

ORDRE DE SERVICE



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation Sous-direction de la Santé et de la Protection Animales Bureau de la Pharmacie Vétérinaire et de l'Alimentation Animale Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Charles MARTINS FERREIRA Tél. : 01.49.55.58.73	NOTE DE SERVICE DGAL/SDSPA/N2004-8210 Date: 11 août 2004 Classement :
--	---

Date de mise en application : Immédiate

Abroge et remplace : NS/DGAL/SVSPS/N87-8101 – NS DGAL/SDSPA/N2001-8158 –
NS/DGAL/N2003-8006

■ Nombre d'annexes : 5

Degré et période de confidentialité : Aucune

Objet : Dérogations à l'obligation de filière, prévues par le règlement (CE) n°1774/2002 : valorisation de sous-produits animaux dans l'alimentation d'animaux autres que les oiseaux nécrophages sauvages.

Bases juridiques :

- Règlement (CE) n°1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.
- Arrêté du 1^{er} septembre 2003 relatif aux modalités de délivrance de l'agrément sanitaire et de l'autorisation de certains établissements visés par le règlement (CE) n°1774/2002.
- Note de service DGAL/SDSPA/N°2003-8188 sur les dispositions générales du règlement (CE) n°1774/2002.
- Note de service DGAL/SDSPA/N°2004-8165 du 8 juin 2004 relative aux agréments des usines de transformation et des établissements intermédiaires.

MOTS-CLES : matières de catégories 2 et 3 - animaux de zoo et de cirque, chiens de meutes, verminières, animaux à fourrure - centres de collecte, utilisateurs finaux – autorisation.

Résumé : La présente note explicite les modalités de valorisation de sous-produits animaux des catégories 2 et 3 en alimentation animale, selon des circuits qui dérogent à l'obligation de « filière » tels qu'autorisés par le règlement (CE) n°1774/2002 en son article 23. Le nourrissage des oiseaux nécrophages n'y est pas abordé.

Destinataires	
Pour exécution : - les directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - les préfets - les directeurs régionaux de l'agriculture et de la forêt - les directeurs départementaux de l'agriculture et de la forêt - le directeur général de l'AFSSA - le directeur de l'ENSV - le directeur de l'INFOMA - le chef de la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phyto-sanitaires - le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Plan

I. Rappel des obligations de filière

II. Espèces animales et opérateurs visés à l'article 23, paragraphe 2

II.1. Espèces animales

II.2. Utilisateurs finaux

- a) Généralités
- b) Utilisateurs finaux « autorisés »

II.3. Centres de collecte

- a) Généralités
- b) Cas particulier : retrait de la colonne vertébrale bovine (MRS)

III. Matières animales dérogeant à l'obligation de filière

III.1. Matières de catégorie 2

III.2. Matières de catégorie 3

III.2.1. Saisies « techniques » d'abattoir

III.2.2. Déchets de cuisine et de table

- a) Définition
- b) Espèces destinataires des déchets de cuisine et de table

III.2.3. Aliments crus pour animaux familiers, viandes de porc à l'état cru

IV. Circuits des matières

IV.1. Cadavres de catégorie 2

- a) Cadavres collectés au titre du service public de l'équarrissage
- b) Autres cadavres

IV.2. Matières de catégorie 3 collectées en abattoirs

IV.3. Matières de catégorie 3 collectées en d'autres endroits

- a) Etablissements agréés
- b) Etablissements de remise directe

IV.4. Sous-produits cédés par un centre de collecte

V. Exigences d'hygiène générales

V.1. Etablissements mettant sur le marché des denrées alimentaires

V.2. Centres de collecte

- a) Conditions d'installation et d'équipement
- b) Exigences générales d'hygiène
- c) Traitement, dénaturation et conditionnement des matières
- d) Relevés

V.3. Utilisateurs finaux

- a) Exigences générales d'hygiène
- b) Traitement thermique des matières
- c) Relevés

VI. Autorisations

VI.1. Généralités

- a) Opérateurs visés
- b) Délivrance de l'autorisation
- c) Renouvellement de l'autorisation
- d) Suspension / retrait de l'autorisation

VI.2. Centres de collecte

VI.3. Utilisateurs finaux

- a) Utilisateurs finaux sédentaires
- b) Utilisateurs finaux itinérants

VI.4. Liste

La présente note précise les modalités d'application de l'article 23, paragraphes 2 et 4 du règlement (CE) n°1774/2002, s'agissant de l'utilisation de sous-produits animaux de catégories 2 et 3 pour le nourrissage d'animaux.

Le nourrissage des oiseaux nécrophages sauvages n'est cependant pas abordé par la présente et fera l'objet d'une instruction spécifique.

En France, avant même l'entrée en application du règlement (CE) n°1774/2002, certaines règles encadraient déjà l'emploi de matières animales pour le nourrissage d'animaux, écartées du circuit industriel de fabrication d'aliments pour animaux. Ces règles étaient dispersées dans différents textes réglementaires et notes de service d'explication.

A présent, ces règles ont pour fondement commun l'article 23 du règlement ; elles peuvent être en tout ou partie appliquées par chacun des Etats membres. C'est la raison pour laquelle des mesures nationales doivent être définies par voie réglementaire. Les règles explicitées ci-après prennent donc en compte les orientations prises par la France en la matière, s'inscrivant dans le cadre des possibilités offertes par le règlement (CE) n°1774/2002.

I. Rappel des obligations de filière

Les obligations de filière, auxquelles sont soumises les matières de catégories 2 et 3, sont définies aux articles 5 et 6 du règlement et commentées dans la note de service DGAL/SDSPA/N°2003-8188 du 9 décembre 2003.

Il convient de retenir que :

- les matières de catégorie 2 ne peuvent connaître de valorisation en alimentation animale ;
- les matières de catégorie 3 ne peuvent avoir de débouchés en alimentation animale sans avoir été préalablement transformées dans des usines de transformation de catégorie 3 agréées.

Les matières de catégorie 3 non transformées peuvent cependant être directement utilisées pour la production d'aliments pour animaux familiers, dans une usine de production d'aliments pour animaux familiers agréée.

Ainsi, l'emploi direct en alimentation animale de matières de catégorie 2 ou de matières de catégorie 3 non transformées n'est-il envisageable que par voie de dérogation. Le cadre de la dérogation est posé à l'article 23 du règlement, et plus particulièrement aux paragraphes 2 à 4.

II. Espèces animales et opérateurs visés à l'article 23, paragraphe 2

II.1. Espèces animales

Les espèces animales concernées par la dérogation sont celles citées à l'article 23, paragraphe 2, point c), à savoir :

- les animaux de zoo et de cirque ;
- les reptiles et des rapaces autres que les animaux de zoo ou de cirque ;
- les animaux à fourrure ;
- les animaux sauvages dont la viande n'est pas destinée à la consommation humaine ;
- les chiens d'élevage ou de meutes reconnus, et
- les asticots destinés à servir d'appâts de pêche.

Au sens de l'article 2 du règlement, les « animaux sauvages » sont des animaux non détenus par l'homme.

En France, les seuls vrais animaux sauvages qui pourraient être bénéficiaires des mesures dérogatoires prévues à l'article 23 seraient les oiseaux nécrophages vivant en liberté. A l'exclusion de ces espèces d'oiseaux, les autres animaux, issus d'espèces sauvages et nourris par l'homme à l'aide de sous-produits animaux, vivent en réalité en captivité.

C'est la raison pour laquelle seront employés dans la présente note les termes d'« animaux non domestiques » pour désigner les animaux appartenant à des espèces normalement « sauvages », mais détenus par l'homme et nourris par ce dernier.

Lorsque ces animaux dits « non domestiques » ne sont pas détenus pour la production de denrées animales ou d'origine animale, de phanères (fourrure, cuirs, plumes...), ils seront assimilés à des animaux familiers, tels que définis par le règlement.

II.2. Utilisateurs finaux

a) *Généralités*

Ce sont les professionnels ou particuliers qui détiennent des animaux appartenant à l'une des espèces visées à l'article 23, paragraphe 2, point c) et qui les nourrissent à l'aide de matières de catégorie 2 ou 3 selon des circuits « dérogatoires ».

Les utilisateurs s'approvisionnent en sous-produits de catégorie 2 ou 3 déjà découpés, traités ou dénaturés, soit directement auprès d'établissements mettant sur le marché des denrées alimentaires (abattoirs, ateliers de découpe, magasins de vente au détail...), soit auprès d'un centre de collecte.

En général, les sous-produits sont « prêts » à l'alimentation animale. Dans le cas de l'emploi de déchets de cuisine (voir § III.2.2.), ces déchets devront être traités thermiquement sur le site même de nourrissage, s'ils ne l'ont pas été préalablement.

b) *Utilisateurs finaux « autorisés »*

Tous les utilisateurs finaux pourront s'approvisionner en sous-produits non transformés, mais pas nécessairement dans les mêmes conditions.

De façon à sécuriser les flux et l'emploi des matières animales, d'une part, et à organiser un dispositif aisément contrôlable sans créer une charge administrative trop lourde pour les services d'inspection, d'autre part, seuls certains détenteurs d'animaux pourront bénéficier de la mesure dérogatoire prévue à l'article 23.

Ces utilisateurs finaux seront soumis à « autorisation sanitaire », dont les modalités de délivrance sont développées au chapitre VI de la présente note.

A priori, les utilisateurs finaux « autorisés » sont connus des directions départementales des services vétérinaires, au titre d'au moins une des législations suivantes :

- celle relative à la **protection des espèces animales non domestiques** (articles L.413-2 et L.413-3 du code de l'environnement) ;
- et/ou celle relative aux **installations classées pour la protection de l'environnement** (articles L. 511-1 et L.511-2 du code de l'environnement).

Ainsi, au plan national, pourront bénéficier des mesures dérogatoires visées à l'article 23 du règlement (CE) n°1774/2002 :

- **Animaux de cirque et de zoos**

les détenteurs d'animaux bénéficiant d'une autorisation d'ouverture pour présentation au public, au titre de la législation relative à la protection des espèces animales non domestiques ;

- **Reptiles et rapaces autres que les animaux de zoo ou de cirque, les animaux sauvages dont la viande n'est pas destinée à la consommation humaine**

les détenteurs d'animaux non domestiques bénéficiant d'une autorisation d'ouverture, au titre de la législation relative à la protection des espèces animales non domestiques (ex. : centres de soins) ;

- **Animaux à fourrure**

les détenteurs d'animaux dont l'exploitation est soumise *a minima* à déclaration au titre de la législation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (au moins **100 animaux** – rubrique 2113) ;

- **Meutes et élevages de chiens reconnus**

les détenteurs de chiens, dont l'exploitation est soumise *a minima* à déclaration au titre de la législation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (au moins **10 chiens adultes** – rubrique 2120) ;

- **Verminières**

les responsables de verminières dont l'exploitation est soumise à autorisation au titre de la législation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (rubrique 2150).

Dans la suite de l'exposé et à des fins de simplification des termes, les utilisateurs finaux « autorisés » seront regroupés en 2 classes :

← **les sédentaires** : utilisateurs finaux « autorisés », détenant les animaux sur un site fixe et connus au titre de la législation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement et/ou relative à la protection des espèces animales.

Y sont regroupés :

- les responsables de verminières, de meutes ou d'élevage de chiens reconnus, d'élevage d'animaux à fourrure ;
- les responsables de sites où sont détenus des animaux « non domestiques » (zoo, centre de soins, élevage de crocodiles...).

↑ **les itinérants** : utilisateurs finaux « autorisés », déplaçant les animaux détenus et connus au titre de la législation relative à la protection des espèces animales.

Y sont regroupés les responsables de cirque, de zoo ambulant...

Les utilisateurs finaux, ne pouvant bénéficier d'une « autorisation sanitaire » car n'entrant dans aucune des « rubriques » présentées, auront toutefois la possibilité de s'approvisionner en sous-produits non transformés, mais dans des conditions plus limitées. Ils ne pourront en effet se fournir qu'auprès d'établissements de remise directe au consommateur, tel que les boucheries, les GMS... (voir § IV.3. b)).

II.3 Centres de collecte

a) Généralités

Les centres de collecte sont définis en annexe I, point 18, du règlement (CE) n°1774/2002. Il s'agit « d'établissements assurant la collecte et le traitement de certains sous-produits animaux destinés à être utilisés comme aliments pour les animaux énumérés à l'article 23, paragraphe 2, point c) ».

Les matières qui transitent par les centres de collecte sont :

- **des matières de catégorie 3,**
- **des cadavres de volailles ou de rongeurs euthanasiés à des fins de nourrissage de reptiles et de rapaces, dans le cas de matières de catégorie 2.**

Les établissements assurant la collecte de cadavres d'animaux d'élevage au titre du service public de l'équarrissage, et dont une partie est destinée au nourrissage des verminières, sont des établissements intermédiaires de catégorie 2 agréés (voir NS DGAL/SDSPA/N°2004-8165). L'agrément qui leur sera attribué prendra en compte l'activité de collecte de cadavres pour le nourrissage d'asticots.

Dans les centres de collecte, les matières subissent ainsi des manipulations, telles que la découpe, des dénaturations au moyen de marqueurs colorants, voire des traitements thermiques. Le cas échéant, la congélation, notamment de cadavres (rongeurs ou volailles), pourra y avoir lieu.

Les matières transitant par les centres de collecte sont exclusivement destinées au nourrissage des animaux. Le cas échéant, les prestataires de collecte sont également détenteurs d'animaux visés à l'article 23, paragraphe 2, point c) du règlement.

b) Cas particulier : retrait de la colonne vertébrale bovine (MRS)

Le retrait de la colonne vertébrale des carcasses bovines de catégorie 3 pourra être réalisée dans les centres de collecte, **sous réserve d'une autorisation spécifique du DDSV**.

L'octroi de cette autorisation particulière est subordonné au respect des exigences d'hygiène explicitées au paragraphe V.2.b) et à l'annexe III de la présente note. Les modalités d'octroi y sont prévues au chapitre VI.

III. Matières animales dérogeant à l'obligation de filière

L'article 23(2), point b) autorise, pour le nourrissage d'animaux, l'emploi de matières :

- de catégorie 2, issues d'animaux qui n'ont pas été abattus ou ne sont pas morts à la suite de la présence ou à la suspicion d'une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux ;
- de catégorie 3.

Les Etats membres, dans le respect des règles communautaires, peuvent n'autoriser que certaines utilisations de sous-produits. Au plan national, seront définies par voie d'arrêté les utilisations « dérogatoires » de tels sous-produits.

III.1. Matières de catégorie 2

Les matières de catégorie 2 suivantes :

- cadavres de non ruminants,
- cadavres de ruminants **non éligibles aux tests de dépistage des EST**, débarrassés de leurs MRS,

peuvent être employés pour le nourrissage des :

- **asticots** destinés à la production d'appâts de pêche ;
- **oiseaux nécrophages sauvages**, dont les espèces sont menacées d'extinction ou protégées (*volet non traité par la présente instruction*).

Les cadavres de jeunes ou petites volailles (poussins, canetons, cailles...) et de rongeurs, issus de l'euthanasie d'animaux sains, peuvent être utilisés pour le nourrissage de reptiles ou de rapaces.

Les cadavres d'animaux abattus au titre de la police sanitaire ne peuvent en revanche connaître de telles valorisations.

III.2. Matières de catégorie 3

Tous les sous-produits de catégorie 3, qui n'ont pas fait l'objet d'une transformation dans un des établissements visés à l'article 6(2) du règlement, pourront être employés pour le nourrissage des animaux détenus par des utilisateurs finaux autorisés.

Les produits animaux ou d'origine animale, retirés du circuit de la consommation humaine, qu'ils soient ou non issus d'un processus de transformation dans un établissement mettant sur le marché des denrées alimentaires, doivent être considérés comme des matières de catégorie 3 « non transformées » au sens du règlement.

Pour certaines matières de catégorie 3, il convient néanmoins d'apporter des précisions quant à leur utilisation.

III.2.1. Saisies « techniques » d'abattoir

Les viandes et abats saisis en abattoir pour un motif « technique » (motif autre que sanitaire) sont de catégorie 3, y compris les carcasses de bovins adultes contenant de la colonne vertébrale (ces mêmes carcasses deviendraient des matières de catégorie 1 au moment de leur élimination finale, si elles contenaient encore des MRS).

Les viandes de ruminants devront avoir été débarrassées de leurs MRS, et plus particulièrement de la colonne vertébrale, avant leur sortie de l'abattoir si elles sont destinées au nourrissage d'animaux.

Toutefois, dans le cas de viandes de catégorie 3 destinées à des centres de collecte, le retrait des MRS, et de la colonne vertébrale en particulier, pourra être réalisé au centre de collecte (voir § V.2.b) et annexe I de la présente note)

III.2.2. Déchets de cuisine et de table

a) *Définition*

Les « déchets de cuisine et de table » sont, selon la définition de l'annexe I du règlement (CE) n°1774/2002 - amendé par le règlement (CE) n°808/2003 -, « *tous les déchets d'aliments y compris les huiles de cuisson usagées provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages* ».

La notion de « *déchet d'aliments* » englobe la notion de « *restes de repas* » et celle de produits issus du processus d'élaboration des repas.

La note de service DGAL/SDSHA/N98-8126 du 10 août 1998 (relative à l'arrêté du 29 septembre 1997 sur la restauration collective) explicite la notion de « *restes de repas* ».

Ainsi, dès leur arrivée au local de retour de la vaisselle sale (secteur « souillé »), les repas servis aux consommateurs sont-ils considérés comme « déchets de cuisine ». De même, les préparations culinaires non consommées, ayant été présentées sur la chaîne de distribution deux fois consécutives au plus, seront également considérés comme « déchets de cuisine ».

La définition de « déchets de cuisine et de table », inscrite dans le règlement (CE) n°1774/2002, comprend les produits végétaux, dès lors que ne peut être assurée l'absence de matières animales parmi ces produits végétaux à éliminer. Pour davantage de clarté, la définition initiale de « déchets de cuisine » a été modifiée par le règlement (CE) n°808/2003, par insertion des termes « huiles de cuisson usagées ».

Au sens du règlement, les sites générant des déchets de cuisine sont considérés comme étant :

- ceux de la restauration commerciale ou collective, là où les repas sont consommés ;
- ceux de l'élaboration des repas, qu'il y ait ou non restauration sur place. Les cuisines centrales, ainsi que les établissements à activité de traiteur, sont également concernés par l'application du règlement ;
- les cuisines familiales.

La note de service DGAL/SDHA N98-8143 du 7 septembre 1998, modifiée en dernier lieu par la note DGAL/SDSSA/N2002-8126 du 9 septembre 2002, apporte des précisions sur la notion de « restauration », selon le type même de restauration (collective ou commerciale) et le lieu de production ou de prise des repas.

b) Espèces destinataires des déchets de cuisines et de table

Conformément à l'article 22(1)(b) du règlement (CE) n°1774/2002, les déchets de cuisine et de table sont interdits dans l'alimentation des animaux d'élevage, autres que les animaux à fourrure.

Aux termes de l'arrêté du 8 octobre 2003, *modifiant l'arrêté du 16 mars 1989 portant application du décret n°86-1037 du 15 septembre 1986 relatif à la commercialisation des produits et substances destinés à l'alimentation animale* :

- les **déchets de cuisine**, hormis les huiles de cuisson usagées, restent **valorisables** dans l'alimentation des chiens de meutes ou d'élevage reconnus ;
- les **huiles alimentaires de cuisson usagées** sont **interdites** dans l'alimentation animale, toutes espèces animales confondues, quelle que soit l'origine de production (industrie agro-alimentaire, restaurant commercial ou collectif, cuisine centrale ou familiale).

Les déchets de cuisine devront en tout état de cause être préalablement traités à 100°C pendant une heure en autoclave lorsqu'ils sont voués au nourrissage des chiens.

La manipulation et/ou l'utilisation de déchets de cuisine ne sera pas autorisée sur des sites où sont élevés des animaux d'élevage monogastriques, dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine.

III.2.3. Aliments crus pour animaux familiers, viandes de porcs à l'état cru

3A l'annexe I, point 48, le règlement (CE)° n°1774/2002 donne une définition des **aliments crus pour animaux familiers** comme étant des aliments « *qui n'ont subi aucun processus de conservation, exception faite de la réfrigération, de la congélation ou de la surgélation, destiné à en assurer la conservation* ».

Ainsi, conviendra-t-il d'entendre qu'il s'agit de matières « premières » d'origine animale, n'ayant fait l'objet d'aucun traitement thermique, qui sont destinées à l'alimentation des animaux familiers. Il pourra s'agir de viandes crues, d'os, de graisses, de laits...

3 Concernant les **viandes de porcs**, produites par des abattoirs ou en d'autres lieux (ateliers de découpe, boucheries), elles **ne devront pas être cédées à l'état cru** à des collecteurs ou à des utilisateurs finaux pour l'alimentation des animaux carnivores.

Cette restriction d'usage est à respecter pour prévenir la transmission de maladies des suidés aux animaux carnivores, dont la maladie d'Aujeszky.

IV. Circuits des matières

Un tableau en annexe I récapitule les circuits de sous-produits destinés au nourrissage.

IV.1. Cadavres de catégorie 2

a) Cadavres collectés au titre du service public de l'équarrissage

Les cadavres de catégorie 2, destinés au nourrissage des asticots, suivent le circuit de collecte prévu pour la mise en œuvre du service public de l'équarrissage.

Les cadavres, collectés généralement en fermes, sont accompagnés d'un **bon d'enlèvement**, dont les mentions reprennent *a minima* celles prévues par le règlement (CE) n°1774/2002, en son annexe II, chapitre III. Il en est de même pour les cadavres collectés en abattoir.

En abattoir, si les cadavres sont déversés dans des conteneurs recueillant d'autres sous-produits de catégorie 1, ils ne peuvent faire l'objet d'une utilisation pour le nourrissage des asticots.

Les cadavres peuvent être orientés soit vers une verminière, soit vers un établissement intermédiaire de catégorie 2 agréé (annexé ou non à une usine de transformation).

Les cadavres de ruminants devront nécessairement transiter par un établissement intermédiaire de catégorie 2 agréé pour le retrait des MRS.

Arrivés dans l'établissement intermédiaire de catégorie 2, les cadavres éligibles au nourrissage des asticots sont triés et, le cas échéant, équarris (cadavres de ruminants non soumis aux test EST – voir NS DGAL/SDSPA/N°2004-8165).

Si l'établissement intermédiaire ne jouxte pas la verminière, les cadavres ou parties de cadavres sont dénaturés à l'aide d'un marqueur et acheminés vers la verminière sous couvert d'un document commercial tel que prévu par le règlement (CE) n°1774/2002.

b) Autres cadavres

Les cadavres de rongeurs ou de jeunes volailles, résultant de l'euthanasie d'animaux sains en vue du nourrissage des reptiles ou rapaces, ne sont pas soumis aux obligations d'élimination prévues au titre du service public de l'équarrissage.

Ces cadavres sont acheminés dans les meilleurs délais soit vers les centres de collecte, soit vers les utilisateurs finaux « autorisés ». Durant leur transport, ils sont accompagnés d'un **document commercial** tel que prévu par le règlement.

IV.2. Matières de catégorie 3 collectées en abattoirs

Seuls pourront s'approvisionner en matières de catégorie 3 auprès des abattoirs :

- les **responsables de centres de collecte** ;
- les **utilisateurs finaux « autorisés », sédentaires et itinérants**, visés au paragraphe II.2. de la présente note.

