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/07-276	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2007-8171** **Date: 18 juillet 2007** Classement : SSA 233-3, SSA 233-5

Date de mise en application : immédiate

Le Ministre de l'agriculture
et de la pêche
à

Date limite de réponse : 10 septembre 2007

Nombre d'annexes : 0

Degré et période de confidentialité -

Objet : Dossier de demande de reconnaissance de certaines productions avicoles au titre des méthodes traditionnelles

Bases juridiques : Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004.

Mots-clés : méthodes traditionnelles, volailles, carcasses, dérogation, saignée, plumaison, éviscération, volailles de Bresse, température, foie gras, Paquet hygiène.

Résumé :
La présente note invite les DDSV à remonter les informations dont ils disposent sur différents types de produits dans le secteur avicole qui dérogent aux dispositions du règlement (CE) n°853/2004 dans le cadre de la constitution d'un dossier de demande de reconnaissance au titre des méthodes traditionnelles.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs départementaux des services vétérinaires des chefs-lieux de Région	Pour information : - Préfets - Inspecteurs généraux de santé publique vétérinaire - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directrice de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - DRAF - DDAF - DGPEI

Le Paquet Hygiène définit, notamment dans la section II de l'annexe III du règlement 853/2004, les conditions applicables aux filières avicole et cunicole depuis le 1er janvier 2006, date de son entrée en application. Pour ce qui concerne l'abattage des volailles et des lagomorphes, il est ainsi prévu, sauf cas particuliers, un processus d'abattage complet des animaux incluant l'étourdissement, la saignée, la plumaison, l'éviscération totale (ou partielle, conformément aux dispositions des règlements (CE) n°1906/90 et n°1538/91) et la réfrigération dans les meilleurs délais.

Les dérogations à l'étourdissement liées à certaines pratiques d'abattage religieux font l'objet d'une directive et de dispositions nationales au titre de la protection des animaux au moment de leur mise à mort. Pour ce qui concerne les autres étapes du processus d'abattage précédemment mentionnées, les Etats membres peuvent, sans compromettre la réalisation des objectifs du Paquet Hygiène, prendre des mesures nationales au titre de l'article 10 du règlement 853/2004 afin de permettre de poursuivre l'utilisation des méthodes traditionnelles. Il est également indiqué que tout État membre souhaitant adopter des mesures nationales doit en informer la Commission et les autres États membres.

Afin de répondre aux dispositions communautaires et en l'absence d'organisation interprofessionnelle représentant la filière avicole dans son ensemble, la DGAl a demandé à l'ITAVI dès décembre 2005 de constituer un dossier listant les productions dérogatoires sur le territoire national en s'attachant à préciser pour chacune la dénomination, l'historique de la production, la région historique de production, l'importance en volume abattu, le nombre de producteurs concernés, les établissements d'abattage concernés,… et explicitant les mesures spécifiques prises pour assurer la sécurité sanitaire de ces produits.

L'ITAVI vient de me soumettre un dossier pour des techniques qui dérogent notamment par le fait que certaines volailles :

- ne sont pas saignées,
- et/ou ne sont pas totalement plumées (volailles parées) voire pas du tout,
- et/ou ne sont pas vidées (volailles pleines).

Deux autres dossiers sont en cours de finalisation : le premier porte sur la possibilité de travailler les foies gras à des températures supérieures à +4°C, le second est spécifique aux volailles de Bresse. Ces dossiers devraient également m'être remis très prochainement.

Avant de solliciter l'avis de l'AFSSA sur le dossier transmis, puis de transmettre ce dernier à la Commission européenne, je souhaite recueillir votre avis sur ces méthodes dites « traditionnelles ». Aussi, je vous remercie de bien vouloir porter à la connaissance de mes services (Bureau des Matières Premières, à l'attention de Vincent Hérau), **au plus tard pour le 10 septembre**, les éléments dont vous pourriez disposer, en particulier :

- des éventuels résultats d'analyses effectuées sur ce type de produits,
- les constatations faites au cours d'inspections d'établissements recourant à ce type de méthodes,
- les éventuelles dérives observées,
- votre avis (favorable ou non) sur ces méthodes.

Les dossiers constitués, accompagnés de l'avis de l'administration feront l'objet d'une saisine de l'Agence prévue pour mi-septembre. Les dossiers constitués par les professionnels pourront être obtenus pour consultation auprès du bureau précité, en vous adressant par mél à l'adresse vincent.herau@agriculture.gouv.fr

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL