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

Suivi par : Vincent HERAU

Tél : 01 49 55 84 01
Fax : 01 49 55 56 80
Réf. Interne : SDSSA/BMP/VH n°07-337
N° 994

NOTE D'INFORMATION

DGAL/SDSSA/O2007-8014

Date: 19 octobre 2007

Classement : SSA 233-3

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

Objet : Valorisation des pattes en abattoir de volailles.

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°1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.
- 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*.

Résumé : Cette note précise les conditions dans lesquelles les pattes de volailles peuvent être valorisées en vue de la consommation humaine.

Mots-clefs : abattoir - volailles - pattes- valorisation –sous-produits.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Coordonnateurs régionaux SSA	Pour information : - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires

J'ai été interrogée à plusieurs reprises par des exploitants du secteur alimentaire désireux de valoriser en alimentation humaine certaines parties de volailles après leur abattage, en particulier les pattes.

Analyse réglementaire

Le chapitre IV de la section de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 prévoit la possibilité pour les animaux de boucherie que « lorsqu'ils sont destinés à subir un traitement ultérieur, les estomacs doivent être blanchis ou nettoyés, les intestins doivent être vidés et nettoyés, les têtes et les pattes doivent être dépouillées ou blanchies et épilées ». Par ailleurs, les sections XIII et XIV de cette même annexe définissent les conditions applicables à la préparation des estomacs, vessies et boyaux traités ainsi que de la gélatine et autorisent explicitement l'utilisation des peaux de ruminants d'élevage considérés comme propres à la consommation humaine à l'issue des inspections *ante* et *post mortem*.

Dans la section relative au secteur avicole, aucune disposition explicite ne prévoit la possibilité de valoriser en vue de la consommation humaine des pattes de volailles. Les pattes de volailles obtenues à l'issue du processus d'abattage :

- ne peuvent être livrées à la consommation humaine en l'état ;
- doivent être considérées comme impropres à la consommation humaine, notamment si elles présentent une contamination fécale par souillure ou autre (point 1.s du chapitre V de la section II de l'annexe I du Règlement (CE) n°854/2004).

Elles ne peuvent donc en aucun cas être revêtues d'une marque d'identification. Dans l'état actuel du droit communautaire, le seul devenir possible de pattes non préparées *in situ* (cf. ci-dessous) est celui des sous-produits dont la destination est définie par le règlement (CE) n°1774/2002.

Toutefois, les pattes qui ont été préparées (lavage, grattage et épluchage) dans l'établissement ayant procédé à l'abattage des animaux (absence de commercialisation intermédiaire), peuvent être considérées comme des viandes fraîches :

- ce sont des parties comestibles des animaux ;
- elles n'ont fait l'objet d'aucune transformation ;
- elles sont consommables en l'état.

Elles doivent à ce titre satisfaire à l'ensemble des exigences applicables à ce type de produits et sont revêtues d'une marque d'identification.

Actions en cours

Considérant toutefois le réel potentiel de valorisation de ces produits mais également l'intérêt de projets de valorisation de ces produits dans la réduction des volumes de déchets générés, une note a été adressée à la Commission européenne afin de solliciter une évolution du droit communautaire :

- soit en introduisant une mention spécifique dans la section XIII de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004, au même titre que les estomacs, vessies et boyaux,
- soit en introduisant une disposition particulière dans la section II de l'annexe III du règlement précité.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT