Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ORDRE DE SERVICE D'ACTION

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** **Bureau des Etablissements de transformation et de distribution** Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 Paris cedex 15 Suivi par : Vincent HERAU / Patricia Lallement Courriel institutionnel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr Réf. Interne : SA/SDSSA/BEAD/VH MOD10.21 A 03/09/08	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2009-8092** **Date: 17 mars 2009**

Date de mise en application :	Immédiate
Annule et remplace :	-
Date limite de réponse :	-
Nombre d'annexe :	0
Degré / Période de confidentialité :	Tout public

Objet : Mise aux normes et devenir des établissements disposant d'un agrément loco-régional ou national. Abattoirs, ateliers de découpe et cuisines centrales.

Bases juridiques :

- 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°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
- 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 ;
- Arrêté du 08 juin 2006 modifié relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8045 du 16 février 2006 relative au Paquet hygiène et à l'agrément (alimentation humaine) ;
- 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 ;

– Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8193 –DGPEI/SDEPA/N2006- 4002 du 27 juillet 2006 relative à la conduite à tenir vis à vis des abattoirs classés en IV et des abattoirs de faible capacité ou loco-régionaux avec la mise en application du Paquet Hygiène depuis le 1er janvier 2006 ;
– Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8118 du 22 mai 2008 relative à la mise à jour des dossiers d'agrément ; articulation avec le changement de statut des établissements disposant d'un agrément loco-régional ou national.

Résumé : Cette note rappelle aux DRAAF et DDSV l'échéance impérative du 31 décembre 2009 qui s'applique aux établissements disposant d'un agrément loco-régional ou national pour changer de statut. Elle appelle à cet effet leur attention sur le nombre d'établissements concernés et sur la nécessité de répartir au maximum sur les 10 mois restants la gestion des dossiers de demande d'agrément communautaire.
Mots-clefs : Abattoirs, ateliers de découpe, cuisines centrales, agrément, animaux de boucherie, volailles, lagomorphes, loco-régional, dérogataires de faible capacité.

Destinataires	
Pour exécution : - DRAAF - DDSV	Pour information : – Préfets – BNEVP – RNA – INFOMA – ENSV

I. Rappel des échéances applicables aux établissements disposant d'un agrément dérogataire de faible capacité ou national et état des lieux

A. Echéances

Les notes de service DGAL/SDSSA/N2006-8045 du 16 février 2006, DGAL/SDSSA/N2006-8062 du 28 février 2006 et DGAL/SDSSA/N2006-8193 –DGPEI/SDEPA/N2006- 4002 du 27 juillet 2006 vous informaient des conséquences de l'entrée en application du Paquet Hygiène sur les établissements disposant d'un agrément dérogataire de faible capacité, dit « loco-régional », ou d'un agrément national et notamment de la disparition de ce statut au 31/12/09, en application du règlement (CE) n°2076/2005 susvisé. Ces mêmes notes vous indiquaient la conduite à tenir vis à vis de ces établissements, au regard des principales non conformités connues de ces établissements (notamment en termes de plan de maîtrise sanitaire, et plus particulièrement vis à vis du plan HACCP).

La note de service DGAL/SDSSA/N2008-8118 du 22 mai 2008 susvisée précisait pour sa part les conséquences de l'application de l'entrée en vigueur de l'arrêté du 08 juin 2006 modifié susvisé sur ce type d'établissements. Cette note rappelait notamment que pour permettre l'instruction des dossiers de demande d'agrément, l'envoi des demandes d'agrément CE auprès de la DDSV devait être effectué au plus tard le 15 octobre 2009.

J'attire de nouveau votre attention sur le caractère impératif de l'échéance du 31/12/09, défini par des dispositions communautaires. Aucune dérogation ne pourra être accordée. Les agréments dérogataires de faible capacité (loco-régionaux) et les agréments nationaux seront donc caducs au 1er janvier 2010. Tous les établissements disposant de ce statut au 1er janvier 2010 seront automatiquement radiés des listes d'établissements agréés. Le fait d'apposer une marque d'identification ou de salubrité correspondant à un agrément loco-régional, voire national sur des produits ou sur un document d'accompagnement deviendra donc illégal et constituera un délit, passible d'une peine de six mois d'emprisonnement et de 7 500 € d'amende en application des dispositions de l'article L. 237-2-I. du code rural[1].

[1] « Art. L. 237-2. - I. - Est puni de six mois d'emprisonnement et de 7 500 € d'amende le fait :
- d'abattre un animal en dehors d'un abattoir dans des conditions illicites ;
- de mettre sur le marché des produits d'origine animale, des denrées alimentaires en contenant ou des aliments pour animaux d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale sans être titulaire de l'agrément requis, selon les cas, en application de l'article L. 233-2 ou de l'article L. 235-1 ou lorsque cet agrément a été suspendu »

B. Etat des lieux

Les extractions de SIGAL effectuées mi février 2009 mettent en évidence que :

- 32 abattoirs d'animaux de boucherie ;
- 53 ateliers de découpe de viandes d'animaux de boucherie ;
- 762 abattoirs de volailles ou de lapins ;
- 108 ateliers de découpe de viandes de volailles ou de lapins ;
- 2270 cuisines centrales (dont 151 avec un agrément (« état de l'autorisation ») provisoire)[2],

disposent encore à ce jour d'un agrément dérogataire de faible capacité, loco-régional ou d'un agrément national.

Si les établissements peuvent en effet conserver leur agrément jusqu'au 31 décembre 2009, j'attire votre attention sur le fait que la charge de travail représentée par le changement de statut de l'ensemble des établissements précités est importante et qu'il convient, pour respecter les échéances communautaires, d'essayer de répartir, sur les mois à venir, l'instruction des dossiers que les exploitants vous soumettront s'ils souhaitent obtenir un agrément communautaire.

II. Devenir des établissements disposant d'un agrément dérogataire de faible capacité ou national

Remarque préliminaire : A défaut de pouvoir s'inscrire dans l'une des situations décrites ci-après, les établissements devront cesser leur activité.

A. Abattoirs d'animaux de boucherie

La seule possibilité pour les abattoirs d'animaux de boucherie au 01/01/2010 est d'accéder à l'agrément communautaire. Le statut d'établissement d'abattage non agréé n'existe pas dans le secteur des animaux de boucherie.

B. Abattoirs de volailles et de lapins

S'agissant des abattoirs de volailles ou de lapins, plusieurs possibilités peuvent être envisagées :

- accession à l'agrément communautaire (abattoir ou salle d'abattage agréée à la ferme de palmipèdes gras) ;
- changement de statut pour celui d'établissement d'abattage de volailles ou de lagomorphes non agréé ("tuerie particulière").

Il est à noter toutefois que le changement de statut pour celui de salle d'abattage agréée à la ferme ou de "tuerie" n'est possible que pour des exploitants également "éleveurs". Pour ce qui concerne les dispositions applicables aux salles d'abattage agréées à la ferme, vous vous réfererez à la Lettre à diffusion limitée DGAL/SDSSA/L2008-N° 0659 du 21 juillet 2008 *relative à la mise en oeuvre du paquet Hygiène dans la filière palmipèdes gras, aux cas particulier des établissements livrant les ateliers de découpe collectifs (centres de regroupement).*

[2] S'agissant des cuisines centrales, il est vraisemblable qu'une partie d'établissements enregistrés dans SIGAL avec l'autorisation « AGRCUISCENTR », qui correspond à l'agrément national, aient en fait déjà reçu un agrément communautaire. Il pourrait donc ne s'agir que de l'absence de mise à jour de l'autorisation correspondante, à savoir « ASCCC » - pour Agrément sanitaire cuisine centrale communautaire -. Dans ce cas, il convient que cette mise à jour soit effectuée.

S'agissant plus spécifiquement des établissements non agréés, vous pourrez vous référer aux dispositions des articles L. 654-2, D. 654-3 à 5 du code rural, à celles de l'arrêté du 10 octobre 2008 *pris pour l'application des articles D.654-3 à D.654-5 du code rural et relatif aux règles sanitaires applicables aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés* ainsi qu'à la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8282 du 12 novembre 2008 r*elative aux 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.*
Je vous rappelle que ce statut n'autorise ni la prestation de service, ni l'abattage rituel et que les animaux abattus doivent avoir été élevés sur l'exploitation.

C. Ateliers de découpe de viandes d'animaux de boucherie, de volailles ou lapins

Les ateliers de découpe dérogataires peuvent :

- accéder à l'agrément communautaire ;
- ou fonctionner comme commerce de détail, avec éventuellement une dérogation à l'agrément, dans le respect des conditions définies par l'arrêté du 08 juin 2006 modifié susvisé, notamment en termes de volumes et de périmètre de commercialisation.

D. Cuisines centrales

Les cuisines centrales disposant d'un agrément national peuvent :

- accéder à l'agrément communautaire ;
- ou bénéficier de la dérogation à l'obligation de l'agrément, dans le respect des conditions définies par l'arrêté du 08 juin 2006 modifié susvisé, notamment en termes de volumes et de périmètre de commercialisation ;
- ou se limiter à la restauration sur place.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT