MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

Ordre de service d'action

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** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2025-12** **06 janvier 2025**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
Circulaire n° 8695 du 3 avril 1974 : Abattage familial
Note de service DGAL/SVSPA/N87/n°8120 du 28 août 1987 : Protection des animaux. Abattage des porcs hors d'un abattoir**.**
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Règles générales encadrant l'abattage des ongulés domestiques en exploitation.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP

Résumé : La présente instruction définit les modalités d'application de la section I, annexe III du règlement (CE) n°853/2004 et de l'article R.231-6 du code rural et de la pêche maritime en ce qui concerne l'abattage des ongulés domestiques en exploitation. Elle précise les conditions d'attribution des autorisations pour abattre en dehors d'une unité mobile d'un abattoir fixe les ongulés domestiques en exploitation. Cette instruction technique rappelle les dispositions règlementaires relatives aux inspections ante et post mortem pour les animaux abattus en exploitation.

Textes de référence :
- Règlement (CE) n°999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ;
- 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 (CE) n°1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort ;
- 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 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire […] ;
- Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande […] ;
- Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Arrêté du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous la rubrique no 2210 « abattage d'animaux » ;
- Arrêté du 24 novembre 2008 relatif à la transmission des relevés d'activité d'abattage ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Table des matières

PARTIE I – DISPOSITIONS GÉNÉRALES 2
PARTIE II – ABATTAGE D'ANIMAUX ACCIDENTÉS INAPTES AU TRANSPORT 3
I – PROCÉDURE D'ABATTAGE DES ANIMAUX ACCIDENTÉS INAPTES AU TRANSPORT 4
1 – Inspection *ante mortem* 4
2 – Protection animale au moment de la mise à mort 5
3 – Conditions d'hygiène d'abattage et de transport vers l'abattoir agréé 5
4 – Documents d'accompagnement 6
II – CONTRÔLES OFFICIELS DES ANIMAUX ACCIDENTÉS ABATTUS EN EXPLOITATION ET DES VIANDES 6
1 – Inspection *ante mortem* 7
2 – Inspection *post mortem* 7
PARTIE III – UNITÉ MOBILE D'UN ABATTOIR FIXE (caisson d'abattage mobile) 8
I – GÉNÉRALITÉS 8
1 – Agrément sanitaire 9
2 – Modalités de fonctionnement des unités mobiles d'abattage 10
3 – Documents d'accompagnement 11
II – CONTRÔLES OFFICIELS DES ANIMAUX ABATTUS DANS UNE UNITÉ MOBILE D'ABATTAGE ET DES VIANDES 11
1 – Inspection ante *mortem* 11
2 – Inspection *post mortem* 12
III – DÉROGATION À L'ABATTAGE DANS L'UNITÉ MOBILE DE L'ABATTOIR AGRÉE – CAS DES BUFFLES 12
1 – Conditions d'octroi de l'autorisation 13
2 – Demande d'autorisation 14
2.1 La demande d'autorisation 14
2.2 Les suites de l'instruction de la demande d'autorisation 14
PARTIE IV – ABATTAGE DANS UN ABATTOIR MOBILE 15
I – GÉNÉRALITÉS 16
1 – Agrément sanitaire 16
2 – Modalités de fonctionnement des abattoirs mobiles 17
II – CONTRÔLES OFFICIELS DES ANIMAUX ET DES VIANDES 18
PARTIE V – ABATTAGE DANS UN ABATTOIR FIXE AGRÉE ATTENANT À UN ÉLEVAGE 18
PARTIE VI – USAGE DOMESTIQUE PRIVÉ 19

La présente instruction précise les modalités d'organisation des abattages d'**ongulés domestiques**[1] **sur les lieux d'élevage** en application de la section I, annexe III du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 et de l'article R.231-6 du code rural et de la pêche maritime. Cette instruction détaille également les conditions de réalisation des inspections *ante mortem* (IAM) et *post mortem* (IPM) par les agents officiels lors de l'abattage sur le lieu d'élevage.

Les modalités d'abattage en exploitation de volailles[2], de lagomorphes[3] et de gibier d'élevage[4] ainsi que l'usage d'abattoirs fixes, mobiles ou partiellement mobiles en dehors du site de l'élevage, notamment les abattoirs sur « placette »[5], n'entrent pas dans le champ d'application de la présente instruction.

Quel que soit le mode d'abattage pratiqué, il est rappelé que les abattoirs doivent s'enregistrer dans une base de données nationale qui permet d'éditer la liste officielle des abattoirs agréés[6]. Pour les services, il est primordial de s'assurer de la qualité des données enregistrées dans RESYTAL. Il est notamment rappelé que les enregistrements dans la brique « approbations » déterminent la parution des abattoirs sur les listes des établissements agréés conformément au règlement (CE) n°853/2004. Les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) doivent veiller à ce que la liste des établissements agréés soit à jour et **doivent tenir informé le bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) en amont des projets d'outils d'abattage, de l'ouverture ou de l'arrêt d'activité des outils d'abattage**.

Point d'attention : les références réglementaires détaillées dans la présente instruction peuvent être amenées à évoluer. Une veille réglementaire est disponible sur le site intranet du BEAD afin de connaître les derniers textes en vigueur : http://intranet.national.agri/Abattoirs-et-ateliers-de-decoupe.

PARTIE I – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

En application de la section I, annexe III du règlement (CE) n°853/2004 et de l'article R.231-6 du code rural et de la pêche maritime, l'abattage d'ongulés domestiques est autorisé sur le site où les animaux sont détenus et élevés sous réserve du respect des conditions décrites ci-dessous :

Abattage d'animaux accidentés inaptes au transport*	Abattage dans une unité mobile d'un abattoir fixe (caisson)	Abattage dans un abattoir mobile	Abattage dans un abattoir fixe agréé attenant à l'élevage	Abattage privé*
Cf. Partie II de la présente instruction	*Cf. Partie III de la présente instruction*	*Cf. Partie IV de la présente instruction*	*Cf. Partie V de la présente instruction*	*Cf. Partie VI de la présente instruction*

En dehors des cas indiqués dans le tableau ci-dessus, l'abattage en élevage d'ongulés domestiques en vue de la consommation humaine est interdit.

* Ces abattages relèvent d'un régime spécifique parce qu'ils ne sont pas couverts par l'agrément

1 « **Ongulés domestiques** » : les animaux domestiques des espèces bovine (y compris Bubalus et Bison), porcine, ovine et caprine, ainsi que les solipèdes domestiques *(Cf. point 1.2, annexe I, règlement (CE) n°853/2004)*.
2 « **Volailles** » : les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites *(Cf. point 1.3, annexe I, règlement (CE) n°853/2004)*.
3 « **Lagomorphes** » : les lapins, les lièvres et les rongeurs *(Cf. point 1.4, annexe I, règlement (CE) n°853/2004*).
4 « **Gibier d'élevage** » : les ratites d'élevage et les mammifères terrestres d'élevage autres que les ongulés domestiques *(Cf. point 1.6, annexe I, règlement (CE) n°853/2004)*.
5 On entend par « **abattoirs sur placette** », les outils d'abattage implantés sur des sites permanents et complétés par une partie mobile. L'ensemble « partie fixe » et « partie mobile » constitue un abattoir complet.
6 https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved

d'un abattoir.

La notion de tuerie particulière ou d'établissement d'abattage non agréé (EANA) n'est pas applicable aux ongulés domestiques. À l'exception de l'abattage privé, dit « familial », lorsqu'il est autorisé, les animaux doivent être abattus dans un abattoir agréé ou doivent être transportés après leur mise à mort vers un abattoir agréé.

Pour rappel, le fait d'abattre un animal en dehors d'un abattoir agréé et en dehors des cas autorisés, est constitutif d'un délit pénal défini et réprimé par l'article L.237-2 I du code rural et de la pêche maritime.

Pour la présente instruction doivent être considérés comme ayant été « élevés sur l'exploitation » les animaux qui ont été entretenus exclusivement sur l'exploitation ou qui proviennent d'une autre exploitation mais dont les délais de quarantaine ont été respectés après introduction dans l'élevage. L'éleveur doit avoir hébergé dans son exploitation les animaux destinés à l'abattage pendant une **période suffisante** pour que ces animaux aient acquis certaines qualités (augmentation de poids, engraissement).

****

PARTIE II – ABATTAGE D'ANIMAUX ACCIDENTÉS INAPTES AU TRANSPORT

Cf. « Abattage d'urgence » selon le règlement (CE) n°853/2004

La présente partie précise les exigences réglementaires concernant les abattages d'urgence d'ongulés domestiques en exploitation fixées par le **règlement (CE) n°853/2004, annexe III, section I, chapitre VI** et par l'**arrêté du 18 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant, **annexe V, section IV, chapitre I**.

L'abattage d'urgence consiste à abattre le **plus rapidement possible,** dans l'élevage et en dehors d'un abattoir agréé, un animal qui présente des signes cliniques provoqués **brusquement** par un traumatisme ou par une défaillance de l'organisme lors d'une intervention chirurgicale ou obstétricale, alors qu'il était en **bon état de santé** avant le traumatisme ou l'intervention.
Seuls les **animaux accidentés** ne pouvant pas être transportés vivants à l'abattoir pour des raisons de **bien-être** sont autorisés à être abattus sur le site de l'élevage dans la mesure où l'abattage est réalisé **moins de 48 heures** après l'accident. En application de l'arrêté du 18 décembre 2009, la mise à mort d'animaux à l'occasion de corridas[7] est également assimilée à un abattage d'animaux accidentés non aptes au transport. Les dispositions décrites dans la présente partie s'appliquent donc à ces animaux mis à mort en arène.

Sous réserve du respect des dispositions réglementaires ci-dessous détaillées, peuvent être abattus sur le site de l'élevage uniquement les animaux accidentés des **espèces bovine**, **équine** et **porcine inaptes au transport**.

En conséquence, les catégories d'animaux listées ci-dessous ne peuvent pas être abattues dans les conditions décrites dans la présente partie :

- Les ovins/caprins accidentés ;
- Les animaux malades ou soupçonnés d'être malades ;

7 En application de l'article 521-1 du code pénal, les actes réalisés sur les animaux à l'occasion des courses de taureaux ou corridas ne sont pas considérés comme des sévices graves ou des actes de cruauté lorsqu'une **tradition locale ininterrompue** peut être invoquée. En dehors de ce champ de tradition autorisée, les sévices graves ou actes de cruauté envers des bovins sont constitutifs d'un délit pénal.

- Les animaux non accidentés qui ne peuvent pas être transportés sans risque pour le manipulateur ou pour prévenir toute blessure pendant le transport (« animaux dangereux ») ;
- Les bovins, équins et porcins accidentés aptes au transport ;
- Les bovins, équins et porcins accidentés depuis plus de 48 heures ;
- Les bovins employés dans des combats avec un torero en dehors du cadre légal de la corrida *(délit pénal)*.

Avant tout abattage, il est impératif que l'éleveur s'assure que l'abattoir auquel il destine la carcasse en peau acceptera de la recevoir et dans quelles conditions[8].

I – PROCÉDURE D'ABATTAGE DES ANIMAUX ACCIDENTÉS INAPTES AU TRANSPORT

1 – Inspection *ante mortem*

L'inspection *ante mortem* (IAM) des animaux est une obligation réglementaire et un point de contrôle important pour la salubrité des viandes. Elle doit être réalisée par un **vétérinaire**[9].

L'éleveur ne peut en aucun cas procéder à la mise à mort des animaux dont la viande est destinée à être mise sur le marché tant qu'un vétérinaire n'est pas venu sur place pour réaliser une IAM.

Au cours de ce contrôle, le vétérinaire doit notamment s'assurer que :

- L'animal est correctement **identifié** et qu'il n'a pas reçu de **traitement médicamenteux** dont le délai d'attente n'est pas entièrement écoulé. Dans le cas contraire et conformément à l'article R.234-3 du code rural et de la pêche maritime, la carcasse ne pourra pas être présentée à l'abattoir ni valorisée ;
- L'animal accidenté **depuis moins de 48h** est **inapte au transport** ;
- L'animal ne présente aucun état quelconque susceptible de nuire à la **santé animale** ou **humaine** ;
- L'animal ne présente pas un état de **misère physiologique** ;
- L'animal n'est pas **mort**.

---

8 La liste des abattoirs acceptant les carcasses en peau est consultable par les éleveurs sur leur espace adhérent « Normabev ». Les DDecPP transmettent les coordonnées des établissements d'abattage acceptant de recevoir des animaux accidentés ou des carcasses en peau d'animaux accidentés abattus en exploitation au bureau des établissements d'abattage et de découpe (bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr). Cette liste est accessible sur le site intranet du BEAD et est mise à jour à la demande des DDecPP.

9 En application du règlement (CE) n°853/2004, seul un **vétérinaire officiel** peut effectuer l'IAM en élevage.

Par vétérinaire officiel, le règlement (UE) 2017/625 définit « un vétérinaire désigné par une autorité compétente, en tant que membre du personnel ou à un autre titre, et possédant les qualifications requises pour effectuer les contrôles officiels et les autres activités officielles conformément au présent règlement [...] ».

Il s'agit donc d'un vétérinaire désigné par l'autorité compétente, pour effectuer des contrôles officiels dans divers domaines. En application de l'article 5 du règlement ci-dessus mentionné, les tâches qui sont confiées au vétérinaire officiel désigné sont effectuées en toute impartialité et en l'absence de tout conflit d'intérêts. En tout état de cause il s'agit des **vétérinaires placés sous l'autorité de la direction départementale en charge de la protection des populations du lieu d'élevage.**

Conformément à l'article R.231-1-1 du code rural et de la pêche maritime, un **vétérinaire mandaté** peut également être considéré comme vétérinaire officiel pour la réalisation de l'inspection *ante mortem* des ongulés domestiques abattus sur le site de l'élevage. Le vétérinaire mandaté agit sous l'autorité du préfet du lieu d'élevage et doit veiller au respect de l'ensemble des exigences réglementaires. Des travaux destinés à permettre le mandatement des vétérinaires sont en cours.

En application de l'article L.203-7 du code rural et de la pêche maritime, un **vétérinaire sanitaire** peut réaliser l'inspection *ante mortem* en dehors de l'abattoir **en cas d'abattage d'urgence uniquement.**

En attente de la finalisation des travaux portant sur le mandatement des vétérinaires et lorsque la notion de vétérinaire officiel n'est pas explicitement mentionnée dans la présente instruction, des vétérinaires non désignés par l'autorité compétente peuvent réaliser l'inspection *ante mortem*. Dans ce cas les honoraires et frais de déplacement dus au vétérinaire pour l'examen de l'animal sont à la charge du demandeur de la visite.
Les DDecPP seront informées par instruction lorsque le dispositif de mandatement de vétérinaires pour l'IAM sera opérationnel. Elles devront alors mettre en œuvre ce dispositif.

Si les conclusions de l'examen ne permettent pas d'autoriser un abattage en élevage en vue d'une valorisation en alimentation humaine et que les animaux inaptes au transport ne peuvent pas être soignés, il convient de faire procéder à leur mise à mort sans souffrance dans les meilleurs délais (euthanasie).

2 – Protection animale au moment de la mise à mort

La mise à mort d'ongulés domestiques accidentés sur le lieu de l'élevage doit être effectuée dans le respect des mesures de bientraitance animale. En particulier, les animaux sont mis à mort suite à un **étourdissement préalable** conformément aux méthodes exposées à l'annexe I du règlement (CE) n°1099/2009. Les méthodes d'étourdissement qui n'entraînent pas la mort instantanée (méthodes dénommées « simple étourdissement » dans l'annexe I) doivent être suivies aussitôt que possible d'un procédé provoquant infailliblement la mort : la saignée[10].

Toutefois, et bien que fortement recommandé, l'étourdissement n'est pas obligatoire lorsqu'il s'agit d'une **mise à mort d'urgence** en application du paragraphe 2 de l'article 1er du règlement (CE) n°1099/2009 et de l'article R.214-70 du code rural et de la pêche maritime. À cette occasion, la méthode de mise à mort pratiquée doit permettre d'épargner toute douleur, détresse ou souffrance évitable.
On entend par « mise à mort d'urgence »[11], la mise à mort d'animaux blessés ou atteints d'une maladie entraînant des **douleurs ou souffrances intenses** lorsqu'il n'existe pas **d'autres possibilités pratiques d'atténuer ces douleurs ou souffrances**.

Le **vétérinaire présent au moment de la mise à mort** s'assure que toutes les exigences opérationnelles en matière de bien-être et de bientraitance des animaux sont prises en compte de manière appropriée. Notamment, à l'exception d'une mise à mort d'urgence telle que définie dans le présent chapitre, les opérations d'étourdissement et de saignée doivent être réalisées par une personne titulaire du **certificat de compétence « protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort »** (CCPA) en sachant que le vétérinaire est automatiquement titulaire du CCPA de par sa formation et son diplôme.

3 – Conditions d'hygiène d'abattage et de transport vers l'abattoir agréé

Bien que l'abattage soit réalisé de manière imprévue, les **bonnes pratiques d'hygiène doivent être respectées**. En particulier, les animaux doivent être, dans la mesure du possible, propres avant d'être abattus.

Des aménagements doivent être mis en place pour collecter le sang issu de l'opération de saignée en vue de son élimination/transformation sécurisée dans une filière autorisée.

L'éviscération doit être réalisée dans les plus brefs délais après la mise à mort de l'animal. Le délai maximal d'éviscération est défini dans le plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir et il doit permettre de garantir que, dans les conditions prévues de manipulation, de stockage et d'utilisation, le produit ne deviendra pas préjudiciable à la santé et/ou ne subira pas d'altération inacceptable.
Il est préférable que cette étape soit réalisée dans les locaux de l'abattoir qui dispose du personnel, du matériel et des infrastructures adaptées à la réalisation de cette opération. Toutefois, dans le cas où la carcasse en peau ne peut pas être acheminée rapidement à l'abattoir, l'estomac et les intestins peuvent être enlevés sur place **en présence du vétérinaire,** à l'exception de tout autre habillage. Un système de suspension des carcasses est fortement recommandé lorsque l'éviscération est pratiquée sur place. **L'ensemble des viscères, correctement identifiés pour garantir la traçabilité avec la carcasse, accompagne le corps de l'animal** à l'abattoir.

10 L'incision des deux artères carotides est requise dans le cadre de la saignée.
11 *Cf. Article 2 du règlement (CE) n°1099/2009.*

L'animal abattu et saigné est transporté dans des **conditions d'hygiène satisfaisantes** et **sans retard indu** vers un **abattoir agréé**.

Si plus de deux heures s'écoulent entre l'abattage et l'arrivée à l'abattoir, le véhicule de transport doit être réfrigéré. Toutefois, lorsque les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire. Toutes les parties de l'animal abattu doivent être présentées pour la réalisation **le plus rapidement possible** de l'**inspection *post mortem*** par un **vétérinaire officiel (VO)**[12].

4 – Documents d'accompagnement

Outre les documents d'identification et l'information sur la chaîne alimentaire devant être communiqués à l'abattoir, les animaux accidentés abattus sur le site de l'élevage sont, lors de leur transport vers l'abattoir, accompagnés d'une **déclaration de l'éleveur** et d'une **déclaration du vétérinaire** qui a effectué l'IAM.

Le règlement (CE) n°853/2004 – chapitre VI, section I, annexe III prévoit :
« Une **déclaration** établie par l'exploitant du secteur alimentaire qui a élevé l'animal, indiquant son identité, tout produit vétérinaire ou autre traitement qui a été administré à celui-ci ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente, doit être acheminée avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir. »
« Le **certificat officiel** prévu à l'annexe IV, chapitre 5, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020 doit être acheminé avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir ou être envoyé à l'avance sous quelque forme que ce soit. »

Les documents ci-dessus mentionnés accompagnent obligatoirement la carcasse et les abats jusqu'à l'abattoir où ils sont remis au vétérinaire officiel avant réalisation de l'IPM.

Dispositions spécifiques pour les mouvements au sein du territoire national

Dans le cadre de mouvements nationaux, la déclaration de l'éleveur ainsi que le certificat officiel du vétérinaire sont remplacés par un **certificat vétérinaire d'information (CVI)** selon le modèle **CERFA N°15912**[13], accessible sur le site MesDémarches du ministère chargé de l'agriculture : https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/

Ce certificat est rempli par l'éleveur ainsi que par le vétérinaire pour les parties qui les concernent.

En application du règlement (CE) n°853/2004 le vétérinaire est responsable de la décision d'abattage d'animaux accidentés en dehors d'un abattoir agréé en vue de la valorisation des viandes en alimentation humaine. Il est demandé que le vétérinaire conserve une copie du CVI dûment rempli, daté et signé *via* notamment la prise d'une photographie du certificat.

II – CONTRÔLES OFFICIELS DES ANIMAUX ACCIDENTÉS ABATTUS EN EXPLOITATION ET DES VIANDES

Le principe général est que les viandes ne peuvent être considérées comme propres à la consommation humaine qu'à l'issue d'une inspection *ante* et *post mortem* favorables.

12 En application de l'article 8 du règlement délégué (UE) n°2019/624 de la Commission du 8 février 2019, la réalisation de l'IPM ne peut être réalisée que par un vétérinaire officiel pour les animaux accidentés abattus d'urgence en dehors d'un abattoir.
13 Le formulaire CERFA n°15912 a vocation à être remplacé ultérieurement par le formulaire CERFA n°16299 lors d'une modification prochaine de l'arrêté du 18 décembre 2009. Bien que non approprié, si le CERFA n°16299 est utilisé à la place du CERFA n°15912, il est considéré comme recevable.

1 – Inspection *ante mortem*

Comme vu précédemment cette inspection est réalisée en élevage par le **vétérinaire** qui renseigne le CVI.

Les modalités de réalisation de l'IAM sont décrites par instruction technique DGAL/SDSSA/2023-145 du 28/02/2023.

Les animaux non soumis à l'inspection *ante mortem* par un vétérinaire ne répondent pas aux exigences minimales. En conséquence, la carcasse et les abats correspondants issus d'un animal n'ayant pas été soumis à l'IAM doivent être retirés de la consommation humaine à l'abattoir[14].

Le motif de la consigne et de la saisie est le suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viandes provenant d'un animal non soumis à l'inspection *ante mortem*	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 Titre III - Chapitre III - Article 45– alinéa a) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles […] proviennent d'animaux n'ayant pas été soumis à une inspection ante mortem conformément à l'article 18, paragraphe 2, point a) ou b), du règlement (UE) 2017/625, à l'exception du gibier sauvage et des rennes isolés visés à l'article 12, paragraphe 1, point b), du règlement délégué (UE) 2019/624.*	**2**

La mise à mort et la saignée ont lieu en présence du vétérinaire qui a réalisé l'IAM.

2 – Inspection *post mortem*

L'exploitant de l'abattoir acceptant de recevoir dans son établissement la carcasse d'un animal soumis à un abattage d'urgence doit **mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire** afin de prendre en compte les spécificités liées à la réception et au traitement des viandes issues de cette mise à mort en exploitation. Notamment, il doit avertir sans délai le service vétérinaire d'inspection (SVI) afin d'organiser l'inspection *post mortem*.
En effet, aucune pièce d'ongulé domestique ne peut être mise sur le marché sans avoir subi une IPM. Conformément au règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 cette inspection est réalisée par un **vétérinaire officiel**.

Les modalités de réalisation de l'IPM sont définies à la section 3, chapitre II, titre III du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 et sont détaillées par instruction technique DGAL/SDSSA/2023-334 du 15/05/2023.

Le règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 précise dans son article 45, chapitre III, titre III les motifs permettant de déclarer la viande impropre à la consommation humaine.

Le vétérinaire officiel réalisant l'IPM peut imposer tout **contrôle supplémentaire** des viandes et **interdire certaines préparations** (exemples : préparations de viandes, viandes hachées). À cette occasion et en application de l'arrêté du 18 décembre 2009, les **viscères**[15] et le **sang** des animaux

14 Les porcins accidentés sans IAM peuvent être abattus en exploitation pour usage domestique privé conformément à la partie VI de la présente instruction.
15 « Viscères » : les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne, ainsi que la trachée et l'œsophage. *(Cf. point 1.16, annexe I, règlement (CE) n°853/2004).*

accidentés abattus en dehors d'un abattoir sont reconnus impropres à la consommation humaine.
En dehors de cette exception et sauf disposition contraire, les viandes issues d'un abattage d'urgence et qui ont été déclarées propres à la consommation humaine sont pourvues de la marque de salubrité « ovale » et peuvent être commercialisées sans restriction.

****

PARTIE III – UNITÉ MOBILE D'UN ABATTOIR FIXE (caisson d'abattage mobile)

La présente partie précise les exigences réglementaires concernant les abattages d'ongulés domestiques en élevage fixées par le **règlement (CE) n°853/2004**, **annexe III, section I, chapitre VI bis** et par l'**arrêté du 18 décembre 2009**, **annexe IV, section IV, chapitre II**. Les animaux dangereux sont également concernés par cette pratique d'abattage en exploitation du fait des difficultés de manipulation de ces animaux.

Pour la présente instruction, on entend par « animal dangereux », tout ongulé domestique qui, par son comportement, fait courir un risque pour la sécurité des personnes l'approchant ou le manipulant ou qui par son comportement ou sa morphologie particulière peut se blesser pendant le transport vers l'abattoir.
Il est rappelé qu'en l'absence d'unité mobile dans le département ou dans un département limitrophe, les animaux dangereux peuvent être abattus dans les mêmes conditions que celles décrites dans la partie II de la présente instruction : *« Abattage d'animaux accidentés inaptes au transport » (Cf. point 6, chapitre II, section IV, annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009).* Cette dérogation ne concerne que les animaux dangereux.

Les bisons ne sont pas concernés par la présente partie. En effet, ces animaux peuvent être abattus sur le site de l'exploitation dans les mêmes conditions que le gibier d'élevage *(Cf. section III, annexe III du règlement (CE) n°853/2004).*

I – GÉNÉRALITÉS

L'abattage en élevage, dans une unité mobile, est possible uniquement pour les **animaux** des espèces **bovine** autres que les bisons[16], **porcine**, **équine, ovine et caprine**.

Cet abattage ne peut être réalisé que *via* une **unité mobile d'abattage** dépendante d'un **abattoir fixe agréé**[17]. L'agrément sanitaire de l'abattoir fixe auquel est rattachée l'unité mobile d'abattage doit donc couvrir intégralement le fonctionnement de l'unité mobile.

L'exploitant de l'abattoir fixe, gérant de l'unité mobile, est responsable de la mise à mort des animaux en exploitation depuis l'étape d'amenée des animaux[18] vers les installations d'abattage.

Jusqu'à **trois** animaux domestiques de l'**espèce bovine**, jusqu'à **six** animaux domestiques de l'**espèce porcine,** jusqu'à **trois solipèdes domestiques** ou jusqu'à **neuf** animaux domestiques des **espèces ovine** ou **caprine** peuvent être abattus dans l'élevage d'origine et transportés

16 Pour les bisons, les modalités d'abattage en exploitation de ces animaux sont équivalentes à celles prévues pour le gibier d'élevage.
17 Un abattoir est une installation agréée par le préfet et utilisée pour l'abattage (mise à mort par saignée) et l'habillage des animaux. Les abattoirs des animaux de boucherie doivent respecter l'ensemble des exigences spécifiques prévues à la section I, annexe III du règlement (CE) n°853/2004 des étapes de déchargement des animaux sur le site d'abattage jusqu'à l'expédition de viandes ayant atteint les températures réglementaires.
18 L'amenée des animaux est sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir qui doit anticiper les mesures de gestion jusqu'à l'entrée des animaux dans l'unité mobile. Toutefois l'éleveur peut participer à cette opération.

simultanément *via* cette unité mobile. Au cours d'une même tournée d'abattage, il ne peut être procédé qu'à l'abattage d'animaux d'une seule espèce autorisée par unité mobile d'un abattoir agréé *(Cf. chapitre II, section IV, annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009).*

1 – Agrément sanitaire[19]

L'agrément sanitaire de l'abattoir fixe doit couvrir l'ensemble de l'unité mobile d'abattage. En conséquence, une unité mobile d'abattage ne peut pas fonctionner sans être reliée à un abattoir fixe agréé. Le rattachement d'une unité mobile d'abattage à l'agrément sanitaire d'un abattoir est demandé par le **responsable de l'abattoir agréé** au Préfet du département d'implantation de l'abattoir fixe *via* la mise à jour de son dossier de demande d'agrément sanitaire. Aucune unité mobile d'abattage ne peut procéder à des abattages en exploitation sans que l'agrément sanitaire d'un abattoir fixe ne soit étendu à l'unité mobile d'abattage.

La mise à jour du dossier de demande d'agrément sanitaire doit comprendre les pièces prévues par arrêté du 08 juin 2006 et détaillées par instruction technique pour l'unité mobile d'abattage. Une vigilance particulière doit être portée au dossier en lien avec le risque de diffusion des maladies animales à partir des élevages dans lesquels s'installent l'unité mobile d'abattage. Notamment, l'unité mobile doit être soumise à une procédure de nettoyage et de désinfection complète (roues et bas de caisses inclus) avant d'accéder à un autre élevage *(Cf. chapitre II, section IV, annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009).*

À l'issue de l'instruction documentaire, si l'actualisation du dossier n'appelle pas d'observation particulière, l'extension de l'agrément sanitaire à l'unité mobile est notifiée par courrier à l'exploitant de l'abattoir.
La DDecPP diligente une inspection pour évaluer le fonctionnement de l'unité mobile pour les premiers abattages.

L'enregistrement de l'approbation « Agrément sanitaire UE alimentation humaine » par la DDecPP est effectué dans RESYTAL sur l'unité d'activité « Unité mobile d'abattage ». Le périmètre de l'approbation est : « Viandes fraîches boucherie – Abattage ».
La procédure de saisie des approbations dans RESYTAL est accessible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture[20].

Dans le cadre des inspections programmées pour les établissements d'abattage d'animaux de boucherie, le respect des exigences réglementaires concernant l'abattage en unité mobile est vérifié. La fréquence minimale d'inspection fixée est d'**une fois par an**[21]. Toutefois, une fréquence supérieure peut être nécessaire en fonction d'une analyse de risque locale reposant notamment sur l'évaluation de l'établissement et des non-conformités rencontrées.
Au cours de ces inspections, les inspecteurs s'assurent de la mise en œuvre effective du plan de maîtrise sanitaire révisé en ce qui concerne la **sécurité sanitaire des aliments** et la **protection animale**. Ces inspections complètes sont réalisées à l'aide des grilles et des vadémécums « Abattoirs d'animaux de boucherie » et « Protection animale en abattoir de boucherie ». Elles font obligatoirement l'objet d'un enregistrement et d'un rapport RESYTAL *via* les grilles dédiées pour cette unité activité.

Point d'attention : Au-delà du respect des dispositions réglementaires nécessaires pour étendre l'agrément sanitaire à l'unité mobile, l'exploitant de l'abattoir doit s'assurer du respect des autres réglementations, notamment le droit de l'environnement, le droit du travail, de la santé et de la sécurité au travail. L'unité mobile doit notamment être incluse dans le plan de prévention de

19 Cf. vadémécum de la Confédération Paysanne non validé par l'administration et accessible sur le site intranet du BEAD : https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/abattoirs-mobiles-r6792.html
20 Une information sera communiquée aux DDecPP dès la publication de la procédure.
21 Il n'est pas demandé que tous les sites d'abattage soient contrôlés une fois par an mais qu'au moins un contrôle soit organisé sur un site d'abattage.

l'exploitant de l'abattoir.

2 – Modalités de fonctionnement des unités mobiles d'abattage

Les unités mobiles d'abattage se rendent dans les élevages pour y abattre **exclusivement** des ongulés domestiques qui y sont détenus et élevés. Conformément au chapitre VI bis, section I, annexe III du règlement (CE) n°853/2004, aucun animal ne peut être transporté d'une exploitation agricole à une autre pour être abattu dans une unité mobile d'abattage qui y serait installée, notamment pour des raisons de biosécurité.

L'abattage des animaux est sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir fixe et doit se faire uniquement et exclusivement dans l'unité mobile de l'abattoir en respectant l'ensemble des dispositions réglementaires en lien avec la santé et la protection animales, l'hygiène alimentaire et la protection de l'environnement.
L'unité mobile doit donc être construite et conçue de manière à permettre un abattage hygiénique des animaux dans le respect des dispositions réglementaires et la collecte du sang en vue de son élimination/transformation adéquate par l'exploitant de l'abattoir.

L'éviscération doit être réalisée dans les plus brefs délais après la mise à mort des animaux et en tout état de cause, être prévue et justifiée dans le plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir, notamment si des produits sensibles sont envisagés dans la suite du process comme des viandes hachées.
Il est préférable que cette étape soit réalisée dans les locaux de l'abattoir. Toutefois, dans la mesure où les carcasses ne peuvent pas être acheminées rapidement à l'abattoir, l'estomac et les intestins peuvent être enlevés sur place **en présence du vétérinaire officiel** à l'exception de tout autre habillage. L'ensemble des viscères accompagne le corps des animaux à l'abattoir et doivent être signalés comme appartenant aux animaux abattus en exploitation. Cette étape réalisée sur le lieu d'élevage doit être documentée dans le plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir responsable de l'unité mobile.

Les animaux abattus et saignés sont transportés **directement** dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et **sans retard indu** vers l'abattoir agréé fixe rattaché à l'unité mobile. Une unité mobile d'abattage ne peut donc pas réaliser d'abattage dans plusieurs exploitations avant acheminement des corps des animaux jusqu'à l'abattoir agréé.

En ce qui concerne les carcasses éviscérées, leur amoncellement ainsi que leur dépôt à même le plancher de l'unité mobile sont interdits du fait des risques de contamination croisée sauf si des moyens sont mis en place pour éviter ces contaminations.

Si plus de deux heures s'écoulent entre l'abattage et l'arrivée à l'abattoir, le corps des animaux ainsi que les viscères doivent être **réfrigérés**. Toutefois, lorsque les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire. Toutes les parties des animaux abattus doivent être présentées pour la réalisation de l'IPM.

Points d'attention : suite à la confirmation d'un foyer de maladie de catégorie A[22] sur le territoire national (exemple : peste porcine africaine), les mouvements d'espèces sensibles à la maladie ainsi que les produits issus de ces animaux sont interdits à partir, à destination, voire à l'intérieur des zones réglementées. Toutefois, après une analyse de risque dont l'évaluation indique que le risque est négligeable, l'autorité compétente peut autoriser certains mouvements. Dans ce contexte, les unités mobiles d'abattage qui répondent à l'ensemble des dispositions réglementaires en vue de prévenir le risque de propagation de la maladie peuvent être des outils d'intérêt pour participer à la réduction des densités d'élevage dans les zones en vue de valoriser les viandes tout en limitant le

22 « 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 (Cf. Règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018).

mouvement des animaux.

3 – Documents d'accompagnement

Outre l'information sur la chaîne alimentaire devant être communiquée à l'abattoir, les animaux abattus sont, lors de leur transport vers l'abattoir, accompagnés d'un certificat officiel.

Le règlement (CE) n°853/2004 – chapitre VI bis, section I, annexe III prévoit :
« Le **certificat officiel** prévu à l'annexe IV, chapitre 3, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020 doit être acheminé avec les animaux abattus jusqu'à l'abattoir ou être envoyé à l'avance sous quelque forme que ce soit.»

Le document ci-dessus mentionné accompagne obligatoirement la carcasse et les abats jusqu'à l'abattoir fixe.

Dispositions spécifiques pour les mouvements au sein du territoire national

Dans le cadre de mouvements nationaux, le certificat officiel est remplacé par un **certificat vétérinaire d'information selon le modèle CERFA N°15912**[23], accessible sur le site MesDémarches du ministère chargé de l'agriculture : https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/

Ce certificat est rempli par l'éleveur ainsi que par le vétérinaire officiel pour les parties qui les concernent.

Il est demandé que le vétérinaire officiel conserve une copie du CVI dûment rempli, daté et signé *via* notamment la prise d'une photographie du certificat.

II – CONTRÔLES OFFICIELS DES ANIMAUX ABATTUS DANS UNE UNITÉ MOBILE D'ABATTAGE ET DES VIANDES

Les viandes ne peuvent être considérées comme propres à la consommation humaine qu'à l'issue d'une inspection *ante* et *post mortem* favorables par le **service vétérinaire d'inspection**.

1 – Inspection ante *mortem*

Cette inspection est réalisée en élevage par un **vétérinaire officiel** qui doit être informé **au moins 3 jours** à l'avance de la date et de l'heure prévues pour l'abattage des animaux.

Les modalités de réalisation de l'IAM sont décrites par instruction technique DGAL/SDSSA/2023-145 du 28/02/2023.

Les animaux non soumis à l'inspection *ante mortem* ne répondent pas aux exigences minimales. En conséquence, la carcasse et les abats correspondants issus d'un animal n'ayant pas été soumis à l'IAM doivent être retirés de la consommation humaine.

Le motif de la consigne et de la saisie est le suivant :

23 Le formulaire CERFA n°15912 a vocation à être remplacé ultérieurement par le formulaire CERFA n°16299 lors d'une modification prochaine de l'arrêté du 18 décembre 2009. Bien que non approprié, si le CERFA n°16299 est utilisé à la place du CERFA n°15912 ce dernier est considéré comme recevable.

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viandes provenant d'un animal non soumis à l'inspection *ante mortem*	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 Titre III - Chapitre III - Article 45– alinéa a) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles […] proviennent d'animaux n'ayant pas été soumis à une inspection ante mortem conformément à l'article 18, paragraphe 2, point a) ou b), du règlement (UE) 2017/625, à l'exception du gibier sauvage et des rennes isolés visés à l'article 12, paragraphe 1, point b), du règlement délégué (UE) 2019/624.*	**2**

La mise à mort et la saignée ont lieu en présence du vétérinaire officiel qui a réalisé l'IAM.

2 – Inspection *post mortem*

Aucune pièce d'ongulé domestique ne peut être mise sur le marché sans avoir subi une IPM. Conformément au règlement délégué (UE) n°2019/624 de la Commission du 8 février 2019 cette inspection est réalisée par le **service vétérinaire d'inspection en poste dans l'abattoir fixe dont relève l'unité mobile (vétérinaire officiel ou auxiliaire officiel sous la responsabilité du VO).**

Les modalités de réalisation de l'IPM sont définies à la section 3, chapitre II, titre III du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 et sont détaillées par instruction technique DGAL/SDSSA/2023-334 du 15/05/2023.

Le règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 précise dans son article 45, chapitre III, titre III les motifs permettant de déclarer la viande impropre à la consommation humaine.

Sauf disposition contraire, les viandes issues d'un abattage dans une unité mobile d'abattage et qui ont été déclarées propres à la consommation humaine sont pourvues de la marque de salubrité « ovale » et peuvent être commercialisées sans restriction.

III – DÉROGATION À L'ABATTAGE DANS L'UNITÉ MOBILE DE L'ABATTOIR AGRÉE – CAS DES BUFFLES

En application du point e) du chapitre VI bis, de la section I, de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004, l'autorité compétente peut autoriser que la mise à mort soit réalisée en dehors de l'unité mobile de l'abattoir agréé si :

- Le sang de l'animal n'est pas destiné à la consommation humaine et est éliminé/transformé conformément aux exigences réglementaires ;
- L'élevage n'est pas soumis à des restrictions de police sanitaire en lien avec une maladie animale ;
- Le personnel de l'abattoir est physiquement présent sur le site d'élevage et assure la mise à mort en dehors de l'unité mobile. L'unité mobile est utilisée pour le transport du corps de l'animal abattu jusqu'à l'abattoir fixe agréé.

En France, cette dérogation est encadrée par l'arrêté du 18 décembre 2009 qui prévoit que la mise à mort en dehors de l'unité mobile de l'abattoir agréé peut être autorisé par le préfet pour des **bovins dangereux** ou des **bovins dont la morphologie particulière** ne permet pas une mise à mort en abattoir ou dans l'unité mobile d'un abattoir agréé sans risque pour l'animal de se blesser.
Il s'agit d'animaux pour lesquels les **caractéristiques physiologiques ou comportementales liées**

à l'espèce rendent impossibles un abattage en abattoir ou dans l'unité mobile sans risque pour les opérateurs ou pour le bien-être des animaux. Seul l'abattage des buffles en dehors de l'unité mobile d'abattage peut être autorisé en routine aujourd'hui sous réserve du respect des dispositions décrites dans le présent chapitre.

L'exploitant de l'abattoir fixe, gérant de l'unité mobile, demeure **responsable** de la mise à mort des animaux en dehors de l'unité mobile de l'abattoir agréé. Aussi, il doit s'assurer que l'ensemble des dispositions réglementaires permettant un abattage en dehors de l'unité mobile sont respectées. **L'ensemble des obligations détaillées dans les chapitres I et II de la partie III de la présente instruction demeurent d'application obligatoire** *(exemples : réalisation de l'inspection ante mortem avec un délai de prévenance d'au moins 3 jours, présence du vétérinaire officiel au moment de la mise à mort, édition d'un certificat vétérinaire d'information).*

1 – Conditions d'octroi de l'autorisation

Avant d'accorder l'autorisation d'abattage en dehors de l'unité mobile, une **évaluation de la dangerosité** des animaux et des **possibilités d'abattage en abattoir agréé ou dans l'unité mobile de l'abattoir agréé** est réalisée par la DDecPP du lieu d'implantation de l'élevage.
À ce jour, seuls les **buffles** ont été identifiés comme pouvant justifier de cette dérogation. Il est demandé aux DDecPP de faire remonter au BEAD (bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) les éventuelles demandes d'abattage pouvant nécessiter l'usage de cette dérogation. Des études seront menées au cas par cas.

L'abattage en dehors de l'unité mobile de l'abattoir agréé est autorisé sous réserve que l'exploitant de l'abattoir agréé, gérant de l'unité mobile, s'assure :

- De la réalisation d'**inspections vétérinaires régulières du troupeau**. Ce contrôle est réalisé par le vétérinaire sanitaire désigné dans le cadre des visites sanitaires en élevage ;
- De la mise en place d'une **procédure de rassemblement** des animaux permettant au VO de réaliser l'IAM ;
- Du respect des exigences réglementaires en matière de **protection animale** au moment de la mise à mort. Notamment l'ensemble des dispositions prévues par le règlement (CE) n°1099/2009 doit être respecté. En particulier, les animaux sont mis à mort suite à un **étourdissement**[24] **préalable** conformément aux méthodes exposées à l'annexe I du règlement (CE) n°1099/2009. **La mise à mort des animaux réalisée par un opérateur disposant d'un certificat de compétence « protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort » (CCPA) est sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir ;**
- Du respect des dispositions réglementaires en matière d'**hygiène d'abattage**. En particulier :
  - Les locaux, les installations et les équipements utilisés pour l'abattage des animaux et éventuellement l'éviscération doivent être propres et en bon état d'entretien ;
  - Des installations appropriées sont prévues pour assurer un niveau élevé de propreté personnelle ;
  - Des moyens adaptés sont prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ;
  - Les déchets et les sous-produits animaux générés et notamment à l'occasion de la saignée doivent être entreposés, manipulés et évacués de manière hygiénique

24 Dans le cadre de l'abattage en exploitation, l'arme à feu à balles peut être considérée comme une méthode d'étourdissement dans la mesure où l'impact d'un ou plusieurs projectiles provoque des lésions graves et irréversibles au cerveau.
L'opérateur procédant à un étourdissement par arme à feu doit disposer des connaissances, de la compétence et des autorisations requises pour porter et utiliser une arme dans son élevage et effectuer un tir précis.
Point d'attention : un test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine doit être systématiquement effectué sur les animaux d'un certain âge *(Cf. arrêté du 17 mars 1992 et instruction technique DGAL/SDSSA/2014-1002 du 11/12/2014)*. En l'absence de possibilité de réalisation d'un test de dépistage obligatoire du fait de la destruction de l'obex cérébral lors du tir d'étourdissement, les viandes et tous les sous-produits animaux, y compris le cuir, provenant des bovins sont déclarés impropres à la consommation humaine.

conformément à la réglementation en vigueur ;

- À l'issue des opérations d'abattage, les carcasses en peau *(3 carcasses au maximum pour les bovins)* sont transportées directement dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et sans retard indu vers l'abattoir agréé fixe *via* l'unité mobile de l'abattoir ;
- Les bonnes pratiques d'hygiène doivent être respectées. En particulier, les animaux doivent être, dans la mesure du possible, propres avant d'être abattus.

L'agrément sanitaire de l'abattoir fixe couvre également l'abattage en dehors de l'unité mobile d'abattage. En conséquence, l'exploitant de l'abattoir fixe, gérant de l'unité mobile, doit mettre à jour son dossier de demande d'agrément sanitaire et apporter les garanties nécessaires à la bonne gestion du site d'abattage.

2 – Demande d'autorisation

2.1 La demande d'autorisation

L'exploitant de l'abattoir fixe agréé, gérant de l'unité mobile, doit en complément de l'actualisation de son dossier de demande d'agrément sanitaire, formuler une demande d'autorisation au préfet du département d'implantation de l'élevage **préalablement** à la mise à mort des animaux en transmettant le **formulaire de demande d'autorisation, CERFA N°16400.**

2.2 Les suites de l'instruction de la demande d'autorisation

Attribution de l'autorisation

L'autorisation pour abattre sur le site de l'exploitation des animaux en dehors de l'unité mobile est attribuée de manière pérenne à l'exploitant de l'abattoir, si :

- Le formulaire de demande d'autorisation dûment complété, daté et signé par l'exploitant de l'abattoir a été transmis ;
- Le dossier de demande d'agrément sanitaire de l'abattoir a été actualisé prenant en compte les modalités d'abattage en dehors de l'unité mobile d'abattage. La DDecPP du département d'implantation de l'élevage doit donc se coordonner avec la DDecPP du département d'implantation de l'abattoir afin de vérifier que le dossier d'agrément est complet ;
- Les informations communiquées sont jugées recevables au vu des exigences réglementaires pour autoriser l'abattage en exploitation ;
- L'évaluation de la dangerosité des animaux et des possibilités d'abattage en abattoir agréé ou dans l'unité mobile d'abattage a permis de conclure qu'il n'était pas possible de mettre à mort ces animaux en abattoir agréé ou dans une unité mobile d'abattage ;
- Un accord de prise en charge des animaux entre l'abattoir et le propriétaire des animaux existe ;
- Une inspection préalable du site d'abattage par un vétérinaire officiel a permis d'évaluer que les installations et les équipements permettent de répondre aux exigences réglementaires. Cette inspection est réalisée par la DDecPP d'implantation de l'élevage en coordination avec la DDecPP d'implantation de l'abattoir.

Dans RESYTAL, il doit être procédé à l'enregistrement des autorisations sur les unités d'activité concernées. Pour ce faire, il est demandé de créer[25] :

- Dans USAGER, sur l'établissement d'élevage, une unité d'activité (UA) : « Chaîne d'abattage d'animaux boucherie/Gibier ongulé élevage » ;
- Dans APPROBATION, sur l'UA :
  - Une approbation **« autorisation d'abattage en exploitation »** en précisant dans le périmètre de l'approbation les espèces abattues ;

25 Une information sera communiquée aux DDecPP dès la publication de la procédure.

- À partir de l'approbation créée, l'abattoir porteur du dossier dans la partie relative aux caractéristiques de la demande.

Refus de l'autorisation

À la suite de l'instruction de la demande, la procédure peut être interrompue lorsque le formulaire n'est pas complet et que le demandeur ne transmet pas les éléments manquants ou que les conclusions de l'inspection établissent que les exigences réglementaires ne sont pas respectées.

Cette décision est défavorable pour le demandeur et doit être motivée en faits et en droit. Aussi, les points de non-conformité doivent être indiqués dans le courrier de refus de l'autorisation.
Cette décision faisant suite à une demande, elle n'a pas à être précédée d'une procédure contradictoire. En revanche, les voies et délais de recours doivent être indiqués dans le courrier.

Des modèles de courrier sont proposés sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture : http://intranet.national.agri/Viandes-fraiches-animaux-de.

Révision de l'autorisation

Dès lors que la conformité aux prescriptions réglementaires est respectée par l'exploitant de l'abattoir, gérant de l'unité mobile, le renouvellement de l'autorisation n'est pas nécessaire.
En revanche, l'autorisation peut être suspendue ou retirée si l'exploitant de l'abattoir ne respecte plus les exigences applicables.

Afin de s'assurer du respect des exigences réglementaires, une inspection du site d'abattage est réalisée par la DDecPP d'implantation de l'élevage en coordination avec la DDecPP d'implantation de l'abattoir. La fréquence minimale d'inspection fixée est d'une fois par an. Toutefois, une fréquence supérieure peut être nécessaire en fonction d'une analyse de risque locale reposant notamment sur l'évaluation de l'établissement et des non-conformités rencontrées.

Pour des besoins de simplification, toutes les inspections en dehors de l'unité mobile d'abattage sont réalisées à l'aide de la grille *« Abattage en exploitation »* accessible dans RESYTAL[26]. Le rapport d'inspection est remis à l'exploitant de l'abattoir, responsable de l'abattage en exploitation.

****

PARTIE IV – ABATTAGE DANS UN ABATTOIR MOBILE

La présente partie précise les exigences réglementaires concernant l'abattage en **abattoir mobile** d'ongulés domestiques **sur le site de l'élevage** conformément au règlement (CE) n°853/2004. **Elle ne traite pas des modalités d'abattage en structure mobile en dehors de l'élevage.** La présente partie n'a pas vocation à être exhaustive et ne rappellera pas les règles qui s'appliquent aux abattoirs fixes et qui seraient identiques à celles exigées pour les abattoirs mobiles réalisant l'abattage sur le site de l'exploitation. Il est toutefois rappelé que ces établissements sont soumis au paiement d'une redevance sanitaire d'abattage. Conformément à l'arrêté du 24 novembre 2008 relatif à la transmission des relevés d'activité d'abattage, ces abattoirs mobiles doivent adresser mensuellement un relevé de leurs activités au ministère chargé de l'agriculture.

Pour la présente instruction, on entend par "abattoir mobile", tout établissement d'abattage d'animaux terrestres réalisant de manière **itinérante** l'intégralité des étapes de mise à mort des animaux, d'habillage des carcasses et de refroidissement des viandes prévues à la **section I** de **l'annexe III** du règlement (CE) n° 853/2004. Une partie des étapes peut être réalisée dans une structure fixe rattachée à la partie mobile. Toutefois, il est rappelé que les chaînes d'abattage des

26 Un message d'information sera transmis dès la mise à disposition de la grille d'inspection.

abattoirs mobiles doivent notamment être conçues de façon à permettre le **déroulement continu du processus d'abattage**. Les opérations d'abattage ne peuvent pas être stoppées pour des besoins de transport vers la structure permanente complémentaire[27].

Contrairement aux dispositions décrites dans les parties II, III et VI de la présente instruction, toutes les catégories d'ongulés domestiques sans limitation de nombre peuvent être abattus dans un abattoir mobile sous réserve que les exigences ci-dessous détaillées soient respectées et que l'abattoir mobile soit en capacité de réaliser ces abattages.

I – GÉNÉRALITÉS

Les dispositions réglementaires applicables aux abattoirs mobiles se déplaçant en élevage sont les mêmes que celles qui s'imposent aux abattoirs agréés sur un site fixe pérenne. Toutefois, les obligations de construction, de configuration et d'équipement des **installations d'hébergement** des animaux sont de la responsabilité de l'éleveur dans la mesure où les animaux ne sont pas déplacés en dehors de l'élevage. L'exploitant de l'abattoir doit néanmoins s'assurer que les locaux d'hébergement sont aménagés de manière à faciliter l'inspection *ante mortem*, y compris le contrôle de l'identification des animaux.
Lorsqu'il est fait appel à un abattoir mobile, **celui-ci ne peut s'implanter que dans la zone publique de l'élevage et toutes les activités d'abattage, d'habillage et de refroidissement des viandes qui suivent l'abattage doivent se faire dans l'abattoir mobile ou dans la partie fixe de l'abattoir mobile.**

1 – Agrément sanitaire

Les abattoirs mobiles doivent disposer d'un **agrément sanitaire** délivré par le préfet du département d'implantation du **siège social de l'entreprise concernée** ou du **site fixe auquel est rattachée la partie mobile** avant leur mise en activité. Les modalités de délivrance de l'agrément sanitaire pour les abattoirs mobiles sont décrites dans l'arrêté du 08 juin 2006 et sont identiques à celles prévues pour les abattoirs fixes. La procédure est toutefois complétée par les mesures suivantes lors d'un abattage en exploitation :

- Le dossier de demande d'agrément sanitaire d'un abattoir mobile réalisant l'abattage en exploitation doit préciser les responsabilités et les modalités de fonctionnement depuis l'amenée des animaux jusqu'au ressuage des carcasses aux températures réglementaires ;
- L'exploitant de l'abattoir mobile doit apporter une garantie de maîtrise sur son procédé d'abattage pour chaque lieu d'abattage où l'abattoir mobile exerce son activité. Aussi, l'exploitant doit anticiper les conditions d'activité pour chaque nouvelle exploitation. Pour cela, l'exploitant de l'abattoir tient à jour une **liste des lieux d'abattage** où l'abattoir mobile peut exercer son activité. Pour chaque lieu, un **plan et la description des conditions d'abattage** sont maintenus à jour dans le dossier de demande d'agrément sanitaire. Dans le cas où l'exploitant souhaite réaliser l'abattage d'animaux dans de nouveaux lieux d'abattage, les informations sur les nouveaux lieux sont communiquées en amont de l'abattage aux services vétérinaires d'inspection ;
- Le **risque de diffusion de maladies animales** à partir des élevages dans lesquels s'installent l'abattoir mobile doit être pris en considération dans le dossier de demande d'agrément sanitaire de l'abattoir mobile. Notamment, l'exploitant de l'abattoir mobile prend les **mesures de biosécurité appropriées** pour réduire le risque de propagation de maladies et prévoit les mesures de nettoyage et de désinfection de la partie mobile avant d'entrer ou de sortir d'un site d'élevage. Le respect strict des règles de biosécurité par l'exploitant de l'abattoir mais également par l'éleveur sont indispensables en vue de prévenir les risques de diffusion des maladies transmissibles. Pour rappel, l'article 3 de l'arrêté du 16 octobre 2018

27 *Cf. page intranet du BEAD dédiée aux abattoirs mobiles : https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/abattoirs-mobiles-r6792.html*

relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations détenant des suidés dans le cadre de la prévention de la peste porcine africaine et des autres dangers sanitaires réglementés rend obligatoire l'élaboration d'un plan de biosécurité par tous les exploitants détenant des suidés ainsi que la désignation d'un référent en charge de la biosécurité dûment formé ;

- Les modalités de **refroidissement des viandes** doivent être garanties bien que l'activité d'abattage soit mobile. Les éléments de garantie doivent être apportés dans le dossier de demande d'agrément sanitaire ainsi que la destination des viandes issues de ces abattages ;
- Les modalités d'**approvisionnement en eau potable** doivent être détaillées dans le dossier de demande d'agrément sanitaire pour chaque site d'élevage ;
- La gestion des **déchets,** des **sous-produits animaux** et des **eaux résiduaires** provenant de l'activité de l'abattoir mobile doit être maîtrisée et détaillée dans le dossier de demande d'agrément sanitaire.

L'exploitant d'un abattoir mobile est **responsable** des activités d'abattage comprenant les opérations d'**amenée des animaux**[28] en vue de leur mise à mort jusqu'à la mise sur le marché des **viandes refroidies** conformément aux dispositions réglementaires. Il doit également garantir le respect des règles en ce qui concerne **la pesée, le classement et le marquage** pour assurer la juste rémunération des éleveurs.

L'enregistrement de l'approbation « Agrément sanitaire UE alimentation humaine » par la DDecPP est effectué dans RESYTAL sur l'unité d'activité « Abattoir mobile ». Le périmètre de l'approbation est : « Viandes fraîches boucherie – Abattage ».
La procédure de saisie des approbations dans RESYTAL est accessible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture[29].

Afin de s'assurer du respect des exigences réglementaires, des inspections de l'abattoir mobile sont réalisées selon les mêmes modalités que celles définies pour les abattoirs fixes.

Point d'attention : Au-delà du respect des dispositions réglementaires nécessaires pour octroyer l'agrément sanitaire à l'abattoir mobile, l'exploitant de l'abattoir doit s'assurer du respect des autres réglementations, notamment le droit de l'environnement, le droit du travail, de la santé et de la sécurité au travail. L'abattoir mobile doit notamment prévoir un plan de prévention.

2 – Modalités de fonctionnement des abattoirs mobiles

Un abattoir mobile installé dans un élevage ne peut abattre que les animaux qui y sont élevés. Pour des raisons de biosécurité aucun animal ne peut être transporté d'une exploitation à une autre exploitation pour être abattu dans un abattoir mobile installé dans un élevage.

L'abattage des animaux doit se faire uniquement et exclusivement dans l'abattoir mobile en respectant l'ensemble des dispositions réglementaires en lien avec la santé et la protection animales, l'hygiène alimentaire et la protection de l'environnement.
En particulier, un décret paru le 28 octobre 2019 indique que les activités d'abattage d'animaux sont considérées comme des Installations classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE) au titre de la rubrique 2210. Ces installations doivent donc respecter le régime réglementaire applicable.

Points d'attention : suite à la confirmation d'un foyer de maladie de catégorie A[30] sur le territoire national (exemple : peste porcine africaine), les mouvements d'espèces sensibles à la maladie ainsi

28 L'amenée des animaux est sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir qui doit anticiper les mesures de gestion jusqu'à l'entrée des animaux dans l'abattoir mobile. Toutefois l'éleveur peut participer à cette opération.
29 Une information sera communiquée aux DDecPP dès la publication de la procédure.
30 « 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 (*Cf. Règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018*).

que les produits issus de ces animaux sont interdits à partir, à destination, voir à l'intérieur des zones réglementées. Toutefois, après une analyse de risque dont l'évaluation indique que le risque est négligeable, l'autorité compétente peut autoriser certains mouvements. Dans ce contexte, les abattoirs mobiles qui répondent à l'ensemble des dispositions réglementaires en vue de prévenir le risque de propagation de la maladie peuvent être des outils d'intérêt pour participer à la réduction des densités d'élevage dans les zones réglementées en vue de valoriser les viandes tout en limitant le mouvement des animaux.

II – CONTRÔLES OFFICIELS DES ANIMAUX ET DES VIANDES

Les viandes sont considérées propres à la consommation humaine qu'à l'issue d'une inspection *ante* et *post mortem* favorables par le SVI.
Les dispositions qui s'appliquent pour les abattoirs mobiles en matière d'IAM et d'IPM sont les mêmes que celles prévues pour les abattoirs fixes et sont décrites dans les instructions suivantes :

- IAM : instruction technique DGAL/SDSSA/2023-145 du 28/02/2023 ;
- IPM : instruction technique DGAL/SDSSA/2023-334 du 15/05/2023.

Points d'attention :

- Les lieux d'abattage d'un abattoir mobile doivent permettre au SVI de réaliser correctement l'inspection *ante mortem* des animaux. En vue d'organiser les inspections, le SVI doit être informé suffisamment à l'avance des dates et lieux d'abattage, sous un délai fixé entre l'exploitant de l'abattoir et la DDecPP ;
- La réalisation de l'inspection *post mortem* est une mission de service public nécessitant la présence physique du SVI au moment de l'abattage sauf dérogation prévue à l'article 13 du règlement d'exécution (UE) n°2019/627 de la Commission du 15 mars 2019.

En application des obligations prévues dans les articles R.4511-1 à R.4514-10 du code du travail, les exploitants des abattoirs mobiles doivent mettre à disposition des SVI les installations et les matériels nécessaires permettant l'exécution des opérations d'inspection sanitaire.
De plus, en vue de faciliter l'organisation de ces inspections, un **protocole particulier**, établi sur la base du protocole cadre national annexé à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-879 du 14/11/2016, doit être mis en place entre l'exploitant de l'abattoir mobile et le Préfet.

Sauf disposition contraire, les viandes issues d'un abattage dans un abattoir mobile et qui ont été déclarées propres à la consommation humaine sont pourvues de la marque de salubrité « ovale » et peuvent être commercialisées sans restriction. Le numéro d'agrément est celui attribué par le Préfet du département d'implantation du siège social de l'entreprise ou du site fixe auquel est rattachée la partie mobile, bien que les abattages puissent se réaliser dans des départements différents.

Point d'attention : si les abattages doivent se réaliser dans un autre État membre, l'autorité compétente de l'État membre concerné doit également approuver ces abattages.

****

PARTIE V – ABATTAGE DANS UN ABATTOIR FIXE AGRÉE ATTENANT À UN ÉLEVAGE

Afin de répondre à une demande sociétale et aux besoins des éleveurs, des sites d'abattage attenant aux exploitations agricoles émergent. Ces sites sont appelés usuellement « abattoirs d'élevage » ou « micro-abattoirs ».
Ces sites d'abattage nécessitent un **agrément sanitaire** dont les modalités de délivrance sont les mêmes que celles prévues pour les abattoirs fixes et sont détaillées par arrêté du 08 juin 2006 et par instruction technique relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement

(CE) n° 853/2004.

Toutes les dispositions réglementaires prévues pour les abattoirs agréés s'appliquent à ces structures à savoir notamment : les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires, les règles relatives à la gestion des sous-produits animaux, la protection animale, le droit de l'environnement, le droit du travail, de la santé et de la sécurité au travail.
De plus, ces établissements sont soumis au paiement d'une redevance sanitaire d'abattage. Conformément à l'arrêté du 24 novembre 2008 relatif à la transmission des relevés d'activité d'abattage, ces abattoirs attenant aux élevages doivent adresser mensuellement un relevé de leurs activités au ministère chargé de l'agriculture.

Afin de s'assurer du respect des exigences réglementaires, les inspections sont réalisées selon les mêmes modalités que celles définies pour les abattoirs d'animaux de boucherie agréés non attenant aux élevages.

Les viandes sont considérées propres à la consommation humaine qu'à l'issue d'une inspection *ante* et *post mortem* favorables par le SVI.
Les dispositions qui s'appliquent en matière d'IAM et d'IPM sont les mêmes que celles prévues pour les abattoirs d'animaux de boucherie agréés non attenant aux élevages et sont décrites dans les instructions suivantes :

- IAM : instruction technique DGAL/SDSSA/2023-145 du 28/02/2023 ;
- IPM : instruction technique DGAL/SDSSA/2023-334 du 15/05/2023. La réalisation de l'inspection *post mortem* est une mission de service public nécessitant la présence physique du SVI au moment de l'abattage sauf dérogation prévue à l'article 13 du règlement d'exécution (UE) n°2019/627 de la Commission du 15 mars 2019.

Point d'attention : ces abattoirs sont conçus pour abattre exclusivement les animaux élevés sur l'exploitation permettant ainsi à l'éleveur/exploitant de l'abattoir de se soustraire à certaines obligations structurelles liées à l'absence de transport des animaux. Ainsi, il n'est pas exigé pour l'éleveur/exploitant de l'abattoir de disposer de locaux d'hébergement supplémentaires sous réserve que l'IAM puisse être réalisée ni de station de lavage et de désinfection.
Dans le cas où l'exploitant souhaite recevoir des animaux provenant d'autres élevages, les dérogations aux exigences réglementaires évoquées précédemment ne peuvent plus être accordées. De plus, il est nécessaire que le site d'abattage soit situé dans la zone publique de l'élevage lors de l'approvisionnement d'animaux provenant d'autres élevages pour éviter tout risque d'introduction d'une maladie animale.

Il est demandé aux DDecPP d'informer systématiquement le BEAD sur des projets d'abattage attenant aux élevages.

****

PARTIE VI – USAGE DOMESTIQUE PRIVÉ

En application de l'article R231-6 du code rural et de la pêche maritime, les détenteurs d'animaux des espèces **ovine**, **caprine** et **porcine** ont la possibilité d'abattre leurs animaux sous réserve que les viandes soient exclusivement destinées aux **besoins du propriétaire** et de sa **famille** (**même ménage fiscal**).

Les **bovins** et les **solipèdes** ne sont pas concernés par l'abattage hors abattoir pour l'usage domestique privé et ils doivent toujours être abattus dans un abattoir fixe agréé à l'exception des situations décrites dans les parties II et III de la présente instruction.

La personne qui pratique cet abattage doit avoir élevé les animaux qu'elle souhaite valoriser. Ceci

impose à cette personne la double obligation suivante :

- Posséder ou exploiter des locaux d'hébergement des animaux, conformes à la réglementation en la matière ;
- Avoir effectivement hébergé les animaux dans son exploitation pendant une **période suffisante** pour que ces animaux aient acquis certaines qualités (augmentation de poids, engraissement).

Il est rappelé que les animaux sont mis à mort uniquement après un étourdissement, selon les méthodes et les prescriptions spécifiques exposées à l'annexe I du règlement (CE) n°1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 et par une personne disposant d'un **niveau de compétence approprié** à cet effet. Les dispositions réglementaires relatives à la santé et à la protection animales ainsi qu'à la gestion des sous-produits animaux doivent être respectées.

Le propriétaire des animaux respectant les dispositions ci-dessus mentionnées effectue **lui-même** l'abattage. Il ne peut pas être fait appel à un prestataire de service pour effectuer ces abattages, ni la découpe des carcasses qui en sont issues. La totalité des viandes ainsi préparées doit être réservée à la consommation de la famille de la personne qui a pratiqué l'abattage (foyer fiscal). En effet, dans le cas d'un abattage privé en dehors d'un abattoir agréé aucun contrôle officiel des viandes n'est réalisé par les services vétérinaires d'inspection. En conséquence, les viandes issues de cet abattage ne peuvent pas être cédées à titre gratuit ou onéreux à des tiers ni être confiées à un exploitant du secteur alimentaire pour des opérations de transformation.

Les animaux ainsi abattus doivent figurer en « sortie » sur le registre d'élevage avec pour motif « abattage en exploitation – usage domestique privé ».

Il est interdit de mettre sur le marché, à titre gratuit ou onéreux, les viandes provenant de ces abattages privés. (NATINF 26419 - MISE SUR LE MARCHÉ PAR UN ÉTABLISSEMENT NON AGRÉÉ DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE OU DE DENRÉES EN CONTENANT DESTINÉS A LA CONSOMMATION HUMAINE)

Il est rappelé qu'il est interdit d'abattre, pour la consommation familiale, des animaux atteints ou suspects d'être atteints d'une maladie réglementée. Par ailleurs, en cas d'apparition d'un foyer de maladie animale, l'abattage en vue d'un usage domestique privé peut être interdit par le Préfet.

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

La directrice générale adjointe de l'alimentation

Marie-Christine LE GAL