REPUBLIQUE FRANCAISE
MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE
DIRECTION GENERALE DE L'ALIMENTATION
SERVICE DE LA QUALITE ALIMENTAIRE ET DES ACTIONS VETERINAIRES ET PHYTOSANITAIRES
SOUS-DIRECTION DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Bureau : Maîtrise sanitaire dans l'Abattage et la Première Transformation

JYK/MIB - N° 40

Téléphone : 01.49.55.84.28

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15

Note de Service DGAL/SDHA/N99-8047

du 09 AVRIL 1999

OBJET : Parage de la plaie de saignée.

Références : - Arrêté ministériel du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.

-Arrêté ministériel du 30 décembre 1991 relatif à la transformation des déchets animaux et régissant la production d'aliments pour animaux d'origine animale.

- Note de service DGAl/SDHA/N92/N° 8052 du 8 mars 1993 relative à l'abattage des animaux de boucherie, parage de la plaie de saignée.

- Lettre circulaire n° 890 du 24 mars 1997 relative au parage de plaies de saignée.

Mon attention vient une nouvelle fois d'être appelée sur les divergences d'application des dispositions de l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 modifié susvisé, notamment en matière de parage des plaies de saignée.

L'article 31-1 point f de cet arrêté précise : *"Sont déclarées impropres à la consommation humaine les viandes résultant du parage de la plaie de saignée"*. Ce parage est justifié par le fait que cette zone est contaminée lors des opérations de saignée. Le parage de la plaie de saignée, c'est-à-dire l'élimination de la partie contaminée, peut s'effectuer sur la chaîne d'abattage indifféremment avant ou après l'inspection sanitaire de la carcasse, à condition que ce soit sous la surveillance des services vétérinaires.

En aucun cas, les carcasses desquelles la plaie de saignée n'a pas été retirée ne peuvent quitter l'abattoir.

PLAN DE DIFFUSION

Pour exécution :
- Directeurs des Services Vétérinaires

Pour information :
- Préfets
- Contrôleurs Généraux des Services Vétérinaires
- D.R.A.F.
- D.D.A.F.
- Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires
- E.N.S.V.
- INFOMA

La portion à éliminer n'est pas anatomiquement ou quantitativement définie, elle est laissée à l'appréciation des services vétérinaires. Dans tous les cas, elle devra comprendre les bords de la plaie et le caillot sanguin.

Toutefois, pour l'espèce bovine, le code général des impôts, à son article 111 *quater LA.*, précise que le poids de viande net à retenir est celui des quatre quartiers de l'animal abattu, saigné, dépouillé et éviscéré, défalcation faite notamment du parage des gouttières jugulaires dans la limite d'un kilogramme par animal. Aucune précision n'est par contre donnée pour l'espèce porcine. Néanmoins, il est opportun de se référer aux dispositions de l'accord professionnel passé le 11 février 1993 entre le Comité Régional Porcin et l'Union Bretonne des Abatteurs de Porcs. Celui-ci prévoyait, en plus du taux de ressuyage, un coefficient de correction de 0,3% porté sur les calculs du bordereau de pesée lorsque le parage de la plaie de saignée intervenait après la pesée fiscale, soit pour une carcasse de 80 kilogrammes, une réfaction d'environ 240 grammes. Cet accord est désormais caduc compte tenu des nouvelles règles de pesée fiscale en vigueur depuis juin 1997 (présentation harmonisée au plan communautaire), mais le taux de réfaction de 0,3% qui avait été établi n'a jamais été remis en question par les professionnels.

Par ailleurs, il conviendra de vérifier que les petites viandes issues du parage des plaies de saignée sont retirées des circuits de l'alimentation humaine et qu'elles ne sont pas commercialisées vers des établissements de préparation de viandes ou d'élaboration de produits transformés à base de viande voire valorisées au sein même de l'établissement. Ces denrées entrent dans la catégorie des matières à faible risque au sens de l'arrêté ministériel du 30 décembre 1991 cité en référence et peuvent de ce fait être valorisées dans les circuits de l'alimentation animale (pet food, industrie des coproduits, ...).

Je vous demande de me faire part des difficultés rencontrées dans l'application de ces dispositions.

Le Chef du Service de la Qualité Alimentaire
et des Actions Vétérinaires et Phytosanitaires
Bernard VALLAT