ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des matières premières** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Vincent HERAU Tél. : 01 49 55 84 01 Réf. interne : SDSSA/BMP/VH/06-281	**LETTRE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/L2006-8002** **Date: 03 août 2006**

Date de mise en application : immédiate
Date limite de réponse : 15 septembre
Nombre d'annexe: 1
Degré et période de confidentialité : CONFIDENTIEL

Objet : Filière volailles/ lagomorphes : enquête et constitution de groupes de travail nationaux pour la mise en place du programme pilote.

Bases juridiques : Règlements (CE) n°178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 et 882/2004.

MOTS-CLES : Volailles, lagomorphes, abattoirs, inspection, programme pilote, enquête.

Résumé :

La présente note vise à identifier des agents qui pourraient participer à deux groupes de travail nationaux en vue de la mise en place du programme pilote (rénovation de l'inspection dans les filières avicole et cunicole). Elle lance également une enquête dans le double objectif d'évaluer les moyens nécessaires dans le cadre d'une inspection sanitaire rénovée et la participation du personnel des abattoirs aux tâches d'inspection.

Destinataires	
Pour exécution : Directeurs départementaux des services vétérinaires chargés de région	Pour information : - IGVIR - Directrice de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - AFSSA Ploufragan - Michèle CHEVALIER (référent national abattoir)

I. Compte-rendu de la réunion du 28 juin 2006

Une réunion sur la filière avicole (évolution des établissements loco-régionaux et rénovation de l'inspection) s'est tenue le 28 juin à la DGAl. Le compte-rendu de cette réunion ainsi que les documents remis en séance ont été mis en ligne sur le site Intranet à l'adresse : http://10.200.91.241/rubrique.php3?id_rubrique=288 (**Accueil >Sécurité des aliments>Informations par type d'activités >Viandes fraîches de boucherie et de volaille).**

II. Groupes de travail nationaux pour la mise en place du programme pilote

Par note d'information en date du 23 juin dernier, je vous faisais parvenir des éléments relatifs au programme pilote en cours de conception en vue de la réunion du 28 juin.

Pour la poursuite des travaux engagés dans le domaine de la rénovation de l'inspection dans ces filières, il est envisagé de constituer deux groupes de travail nationaux pilotés par la DGAl :

- le premier concernera l'harmonisation des motifs et critères de saisie et la finalisation d'un référentiel de formation aux lésions pour chacune des espèces de volailles et de lagomorphes et à la conduite à tenir (retrait partiel ou total, classement C2 ou C3) ;

- le second serait chargé de définir les modalités pratiques de mise en œuvre des différentes composantes du programme pilote (modalités de formation des opérateurs, système d'évaluation des opérateurs, mise en place de la supervision en élevage et en abattoir,…).

L'objectif est que le premier groupe ait terminé ses travaux pour la fin de l'année 2006 et le second avant la fin 2007.

- Concernant le premier groupe, il s'agit essentiellement de :

  - proposer une liste de motifs de retrait adaptés aux filières avicole et cunicole ;

  - faire aboutir un projet de note de service sur le classement des sous-produits ;

  - finaliser le référentiel de formation pour les agents de nos services ainsi que celui pour les opérateurs.

Les deux premiers points pourront être traités par voie électronique. La mise en place des référentiels nécessitera vraisemblablement 2 à 3 réunions physiques.

- Concernant le second groupe, il s'agit de définir les modalités pratiques de mise en œuvre du programme pilote dans les filières avicole et cunicole selon les orientations définies par la DGAl et qui vous ont été présentées dans la note d'information du 23 juin.

Les personnes constituant ce groupe de travail devront avoir une bonne connaissance du fonctionnement global des abattoirs, de la programmation des inspections et des missions des agents dans les abattoirs. Une expérience de mise en œuvre de formations d'opérateurs sur chaîne serait utile.

Ce groupe aura pour vocation à se réunir occasionnellement (au maximum une fois par trimestre), les réunions physiques se limitant aux stricts besoins émis par le groupe. Le lieu de réunion des groupes sera optimisé selon la provenance des participants.

Aussi, je vous remercie de bien vouloir identifier au sein du collège des DDSV, et dans la mesure de vos possibilités, un agent compétent et motivé pour participer à l'un et/ou l'autre groupe de travail. L'implication forte au niveau régional de personnes ayant une bonne connaissance de la filière avicole permettrait dans un proche avenir de disposer d'un pool de référents « abattoirs de volailles ».

III. Enquête pour la mise en place effective du programme pilote : référentiels de formation et ETP

Dans la note de service DGAl/SDSSA n°8062 du 28 février 2006, il a été demandé aux DDSV de faire une évaluation des besoins en ETP nécessaires. Vous avez été nombreux à faire part de vos difficultés pour répondre à cette demande. Lors de la réunion du 28 juin dernier, il a été conclu que pour ce point, qui n'a pu faire l'objet d'échanges approfondis, la DGAl mettrait en place un questionnaire ciblé qui lui permettrait d'effectuer les calculs elle-même.

Ce questionnaire vous est soumis en pièce jointe. Il comporte une première partie qui vise à évaluer les besoins en effectifs pour assurer les inspections des lots selon différents scenarii envisageables selon que le programme pilote sera retenu par la Commission européenne ou non. J'attire votre attention sur le fait que les besoins quantifiés par le biais de cette enquête sont ceux relatifs à l'inspection des lots d'animaux, à l'exclusion de toute autre mission ; en particulier, les effectifs nécessaires pour le suivi de la mise aux normes des établissements loco-régionaux, le classement des abattoirs CE (qui sera instauré d'ici à la fin de l'année) ne sont pas visés ici. Une seconde étude sera faite ultérieurement pour préciser et quantifier le temps nécessaire aux autres missions à assurer dans les abattoirs de volaille (certificats exports, plans de surveillance et plans de contrôle,…).

La seconde partie de ce questionnaire a pour but de mieux évaluer la participation du personnel des abattoirs sur le territoire national, le nombre d'opérateurs à former et d'identifier, le cas échéant, des personnes ressources dans nos services auxquelles il pourrait être fait appel pour des actions de formation d'agents de nos services et/ou des opérateurs.

Je vous remercie de bien vouloir compléter ce questionnaire avec les DDSV de votre région et en relation avec l'IGVIR et de me le transmettre (vincent.herau@agriculture.gouv.fr) **pour le 15 septembre prochain**.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT

Questionnaire pour la mise en place du programme pilote

N° Département :

PARTIE A : CALCUL des ETP

Données générales sur le département :

Nombre d'abattoirs de volailles / lagomorphes agréés CE dans le département~~s~~ avant le 01/01/06 :	
Nombre d'abattoirs LR avant le 01/01/06 :	
Nombre d'abattoirs LR agréés CE ou amenés à la devenir[1] :	
Nombre de salles d'abattage agréées à la ferme :	
Nombre d'ateliers de découpe disposant d'une activité éviscération des PG :	
Nombre d'élevages de volailles (sauf PG)	
Nombre d'élevages de PG (production de PG prêts à gaver)	

Nombre **de vétérinaires officiels** (titulaires) assurant des missions relatives à des inspections *ante* ou *post mortem* de lots (Vétérinaires-inspecteurs)	
Nombre **d'ETP** de vétérinaires officiels (titulaires) assurant des missions relatives à des inspections *ante* ou *post mortem* de lots	
Nombre de **vétérinaires officiels** (contractuels) assurant des missions relatives à des inspections *ante* ou *post mortem* de lots (vétérinaires –inspecteurs vacataires)	
Nombre de **vacations** de vétérinaires officiels contractuels assurant des missions relatives à des inspections *ante* ou *post mortem* de lots	
Nombre **d'auxiliaires officiels** assurant des missions relatives à des inspections *ante* ou *post mortem* de lots (contrôleurs sanitaires, préposés sanitaires, techniciens supérieurs)	
Nombre **d'ETP** d'auxiliaires officiels contractuels assurant des missions relatives à des inspections *ante* ou *post mortem* de lots	

Données spécifiques nécessaires pour le calcul des ETP nécessaires selon différents scenarii :

1) Palmipèdes gras : abattage en exploitation et éviscération en atelier de découpe

1)	Nombre de lots[2] de PG gavés et abattus en salles d'abattage agréées par an	
	ou	
	Nombre moyen estimé de lots de PG gavés par élevage par an :	
2)	Nombre de lots de PG prêts à gaver produits par an sur le département :	
	ou	
	Nombre moyen estimé de lots de PG prêt à gaver par élevage de production[3] :	
3)	Nombre d'heures de fonctionnement des ateliers de découpe pour l'activité éviscération des palmipèdes gras par an :	
	ou	
	Nombre moyen estimé du nombre de lots de PG éviscérés par atelier de découpe par jour : + Nombre moyen de jours d'éviscération par an estimé : + Taille moyenne des lots (nombre d'animaux) estimée :	

[1] Si non connu précisément, mettre une estimation ou une fourchette – la plus réduite possible -.

[2] 1 lot = même origine pré-gavage, mais les abattages peuvent être répartis sur plusieurs jours (max 3 jours = durée de validité du certificat sanitaire en cas d'IAM effectuée en élevage)

[3] donnée demandée dans l'hypothèse où il serait envisagé l'envoi des ICA à la fin du pré-gavage et non juste avant abattage pour limiter le nombre de fiches reçues (complément d'information éventuel par le gaveur en cas de problème)

2) Abattoirs agréés CE de volailles et de lagomorphes

Pour **chacun des abattoirs agréés CE**, compléter le tableau suivant (version Excel disponible au BMP) :

N° agrément					
Durée du trajet de la DDSV à l'abattoir (en minutes, par tranche de 10 minutes)					
Tonnage 2005 (en tonnes)					
Catégories d'animaux abattus	*Poulet, poule réforme, dinde, pintades, canards maigres, canards gras, petit gibier d'élevage à plume, lapins…*				
Nombre de certificats de saisie en 2005					
Nombre de chaînes d'abattage					
Pour chaque chaîne	*Chaîne n°1*	*Chaîne n°2*	*Chaîne n°3*	…	*Chaîne n*
❖ catégorie principale					
❖ cadence horaire habituelle (animaux / heure)					
❖ nombre moyen de lots par jour					
❖ nombre moyen d'heures de fonctionnement par jour					
❖ nombre moyen de jours de fonctionnement par semaine					
❖ nombre de semaines de fonctionnement par an					
❖ le process d'abattage permet-il un examen des cavités et viscères (O/N)					
❖ découpe annexée[4] à l'abattoir (O/N)					

3) Abattoirs LR de volailles et de lagomorphes destinés à être agréés CE ou l'étant devenus

Nombre moyen d'heures de fonctionnement par jour[5] :	
Nombre moyen de jours de fonctionnement par semaine[5] :	
Nombre moyen de semaines de fonctionnement par an (estimé) [5]	
Nombre moyen estimé de lots de volailles abattus par jour[5]	
Nombre de certificats de saisie rédigés en 2005	

[4] Préciser OUI si des saisies partielles sont réalisées en atelier de découpe annexé directement à l'abattoir
[5] En cas de difficultés, mettre une fourchette d'encadrement de la moyenne

PARTIE B : FORMATION DES OPERATEURS DES ABATTOIRS AU RETRAIT DES CARCASSES

Nom du département :

	OUI	NON
Des actions de formation des opérateurs des abattoirs au retrait sur chaîne des carcasses ont-elles été effectuées dans le département ?		
Années concernées :		
Si oui, qui a assuré la **formation théorique** :		
- les services vétérinaires de l'abattoir		
- une personne ressource du département plus spécialisée (1)		
- un organisme tiers (2)		
Autre :		
(1) Préciser le nom de la personne : Sa fonction actuelle (si connu**e**) :		
(2) préciser le nom de l'organisme :		
Si oui, qui a assuré la **formation pratique** :		
- les services vétérinaires de l'abattoir		
- une personne ressource du département plus spécialisée (1)		
- un organisme tiers (2)		
Autre :		
(1) Préciser le nom de la personne : Sa fonction actuelle (si connu) :		
(2) préciser le nom de l'organisme :		
Durée de la partie théorique :		
Durée de la phase pratique :		
Nombre total d'abattoirs dans lesquels des formations ont été effectuées :		
Nombre total d'opérateurs formés à ce jour :		
Selon vous, nombre total d'opérateurs à former sur le département :		
	OUI	**NON**
Disposez-vous sur le département d'un référentiel ou plusieurs référentiels de formation (lésions, conduite à tenir,…)		
Si oui, pour quelles espèces :		
✓ Poule de réforme		
✓ Poulet		
✓ Dinde		
✓ Pintade		
✓ Canard et/ou oie maigres		
✓ Canard gras et/ou oie grasse		
✓ Caille		
✓ Lapins		
✓ Autres espèces		
Précisez les espèces :		
Ce référentiel est-il :		
• Différent selon les abattoirs de votre département ?		
• Harmonisé au niveau départemental / régional ?		
• Commun avec une ou plusieurs autres DDSV ?		
Si oui, laquelle ou lesquelles ?		

	OUI	NON
Avez-vous dans votre département des personnes spécialement compétentes / formées qui puissent assurer, le cas échéant, des formations aux opérateurs sur les lésions et la conduite à tenir :		
❑ Au sein de la DDSV		
Préciser les noms :		
❑ Au sein des chambres consulaires		
Préciser le nombre :		
Autres : préciser		

Remarque : ce questionnaire est disponible sous version informatique sur le site Intranet de la DGAl : http://10.200.91.241/rubrique.php3?id_rubrique=288 (**Accueil >Sécurité des aliments>Informations par type d'activités >Viandes fraîches de boucherie et de volaille).**