Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ORDRE DE SERVICE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

DIRECTION GENERALE 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 :** Antoine MAILLARD Tél : 01 49 55 84 01 **Référence interne :**	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2005-8178** **Date: 06 juillet 2005**

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace : aucun
Date limite de réponse : 30 juillet 2005
Nombre d'annexes: 3
Degré et période de confidentialité : tout public

Objet : Enquête complémentaire portant sur le devenir des abattoirs et ateliers de découpe de volailles et de lagomorphes dérogataires.

Références :

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.*
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*.
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*.
- Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine*.
- Directive 71/118/CEE du Conseil du 15 février 1971 *relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille (modifiée par la Directive 92/116/CEE du 17 décembre 1992).*
- Directive 91/495/CEE du conseil du 27 novembre 1990 *concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage.*
- Arrêté modifié du 19 novembre 1993 *fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage.*
- Arrêté du 14 janvier 1994 *fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles.*
- Arrêté du 2 juin 1994 *définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches*.
- Arrêté du 26 juin 1994 *relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.*
- Arrêté du 29 mai 1995 *fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viandes de volailles*.

Mots - clefs : abattoir - atelier de découpe - volaille – lapin – lagomorphe - règlement communautaire – agrément.

Résumé : cette note de service complète l'enquête demandée le 4 avril dernier par note de service 2005-8098, pour connaître le devenir des établissements loco-régionaux compte tenu de l'entrée en vigueur du paquet hygiène le 1er janvier 2006.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs départementaux des services vétérinaires chargés de région	Pour information : - Préfets - DRAF/DDAF - Inspecteurs généraux de la santé publique vétérinaires - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - Directeur des Politiques Economique et Internationale - Ofival

Par note de service 2005-8098, en date du 04/04/05, il était demandé de mener une enquête dont les résultats permettraient d'apprécier le devenir possible des abattoirs et des ateliers de découpe de volailles et de lagomorphes dérogataires au moment de l'application, au 1er janvier 2006, des futurs règlements européens en matière d'hygiène.

I/ A compter du 1er janvier 2006. Deux catégories d'établissements d'abattage de volailles et/ou des lagomorphes en France.

1) Les établissements d'abattage agréés [*au sens du paquet hygiène*].

Ils sont donc conformes aux dispositions pertinentes des règlements 852 et 853/2004. Cependant, des établissements ne satisfaisant pas à toutes les dispositions des règlements 852 et 853/2004 pourront malgré tout être agréés au 1er janvier 2006 mais uniquement dans deux cas, et ceci conformément à une procédure décrite et sur accord de la Commission européenne et des Etats membres (article 10 du règlement 853/ 2004) : (1) Les « non conformités » portent sur les règles d'installation et/ou d'équipement et/ou de fonctionnement lorsqu'il s'agit de permettre de poursuivre l'utilisation de méthodes traditionnelles à toute étape de la production, du traitement ou de la distribution des denrées alimentaires. (2) Dans tous les autres cas, lorsque les « non conformités » portent sur les règles de construction et/ou de configuration et/ou d'équipement des établissements. Si la Commission les accepte, elles deviennent alors mesures nationales mais ne remettent pas en cause l'agrément des établissements bénéficiant ainsi des assouplissements. L'agrément est le même, la marque sanitaire est une marque communautaire.

2) Les établissements d'abattage non agréés [*soumis aux dispositions du règlement 852/2004 et du droit français pris sur la base de l'article 1 point 3d du règlement 853/2004*].

Ces établissements sont soumis aux règles générales en matière d'hygiène énoncées dans le règlement 852/2004. De plus, le règlement 853/2004 indique à l'article 1 point 3 d) ce que devra être l'importance et le champ d'action de ces établissements d'abattage non agréés. Ils doivent entrer dans une catégorie d'établissements d'abattage (à créer en droit français car elle n'existe pas encore) assurant un approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de viande de volailles et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement cette viande au consommateur final sous la forme de viande fraîche.
Dit autrement, au 1er janvier 2006, la notion actuelle de tuerie au sens de l'arrêté du 14 janvier 1994 disparaît. Elle sera remplacée par une catégorie d'établissements d'abattage qui comprendra, d'une part, les tueries actuelles qui devront évoluer dans le respect de ce qui vient d'être indiqué ci-dessus, et d'autre part, un certain nombre d'abattoirs actuellement dérogataires dont les caractéristiques satisfont aux dispositions encadrant la catégorie d'établissements d'abattage non agréés. Les établissements relavant de cette nouvelle catégorie auront des caractéristiques relativement harmonisées entre Etats membres mais ceux-ci pourront néanmoins disposer d'une certaine marge de manœuvre.

II/ Situation et évolution des établissements loco-régionaux.

1) Evolution des établissements loco-régionaux vers l'agrément CE.

Les premiers résultats de l'enquête ont été présentés au séminaire des représentants des DDSV en charge de région le 20 mai dernier. Il ressort qu'en première intention, sur les 1 271 abattoirs et 198 ateliers de découpe dérogataires concernés par l'enquête :

- Moins d'1/3 des établissements devraient pouvoir recevoir l'agrément CE directement (sous réserve de réalisation des modifications sur lesquelles se sont engagés les professionnels face aux DDSV).
- Un peu plus d'1/3 des établissements fermeront définitivement ou devront être conformes aux dispositions françaises qui seront prises pour définir les établissements d'abattage non agréés (cf point 2).
- Un peu plus d'1/3 des établissements seraient agréés dans le cadre de mesures nationales d'assouplissement validées par la Commission. Sans cet accord, il faut estimer à 2/3 les établissements qui fermeront ou devront être conformes aux dispositions françaises qui seront prises pour définir les établissements d'abattage non agréés.

Afin de faire parvenir à la Commission des demandes d'assouplissement, il vous est demandé de bien vouloir renseigner le tableau en annexe I. Les points d'assouplissement seront présentés aux professionnels au cours de l'été et envoyés à la Commission à l'automne.

J'appelle votre attention sur le fait que seules seront éligibles des demandes d'assouplissements concernant, soit les normes d'installations et/ou d'équipement et/ou de fonctionnement s'il s'agit d'une production traditionnelle, soit les normes de construction et/ou de configuration et/ou d'équipement dans « tous les autres cas ».

Une demande d'assouplissement pour une règle de **fonctionnement** ne peut concerner qu'une production traditionnelle. La Commission indique qu'une production est traditionnelle parce qu'elle est reconnue historiquement, ou fabriquée selon des références techniques ou des méthodes de production déposées ou codifiées, ou protégée par une loi nationale provinciale ou locale. Cette production devra être ainsi « justifiée » dans le tableau en annexe I.
Actuellement, les abattoirs agréés CE et les loco-régionaux respectent les mêmes règles de fonctionnement. Les règles d'hygiène étant en tous points les mêmes, seront présentés à la Commission, pour une production traditionnelle, toutes les étapes, tous les éléments du processus d'abattage dans son ensemble qui différent des règles du paquet hygiène. Par exemple, l'absence de saignée pour la production traditionnelle (parce que reconnue depuis « x » années) du canard au sang.
Bien entendu, aucune demande relative à une insuffisance en termes d'hygiène ou à l'absence d'un élément du plan de maîtrise sanitaire par exemple, ne sera transmise à Bruxelles.

Une demande d'assouplissement pour une règle d'**installation** ou d'**équipement** peut concerner, soit une production traditionnelle, soit appartenir aux « autres cas » dont parle l'article 10 du règlement 853/ 2004.
Pour une méthode traditionnelle, il s'agira d'indiquer avec discernement les installations ou les équipements particuliers, ou leur absence, en relation avec le processus de production traditionnelle. Par exemple, le canard au sang n'est pas étourdi, il est décérébré avec une aiguille. C'est ce matériel différent qui devra être mentionné d'une manière générale, sans forcément entrer dans le détail de l'équipement.
La notion « d'autres cas » n'a pas été précisée par la Commission en dépit de notre demande. Actuellement, les abattoirs loco-régionaux ne satisfont pas à l'intégralité des règles applicables aux abattoirs CE en ce qui concerne les normes d'installations et d'équipements parce qu'ils bénécifiaient réglementairement de dérogations. Par exemple, l'absence de local des services vétérinaires. Le vade-mecum annexé à la précédente note de service était organisé de sorte à pouvoir apprécier

ligne par ligne les divergences ou convergences entre la réglementation française s'appliquant exclusivement aux structures loco-régionales et les futures dispositions réglementaires communautaires.

Nous ne pouvons en aucun cas demander des mesures d'assouplissement sur des règles d'installation ou d'équipement qui étaient déjà exigées dans le cadre de la directive 71/118 car, de fait, ces règles devaient être en application dans les établissements loco-régionaux.
Les mesures d'assouplissement ne peuvent donc porter que sur des dispositions qui n'étaient pas visées dans la directive 71/118.

En conséquence, nous vous demandons de préciser très clairement les demandes d'assouplissement qui vous paraissent indispensables. Le travail de standardisation des réponses et leur regroupement en sera largement facilité.

Si l'on veut qu'une demande d'assouplissement soit acceptée, il est important de montrer que le professionnel sait qu'il s'agit au départ d'une non conformité par rapport au paquet hygiène et qu'il a mis en œuvre un certain nombre de mesures pour faire en sorte que les règles d'hygiène soient respectées. Vous veillerez en quelques mots à décrire ces mesures qui feront partie de la demande d'assouplissement et la justifieront.

2/ Evolution des établissements loco-régionaux vers le statut d'établissements d'abattage non agréés (ou « nouvelles » tueries).

L'enquête du mois d'avril 2005 avait également pour but de démarrer la réflexion sur les nouvelles dispositions nationales à établir pour les établissements d'abattage non agréés.

Pour mieux appréhender les possibilités de reclassement de certains abattoirs actuellement loco-régionaux dans ce qui deviendra la catégorie des établissements d'abattage non agréés, l'enquête cherchait à obtenir des informations sur les abattoirs loco-régionaux en particulier pour ce qui concerne certaines caractéristiques de production et de commercialisation.
Le niveau d'exigences retenu déterminera l'avenir de certains abattoirs dérogataires. La fixation de ce niveau d'exigences est donc particulièrement importante.

Afin de fixer les critères d'installation, d'équipement et de fonctionnement pour les établissements d'abattage non agréés, il vous est demandé de bien vouloir apprécier la proposition qui est faite au tableau en annexe II.
Elle a essayé de tenir compte des critères majeurs comme les espèces autorisées à être abattues, le nombre maximum d'animaux qu'il sera possible d'abattre, les circuits d'approvisionnement, les circuits commerciaux, la présence sur le même site d'autres activités, quelques normes sanitaires, l'abattage rituel. Cependant, vous pouvez proposer d'autres critères pour la reconnaissance des établissements d'abattage qui seront soumis aux dispositions françaises.
Enfin, j'appelle votre attention sur le fait que tous ces établissements devront quoi qu'il arrive respecter les dispositions pertinentes du règlement 852/2004. Cela veut dire notamment obligation de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire avec respect des principes HACCP. Toutes les espèces de volailles domestiques, de lagomorphes ou de gibier d'élevage à plume ou à poils doivent être prises en compte dans la réflexion.

Enfin, vous voudrez bien faire ressortir, en annexe III, le nombre de tueries particulières présentes dans votre département (au sens actuel de l'arrêté du 14 janvier 1994).

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté éventuellement rencontrée pour l'application de la présente instruction.

La Directrice Générale de l'Alimentation

Sophie VILLERS

Annexe I : Liste, établissement par établissement, des assouplissements demandés.

Cas des produits traditionnels (la ou les non conformités concernent les installations et/ou les équipements et/ou le fonctionnement).

Numéro d'agrément de l'établissement loco-régional	Nommer la production traditionnelle	Décrire très clairement et en peu de mots la non conformité par rapport à une disposition réglementaire et qui pourrait correspondre à une demande d'assouplissement présentée à Bruxelles	Référence de la disposition réglementaire dans le règlement 852 ou dans le 853/ 2004	Indiquer les mesures développées par le professionnels pour faire en sorte que les règles du paquet hygiène soient respectées.

Autres cas (la ou les non conformités ne concernent que les installations et/ou les équipements).

Numéro d'agrément de l'établissement loco-régional	Décrire très clairement et en peu de mots la non conformité par rapport à une disposition réglementaire et qui correspondra à la demande d'assouplissement présentée à Bruxelles	Référence de la disposition réglementaire dans le règlement 852 ou dans le 853/ 2004	Indiquer les mesures développées par le professionnels pour faire en sorte que les règles du paquet hygiène soient respectées.

En toute logique les réponses ne concernent que les établissements pour lesquels la réponse « 3 » avait été fournie dans l'enquête précédente à la question « Proposition de la DDSV sur le devenir de l'établissement ».

Les réponses doivent être données établissement par établissement et non globalisées par département, ou région afin que nous puissions apprécier l'étendue des demandes d'assouplissement. Néanmoins, une concertation régionale est souhaitable.

Annexe II : Propositions pour la fixation des critères

principaux critères pour les établissements d'abattage non agréés (dénommés « tueries »).	Etes-vous d'accord avec la proposition ?	Sinon, quelle est votre proposition
Les seules espèces de volailles ou de lagomorphes qu'il sera possible d'abattre sont : poule, dinde, pintade, canard et oie maigres, palmipèdes gras, faisan, caille, perdrix, pigeon, lapin.		
Les espèces de volailles ou de lagomorphes qu'il faudra absolument interdire pour l'abattage sont : ratite, rongeur gibiers d'élevage (lièvre, lapin de garenne ...).		
L'abattage (toutes espèces) est limité annuellement, soit à 25 000 animaux des espèces autorisées, soit à 50 tonnes annuelles de viandes fraîches.		
Dans la limite des 25 000 unités par an, il n'y a pas de quota par espèce autorisée en tuerie.		
Il n'est pas nécessaire de transformer ce nombre annuel d'animaux abattus en nombre mensuel ou en nombre hebdomadaire.		
L'abattage religieux est autorisé quelque soit l'espèce animale autorisée en tuerie.		
Il n'est pas nécessaire d'encadrer l'abattage rituel sauf en exigeant la présence d'un sacrificateur religieux certifié.		
Des animaux élevés sur l'exploitation peuvent être abattus en tuerie.		
Des animaux provenant d'autres élevages peuvent être abattus en tuerie.		
Dans ce dernier cas, il n'est pas nécessaire de fixer le nombre d'animaux concernés (dans la limite des 25 000 unités abattues par an).		
Ou alors pour le même cas, le nombre d'animaux provenant d'autres élevages doit être limité à 50 pour cent du total abattu.		
La saignée, plumaison complète, éviscération et réfrigération sont obligatoires, sans dérogation possible.		
Les produits seront commercialisés dans le département où les animaux ont été abattus et les départements limitrophes. Aucune extension au marché national ne peut être accordée.		
La découpe et la transformation sur le site même des tueries n'ont toujours été que tolérées. Dans cette proposition, ces activités sont interdites conformément à H2 article 1 point 3d qui indique que la vente de produits autres que sous forme de viandes fraîches (au sens réglementaire du terme) est interdite. Donc, la vente de produits qui sont transformés sur le site de la tuerie (terrine ...) est interdite.		
Dans le même esprit, la vente en ferme auberge, située sur le site de la tuerie, de repas fabriqués sur place, à partir des viandes produits sur place, est interdite.		
De même, la vente de viandes fraîches à des restaurateurs est interdite.		
La vente des produits se fait auprès du consommateur final ou du commerce de détail (H2 article 1 point 3d). La répartition des quantités entre les deux destinataires ne sera pas défini.		

Annexe III : recensement des tueries particulières par département.

Nombre de tueries particulières dans votre département