L'intéressé devra présenter aux services vétérinaires de l'abattoir copie de l'autorisation à s'approvisionner en sous-produits de catégorie 3, délivrée par le DDSV de son département d'implantation. L'autorisation devra être en cours de validité.

La copie de l'autorisation portera mention des établissements auprès desquels l'intéressé a demandé à s'approvisionner, dont les abattoirs.

Les responsables de centres de collecte, souhaitant s'approvisionner en carcasses de ruminants non désossées de la colonne vertébrale, présenteront copie de l'autorisation qui leur permet de procéder au retrait de la colonne.

Les sous-produits quittent l'abattoir dénaturés (voir § V.1.) et sont accompagnés d'un **laissez-passer sanitaire** (LPS) émis par le vétérinaire inspecteur de l'abattoir – ou son représentant –, dont un modèle harmonisé figure en annexe II.

Le LPS accompagnant les viandes contenant de la colonne vertébrale (MRS) précise que le centre de collecte destinataire est autorisé à pouvoir **désosser des colonnes vertébrales**.

Dans le respect des dispositions de l'annexe II, chapitre III du règlement (CE) n°1774/2002, le LPS doit être établi en 4 exemplaires :

- l'**original** accompagne l'envoi jusqu'à **destination**. Le destinataire doit le conserver ;
- les **services vétérinaires**, l'**abatteur** et le **transporteur** en gardent une **copie**.

Lorsque le transporteur et le destinataire sont **une même personne physique**, seules deux copies du LPS original seront faites avant départ des matières, l'une pour les **services vétérinaires**, l'autre pour l'**abatteur**.

Si le destinataire des sous-produits n'est pas le transporteur, ledit destinataire renvoie la partie basse de l'original du LPS aux services d'inspection de l'abattoir sous huitaine, après avoir attesté de la réception des sous-produits.

Si le destinataire des sous-produits est également le transporteur, il vise d'emblée la partie basse du LPS et la remet sur-le-champ aux services vétérinaires de l'abattoir.

Les documents sont à conserver par chacune des parties pendant **2 ans**.

Le transporteur des sous-produits doit être muni d'une **copie de l'autorisation** délivrée à l'établissement destinataire des sous-produits (centre de collecte, meute, animaux à fourrure...).

IV.3. Matières de catégorie 3 collectées en d'autres endroits

a) Etablissements agréés

Seuls pourront s'approvisionner en matières de catégorie 3 auprès d'établissements agréés au titre de l'article L.233-2 du code rural (ateliers de découpe, ateliers de transformation...) :

- les **responsables de centre de collecte** ;
- les **utilisateurs finaux « autorisés »**, **sédentaires et itinérants**, visés au paragraphe II.2. de la présente note.

Les intéressés devront présenter aux responsables des établissements de cession copie de leur autorisation délivrée par le DDSV au titre de l'article 23 du règlement (CE) n°1774/2002.

Les viandes de bovins, non désolidarisées de la colonne vertébrale (lorsque répertoriée comme MRS), ne pourront être cédées à un centre de collecte, puisqu'il ne peut y avoir émission d'un LPS par les services vétérinaires.

Les sous-produits animaux collectés en des endroits autres que les abattoirs devront donc être accompagnés d'un document commercial, tel que prévu à l'annexe II, chapitre III du règlement (CE) n°1774/2002. Le document commercial est émis en trois exemplaires ou, le cas échéant, en deux exemplaires si le transporteur est le destinataire des sous-produits.

Le transporteur des sous-produits doit être muni d'une copie de l'autorisation à s'approvisionner en matières de catégorie 3, délivrée à l'établissement destinataire des sous-produits (centre de collecte ou utilisateur final « autorisé »).

b) Etablissements de remise directe

- **Déchets de cuisine**

Auprès de restaurants ou de cuisines collectives, pourront s'approvisionner en déchets de cuisine les responsables de **centres de collecte** et les **utilisateurs finaux « autorisés »**, détenteurs de chiens de meutes ou d'élevages reconnus.

L'émission de **documents commerciaux**, telle que prévue par le règlement, reste d'application. Les sous-produits transportés vers le destinataire seront accompagnés d'un document commercial, émis en trois exemplaires ou, le cas échéant, en deux exemplaires si le transporteur est le destinataire.

Le transporteur des sous-produits doit être muni **d'une copie de l'autorisation** à s'approvisionner en déchets de cuisine, délivrée à l'établissement destinataire des matières (centre de collecte ou utilisateur final « autorisé »).

- **Aliments crus**

Le règlement (CE) n°1774/2002 exclut de son champ d'application la cession d'aliments crus par des magasins de vente au détail pour l'alimentation d'animaux familiers (article 1^{er}(2)(a)).

Au plan national, cette exclusion, hors du champ d'application du règlement, se traduira par :

- **la possibilité offerte à tous les utilisateurs finaux détenteurs d'animaux familiers, autorisés ou non, de s'approvisionner en aliments crus auprès de magasins de vente au détail ;**
- **l'obligation, pour le responsable du magasin cédant une quantité d'aliments crus d'au moins de 10 kg en une fois, d'émettre un document d'accompagnement si la destination est un centre de collecte et de tenir un relevé de la quantité cédée ;**
- **l'obligation, pour tout établissement de cession, de disposer de locaux et d'équipements appropriés en vue de la conservation des aliments.**

Ainsi, les détenteurs **d'animaux « non domestiques » assimilés à des animaux familiers** (voir § II.1.), non bénéficiaires d'une autorisation « sanitaire » au titre de l'article 23 du règlement (car non soumis à autorisation d'ouverture au titre de la protection des espèces animales), pourront-ils se fournir en aliments crus auprès des magasins de vente au détail.

- **Autres sous-produits**

Les sous-produits de catégorie 3, autres que les déchets de cuisine et les aliments crus pour animaux familiers, pourront être cédés par des établissements de remise directe aux responsables de **centre de collecte**, ainsi qu'à **tout utilisateur final**, autorisé ou non.

Les sous-produits transportés de l'établissement de cession vers le centre de collecte seront accompagnés d'un **document commercial**, émis en trois exemplaires ou, le cas échéant, en deux exemplaires si le transporteur est le destinataire des produits.

Toutefois, si le destinataire est un utilisateur final, le document commercial n'est pas requis (voir chapitre III, de l'annexe II du règlement (CE) n°1774/2002 modifié).

IV.4. Sous-produits cédés par un centre de collecte

Pourront s'approvisionner auprès de centres de collecte les **utilisateurs finaux « autorisés »** visés au paragraphe II.2.

Les sous-produits transportés du centre de collecte vers l'utilisateur final seront accompagnés d'un **document commercial**, émis en trois exemplaires ou, le cas échéant, en deux exemplaires si le transporteur est l'utilisateur final.

V. **Exigences d'hygiène générales**

Aucune prescription d'hygiène générale n'est faite aux établissements « agro-alimentaires » cédant des sous-produits pour le nourrissage d'animaux, si ce n'est à l'article 7 et à l'annexe II s'agissant de l'émission de documents d'accompagnement.

Des règles sanitaires précises sont en revanche prévues pour les centres de collecte et les utilisateurs finaux « autorisés », notamment à l'annexe IX du règlement.

V.1. Etablissements mettant sur le marché des denrées alimentaires

Les établissements, cédant des sous-produits pour le nourrissage d'animaux, devront avoir des locaux et des équipements appropriés pour le stockage des matières, afin d'en limiter la dégradation (risque de déclasserement en catégorie 2) et d'éviter la contamination des denrées alimentaires.

Ainsi, les matières devront-elles, le cas échéant, être conservées sous régime du froid, et en tout état de cause, être à l'abri des animaux nuisibles et des oiseaux.

Les conteneurs recueillant les matières destinées au nourrissage d'animaux doivent être dûment identifiés (« *catégorie 3 – impropres à la consommation humaine* »).

Avant expédition, les sous-produits d'abattoir sont dénaturés à l'aide d'un **colorant**, dont la liste figure en annexe de la note de service DGAL/SDHA/N°98-8034 du 26 février 1998.

Dans les autres points d'approvisionnement (ateliers de découpe...), les marques de salubrité, si elles existent, sont dénaturées.

En matière de traçabilité, les prescriptions de l'annexe II du règlement, chapitres III (documents de transport), IV (relevés des informations) et V (conservation des documents), doivent être respectées.

* A terme, les destinataires de sous produits (centre de collecte ou utilisateurs finaux) seront intégrés dans le système d'information **SIGAL**, ce qui permettra de faire les liens entre :

- établissements de cession, contrôlés par une DDSV X ;
- établissements destinataires, contrôlés par une autre DDSV Y.

V.2. Centres de collecte

a) *Conditions d'installation et d'équipement*

Les conditions d'installation et d'équipement sont pratiquement équivalentes à celles exigées pour les usines de transformation, prescrites à l'annexe V, chapitre I du règlement (CE) n°1774/2002, à savoir :

- la séparation des centres de collecte des abattoirs, ou du moins la séparation des bâtiments (§ 1-a du chapitre I, annexe V du règlement) ;
- la séparation des secteurs « propre » et « souillé » (§ 1-b) ;
- la capacité de production d'eau chaude suffisante (§ 1-c) ;
- la réduction du volume de déchets animaux produits (§ 1-d) ;
- la séparation des aires de réception des matières entrantes et sortantes (§ 1-f) ;
- la mise en place d'équipements adéquats pour le nettoyage et la désinfection des conteneurs et véhicules (§ 2 et 3) ;
- la mise en œuvre d'un dispositif d'évacuation des eaux résiduelles (§ 4).

Le cas échéant, un **autoclave** sera requis pour le traitement des matières, en vue de leur dénaturation (voir ci-après) ; de même, les centres de collecte collectant des cadavres de volailles et des rongeurs issus d'animaux sains euthanasiés, doivent disposer **d'équipements de congélation** adaptés.

b) Exigences générales d'hygiène

Egalement, les conditions générales d'hygiène sont en partie celles applicables aux usines de transformation à l'annexe V, chapitre II du règlement (CE) n°1774/2002, à savoir l'obligation :

- de transformation rapide des matières après leur arrivée (§ 1 du chapitre II, annexe V du règlement) ;
- d'un nettoyage des conteneurs et véhicules dans un secteur réservé (§ 2) ;
- de traitement des eaux usées (§ 3) ;
- de mise en œuvre de mesures prévenant l'introduction de nuisibles et d'oiseaux (§ 5) ;
- de prévention de contamination sur les produits transformés (§ 9).

Les centres de collecte traitant des matières de catégorie 2 et 3 doivent mettre en œuvre tous les moyens nécessaires (physiques et documentaires) pour éviter les contaminations croisées des sous-produits de catégorie 3 par ceux de catégorie 2.

En outre, les centres de collecte pratiquant le **désossage** des carcasses aux fins de retrait des colonnes vertébrales (MRS) devront se conformer à l'annexe III de la présente note. C'est en partie sur la base de ces normes techniques d'équipement que les DDSV délivreront la dérogation à l'obligation de retrait des colonnes vertébrales en abattoir.

Les matières non utilisées et non transformées doivent faire l'objet de destruction par incinération ou co-incinération :

- soit *in situ*, dans un incinérateur à faible capacité répondant aux exigences de l'article 12 du règlement (CE) n°1774/2002 modifié par le règlement (CE) n°808/2003 ;
- soit dans une usine d'incinération ou de co-incinération agréée.

Les sous-produits non utilisés et non transformés pourront être acheminés vers une usine de transformation agréée en vue de leur destruction finale.

c) Traitement, dénaturation et conditionnement des matières

L'annexe IX du règlement (CE) n°1774/2002 (§ 5-a) prévoit que les matières collectées soient traitées thermiquement ou dénaturées, avant approvisionnement des utilisateurs finaux.

Un traitement thermique de 100°C, durant une heure, en autoclave muni d'un thermomètre enregistreur, sera requis lors de l'emploi de déchets de cuisine et de table dans l'alimentation des carnivores.

Les matières non traitées thermiquement devront avoir été **dénaturées par un colorant** avant cession à l'utilisateur final (colorants figurant à la note de service DGAL/SDHA/N°98-8034). Si la

dénaturation n'a pas été réalisée dans l'établissement de cession (abattoirs), elle doit l'être au centre de collecte.

Les matières traitées, avant expédition du centre de collecte, devront être emballées dans des conditionnements portant le nom et l'adresse du centre de collecte et la mention :

« Impropre à la consommation humaine »

d) Relevés

Conformément à l'annexe II, chapitre V du règlement, les responsables de centres de collecte doivent établir un relevé renseignant sur :

- les quantités collectées ;
- les quantités traitées thermiquement, ou dénaturées le cas échéant ;
- le nom et l'adresse de chaque utilisateur final achetant les matières ;
- les installations dans lesquelles les matières sont destinées à être utilisées ;

- les quantités expédiées ;
- les dates d'expédition des matières,
- les quantités vouées à la destruction.

Le relevé pourra consister en une compilation des documents d'accompagnement, qu'il s'agisse de documents commerciaux ou de laissez-passer sanitaires. Le relevé sera conservé pendant deux ans.

Les centres de collecte, pratiquant le **retrait des colonnes vertébrales** (MRS) des carcasses bovines, devront tenir une comptabilité-matières scrupuleuse mentionnant par période donnée :

- le nombre de carcasses de ruminants collectés et désossés ;
- le poids de sous-produits contenant les colonnes vertébrales retirés ;
- la date d'enlèvement des matières de catégorie 1, à destination d'une usine d'incinération agréée ou vers une usine de transformation de catégorie 1 agréée.

Les données seront conservées pendant 2 ans sous forme de relevé.

V.3. Utilisateurs finaux

a) Exigences générales d'hygiène

Les matières collectées devront être stockées dans des conditions appropriées si leur utilisation n'est pas immédiate. Il pourra s'agir de conteneurs appropriés, voire de locaux réservés à l'entreposage des matières. L'entreposage pourra éventuellement se faire sous régime du froid, si les matières animales ne sont pas utilisées dans les 24 heures.

Il sera exigé des utilisateurs le nettoyage des conteneurs et véhicules, et ce, dans un secteur réservé.

Les matières non utilisées et non transformées doivent en outre faire l'objet d'une destruction, aux frais de l'utilisateur.

b) Traitement thermique des sous-produits

Les utilisateurs finaux « autorisés » doivent disposer d'un autoclave, muni d'un thermomètre enregistreur, si des déchets de cuisine sont employés dans l'alimentation de carnivores, alors que ces derniers n'ont pas été traités thermiquement dans un centre de collecte. **Un traitement thermique de 100°C, durant une heure, sera également requis.**

c) *Relevés*

Outre l'archivage des documents de transport (LPS ou documents commerciaux), tel que prévu à l'annexe II du règlement, les utilisateurs finaux « autorisés » devront établir également un **relevé** des quantités de matières utilisées et des dates d'utilisation. Il doit être conservé deux ans.

* Pour ce qui est des utilisateurs finaux itinérants (cirque), l'original des documents d'accompagnement des sous-produits (LPS ou document commercial) est directement remis au détenteur des animaux, mais pas au siège social de la société.

Aussi, le détenteur des animaux conservera-t-il durant **3 mois** les originaux des documents d'accompagnement, avant de les transmettre au siège social pour **tenue du relevé** (conservé durant deux ans).

VI. **Autorisations**

VI.1. Généralités

a) *Opérateurs visés*

L'article 23, paragraphe 4, du règlement mentionne l'établissement d'une liste regroupant :

- les centres de collecte ;
- les utilisateurs finaux, du moins en ce qui concerne les élevages d'animaux carnivores à fourrure, les meutes ou élevage de chiens et les verminières.

En France, sera prévue par voie réglementaire une autorisation à l'approvisionnement en sous-produits non transformés de catégorie 2 ou 3, dont les bénéficiaires seront :

- les **responsables de centres de collecte** ;
- les **utilisateurs finaux sédentaires et itinérants visés au paragraphe II.2. de la présente note.**

b) *Délivrance de l'autorisation*

Le principe qui prévaut est le suivant : c'est le DDSV du département où est implanté le centre de collecte ou l'utilisateur final qui délivrera l'autorisation à l'approvisionnement en sous-produits non transformés.

Ni les services vétérinaires de l'abattoir d'où sont cédés les sous-produits, ni la DDSV à laquelle ces services vétérinaires sont rattachés, n'auront à délivrer d'autorisation. En tout état de cause, les viandes sortiront de l'abattoir sous LPS, après vérification de l'autorisation octroyée au demandeur.

Cependant, les services d'inspection en abattoir pourront à tout moment refuser la sortie de viandes de catégorie 3, s'ils l'estiment nécessaire.

L'autorisation est octroyée **sur la base d'une inspection**, à des fins de contrôle du respect des prescriptions réglementaires.

L'arrêté préfectoral d'autorisation :

- fait référence à l'article 23 du règlement (CE) n°1774/2002 et à l'arrêté ministériel abrogeant l'arrêté du 30 décembre 1991¹ (à paraître),
- mentionne que la pétitionnaire est autorisée à :
 - collecter et à traiter des sous-produits animaux de catégorie 2 ou 3, non transformés, en vue du nourrissage d'espèces animales énumérées à l'article 23(2)(c) du règlement (CE) n°1774/2002, dans le cas d'un centre de collecte ;

- utiliser des sous-produits de catégorie 2 ou 3, non transformés, pour le nourrissage d'espèces animales énumérées à l'article 23(2)(c) du règlement (CE) n°1774/2002, dans le cas d'un utilisateur final ;
- indique le « statut » du pétitionnaire (responsable de centre de collecte ou utilisateur final) ;
- dans le cas d'un utilisateur final :
 - le type d'établissement où sont détenus les animaux (cirque, zoo, meute, verminière...) ;
 - les espèces animales détenues ;
- les établissements auprès desquels le pétitionnaire souhaite s'approvisionner, notamment les abattoirs.

Le DDSV, délivrant l'autorisation, en informe les DDSV des départements où sont implantés des établissements auprès desquels souhaite s'approvisionner le pétitionnaire (abattoirs, ateliers de découpe, GMS...).

1 : Arrêté ministériel à paraître, abrogeant l'arrêté ministériel du 30 décembre 1991 relatif à la transformation des déchets animaux et régissant la production d'aliments pour animaux d'origine animale.

c) Renouvellement de l'autorisation

L'autorisation est renouvelable **annuellement**. Il conviendra d'en informer le pétitionnaire, afin qu'à échéance, il sollicite la DDSV pour le renouvellement d'autorisation.

En vue du renouvellement, le pétitionnaire déposera une simple demande de renouvellement, sans avoir à reconstituer le dossier initial d'autorisation. Si des modifications d'activité ont eu lieu depuis la délivrance de l'autorisation (sur les quantités de matières collectées et traitées, les fournisseurs et les utilisateurs livrés, les équipements...), elles devront être mentionnées avec la demande de renouvellement d'autorisation.

Une inspection des installations du pétitionnaire peut être diligentée à l'occasion du renouvellement d'autorisation.

d) Suspension / retrait de l'autorisation

Toute anomalie majeure constatée, concernant tant les flux des matières, la traçabilité des sous-produits, le manque de rigueur dans la tenue de registre que l'hygiène des locaux ou des équipements, doit conduire à une suspension de l'autorisation dans l'attente d'une mise en conformité.

La suspension peut être immédiate ; il ne conviendra toutefois pas d'attendre la date anniversaire de renouvellement de l'autorisation pour décider de sa non reconduction.

L'autorisation est définitivement retirée en cas de cessation d'activité.

VI.2. Centres de collecte

Les modalités de délivrance de l'autorisation des centres de collecte sont définies à l'arrêté du 1^{er} septembre 2003 (chapitre III).

En annexe IV de la présente note, figure un canevas pour la constitution du dossier de demande d'autorisation qui pourra être transmis au pétitionnaire.

Les centres de collecte devront être identifiés à l'aide d'un **numéro d'identification individuel**, selon les modalités décrites à l'arrêté du 1^{er} septembre 2003, précédé des **lettres FR**.

VI.3. Utilisateurs finaux

a) Utilisateurs finaux sédentaires

Les modalités de délivrance de l'autorisation des centres de collecte sont définies à l'arrêté du 1^{er} septembre 2003 (chapitre III).

En annexe V de la présente note, figure un canevas pour la constitution du dossier de demande d'autorisation qui pourra être transmis au pétitionnaire.

L'autorisation ne pourra pas être délivrée si l'établissement, soumis aux prescriptions de la législation relative à la protection des espèces animales, ne les respecte pas.

Les utilisateurs finaux sédentaires devront être identifiés à l'aide d'un **numéro d'identification individuel**, selon les modalités décrites à l'arrêté du 1^{er} septembre 2003. **Le numéro ne sera pas précédé des lettres FR.**

b) Utilisateurs finaux itinérants

Une autorisation annuelle est délivrée par le DDSV du département d'implantation du siège social de l'établissement, pour l'approvisionnement en sous-produits. L'annexe V peut servir de trame au pétitionnaire pour la constitution d'un dossier de demande d'autorisation.

Le pétitionnaire dépose un dossier de demande d'autorisation, conformément à l'article 14 de l'arrêté du 1^{er} septembre 2003, sans pour autant avoir à renseigner les rubriques suivantes :

- l'emplacement du lieu de nourrissage des animaux ;
- la description des locaux et des équipements ;
- la liste des sources d'approvisionnement (puisque très variable).

L'autorisation ne pourra pas être délivrée si l'établissement, soumis aux prescriptions de la législation relative à la protection des espèces animales, ne les respecte pas.

Les utilisateurs finaux sédentaires devront être identifiés à l'aide d'un **numéro d'identification individuel**, selon les modalités décrites à l'arrêté du 1^{er} septembre 2003. **Le numéro ne sera pas précédé des lettres FR.**

L'utilisateur final itinérant, souhaitant s'approvisionner en sous-produits, notamment auprès des abattoirs, déclare sa présence auprès du DDSV du département où il séjourne.

Il communique au DDSV copie de l'autorisation délivrée par la DDSV du département où est implanté le siège social. A cette occasion, l'utilisateur final déclare les établissements auprès desquels il souhaite s'approvisionner.

Si des établissements d'approvisionnement sont situés dans d'autres départements que celui où séjourne le détenteur des animaux, la DDSV, ayant reçu déclaration, informe les DDSV des autres départements concernés par la collecte de sous-produits.

Le DDSV, qui délivre l'autorisation au siège social, informe le responsable des déclarations qui devront être faites auprès des DDSV des départements où séjournera l'utilisateur final.

Le DDSV du département où séjourne le détenteur des animaux peut diligenter une inspection de l'établissement de présentation au public. Si des anomalies sont constatées, notamment quant au devenir des sous-produits, l'agent inspecteur peut prendre toutes les mesures qu'il juge nécessaire d'appliquer. Ces anomalies sont communiquées au DDSV du département où se situe le siège social dudit établissement.

VI.4. Liste

Les DDSV informent la DGAL – bureau de la pharmacie vétérinaire et de l'alimentation animale des autorisations qui ont été octroyées aux centres de collecte et aux utilisateurs finaux. La DGAL se chargera d'émettre une liste des opérateurs ainsi autorisés.

✍


Je vous saurais gré de bien vouloir me faire connaître les difficultés que vous seriez amenés à rencontrer dans l'application de la présente note de service.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.
Isabelle CHMITELIN

Annexe I : Sous-produits animaux destinés au nourrissage de certains animaux

Catégorie des Matières	Matières de catégorie 2		Matières de catégorie 3					
Etablissement de cession	Exploitations agricoles	Centres d'élevage spécialisés	Abattoirs		Etablissements agréés (art. L. 233-2 du code rural)	Magasins de vente au détail		Restaurants et cuisines collectives ou familiales
Type de matières	Cadavres d'animaux d'élevage, non éligibles aux tests EST	Cadavres de volailles et de rongeurs, issus de l'euthanasie d'animaux sains à des fins de nourrissage	Viandes bovines attenantes à la colonne vertébrale (MRS)	Viandes débarassées de MRS, abats et autres sous-produits	Sous-produits animaux dérivés de la préparation de denrées alimentaires	Aliments crus pour animaux familiers	Sous-produits autres qu'aliments crus et déchets de cuisine	Déchets de cuisine et de table
Document d'accompagnement	Bon d'enlèvement	Document commercial	LPS	LPS	Document commercial	Document commercial <i>(si la quantité livrée est supérieure à 10 kg et que la destination est un centre de collecte)</i>	Document commercial <i>(si la destination est un centre de collecte)</i>	Document commercial
Premier destinataire	.Verminière . Etablissement intermédiaire de catégorie 2 agréé, si retrait MRS nécessaire	Centre de collecte Utilisateur final autorisé	Centre de collecte	Centre de collecte Utilisateur final autorisé	Centre de collecte Utilisateur final autorisé	Centre de collecte Tout utilisateur final		Centre de collecte Utilisateur final autorisé
Deuxième destinataire <small>(après centre de collecte ou établissement intermédiaire)</small>	Verminière	Utilisateur final autorisé	Utilisateur final autorisé					
Espèces animales destinataires	Asticots servant d'appât de pêche	Reptiles et rapaces	Toutes espèces visées à l'article 23(2) du règlement (CE) n°1774/2002					Chiens de meutes ou d'élevages reconnus

ANNEXE II

 Ministère de l'agriculture de l'alimentation de la pêche et des affaires rurales	PREFECTURE DE Direction Départementale des Services Vétérinaires SERVICE D'INSPECTION	
	Adresse :	
	Tél. :	Fax :

**LAISSEZ-PASSER SANITAIRE POUR LE TRANSPORT DE VIANDES ET ABATS CRUS DE CATEGORIE 3
IMPROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE
ISSUS D'ABATTOIR ET DESTINES AU NOURRISSAGE DE CERTAINS ANIMAUX**

Bases juridiques : Règlement (CE) n°1774/2002 du 3 octobre 2002 modifié établissant les règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine (article 23) - Arrêté du 3 mai 1957 relatif à la livraison à l'état cru, pour la nourriture des animaux, de certaines viandes saisies dans les abattoirs publics - Arrêté du 25 septembre 1962 relatif à la livraison à l'état cru, pour la nourriture des animaux, des abats saisis dans les abattoirs

CODE SIGNAL :

Numéro unique : (intervention SIGNAL)

ABATTOIR DE PROVENANCE Raison sociale : Adresse : Numéro d'agrément :	VEHICULE DE TRANSPORT Etablissement transporteur : N° immatriculation camion : N° du contenant :
ETABLISSEMENT DESTINATAIRE Raison sociale / nom : Adresse : Centre de collecte ⁽¹⁾ Centre de collecte autorisé pour le retrait de colonne vertébrale ⁽¹⁾ Utilisateur final « autorisé » ⁽¹⁾ N° individuel d'identification : Date d'expiration de l'autorisation :	ANIMAUX DESTINATAIRES Meutes ou élevages de chiens reconnus ⁽¹⁾ Animaux à fourrure ⁽¹⁾ Verminières ⁽¹⁾ Animaux de cirque ou de zoo ⁽¹⁾ Centre de soins d'animaux non domestiques ⁽¹⁾ Autres animaux d'espèces non domestiques ⁽¹⁾

Description du sous-produit	Motif de saisie	Espèce	Poids mesuré (en kilos)	Poids estimé (en kilos)
POIDS TOTAL				

Nature des produits ajoutés (sel, anticoagulant,...), le cas échéant :

Les viandes et abats crus de catégorie 3, objets du présent laissez-passer sanitaire, sont destinés à l'alimentation des animaux indiqués ci-dessus.

Fait à le
Cachet, nom et signature de l'agent des Services vétérinaires

Date et heure de départ :
Cachet, nom et signature du transporteur

ATTESTATION DE PRISE EN CHARGE PAR L'ETABLISSEMENT DESTINATAIRE

Je soussigné(e), M.....⁽²⁾..... de l'établissement destinataire certifie avoir réceptionné le
à.....H....., le chargement de.....kg de viandes et abats crus de catégorie 3. Ce chargement correspond aux numéros de laissez-passer
sanitaires suivants :

Je m'engage à :

- ce que les sous-produits objets du présent laissez-passer sanitaire soient destinés à l'alimentation des animaux désignés ci-dessus ;
- retourner sous huitaine la partie basse, dûment complétée, de l'original de ce laissez-passer sanitaire aux services vétérinaires de l'abattoir de provenance⁽³⁾ ;
- signaler sans délai toute anomalie concernant cette réception à la Direction Départementale des Services Vétérinaires de mon département⁽³⁾.

Cachet, nom et signature du responsable de l'établissement ou de son représentant

(1) biffer les mentions inutiles

(2) qualité

(3) biffer si le transporteur est le destinataire

L'original de ce laissez-passer sanitaire est conservé par le destinataire, copie en est faite aux services vétérinaires de l'abattoir, à l'abatteur et, le cas échéant, au transporteur s'il n'est pas destinataire des matières. Chaque exemplaire est conservé pendant au moins 2 ans par chacune des parties.

Annexe III : Exigences générales d'hygiène pour le retrait de la colonne vertébrale des carcasses bovines de plus de 12 mois (matières de catégorie 3) en centres de collecte

- **Retrait de la colonne vertébrale des carcasses bovines**

- Seuls sont utilisés des outils identifiés et dédiés au retrait de la colonne vertébrale.
- Les os de la colonne renfermant les ganglions rachidiens et les autres déchets obtenus de ce désossage sont déposés dans un bac identifié « **MRS – matières de catégorie 1** » et réservé à ce seul usage. Le bac réutilisable doit être constitué d'un matériau rigide, étanche, imputrescible, permettant des opérations de nettoyage et de désinfection efficaces. Il dispose d'un système de fermeture hermétique. En outre, le bac doit permettre une préhension sûre et une manipulation aisée.
- Ces os sont dénaturés au bleu de méthylène ou au moyen tout autre colorant autorisé par la Direction Générale de l'Alimentation (tartrazine, ...). Cette opération est à renouveler à chaque nouveau dépôt d'os de la colonne dans le bac.
- Ce bac est entreposé fermé dans un local réfrigéré.
- Les outils de découpe dédiés, et le cas échéant les planches de travail, sont nettoyés et trempent durant 1 heure dans de l'eau de javel à 2% de chlore actif, ou tout autre produit et procédure autorisés ou homologués par le ministère de l'agriculture pour cet usage.

- **Récupération des éventuelles esquilles d'os**

- Les esquilles osseuses générées lors du désossage des colonnes vertébrales seront ramassées, par raclage des plans de travail et/ ou des sols, avant nettoyage. Cette mesure doit éviter la contamination, par des résidus de MRS, des effluents sortant de l'établissement, constitués en partie par les eaux de nettoyage.
- Les esquilles ainsi récupérées sont déposées dans le bac réservée aux « MRS – matières de catégorie 1 ».

- **Evacuation des déchets générés lors du désossage de la colonne vertébrale**

- Ces déchets sont collectés par une société participant à l'élimination des matières de catégorie 1.

- **Nettoyage et désinfection des bacs dédiés aux « MRS – matières de catégorie 1 »**

- Après chaque opération de collecte, les bacs sont nettoyés et désinfectés à l'eau de javel à 2% de chlore actif pendant une heure à température ambiante (ou tout autre produit et procédure autorisés ou homologués par le ministère de l'agriculture pour cet usage).

- **Opérations documentaires**

- Les laissez-passer accompagnant les carcasses de bovins de plus de 12 mois (matières de catégorie 3) sont classés, dès réception, par ordre chronologique d'arrivée et sont numérotés.
- Un document d'accompagnement est émis lors de la collecte des colonnes vertébrales. Ce document, conforme au chapitre III de l'annexe II du règlement (CE) n°1774/2002, comportera en particulier la date d'enlèvement et après pesée le poids des colonnes et autres déchets de catégorie 1, indiqué sous la responsabilité de l'exploitant du centre de collecte. Ce document est à conserver pendant une période minimale de deux ans et à mettre à la disposition des administrations en cas de contrôle.
- L'archivage des documents commerciaux vaut tenue de registre du suivi du poids des os de la colonne et des déchets issus du désossage de la colonne, retirés et collectés.

Annexe IV

PETITIONNAIRE – RESPONSABLE DE CENTRE DE COLLECTE

DEMANDE D'AUTORISATION DE COLLECTE DE SOUS-PRODUITS ANIMAUX NON TRANSFORMES POUR LE NOURRISSAGE D'ANIMAUX

(Règlement (CE) n°1774/2002- article 23)

- Modèle indicatif pour la constitution d'un dossier de demande d'autorisation -

I. IDENTIFICATION DU PETITIONNAIRE

- Nom ;
- Adresse de la société, de l'organisme, etc... ;
- Activités menées, autres que la collecte, sur le site :
 - utilisation de sous-produits non transformation *in situ* pour le nourrissage d'animaux ;
 - autres activités ;
- Situation au regard de la législation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement.

II. DESCRIPTION DES MATIERES COLLECTEES ET TRAITEES

- Matières de catégorie 3 collectées en abattoir sans MRS ;
- Matières de catégorie 3 collectées en abattoir avec colonne vertébrale (MRS) ;
- Matières de catégorie 3 collectées auprès d'établissements agréés pour la mise sur le marché de denrées alimentaires ;
- Matières de catégorie 3 collectées auprès de magasins de vente au détail ;
- Cadavres de volailles et de rongeurs, issus de l'euthanasie d'animaux sains aux fins de nourrissage de reptiles et rapaces.

III. DESCRIPTION DU SITE, DES INSTALLATIONS, DES EQUIPEMENTS ET DES PROCEDES

III.1. Description du site et des installations

- Situation de l'établissement ;

- Implantation des locaux de stockage des matières collectées et des produits finis et des locaux de traitement des matières, avec indication de :
 - la séparation des aires de réception des matières entrantes et sortantes ;
 - la séparation entre secteurs « souillés » et « propres »
 - l'implantation du local de retrait des colonnes vertébrales(MRS) ;
- Mise en œuvre d'un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires.

III.2. Description des équipements

Description des équipements concernant :

- Le transport des matières ;
- Le stockage des matières entrantes et sortantes, dont le stockage sous régime du froid ;
- Le retrait de la colonne vertébrale bovine, lorsqu'elle est classée comme MRS ;
- La transformation, dont le traitement thermique des déchets de cuisine destinés aux carnivores, dont :
 - la capacité de traitement des cuiseurs ;
 - le système d'enregistrement de l'activité de cuiseurs
- La dénaturation, le cas échéant, à l'aide de marqueurs colorants ;
- Le nettoyage et de désinfection des locaux, d'équipements et matériels utilisés pour le transport ou le traitement des matières ;
- Le traitement des eaux usées ;
- L'élimination des matières non utilisées et non transformées ;
- La prévention de nuisibles et d'oiseaux ;
- La prévention de contamination des produits transformés.

III.3. Descriptions des procédés

Description des procédés concernant :

- Le retrait des colonnes vertébrales bovines classées comme MRS ;
- Le traitement des sous-produits, et plus particulièrement des déchets de cuisine au moins à 100°C pendant une heure (couple temps / température utilisé) ;
- La dénaturation des produits par des colorants, le cas échéant ;

- Le nettoyage et de désinfection des locaux, d'équipements et matériels utilisés pour le transport ou le traitement des matières, dont :
 - la fréquence de nettoyage et de désinfection ;
 - les produits de nettoyage et désinfection utilisés ;
- Le conditionnement et l'étiquetage des produits finis.

III. Fournisseurs

- Nom et adresse des fournisseurs ;
- N° d'agrément le cas échéant des établissements d'approvisionnement ;
- Quantités collectées par fournisseur (en moyenne).

IV. DESTINATAIRES

- Liste des destinataires courants des sous-produits animaux ;
- Type d'établissements destinataires et espèces animales destinataires ;
- Quantités totales par an cédées.

Annexe V

PETITIONNAIRE – UTILISATEUR FINAL

DEMANDE D'AUTORISATION A L'UTILISATION DE SOUS-PRODUITS ANIMAUX NON TRANSFORMES POUR LE NOURRISSAGE D'ANIMAUX

(Règlement (CE) n°1774/2002- article 23)

- Modèle indicatif pour la constitution d'un dossier de demande d'autorisation -

I. IDENTIFICATION DU PETITIONNAIRE

- Nom ;
- Adresse de la société, de l'organisme, etc... ;
- Activités menées sur le site :
 - Elevage de chiens, meute, refuge (au moins 10 chiens) ;
 - Verminières ;
 - Elevage d'animaux à fourrure ;
 - Présentation d'animaux non domestiques au public (cirque, zoo..) ;
 - Centre de soins d'animaux non domestiques ;
 - Détention d'animaux non domestiques, à des fins autres que la présentation au public ou l'administration de soins ;
 - Autres :
- Etablissement :
 - Sédentaire ;
 - Itinérant ;
- Situation au regard de la législation relative :
 - aux installations classées pour la protection de l'environnement (articles L.511-1 et L.511-2 du code de l'environnement);
 - à la protection des espèces animales (articles L.413-2 et L.413-3 du code de l'environnement)

II. DESCRIPTION DES MATIERES UTILISEES

- Matières de catégorie 3 collectées en abattoir sans MRS ;
- Matières de catégorie 3 collectées auprès d'établissements agréés pour la mise sur le marché de denrées alimentaires ;
- Matières de catégorie 3 collectées auprès de magasins de vente au détail ;
- Cadavres de volailles et de rongeurs, issus de l'euthanasie d'animaux sains aux fins de nourrissage de reptiles et rapaces.

III. DESCRIPTION DU SITE, DES INSTALLATIONS, DES EQUIPEMENTS ET DES PROCEDES

III.1. Description du site et des installations

- Situation de l'établissement ;
- Implantation des locaux de stockage des matières destinées au nourrissage des animaux ;

III.2. Description des équipements

Description des équipements concernant :

- Le transport des matières ;
- Le stockage des matières entrantes, dont le stockage sous régime du froid ;
- La transformation, dont le traitement thermique des déchets de cuisine destinés aux carnivores, dont :
 - la capacité de traitement des cuiseurs ;
 - le système d'enregistrement de l'activité de cuiseurs
- Le nettoyage et de désinfection des locaux, d'équipements et matériels utilisés pour le transport ou le traitement des matières ;
- L'élimination des matières non utilisées et non transformées ;

III.3. Descriptions des procédés

Description des procédés concernant :

- Le traitement des sous-produits, et plus particulièrement des déchets de cuisine au moins à 100°C pendant une heure (couple temps / température utilisé) ;
- Le nettoyage et de désinfection des locaux, d'équipements et matériels utilisés pour le transport ou le traitement des matières, dont :

- la fréquence de nettoyage et de désinfection ;
- les produits de nettoyage et désinfection utilisés.

III. Fournisseurs

- Nom et adresse des fournisseurs ;
- N° d'agrément le cas échéant des établissements d'approvisionnement ;
- Quantités collectées par fournisseur (en moyenne).