Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Bureau des établissements d'abattage et de découpe

251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par : Vincent HERAU
Tél. : 01 49 55 84 01
Réf. interne : SA/SDSSA//BEAD/VH/08- 332
MOD 10.21 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2008-8282

Date: 12 novembre 2008

Date de mise en application : Immédiate
Date limite de réponse : Sans objet
Abroge et remplace :
- Note de service DGAl/SDHA/N2002-8053 du 5 avril 2002 relative aux conditions sanitaires de fonctionnement des tueries particulières – devenir et commercialisation des produits ;
- Note de service DGAl/SDHA/N2002-8053 du 5 avril 2002 relative aux conditions de préparation et de commercialisation des palmipèdes gras entiers, découpés ou transformés.

Nombre d'annexe : Aucune
Degré et période de confidentialité : Aucune

Objet : Dispositions relatives aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés (« tueries particulières ») prises en application du décret 2008-1054 du 10 octobre 2008

Bases juridiques :

- Règlement (CE) n178/2002 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) n852/2004 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 (article 1er, point 3d) ;
- Règlement (CE) n 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n 853/2004, (CE) n 854/2004 et (CE) n 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n 853/2004 et (CE) n 854/2004 (article 3) ;
- Code rural, articles L. 654-3 et D. 654-2 à 5
- Arrêté ministériel du 10 octobre 2008 pris pour l'application des articles D.654-3 à 5 du code rural et relatif aux règles sanitaires applicables aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés

Mots-cles : Volailles, lagomorphes, établissements d'abattage non agréés, tueries, Paquet Hygiène

Destinataires	
Pour exécution : – DDSV	Pour information : – Préfets – DDSV-R – Référents nationaux abattoir (RNA) – Écoles Nationales vétérinaires – ENSV – INFOMA

Résumé :

La présente note précise certains éléments concernant les dispositions relatives aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés (tueries particulières) suite à la publication au Journal officiel :

- du décret modifiant les articles D. 654-2 à 5 du code rural (décret n1054 du 10/10/08) ;
- de l'arrêté ministériel complémentaire (daté du même jour) et abrogeant le titre III de l'arrêté 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* et le titre VI de l'arrêté du 14 janvier 1994 *fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles.*

I. Publication des dispositions applicables aux établissements d'abattage et évolutions

Le Paquet Hygiène entré en application en 2006 a abrogé la Directive 71/118/CE et laisse aux Etats membres le soin de définir les modalités de fonctionnement des établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés dans les limites définies au point 3d) de l'article 1er du règlement (CE) n853/2004 et de l'article 3 du règlement (CE) n2076/2005[1]. Dans l'esprit du règlement (CE) n 853/2004, l'abattage et la transformation de volailles et de lagomorphes en exploitation et sans agrément doit rester une activité de valorisation de produits dans le prolongement de l'élevage.

Les mesures applicables à ce type d'établissements faisaient initialement partie du projet d'arrêté dit « DAOA ».

Si le « vecteur » réglementaire a été modifié, l'ensemble des évolutions qui étaient annoncées au point 4 de la note de service DGAL/SDSSA/N2006-8062 du 28 février 2006 *relative à la conduite à tenir vis à vis des abattoirs, des ateliers de découpe de volailles et de lagomorphes dérogataires de faible capacité et des tueries particulières avec la mise en application du Paquet Hygiène depuis le 1er janvier 2006* a été conservé. En effet, les dispositions des articles D. 654-2 à 5 et de l'arrêté ministériel pris pour leur application visent à :

- augmenter le plafond du nombre d'animaux pouvant être abattus par an en le portant à 25 000 (500 par semaine, sauf dérogation), en tenant compte toutefois du poids des animaux (équivalents poulets);
- conforter juridiquement le fait que les exploitants de ces structures peuvent découper et transformer leurs produits à la ferme, sans agrément ;
- augmenter l'aire de commercialisation possible en la portant à 80 km, voire 200 pour les structures implantées dans des zones rurales de faible densité en lien avec la politique d'aménagement du territoire ;permettre la vente des carcasses ou des produits qui en sont issus auprès des commerces de détail (volaillers, charcutiers, GMS...) et même les établissements de restauration collective dans le périmètre précité.
-

Il a été en effet considéré que le respect des dispositions du règlement (CE) n852/2004, applicables dans leur intégralité à ces établissements, permettait d'augmenter les possibilités offertes à ce types d'établissements sans affecter le niveau de protection du consommateur.

[1] Ce règlement sera prochainement abrogé, mais l'article 3 sera reconduit dans un autre règlement, dans l'attente d'une pérennisation de la mesure

II. Précisions sur le fonctionnement des établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés :

1/ A propos du fonctionnement

✓ Définitions[2] :

Pour l'application des dispositions relatives aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés :

- Doivent être considérées comme ayant été « élevés sur l'exploitation » les animaux ayant été entretenus durant un mois complet au minimum ou une période au cours de laquelle une modification de leur conformation peut être attestée par un gain de poids significatif. Cela inclut donc les palmipèdes ayant fait l'objet d'un gavage.
- On entend par « éleveur », toute personne physique ou morale, détentrice de volailles, propriétaire ou non des animaux, qui en a la garde à titre permanent ou temporaire, et enregistré auprès des services du ministère chargé de l'agriculture pour cette activité ;
- on entend par « vente par correspondance » la vente effectuée à l'issue de démarches actives de prospection de clients, à l'exclusion du suivi de clientèle (voir plus loin).

Il est également rappelé ici que les « tueries » ambulantes et les CUMA ou structures équivalentes sont incompatibles avec le statut d'établissement d'abattage non agréé.

✓ animaux abattus :

- peuvent être abattues dans les établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés toutes les espèces de volailles et de lagomorphes telles que définies dans l'annexe I du règlement (CE) n853/2004 (incluant donc le petit gibier d'élevage à plumes ou à poils). Sont donc concernés les animaux appartenant aux espèces **poules**, **dindes**, **pintades**, **canards**, **oies**, **pigeons, cailles, faisans, perdrix, lapins, lièvres, rongeurs… L'abattage de ratites (autruches émeus et nandous) est donc interdit sans agrément.**
- comme précédemment, seuls des animaux élevés sur l'exploitation peuvent être abattus en « tuerie ». La travail à façon est donc interdit (article D. 654-3 du code rural)

✓ Les « équivalents poulet » :

- la notion d'« équivalent poulet » permet de tenir compte dans le plafond d'activité de ces établissements du poids des animaux. Cette notion existe dans la réglementation installation classée, mais les taux de conversions ont été simplifiés. L'espèce de référence est le poulet. Ainsi, les taux de conversions définis dans l'article D. 654-3 du code rural permettent-ils à un éleveur[3] d'abattre jusqu'à 100 000 cailles mais 8 666 dindes (25 000 / 3) au plus.
- Lorsque plusieurs espèces sont abattues, le total des animaux ne doit pas excéder 25 000 Eq poulets. Pour exemple, un exploitant d'une « tuerie » peut abattre 20 000 pigeons, 3 000 oies et 5 000 pintades par an (20 000 / 2 + 3 000 x 3 + 5 000 x 1 = 24 000 Eq poulets).

2/ A propos des équipements et du process d'abattage

✓ les équipements

L'article D. 654-5 du code rural précise explicitement les dispositions applicables en matière d'équipement minimal pour le lavage et la désinfection des mains ainsi que concernant les toilettes. Si le règlement (CE) n852/2004 s'applique dans sa totalité, ces deux précisions ont été apportées dans la mesure où le règlement ne donnait comme indication sur ces deux points que le fait qu'ils doivent être « en nombre suffisant » (cf. 3 et 4 du chapitre I de l'annexe II du dit règlement).

[2] Ces définitions sont celles qui étaient données dans le projet d'arrêté DAOA et qui n'avaient pas besoin de figurer dans l'arrêté final

[3] Ou un membre de sa famille tel que définie au II de l'article D. 654-3 ou un salarié

- ✓ Le process d'abattage et les produits autorisés

L'exploitant doit procéder au processus complet d'abattage : étourdissement[4], saignée, plumaison complète et éviscération totale ou partielle, telle que définie à l'article 3 du règlement (CE) n543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 *portant modalités d'application du règlement (CE) no 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille.*

Il est néanmoins prévu que des dérogations puissent être octroyées également dans ce type d'établissements pour les méthodes qui seraient reconnues au niveau communautaire comme traditionnelles (ex : dérogation à l'obligation de saignée, de plumaison totale, d'éviscération, de température de transport des palmipèdes gras avant éviscération,...). A ce jour la procédure de reconnaissance des dossiers constitués est en cours. Lorsque cela sera le cas, un arrêté spécifique aux méthodes traditionnelles sera publié.

Au-delà de l'abattage, les exploitants peuvent procéder à la découpe et transformation des produits issus de l'abattage pour autant qu'ils disposent d'un local séparé et adapté pour conduire ces activités (cf. règlement (CE) n852/2004). Les conditions d'élaboration sont définies dans l'arrêté pris pour application des articles R. 654-3 et suivants du code rural. A noter que certaines catégories de produits considérées comme plus à risque sont interdites de cession : il s'agit des préparations de viandes et des produits crus contenant des viandes hachées, de même que les VSM.

3/ A propos des circuits de commercialisation

- ✓ Le statut d'établissement d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréé est un statut particulier, à disjoindre totalement de la dérogation à l'agrément[5] :

  - les commerces de détail qui s'approvisionnent auprès d'établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés ne peuvent pas, pour ces produits, bénéficier de la dérogation à l'agrément : tous les produits (transformés ou non) doivent être cédés directement au consommateur final, conformément au point 3d de l'article 1er du règlement (CE) n853/2004 susvisé ;

  - même si les rayons de commercialisation définis (80 km) et les dérogations possibles (200 km) sont harmonisés, l'exploitant de la « tuerie » étant limité dans sa production (plafond d'abattage), il n'est pas assujetti aux limites exprimées en kg ou en pourcentages maximaux de la production pouvant être vendue auprès des commerces de détail locaux. Ainsi, 100% de la production d'un établissement d'abattage non agréé peuvent être vendus indirectement (c'est à dire via un autre établissement de remise directe), même si c'est rarement le cas.

- ✓ La vente par correspondance est interdite. Cette notion doit être disjointe du suivi de clientèle (clients s'étant déjà approvisionnés auprès de la structure). C'est donc bien la prospection active qui est interdite, du fait des capacités de ces structures dont l'activité est plafonnée par leur mode d'approvisionnement (animaux élevés sur l'exploitation et nombre d'animaux limité).

[4] L'abattage rituel reste interdit dans les établissements non agréés.

[5] Les établissements bénéficiant de la dérogation à l'agrément sont des établissements dont les matières premières sont issues, au début de la chaîne de production, d'établissements agréés, mais qui, au final ont une dérogation pour ne pas l'être eux-mêmes du fait d'activités de remise directe et de faibles volumes et rayon de commercialisation limité géographiquement. Les « tueries », elles, sont le premier maillon de la chaîne de production des viandes (après l'élevage) pour des circuits totalement non agréés, par exception au principe général de l'article 4 point 2 du règlement (CE) n°853/2004, et donc :

- limités quant aux activités autorisées, quant aux volumes produits et quant au périmètre de commercialisation
- hors champ de l'inspection officielle « produit ».

- ✓ Comme pour la dérogation à l'agrément, les produits peuvent être commercialisés en remise directe ou auprès des commerces de détail dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation. Pour des cas particuliers liés à l'implantation d'établissements dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières (exemple : communes identifiées comme zones de revitalisation rurale[6], zones de montagne,…), le préfet, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires du lieu d'implantation, et après avis éventuels des préfets des départements concernés par l'extension du rayon de commercialisation, peut autoriser une distance supérieure mais ne pouvant pas dépasser un rayon de 200 km autour de l'exploitation.
  Cette possibilité d'extension est en effet justifiée par la prise en considération des spécificités du tissu rural et tiendra compte des aspects économiques et sociaux des petites entreprises tout en ne remettant pas en cause l'objectif général de protection de la santé du consommateur, qui reste la priorité de nos services.
  Une telle extension du rayon de livraison ne peut être délivrée individuellement à chaque professionnel, commerçant de détail, demandeur mais doit faire l'objet d'une demande regroupable par secteur géographique (commune, canton,..) et être étudiée en concertation avec les représentants des professionnels concernés et les services de la préfecture. Une attention particulière devra être apportée à l'étude de telles demandes afin de ne pas aboutir à des situations de concurrence déloyale au sein d'un même département, voire entre départements ou régions.

- ✓ L'article 3 de l'arrêté du 10 octobre susvisé dispose que les exploitants d'établissements d'abattage de volailles ou de lagomorphes cédant une partie de leur production à des commerces de détail locaux déclarent à la DDSV dans le mois qui suit le début de ces activités la liste des établissements concernés. Aucun modèle national de déclaration n'est établi. Le modèle donné en annexe de la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8033 du 19 février 2008 relative a*u paquet hygiène et dérogation à l'obligation d'agrément (alimentation humaine)* pourra être utilisé comme base, en retirant le tableau III.

- ✓ La participation à des manifestations est autorisée sur toute la France sous la triple condition que :
  1. les manifestations soient annuelles ou bis-annuelles au plus (salon de l'agriculture,...) ;
  2. l'éleveur participe lui-même à la manifestation (pas de « sous-traitance » auprès de salariés) ;
  3. seuls des produits stabilisés (conserves, produits séchés,...) soient exposés.

4/ A propos de l'étiquetage

S'agissant en premier lieu des carcasses : quel que soit leur mode de commercialisation, les carcasses issues de l'abattage en établissement non agréé doivent être revêtues d'une bague ou d'une étiquette comportant *a minima* le numéro de recensement de l'établissement.

S'agissant des produits découpés ou transformés : sans préjudice des autres mentions obligatoires en application du code de la consommation pour les produits conditionnés, les produits découpés ou transformés doivent être revêtus d'une étiquette sur laquelle apparaît lisiblement le numéro d'identification unique attribué à l'établissement par les services vétérinaires pour assurer la traçabilité des produits. Cette mention peut-être manuscrite.

[6] Pour de plus amples informations sur ce critère, consulter l'article suivant : http://www.projetdeterritoire.com/spip/article.php3?id_article=1035. La liste des communes classées en zone de revitalisation rurale est fixée par arrêté du ministère chargé de l'aménagement du territoire (cf. AM du 23/07/07, du 06/06/06 et 30/12/05 constatant le classement des communes en zone de revitalisation rurale)

Lors de la vente sur les marchés de produits non conditionnés, les mentions peuvent être portées à la connaissance des clients par le biais d'une affichette reprenant le nom de l'éleveur, les coordonnées de la « tuerie » ainsi que le numéro d'identification de cette dernière. Ces dispositions sont inutiles en cas de vente sur le lieu de l'exploitation.

Remarques : 1/ le numéro d'identification de l'établissement d'abattage non agréé ne peut en aucun cas être inscrit dans un ovale ou un rond.

2/ lorsque l'exploitant utilise des étiquettes autocollantes apposées sur des produits nus, la colle doit être agréée pour le contact alimentaire.

Je vous remercie de bien vouloir me faire part des difficultés éventuelles que vous pourriez rencontrer dans l'application des nouvelles dispositions réglementaires relatives aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés et des éléments d'information de la présente note.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL