Un tri préalable des venaisons est donc indispensable ;
- Consigner les venaisons dans le centre de collecte attitré en attente des résultats d'analyses.

Les mesures de biosécurité nécessaires permettant la bonne réalisation de l'éviscération, de l'examen initial, des prélèvements des rates ou relatives au transport et au stockage des suidés sauvages mis à mort doivent être anticipées et scrupuleusement respectées pour autoriser l'organisation de ces analyses en vue d'une consommation des produits en alimentation humaine (cf. [fiche relatives aux mesures de fonctionnement et aux règles de biosécurité en production primaire](#)).

→ **Venaisons de suidés sauvages provenant de zone indemne et acheminées jusqu'à un établissement de traitement du gibier situé en zone réglementée :**

Réglementairement aucune venaison de suidés sauvages n'est autorisée à circuler au sein de la zone réglementée sans avoir obtenu un résultat négatif au test PPA. En pratique, pour des besoins logistiques, les échantillons sont constitués dans les établissements de traitement du gibier sauvage destinataires des venaisons en vue de leur analyse. En conséquence, les venaisons de suidés provenant de zone indemne et déchargées dans un établissement de traitement du gibier sauvage situé en zone réglementée doivent être accompagnées de la **rate des animaux** en vue de leur analyse PPA. La traçabilité et la conservation sous froid dirigé des rates doivent être garanties. Les échantillons réalisés par les services vétérinaires d'inspection présents dans les établissements de traitement du gibier sauvage sont envoyés, accompagnés de leur fiche commémorative, au laboratoire d'analyses. **Seules les carcasses ayant fait l'objet d'une inspection post mortem favorables à une mise sur le marché des viandes font l'objet d'une analyse pour recherche du virus de la PPA.** Les prélèvements et les analyses trichine peuvent être réalisés en attente des résultats au test PPA.

Tant que les résultats d'analyses PPA et trichine ne sont pas connus, les carcasses demeurent consignées dans l'établissement de traitement du gibier sauvage. Aucune opération de découpe n'est autorisée.

→ **Dérogations possibles aux analyses PPA :**

En application du paragraphe 3 du [règlement \(UE\) n°2023/594](#), l'autorité compétente peut décider que les tests d'identification de la PPA ne sont pas mis en œuvre si :

- Une évaluation des risques basée sur une surveillance appropriée et continue de la situation épidémiologique dans la zone réglementée ou dans la partie de la zone réglementée indique que le risque de propagation de la PPA est négligeable ;

⁹ Pour la présente fiche, on entend par producteurs primaires : les chasseurs, les détenteurs des venaisons, les personnes formées à l'examen initial, les transporteurs de carcasses en poils de gibier sauvage et les exploitants des centres de collecte.

¹⁰ Cf. [fiche « Circuits de commercialisation et de distribution des viandes de suidés sauvages en contexte de peste porcine africaine »](#)

- L'évaluation est régulièrement réexaminée compte-tenu de toute évolution de la situation épidémiologique ;
- Les viandes sont uniquement déplacées à l'intérieur de la zone réglementée en question et **uniquement aux fins de l'usage domestique privé.**

A.3 Modèle de commémoratif :

Le modèle de commémoratif présenté ci-dessous peut être adapté aux besoins des DDecPP et des laboratoires d'analyses.

DEMANDE ANALYSE VIROLOGIE PESTE PORCINE AFRICAINE SUIDÉ SAUVAGE TUÉ PAR ACTION DE CHASSE EN VUE D'UNE MISE SUR LE MARCHÉ POUR L'ALIMENTATION HUMAINE

Établie par : ☐ DD(ETS)PP/DAAF.....

Nom du préleveur : Adresse: Téléphone : _ _ _ _ _

Lieu de conservation du gibier en attente de résultats : N°CCG ou N°CE :

LABORATOIRE AGRÉE	Nom : Adresse : Téléphone : _ _ _ _ _
------------------------------	---

INTERLOCUTEUR : DDecPP/DAAF	Département : Adresse : Dossier suivi par Téléphone : _ _ _ _ _ Adresse électronique :
--	---

DESCRIPTION DES CARCASSES EN PEAU DE SUIDÉS SAUVAGES				
N° identification des suidés	Catégorie d'âge/sexe	Date de mise à mort	Lieu de mise à mort	Anomalies observées à l'examen initial :
				<input type="checkbox"/> Absence d'anomalie <input type="checkbox"/> Présence d'anomalies :
				<input type="checkbox"/> Absence d'anomalie

				<input type="checkbox"/> Présence d'anomalies :.....
				<input type="checkbox"/> Absence d'anomalie <input type="checkbox"/> Présence d'anomalies :.....
				<input type="checkbox"/> Absence d'anomalie <input type="checkbox"/> Présence d'anomalies :.....
				<input type="checkbox"/> Absence d'anomalie <input type="checkbox"/> Présence d'anomalies :.....

Date de prélèvement : __/__/__

DEMANDE D'ANALYSES	N° identification des suidés	Numéro(s) de prélèvement	Type de prélèvement

Date d'envoi : __/__/__ Signature :

A.4 Gestion des venaisons en attente de résultats :

Les venaisons de suidés sauvages ne peuvent pas quitter le centre de collecte attitré ou l'établissement de traitement du gibier sauvage et doivent être consignées en attente de l'obtention des résultats de la recherche de la PPA. Pour le gibier provenant de zone réglementée, cette consigne doit demeurer tant que l'ensemble des résultats, pour toutes les carcasses en peau de suidés sauvages entreposées, n'a pas été obtenu.

Dans certaines situations, le centre de collecte attitré du gibier peut être adjacent à un établissement de traitement du gibier agréé et situé dans la zone réglementée où ont été abattus les animaux. Dans ce cas, les carcasses en peau doivent demeurer consignées en attente des résultats d'analyses PPA et ne doivent pas être travaillées dans les locaux de l'établissement de traitement du gibier sauvage. Aucun prélèvement pour la recherche de larves de trichine ne doit être réalisé sur les venaisons provenant de suidés tués par action de chasse en zone réglementée et dont le statut sanitaire est inconnu.

B – OBTENTION DES RÉSULTATS D'ANALYSES PPA

Les résultats sont attendus dans les 48 heures.

B.1 Résultat positif :

En cas de résultat positif au dépistage de la PPA, les circuits habituels d'information pour les maladies réglementées doivent être respectés. À savoir, information préalable de la DGAL (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) et la DDecPP par le laboratoire agréé. La DDecPP est alors responsable de la diffusion des résultats à l'exploitant du centre de collecte, à l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier sauvage et aux acteurs locaux du dispositif.

Toutes les venaisons ayant obtenu un résultat positif à la recherche de PPA ou ayant été manipulées, transportées ou conservées dans les mêmes conditions que les viandes positives sont alors dirigées vers une usine autorisée pour l'élimination ou la transformation des sous-produits animaux de catégorie 2. Les règles décrites dans la [fiche « Mouvements des sous-produits animaux »](#) sont respectées.

De manière concomitante, des mesures conservatoires sont conduites dans l'établissement ayant entreposé ou manipulé les viandes contaminées. Un **arrêté préfectoral de déclaration d'infection** (APDI) prescrit l'ensemble des mesures à mettre en œuvre. Les mesures suite à la découverte d'un cas sont décrites dans une instruction technique spécifique relative à la gestion des suspicions ou des confirmations de PPA en établissement du secteur alimentaire.

La DDecPP peut à tout moment prendre appui auprès de la DGAL par téléphone (durant les heures ouvrables en joignant la mission des urgences sanitaires (MUS) au 01 49 55 52 46, 01 49 55 84 54 ou au 01 49 55 59 04 ; en dehors des heures ouvrables en joignant le cadre d'astreinte au 01 49 55 58 69).

Suite à l'évolution de la situation épidémiologique de la France en cas de résultat positif, le zonage est si nécessaire modifié.

B.2 Résultat négatif :

Si les résultats sont satisfaisants, l'ensemble des acteurs doit être prévenu dans les plus brefs délais afin de lever les mesures conservatoires.

Les carcasses en peau provenant de zone réglementée peuvent suivant la situation être :

- Transportées sous laissez-passer sanitaire systématique, jusqu'à un établissement de traitement du gibier situé en zone réglementée et accompagnées de la fiche de compte-rendu d'examen initial ainsi que d'une copie des résultats d'analyses PPA ;
- Cédées dans le cadre des circuits courts uniquement sur le territoire national et accompagnées de la fiche de compte-rendu d'examen initial, d'une copie des résultats d'analyses PPA ainsi que des résultats d'analyses au test trichine lorsque ces analyses sont obligatoires ;
- Utilisées pour un usage domestique privé après délivrance d'une copie des résultats d'analyses PPA.

Les résultats sont centralisés car ils apportent également des données de surveillance de la zone.

C – FINANCEMENT

Cette partie sera complétée ultérieurement.

Il est demandé que les DDecPP évaluent avec l'ensemble des acteurs de la filière les modalités d'application des exigences détaillées dans la présente fiche. L'organisation de la gestion des prélèvements PPA doit être anticipée.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet relatifs aux [PISU](#) et ceux du [bureau des établissements d'abattage et de découpe \(BEAD\)](#) et du [bureau des établissements de transformation et de distribution \(BETD\)](#) :

- proposent une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des modèles de documents ;
- une foire aux questions.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) n°2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 11 septembre 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Arrêté modifié du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 29 avril 2019 relatif aux mesures de prévention de la propagation des dangers sanitaires réglementés via le transport par véhicules routiers de suidés vivants.
- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine.

- Note de service DGAL/SDSPA/N2007-8112 du 07 mai 2007 – PLAN D'URGENCE Mesures à prendre dans le foyer : conditions de nettoyage et de désinfection.
- Note de service DGAL/MUS/2017-585 du 29/11/2017 - Plan national d'intervention sanitaire d'urgence (PNISU).

ANNEXE XII	Intitulé de la mesure	Certification zoosanitaire
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP, SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones
	Cette fiche concerne	Les exploitants du secteur alimentaire

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

La présente fiche apporte des précisions en ce qui concerne les modalités de saisie informatique des certificats zoosanitaires dans TRACES-NT lorsque ces derniers sont obligatoires (voir points ci-dessous).

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

Les viandes¹ issues de suidés² doivent être accompagnées d'un certificat zoosanitaire lorsqu'elles proviennent d'un établissement situé en zone réglementée vis-à-vis de la PPA et lorsqu'elles sont destinées à un autre État membre.

La présente fiche ne traite pas des modalités d'exportation vers les pays tiers. Un tableau actualisé des conditions d'exportation en fonction du type de marchandise et du pays de destination est accessible sur EXPADON : EXPADON/Documents administratifs et génériques/Autres documents/Bilan d'information sanitaire. Pour toute demande de précision vous pouvez vous adresser à : export.dgal@agriculture.gouv.fr

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire.

4. MODE OPÉRATOIRE

Certains produits, bien que revêtus d'une marque d'identification communautaire (marque « OVALE ») doivent être accompagnés d'un **certificat zoosanitaire** dans le cadre d'échanges intracommunautaires lorsqu'ils sont produits dans un établissement situé en zone réglementée (Cf. Fiches : [circuits des viandes de suidés détenus](#)³ et [sauvages](#)⁴ en contexte de peste porcine africaine).

¹ Pour la présente instruction, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#), y compris le sang et les viscères, les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15, les produits à base de viandes au sens du point 7.1 et les viandes séparées mécaniquement ou VSM au sens du point 1.14. Les produits contenant des viandes sont également inclus dans cette définition.

² « Suidés » : on entend par suidés, les porcs domestiques, les sangliers d'élevage, les sangliers sauvages et les autres espèces de suidés.

³ Pour la présente fiche, les suidés détenus sont : les animaux domestique de l'espèce porcine ou les suidés sauvages vivant en territoire clos, dans des conditions de liberté non similaires au milieu sauvage.

⁴ Pour la présente fiche, les suidés sauvages sont les suidés vivant dans des conditions de liberté similaires au milieu sauvage.

A – ÉDITION DES CERTIFICATS ZOOSANITAIRES

A.1 - Modalités de certification

Avant toute expédition de produits nécessitant d'établir un certificat zoosanitaire, le professionnel en fait la demande auprès du service compétent de la DDecPP de l'établissement d'expédition des produits. Cette demande complète, c'est à dire qui comprend toutes les informations listées dans le [chapitre A.2 de la présente fiche](#), doit être transmise **au moins un jour ouvrable** avant la date d'expédition des produits.

Les certificats zoosanitaires doivent être établis dans l'application TRACES-NT; il convient donc pour la DDecPP de vérifier au préalable que :

- tous les agents concernés par cette certification disposent des droits requis ;
- l'exploitant de l'établissement qui fait la demande de certificat est enregistré dans l'application TRACES-NT.

En complément de l'[instruction technique DGAL/SAS/2021-423 du 03 juin 2021](#) précisant les modalités de création et de gestion des comptes des DDecPP, des vétérinaires officiels privés (VOP) et des opérateurs et de l'[instruction technique DGAL/SDSSA/2022-276 du 06 avril 2022](#) précisant les modalités d'enregistrement des établissements agréés de denrées alimentaires d'origine animale dans TRACES-NT et la validation des rôles « Opérateur » des utilisateurs, des guides d'utilisation de TRACES-NT sont accessibles sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture : <http://intranet.national.agri/Utilisation-de-TRACES-NT-echanges>

Par ailleurs, pour aider les professionnels dans ses démarches, FranceAgriMer met à disposition sur son site internet (<https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/International/Solutions-d-accompagnement/TRACES/TRACES-NT-Module-intra-UE>) :

- le guide de connexion à TRACES-NT valable pour tous les modules (export, intra UE, Phyto) ;
- un tutoriel du ministère chargé de l'agriculture ;
- une vidéo réalisée par les services de la Commission sur la création de la partie I du certificat sanitaire INTRA UE.

A.2 - Mentions obligatoires sur les certificats zoosanitaires

Pour les viandes, deux modèles de certificat zoosanitaire peuvent être utilisés :

- Le modèle de **certificat zoosanitaire (CSF – ASF)** à utiliser **en priorité** lorsqu'il est disponible. Ce modèle est présenté ci-dessous :

PESTE PORCINE AFRICAINE

Annexe XII – Certification zoosanitaire

UNION EUROPÉENNE		INTRA	
Partie I: Description de l'envoi	1.1. Expéditeur Nom Adresse Pays Code ISO	1.2. Référence IMSOC	1.1.a. Référence locale 1.1.b. Autorité compétente centrale 1.1.c. Autorité locale compétente
	1.5. Destinataire Nom Adresse Pays Code ISO	1.6. Opérateur effectuant des rassemblements indépendamment d'un établissement Nom Adresse Numéro d'enregistrement Pays Code ISO	
	1.7. Pays d'origine Code ISO	1.9. Pays de destination Code ISO	
	1.8. Région d'origine Code	1.10. Région de destination Code	
	1.11. Lieu d'expédition Nom Adresse Numéro d'enregistrement Pays Code ISO	1.12. Lieu de destination Nom Adresse Numéro d'enregistrement Pays Code ISO	
	1.13. Lieu de chargement Nom Adresse Numéro d'enregistrement Pays Code ISO	1.14. Date et heure du départ	
	1.15. Moyen de transport Type Document Identification	1.16. Transporteur Nom Adresse Numéro d'enregistrement Pays Code ISO	
		1.17. Documents d'accompagnement Commercial document référence Pays Code ISO	
	1.18. Conditions de transport Température ambiante <input type="checkbox"/> Congélation <input type="checkbox"/> Réfrigération <input type="checkbox"/>		
	1.19. Numéro des conteneurs/Numéro des scellés		
1.20. Certifié en tant que ou aux fins de Produits destinés à la consommation humaine <input type="checkbox"/>			
1.21. Pour transit par un pays tiers Pays tiers Code ISO du pays Point de sortie Code du PCF Point d'entrée Code du PCF			
1.22. Pour transit par un ou des États membres État membre Code ISO du pays État membre Code ISO du pays État membre Code ISO du pays			
1.23. Pour exportation Pays tiers Code ISO du pays Point de sortie Code du PCF			
1.24. Temps estimé du transport 1.25. Carnet de route <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non			
1.26. Nombre total de conditionnements 1.27. Quantité totale			
1.28. Poids net/brut total (kg) 1.29. Espace total prévu pour l'envoi			
1.30. Description de la marchandise Marchandise Spécification Atelier de transformation Poids net Nombre de colis			

UNION EUROPÉENNE		2021/902 (2021/905) Viande porcine, préparations de viandes, de produits à base de viande (CSF - ASF)	
Partie II: Certification			
Produits conformes au règlement d'exécution (UE) 2021/934 de la Commission établissant des mesures spéciales de lutte contre la peste porcine classique.			
<input type="checkbox"/> (Viandes fraîches et produits à base de viande, y compris les boyaux, issus de porcins détenus dans une zone réglementaire I en conformité avec les mesures spéciales de lutte contre la peste porcine africaine prévues dans le règlement d'exécution (UE) 2021/905 de la Commission.) ou <input type="checkbox"/> (Viandes fraîches et produits à base de viande, y compris les boyaux, issus de porcins détenus dans une zone réglementaire II en conformité avec les mesures spéciales de lutte contre la peste porcine africaine prévues dans le règlement d'exécution (UE) 2021/905 de la Commission.) ou <input type="checkbox"/> (Produits à base de viande transformés, y compris des boyaux, issus de porcins détenus dans des zones réglementaires I, II et III en conformité avec les mesures spéciales de lutte contre la peste porcine africaine prévues dans le règlement d'exécution (UE) 2021/905 de la Commission.) ou <input type="checkbox"/> (Viandes fraîches et produits à base de viande, y compris les boyaux, issus de porcins détenus dans des zones en dehors des zones réglementaires I, II et III et abattus dans des zones réglementaires I, II et III en conformité avec les mesures spéciales de lutte contre la peste porcine africaine prévues dans le règlement d'exécution (UE) 2021/905 de la Commission.) ou <input type="checkbox"/> (Produits à base de viande transformés provenant de zones réglementaires I, II et III et issus de porcins sauvages en conformité avec les mesures spéciales de lutte contre la peste porcine africaine prévues dans le règlement d'exécution (UE) 2021/905 de la Commission.) ou <input type="checkbox"/> (Viandes fraîches et produits à base de viande ainsi que tout autre produit d'origine animale provenant d'une zone réglementaire I et issus de porcins sauvages en conformité avec les mesures spéciales de lutte contre la peste porcine africaine prévues dans le règlement d'exécution (UE) 2021/905 de la Commission.)			
Partie I			
Case 1.19: ... utiliser les codes NC appropriés: 02.03, 02.06, 02.09, 02.10, 02.04, 16.01, 16.02, 16.03, 19.02.			
Certification/Véritable marque officielle			
Nom (en lettres capitales) Date de signature Cachet		Qualification et titre Signature	

- Le modèle de **certificat zoosanitaire (modèle INTRA-EMERGENCY)** est accessible au chapitre 1, annexe II du [règlement \(UE\) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020](#) et est présenté ci-dessous :

UNION EUROPÉENNE		INTRA	
Partie I: Description de l'envoi	1.1. Expéditeur Nom Adresse Pays Code ISO du	1.2. Référence IMSOC	CODE QR
		1.2.a. Référence locale	
		1.3. Autorité centrale compétente	
		1.4. Autorité locale compétente	
	1.5. Destinataire Nom Adresse Pays Code ISO du pays	1.6. Opérateur effectuant des rassemblements indépendamment d'un établissement Nom Numéro d'enregistrement Adresse Pays Code ISO du pays	
	1.7. Pays d'origine Code ISO du pays	1.9. Pays de destination Code ISO du pays	
	1.8. Région d'origine Code	1.10. Région de destination Code	
	1.11. Lieu d'expédition Nom Adresse Pays Code ISO du pays	1.12. Lieu de destination Nom Numéro d'enregistrement/ d'agrément Adresse Pays Code ISO du pays	
	1.13. Lieu de chargement	1.14. Date et heure du départ	
	1.15. Moyen de transport <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Aéronef <input type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/> Véhicule routier Identification <input type="checkbox"/> Autre Document	1.16. Transporteur Nom Numéro d'enregistrement/ d'autorisation Adresse Pays Code ISO du pays 1.17. Documents d'accompagnement Type Pays Référence du document commercial Code Code ISO du pays	

1.18. Conditions de transport <input type="checkbox"/> Température ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigération <input type="checkbox"/> Congélation							
1.19. Numéro des conteneurs/Numéro des scellés Numéro des conteneurs Numéro des scellés							
1.20. Certifié en tant que ou aux fins de <input type="checkbox"/> Elevage ultérieur <input type="checkbox"/> Abattage <input type="checkbox"/> Établissement fermé <input type="checkbox"/> Produits germinaux <input type="checkbox"/> Équidé enregistré <input type="checkbox"/> Cirques <input type="checkbox"/> Exposition <input type="checkbox"/> Événement ou activité à proximité de frontières <input type="checkbox"/> Lâcher dans le milieu naturel <input type="checkbox"/> Centre d'expédition <input type="checkbox"/> Zone de repassage/ Centre de purification <input type="checkbox"/> Établissement aquacole détenant des animaux ornementaux <input type="checkbox"/> Transformation <input type="checkbox"/> Engrais organiques et amendements pour sols <input type="checkbox"/> Usage technique <input type="checkbox"/> Établissement de quarantaine ou établissement similaire <input type="checkbox"/> Produits destinés à la consommation humaine <input type="checkbox"/> Pollinisation <input type="checkbox"/> Animaux aquatiques vivants destinés à la consommation humaine <input type="checkbox"/> Autres							
1.21. <input type="checkbox"/> Pour transit par un pays tiers Pays tiers Code ISO du pays Point de sortie Code du PCF Point d'entrée Code du PCF							
1.22. <input type="checkbox"/> Pour transit par un ou des États membres État membre Code ISO du pays État membre Code ISO du pays État membre Code ISO du pays							
1.23. <input type="checkbox"/> Pour exportation Pays tiers Code ISO du pays Point de sortie Code du PCF							
1.24. Temps estimé du transport 1.25. Carnet de route <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non							
1.26. Nombre total de conditionnements 1.27. Quantité totale							
1.28. Poids net/brut total (kg) 1.29. Espace total prévu pour l'envoi							
1.30. Description de l'envoi Code NC Espèce Sous-espèce/ Catégorie Sexe Système d'identification Numéro d'identification Âge Quantité Type							
Région d'origine Entrepôt frigorifique Marque d'identification Type de conditionnement Poids net							
Abattoir Type de traitement Nature de la marchandise Nombre de conditionnements Numéro du lot							
Date de collecte/de production Atelier de production Numéro d'agrément ou d'enregistrement de l'atelier/de l'établissement/du centre Test							

UNION EUROPÉENNE		Modèle de certificat INTRA-EMERGENCY	
II. Informations sanitaires		II.a Référence du certificat	II.b Référence IMSOC
Partie II: Certification	<p>Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les produits d'origine animale décrits dans la partie I satisfont aux conditions énoncées dans[insérer le titre et la date de publication au Journal officiel de l'Union européenne de l'acte juridique applicable adopté par la Commission dans lequel ces conditions sont énoncées ou la référence de l'acte juridique ou de l'instruction approuvée et rendue publique par l'autorité compétente dans lequel/laquelle ces conditions sont énoncées]</p> <p>concernant les mesures de lutte contre[insérer le nom de la maladie concernée] à/au/aux/en[insérer l'État membre d'origine].</p>		
	<p>Notes</p> <p>Conformément à l'accord sur le retrait du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord de l'Union européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique, et notamment à l'article 5, paragraphe 4, du protocole sur l'Irlande et l'Irlande du Nord, lu en liaison avec l'annexe 2 de ce protocole, les références à l'Union européenne dans le présent certificat s'entendent comme incluant le Royaume-Uni en ce qui concerne l'Irlande du Nord.</p> <p>Il convient de remplir le présent certificat zoosanitaire en suivant les notes fournies en la matière à l'annexe I, chapitre 2, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235.</p>		
	<p>Vétérinaire officiel</p> <p>Nom (en lettres capitales) Qualification et titre</p> <p>Nom de l'unité de contrôle locale Code de l'unité de contrôle locale</p> <p>Date</p> <p>Sceau Signature</p>		

Les informations qui doivent obligatoirement figurer dans les certificats zoosanitaires accompagnant les expéditions dans l'Union de produits d'origine animale issus de suidés provenant d'établissements situés en zone réglementée sont précisées à l'article 3 du [règlement délégué \(UE\) 2020/2154 de la Commission du 14 octobre 2020](#) et comprennent :

- a) le nom et le pays de l'expéditeur et du destinataire ;
- b) le nom et l'adresse de l'établissement expéditeur et du lieu de chargement ;
- c) le nom et l'adresse du lieu de destination ;
- d) la description des moyens de transport ;
- e) la date et l'heure de départ ;
- f) la finalité de la certification : « produits destinés à la consommation humaine » ;
- g) le modèle de certification : « modèle CSF-ASF » ou « modèle INTRA-EMERGENCY » ;
- h) la description de la marchandise, dont le poids net ou brut total ;
- f) la date et le lieu de délivrance du certificat zoosanitaire, le nom de l'autorité, la signature du vétérinaire officiel ainsi que le sceau de l'autorité compétente du lieu d'origine de l'envoi ;
- g) les informations sanitaires relatives à la marchandise : attestation que les marchandises satisfont aux conditions énoncées dans le [règlement d'exécution \(UE\) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023](#) établissant des mesures spéciales de lutte contre la peste porcine africaine. Les modèles d'attestation de conformité aux exigences réglementaires en fonction des scénarios pour les denrées alimentaires sont prévus à l'article 19 pour les suidés détenus et à l'article 53 pour les suidés sauvages.

A.3 – Informations complémentaires

À l'occasion de l'édition d'un certificat zoosanitaire pour les viandes ayant fait l'objet d'un traitement d'atténuation avant mouvement, il est fortement recommandé de demander aux professionnels de joindre à leur demande de certificat une copie de l'enregistrement du traitement d'atténuation appliqué pour le ou les lot(s) destiné(s) à être échangé(s) et de les conserver dans le dossier de demande de certificat. En effet, les États membres destinataires sont en droit de demander un descriptif des conditions de réalisation des traitements d'atténuation que les agents des DDecPP

doivent être en capacité de transmettre rapidement de manière à éviter tout blocage des marchandises par l'autorité compétente de l'État membre de destination.

A.4 – Signatures électroniques

Le système d'information TRACES-NT offre la possibilité aux vétérinaires officiels de bénéficier de la signature électronique ou « e-signature » pour valider les certificats. La procédure d'obtention des droits de signature électronique dans TRACES-NT ainsi que la procédure permettant de signer les certificats électroniquement sont décrites par [instruction technique DGAL/SDSBEA/2022-452 du 16/06/2022 : TRACES NT - Mise en œuvre de la signature électronique](#).

B – DÉROGATION À L'OBLIGATION DE CERTIFICATION ZOOSANITAIRE POUR LES VIANDES

Indépendamment du respect des conditions exigées par la Loi Santé Animale pour déroger à l'obligation de certification zoosanitaire et reprises dans la [fiche « circuits des viandes de suidés détenus »](#), les exploitants du secteur alimentaire peuvent prétendre à l'autorisation de déroger à l'obligation de certification zoosanitaire lors d'échanges intracommunautaires de viandes issues de suidés détenus provenant de zone indemne, de zone réglementée I (ZRI) ou de zone réglementée II (ZRII), si et seulement si :

- les établissements sont **agréés MCA** ;
OU
- les établissements ne manipulent que des viandes issues de suidés détenus provenant d'une **zone réglementée I ou d'une zone indemne**.

Les exploitants du secteur alimentaire répondant aux dispositions réglementaires et désirant pouvoir déroger à l'obligation de certification zoosanitaire, effectuent leur **demande** par l'intermédiaire du **formulaire de demande d'autorisation** présenté ci-dessous.

Ce formulaire est adressé par voie postale à la DDecPP du département d'implantation de l'établissement du secteur alimentaire concerné.

Sont exemptés de cette demande les exploitants du secteur alimentaire disposant d'un **agrément MCA**.

DEMANDE D'AUTORISATION POUR DÉROGER À L'OBLIGATION DE CERTIFICATION ZOOSANITAIRE

Règlement (UE) n°2016/429 du Parlement européen et du Conseil du **9 mars 2016** relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »)

Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement européen et du Conseil du **15 mars 2017** concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques

Règlement délégué (UE) n°2020/687 de la Commission du **17 décembre 2019** complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci

Règlement d'exécution (UE) n°2023/594 de la Commission du **16 mars 2023** établissant des mesures spéciales de lutte contre la peste porcine africaine

Arrêté du fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR

N° SIRET : | | | | | | | | | | | | | | | |

Raison sociale :

Adresse de l'établissement :

Complément d'adresse :

Code postal : | | | | | | | | Commune :

Adresse postale si différente de l'adresse de l'établissement :

Code postal : | | | | | | | | Commune :

Etablissement situé en :

☐

Zone réglementée I

☐

Zone réglementée II

☐

Zone réglementée III

COORDONNÉES DE LA PERSONNE À CONTACTER

Nom : ; Prénom :

Téléphone : | | | | | | | | | | | | | | | | ; | | | | | | | | | | | | | | | |
Fixe Mobile

Mél :

VOS DROITS : MENTIONS LÉGALES

La loi n°78-17 du 06 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande.

ENGAGEMENTS ET SIGNATURE

Je soussigné(e)

- certifie avoir pouvoir pour représenter le demandeur dans le cadre de la présente formalité ;
- déclare souhaiter déroger à l'obligation de certification zoosanitaire dans le cadre d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches y compris les boyaux et le sang, de viandes hachées, de préparations de viandes, de produits à base de viande ou de viandes séparées mécaniquement issus de suidés détenus provenant de la zone réglementée I ou d'une zone indemne vis-à-vis de la peste porcine africaine ;
- déclare ne recevoir et ne manipuler que des viandes fraîches y compris les boyaux et le sang, de viandes hachées, de préparations de viandes, de produits à base de viande ou de viandes séparées mécaniquement issus de suidés détenus provenant de la zone réglementée I ou d'une zone indemne vis-à-vis de la peste porcine africaine ;
- m'engage à actualiser la présente déclaration en cas de modification ;
- certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire.

Fait le : | | | | / | | | | / | | | | | |

Signature :

CADRE RESERVE A L'ADMINISTRATION

Demande reçue le : |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_|

Le responsable du service instructeur de la direction départementale en charge de la protection des populations du département :

déclare avoir pris note des informations contenues dans la présente déclaration et

☐

accepte

☐

refuse

la demande de déroger à l'obligation de certification zoosanitaire dans le cadre d'échanges intracommunautaires de viandes de suidés détenus dans un contexte de peste porcine africaine.

Fait le |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_| Signature :

NB : Une copie du présent document doit être conservée et présentée à toute réquisition des agents des services de contrôle officiels.

À réception de la demande d'autorisation, la DDecPP :

- vérifie la complétude du document ;
- si la demande est reconnue valide, procède dans RESYTAL à la mise à jour des données enregistrées pour cet établissement dans USAGERS ainsi qu'à l'enregistrement de l'approbation « *Autorisation dérogation certification zoosanitaire* ». L'enregistrement de l'autorisation est à effectuer sur **l'unité d'activité concernée par le mouvement** ;
- transmet le récépissé de la demande d'autorisation (*Cf. page 2 du formulaire de demande d'autorisation*) sous format papier à l'exploitant.

Lorsque le document est incomplet, il convient d'indiquer à l'exploitant de l'établissement du secteur alimentaire que sa demande n'est pas recevable en l'état.

À la fin de l'instruction, la DDecPP adresse au demandeur un courrier d'attribution de l'autorisation.

Des modèles de courriers sont proposés sur le site intranet du ministère en charge de l'agriculture : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/abattoirs-et-ateliers-de-decoupe-r833.html> (dans la rubrique « maladies animales\peste porcine africaine (PPA) »).

La liste des établissements situés en zone réglementée bénéficiant des autorisations pour déroger à l'obligation de certification zoosanitaire en contexte PPA, à l'exception des établissements agréés MCA, est publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse : <http://agriculture.gouv.fr/tous-les-etablissements-agrees-certifies-et-autorises-de-la-dgal>

L'autorisation est valide tant que l'exploitant respecte les prescriptions réglementaires pour bénéficier de cette dérogation et tant que l'établissement est situé en zone réglementée.

L'autorisation peut être suspendue ou retirée si les dispositions réglementaires ne sont plus respectées.

C – ARBRE DE DÉCISION RELATIF À LA CERTIFICATION ZOOSANITAIRE POUR LES VIANDES

Cet arbre de décision est un outil complémentaire à la [fiche « circuits des viandes de suidés détenus »](#) afin d'identifier les possibilités de dérogation à la certification zoosanitaire en sachant que seuls peuvent déroger à l'obligation de certificats zoosanitaires les mouvements provenant de zone réglementée concernant :

- les viandes issues de suidés détenus provenant de zone réglementée I ou de zone indemne

OU

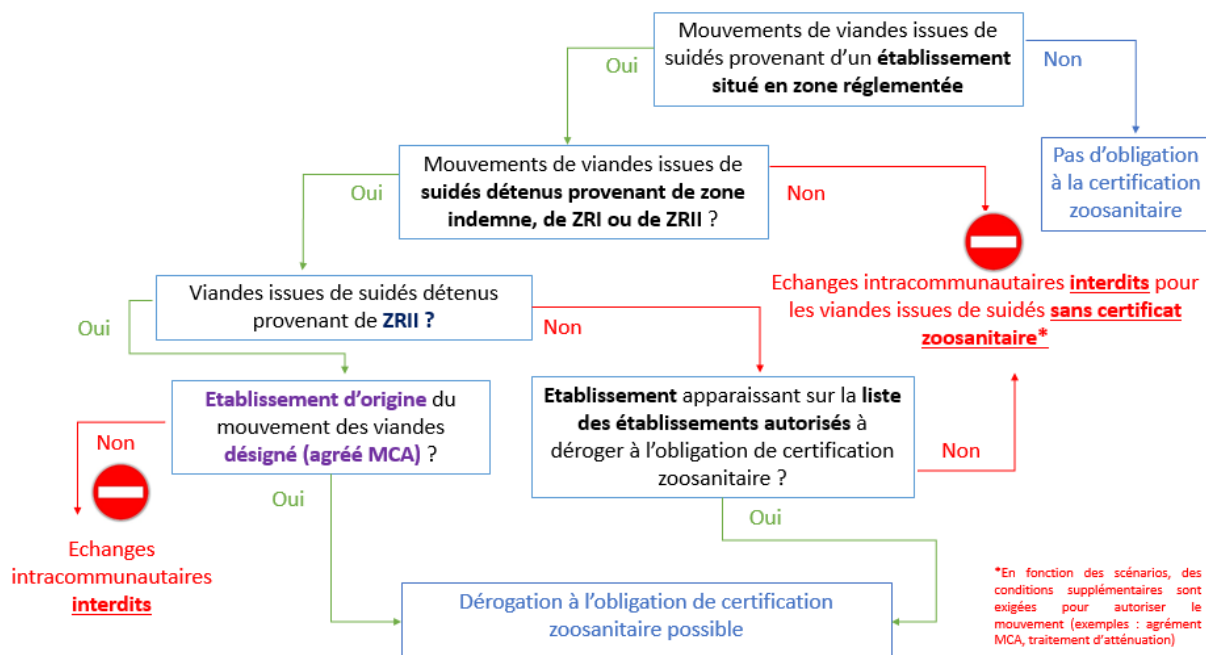
- les viandes issues de suidés détenus provenant de zone réglementée II
- ET**
- qui sont produites dans des établissements qui disposent d'un agrément MCA.

En effet, une certification zoosanitaire est dans tous les cas obligatoire dans le cadre d'échanges intracommunautaires à partir d'établissements situés en zone réglementée pour :

- les viandes issues de suidés détenus provenant de zone de protection (ZP), de zone de surveillance (ZS), de zone infectée (ZI), de zone réglementée III (ZRIII) et le cas échéant de zone réglementée supplémentaire (ZRS) ou de zone réglementée supplémentaire attenante à une ZI (ZRSI) ;

- les viandes issues de suidés sauvages provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA.

ARBRE DE DECISION :



5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Le site intranet du ministère chargé de l'agriculture ainsi que le site internet de FranceAgriMer proposent des outils d'aide à l'utilisation de TRACES-NT :

- <http://intranet.national.agri/TRACES-NT>
- <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/International/Solutions-d-accompagnement/TRACES/TRACES-NT-Module-intra-UE>

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, [...]
- Règlement d'exécution (UE) 2019/1715 de la Commission du 30 septembre 2019 établissant les règles de fonctionnement du système de gestion de l'information sur les contrôles officiels et de ses composantes (« règlement IMSOC » - Information Management System for Official Controls).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020 portant modalités d'application des règlements (UE) 2016/429 et (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les modèles de certificat zoosanitaire, les modèles de certificat officiel et les modèles de certificat zoosanitaire/officiel pour l'entrée dans l'Union et les mouvements au sein de l'Union d'envois de certaines catégories d'animaux et de biens, ainsi qu'en ce qui concerne la

certification officielle relative à ces certificats, et abrogeant le règlement (CE) no 599/2004, les règlements d'exécution (UE) no 636/2014 et (UE) 2019/628, la directive 98/68/CE et les décisions 2000/572/CE, 2003/779/CE et 2007/240/CE (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE).

- Règlement d'exécution (UE) n°2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 25 avril 2000 pris pour l'application de l'article 275-2 du code rural et relatif à la certification vétérinaire dans les échanges et à l'exportation.
- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine
- Instruction technique DGAL/SAS/2021-423 du 03/06/2021 - Gestion des comptes dans TRACES NT : guides pratiques pour les échanges intra-UE.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-276 du 06/04/2022 - Enregistrement des établissements agréés de denrées alimentaires d'origine animale dans TRACES-NT et validation des rôles « Opérateur » des utilisateurs.

ANNEXE XIII	Intitulé de la mesure	Points d'attention et modalités de commercialisation des viandes et produits carnés dans les établissements de remise directe et de restauration collective
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire : remise directe et restauration collective dont les cuisines centrales
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA ainsi que la zone indemne
	Cette fiche concerne	Établissements de remise directe (métiers de bouche tels que bouchers, charcutiers ou traiteurs) et de restauration collective dont les cuisines centrales agréées

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Cette fiche est un rappel des points d'attention afin d'éviter que les viandes¹ soumises à restriction ne constituent une source de diffusion de la peste porcine africaine (PPA). Elle précise les cas et les conditions dans lesquelles ces viandes peuvent être commercialisées par des établissements de remise directe² (exemples : métiers de bouche tels que bouchers, charcutiers et traiteurs ou restauration commerciale) ou des établissements de restauration collective³ dont les cuisines centrales⁴.

Pour la présente fiche, on entend par « viandes soumises à restriction » : les viandes issues de suidés⁵ provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA et sur lesquelles est apposée une marque de salubrité ou d'identification spéciale : « OVALE BARRÉE », « CARRÉE »⁶ ou « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » (Cf. [fiche « marques spéciales »](#)).

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

Ces mesures se mettent en place en cas de mise sur le marché de viandes soumises à restriction.

Les fiches relatives aux [circuits de commercialisation des viandes de suidés détenus](#) ou des [viandes de suidés sauvages](#) en contexte PPA décrivent les conditions autorisant leur mise sur le marché. Ces différentes fiches détaillent notamment les **marques spéciales** à apposer sur les produits ainsi que les obligations de **traitement d'atténuation** en fonction du contexte.

¹ Pour la présente fiche, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#), les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15, les produits à base de viandes au sens du point 7.1, les viandes séparées mécaniquement ou VSM au sens du point 1.14. La carcasse, les viscères et le sang sont inclus dans la définition de « viande ». Les produits contenant des viandes sont également inclus dans cette définition.

² [Arrêté du 21 décembre 2009](#) - article 2 - point c : « 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. »

³ [Arrêté du 21 décembre 2009](#) - article 2 - point d : « activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, ainsi que les cuisines centrales qui, le cas échéant, les approvisionnent. »

⁴ [Arrêté du 21 décembre 2009](#) - article 2 - point e : « établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite. »

⁵ « Suidés » : on entend par suidés, les porcs domestiques, les sangliers d'élevage, les sangliers sauvages et les autres espèces de suidés.

⁶ La marque « CARRÉE » peut être apposée jusqu'au délai fixé dans la [fiche « marques spéciales »](#).

Les exploitants des établissements de métiers de bouche, de restaurants commerciaux ou de restauration collective hors cuisine centrale sont susceptibles de recevoir des produits portant une marque spéciale mais n'ont pas en charge l'apposition de cette marque, alors que les exploitants de cuisines centrales doivent apposer cette marque sur les fractions de repas préparées à partir de viandes soumises à restrictions. Les modalités d'utilisation et d'apposition de ces marques sont notamment décrites dans la [fiche « Marques spéciales »](#).

En ce qui concerne les traitements d'atténuation, seules sont concernées les cuisines centrales qui doivent mettre en œuvre les traitements d'atténuation prévus par la réglementation si ces derniers sont obligatoires (Cf. [fiche « traitements d'atténuation »](#)). Les viandes soumises à restriction devant faire l'objet d'un traitement d'atténuation ne peuvent pas être réceptionnées par un établissement de remise directe ou de restauration collective non agréé.

Dans tous les cas, ces exploitants doivent mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires afin d'éviter la propagation du virus de la PPA, qui sont précisées dans les fiches suivantes :

- [Fiche : nettoyage et désinfection des établissements du secteur alimentaire ;](#)
- [Fiche : nettoyage et désinfection des véhicules de transport.](#)

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents des directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL) (coordination), exploitants du secteur alimentaire, direction générale de l'alimentation.

4. MODE OPÉRATOIRE

A. QUELQUES RAPPELS RELATIFS À LA PROPAGATION DE LA PPA :

La PPA est une infection virale hautement contagieuse chez tous les suidés domestiques ou sauvages (porcs ou sangliers) ; le virus de la PPA ne présente aucun danger pour les humains. Lorsqu'un animal est contaminé, une forte concentration de virus est retrouvée dans le sang. De plus, les viandes et les déchets de viandes sont susceptibles d'être à l'origine de la propagation de la maladie. Par exemple, dans un saucisson, qui a pourtant fait l'objet d'une salaison et d'un séchage, le virus survit plusieurs mois et peut être à l'origine de contaminations de suidés sauvages ou d'élevages suite à sa consommation. Le conditionnement constitue une barrière physique ; ce sont les viandes fraîches (carcasses, découpe de viande, préparations de viande ou viande hachée) non conditionnées et les conditionnements souillés après ouverture qui présentent un danger de diffusion important de la maladie suite à une contamination d'un matériel ou d'un véhicule de transport.

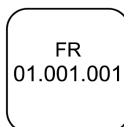
Les différentes mesures concernant les viandes ont pour objectif d'éviter la propagation de la maladie dans la faune sauvage (sangliers sauvages) ou en élevages (de porcs ou de sangliers). **Conformément à la Loi Santé Animale, les professionnels sont les premiers responsables de la mise en œuvre des mesures visant à réduire le risque de propagation des maladies animales.** Par contre, les viandes soumises à des mesures de restriction **ne présentent aucun danger pour la santé des consommateurs.**

B. DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE ET DE RESTAURATION COLLECTIVE HORS CUISINE CENTRALE :

Les établissements de remise directe et de restauration collective hors cuisine centrale sont susceptibles de recevoir des viandes soumises à restriction portant une des deux marques d'identification suivantes, qui signifient que la mise sur le marché de ces viandes ou des produits

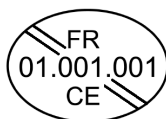
fabriqués à partir de ces viandes est **limitée au territoire national** et cela même si un traitement d'atténuation a été réalisé dans un établissement agréé :

MARQUE « CARRÉE »



La marque « CARRÉE » peut être apposée jusqu'au délai fixé dans la [fiche « marques spéciales »](#). À l'issue de ce délai la marque « CARRÉE » doit être remplacée par une marque « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES ».

MARQUE « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES »



Sauf dérogation⁷, les établissements de remise directe et de restauration collective hors cuisine centrale ne peuvent pas recevoir de viandes portant la marque spéciale suivante dans la mesure où ces établissements ne sont pas autorisés à réaliser l'un des **traitements d'atténuation** prévus à l'annexe VII du [règlement délégué \(UE\) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) :

MARQUE « OVALE BARRÉE »



C – DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES APPLICABLES AUX CUISINES CENTRALES :

Les cuisines centrales peuvent être destinataires des produits portant toutes les marques d'identification spéciales citées dans la partie B de la présente fiche. Dans le cas où un traitement d'atténuation doit être mis en œuvre au sein de la cuisine centrale, les viandes revêtues de l'une des marques spéciales sont obligatoirement accompagnées d'un **laissez-passer sanitaire systématique ou permanent** afin de préciser cette obligation de traitement.

Les repas produits par les cuisines centrales étant destinés sauf exception à des établissements de restauration collective implantés sur le territoire national, les cuisines centrales ont la possibilité de réaliser ce traitement d'atténuation sans être titulaires d'un **agrément MCA**⁸. L'agrément MCA est requis dans le cas où une partie des repas livrés est destinée à des établissements implantés hors du territoire national.

Toutefois, même en l'absence d'agrément MCA, un **enregistrement du traitement thermique** appliqué (temps et température à cœur) aux viandes soumises à restriction devant faire l'objet d'un traitement d'atténuation doit être réalisé et conservé par l'exploitant.

En l'absence d'agrément MCA, toutes les fractions de repas produites à partir de viandes soumises à restriction portant une marque d'identification spéciales doivent être revêtues de la marque d'identification « CARRÉE » ou « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » limitant la mise sur le marché des

⁷ Cf. [fiche « marques spéciales »](#)

⁸ Afin de prévenir le risque de contamination croisée dans les établissements du secteur alimentaire, la Loi Santé Animale prévoit que ces établissements soient reconnus et désignés par l'autorité compétente. Cette désignation se traduit en France par la délivrance d'un agrément zoosanitaire appelé « agrément MCA ». Les modalités de délivrance des agréments MCA sont définies dans une instruction technique spécifique. L'agrément MCA ne concerne pas les commerces de détail.

repas au territoire national. Cette marque d'identification doit être apposée sur l'intégralité de la production dans le cas où les viandes soumises à restriction ont été mélangées avec des viandes non soumises à restriction lors de la préparation de la fraction de repas.

D – DISPOSITIONS COMMUNES AUX ÉTABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE ET DE RESTAURATION COLLECTIVE

Dans les secteurs de l'établissement ou pour les équipements qui ont été en contact lors de la manipulation ou du transport avec des viandes soumises à restriction non conditionnées⁹/non emballées¹⁰, un nettoyage, puis une désinfection avec un **produit virucide** permettant l'élimination du virus de la PPA doivent être réalisés. Quelle que soit la procédure de nettoyage-désinfection mise en œuvre, elle doit permettre une élimination du virus et donc des souillures et du sang.

Par ailleurs, une attention particulière doit être portée à l'élimination/la valorisation des restes d'activité non commercialisés ou aux restes de fractions de repas non servies, qui ne doivent en aucun cas être destinés à l'alimentation d'animaux : les autorisations « utilisateurs finaux » au titre de l'article 18 du [règlement \(CE\) 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009](#) (exemples : détenteurs de reptiles/rapaces, animaux de cirques/zoos, meutes...) sont suspendues. Dans le cas où ces déchets font l'objet d'une élimination (incinération), il est nécessaire de prendre toutes les précautions afin d'éviter qu'ils ne soient dispersés et consommés par des animaux errants : par exemple, dénaturation avec un produit biocide, double sac poubelle et sortie sur la voie publique au plus près du passage du service de voirie (et non plusieurs heures à l'avance). L'usage en compostage de proximité (seulement des déchets de cuisine et de table) est limité aux matières assainies. La chair ou autre partie de suidé crue et non traitée en est exclue.

Par ailleurs, il convient de veiller à ce que les eaux de lavage utilisées pour le nettoyage-désinfection des véhicules et des équipements de transport de viandes soumises à restriction non conditionnées/non emballées soient collectées en vue d'un traitement adapté de façon à éviter la diffusion du virus dans l'environnement.

À l'exception des mesures décrites dans la présente fiche, aucune mesure supplémentaire n'est exigée pour les établissements de remise directe ou de restauration collective. Les règles régissant l'obligation de séparation dans l'espace ou dans le temps les viandes de niveaux sanitaires différents ne s'appliquent pas à ces établissements à l'exception des cuisines centrales livrant des offices satellites situés dans d'autres Etats membres.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet du [bureau des établissements d'abattage et de découpe \(BEAD\)](#) et du [bureau des établissements de transformation et de distribution \(BETD\)](#) :

- proposent une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des fiches sur les règles minimales à respecter pour envisager de mettre sur le marché des viandes soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA.

⁹ Conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

¹⁰ Emballage : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

Références réglementaires :

- 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.
- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 11 septembre 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- 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.
- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine