

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Décret n° 2012-198 du 9 février 2012 relatif à un projet pilote dans le domaine du contrôle de la production de viande dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes

NOR : AGRG1133482D

***Publics concernés :** exploitants et personnels d'abattoirs et services officiels de contrôle dans les filières avicole et cunicole.*

***Objet :** définition d'un programme d'expérimentation relatif à l'inspection de la viande de volailles et de lagomorphes.*

***Entrée en vigueur :** le texte entre en vigueur le lendemain de sa publication.*

***Notice :** dans le cadre d'un projet pilote d'expérimentation destiné à tester la présence non permanente du vétérinaire officiel dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes où le personnel est autorisé à participer aux opérations de contrôle ante et post mortem, le présent décret définit des modalités d'intervention du vétérinaire officiel différentes de celles prévues à l'annexe I du 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. Le vétérinaire officiel n'intervient que lorsque l'inspection des produits par les personnels spécialement formés fait apparaître des lots remplissant l'un des critères d'alerte. Ces critères sont déterminés sur la base des informations sur la chaîne alimentaire ainsi que sur la base des contrôles des animaux à réception ou après abattage.*

***Références :** le présent décret peut être consulté sur le site Légifrance (<http://www.legifrance.gouv.fr>).*

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu la Constitution, notamment son article 37-1 ;

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées d'origine animale ;

Vu le 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 ;

Vu le règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 231-4 et D. 231-3-1,

Décète :

Art. 1^{er}. – En application de l'article 17 du 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, un projet pilote d'expérimentation relatif à l'inspection de la viande de volailles et de lagomorphes, ci-après dénommé « projet pilote », est mis en place pour une durée de vingt-quatre mois dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes dont la liste figure en annexe I.

Par dérogation aux dispositions du a du A du chapitre III de la section III et du 6 du A et du 1 du B du chapitre de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004, le vétérinaire officiel n'est pas présent de façon permanente dans ces abattoirs.

Art. 2. – Les abattoirs de volailles et de lagomorphes participant au projet pilote, établissent et respectent un document intégré dans le plan de maîtrise sanitaire, validé par le vétérinaire officiel, qui fixe les éléments suivants :

1° Les procédures de contrôle visant à identifier les lots pour lesquels les critères d'alerte déterminés en annexe II sont atteints ou dépassés.

Ces procédures intègrent les composantes liées à la santé et à la protection animale ainsi qu'à la sécurité sanitaire des denrées et sont conformes :

- aux critères d'alerte *ante* et *post mortem* définis à l'annexe II ;
- à la méthodologie, aux motifs de retrait des carcasses et viscères manifestement impropres à la consommation humaine, ou préjudiciables à la santé animale et au tri des sous-produits qui en sont issus, précisés à l'annexe III ;

2° Les modalités selon lesquelles le vétérinaire officiel peut être contacté sans délai en cas d'alerte ;

3° Les circonstances dans lesquelles, au regard des critères établis à l'annexe II, l'exploitant de l'abattoir suspend son activité dans l'attente de l'arrivée du vétérinaire officiel ou écarte les lots de la chaîne alimentaire, ceux-ci étant inspectés à l'arrivée du vétérinaire officiel ;

4° Les mesures à mettre en œuvre en cas de situation répondant aux critères d'alerte :

- information immédiate du service officiel de contrôle par le personnel autorisé à participer au contrôle de la production de la viande ;
- inspection documentaire renforcée par le vétérinaire officiel ;
- isolement, sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir, du lot d'animaux vivants ou des viandes et des sous-produits constituant le lot lorsque l'alerte est donnée lors des opérations d'inspection *ante* ou *post mortem* ;
- inspection physique renforcée des animaux vivants, des viandes ou des sous-produits par un vétérinaire officiel ou un auxiliaire officiel dès lors que l'inspection documentaire renforcée n'a pas permis d'écarter tout risque d'ordre sanitaire ;
- retour d'information vers l'élevage des anomalies constatées ;

5° Les modalités de formation du personnel participant aux opérations de contrôle, pour la reconnaissance des critères d'alerte et les anomalies motivant un retrait de l'animal, de la carcasse ou des viscères.

Art. 3. – Les exploitants d'abattoirs participant au projet pilote informent le vétérinaire officiel en charge de l'inspection de l'abattoir dès que l'un des critères d'alerte définis dans l'annexe II est constaté.

Sur la base des éléments transmis, le vétérinaire officiel décide s'il y a lieu de mettre en œuvre une inspection physique renforcée.

Dans ces mêmes abattoirs, lorsque des lots sont abattus au titre de la police sanitaire ou lorsqu'un critère d'alerte nécessitant une inspection renforcée du lot a été identifié, le vétérinaire officiel ou l'auxiliaire officiel est présent pendant les inspections *ante mortem* et *post mortem*.

Art. 4. – Les indicateurs de suivi de l'expérimentation sont précisés en annexe IV.

L'évaluation de ces indicateurs est réalisée sur un échantillon de lots d'espèces différentes de volailles et de lagomorphes issus des différents abattoirs participant au projet pilote, précisés en annexe I.

Art. 5. – Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 9 février 2012.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche, de la ruralité
et de l'aménagement du territoire,*
BRUNO LE MAIRE

A N N E X E S

A N N E X E I

LISTE DES DÉPARTEMENTS ET SITES PILOTES EN MATIÈRE DE CONTRÔLES D'HYGIÈNE DES VIANDES DE VOLAILLES OU DE LAGOMORPHES

DÉPARTEMENT	SITE D'ABATTAGE (raison sociale)	NUMÉRO d'agrément	ESPÈCES
	LDC Bourgogne	71 056 001	Poulets, dindes

DÉPARTEMENT	SITE D'ABATTAGE (raison sociale)	NUMÉRO d'agrément	ESPÈCES
Saône-et-Loire	Palmidor Bourgogne SASU	71 546 001	Canards, lapins de chair
	Guillot Cobreda	71 158 01	Poulets, dindes
Deux-Sèvres	Gastronome Industrie Sévrienne	79 195 003	Poulets standards
	SARL JBA	79 091 002	Poulets, dindes, lapins de chair, canards, pintades, pigeons
	Gastronome Nueil	79 195 002	Canards maigres
	Lœul et Piriôt	79 329 004	Lapins de chair
Vendée	Arrive	85 215 001	Poulets, dindes, pintades
	Etablissements Bodin et Fils	85 223 001	Poulets, dindes, pintades
Gers	Delpeyrat	32 462 030	Canards gras
Landes	Delpeyrat	40 282 04	Canards gras
Morbihan	CADF	56 057 001	Dindes

ANNEXE II

CRITÈRES D'ALERTE ET D'INFORMATION DES SERVICES DE CONTRÔLE OFFICIEL POUR LES LOTS DE VOLAILLES ET DE LAGOMORPHES DESTINÉS À L'ABATTAGE EN VUE DE LA CONSOMMATION HUMAINE

Section 1

Critères d'alerte sur la base de l'information sur la chaîne alimentaire

1. Sans préjudice de l'application des dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées d'origine animale, les critères d'alerte concernant l'information sur la chaîne alimentaire sont les suivants :

a) Absence du document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire dans les vingt-quatre heures précédant l'abattage ;

b) Informations non disponibles sur le document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire relatives aux points suivants :

- aliment médicamenteux distribué ou traitement administré sans information sur le délai d'attente ;
- mortalité de J 0 à J 10 (pour les poulets de chair), mortalité dans les quinze derniers jours ou mortalité totale (selon les espèces) non renseignées ;
- absence de résultat d'analyse salmonelle pour les lots de poulets de chair et de dindes ;

c) Document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire mettant en évidence :

- délai d'attente d'un médicament non respecté ;
- résultat des chiffonnettes de recherche de salmonelles en élevage positif ;
- mortalités de J 0 à J 10, dans les quinze derniers jours avant envoi de la fiche ICA ou mortalité totale supérieures aux seuils définis par l'appendice 1 de la présente annexe ;
- abattage d'animaux issus d'un lot pour lequel les abattages précédents dans le même établissement (enlèvements multiples) ont révélé des anomalies en *ante* ou *post mortem* ;
- abattoir destinataire autre que celui identifié sur la fiche ICA ;
- lot concerné par une alerte nationale ou locale ;
- lot en provenance d'une zone sous restriction pour des raisons de police sanitaire ;
- lot expédié sous laissez-passer sanitaire dans le cadre d'une maladie à déclaration obligatoire ou d'une maladie réputée contagieuse.

2. L'exploitant d'abattoir coche, après avoir attesté avoir pris connaissance des informations figurant sur ce document de transmission avant d'abattre le lot d'animaux, en lien avec les procédures préétablies dans le cadre de son plan de maîtrise sanitaire, l'une des cases suivantes :

- ☐ Je n'ai identifié aucun critère d'alerte pour ce lot ;
☐ J'ai un doute sur ce lot et je transmets cette fiche aux services de contrôle officiel en indiquant la ou les rubriques concernées.

Section 2

Critères d'alerte sur la base des constats pendant les contrôles à réception des animaux et après abattage

1. Les critères d'alerte liés aux constatations pouvant être faites lors de la réception du lot d'animaux sont les suivants :

- réception d'un lot sans aucune fiche d'information sur la chaîne alimentaire ;
- non-concordance entre le lot réceptionné et la fiche d'information sur la chaîne alimentaire reçue vingt-quatre heures avant l'abattage (par exemple, lot provenant d'un bâtiment différent de celui dans lequel le contrôle salmonelle a été réalisé) ;
- non-concordance entre le nombre d'animaux réceptionnés et celui prévu par le document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire ou le certificat sanitaire ;
- mortalité importante pendant le transport, telle que définie en appendice 1 de la présente annexe ;
- signes cliniques d'essoufflement ou de prostration anormaux, de paralysie ou autres symptômes nerveux ;
- densité de stockage dans les caisses de transport supérieure aux critères définis par la réglementation en vigueur ;
- présence de nombreuses déformations des pattes, présence de nombreuses lésions cutanées ;
- lot anormalement sale.

2. Les critères d'alerte liés aux constatations pouvant être faites après l'abattage du lot d'animaux sont les suivants :

- taux des retraits totaux plus partiels (total retraits) supérieur aux seuils définis par l'appendice 1 de la présente annexe ;
- taux des retraits avec pour motif principal l'un des motifs suivants, selon l'espèce considérée : congestion généralisée ou aérosacculite ou arthrites multiples ou processus tumoral ou toute autre anomalie viscérale supérieur aux seuils définis par l'appendice 1 de la présente annexe ;
- taux des retraits avec pour motif principal l'un des motifs suivants, selon l'espèce considérée : ampoule du bréchet ou lésions purulentes ou autres lésions cutanées ou hématomes – fractures, supérieur aux seuils définis par l'appendice 1 de la présente annexe ;
- lot pour lequel il est mis en évidence une proportion supérieure ou égale à 0,5 % d'animaux présentant des anomalies inhabituelles ou atypiques.

Appendice 1 de l'annexe II

Taux de mortalité et de retraits (en %) au-delà desquels
l'exploitant d'abattoir doit impérativement informer les services vétérinaires

Espèce	Type de production	SUR LE DOCUMENT de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire		CONSTATIONS EN ANTE OU POST MORTEM			
		% mortalité dans les quinze derniers jours avant abattage	% mortalité totale	% mortalité à réception (transport)	total retraits % (RT + RP)	% retraits avec pour motif principal l'un de ces motifs : congestion généralisée, aérosacculite, processus tumoral, autres anomalies viscérales	% retraits avec pour motif principal l'un de ces motifs : ampoule du bréchet, lésions purulentes, autres lésions cutanées, hématomes, fractures
Dindes/dindons	Chair	≥ 4	≥ 15	≥ 0,7	≥ 4	≥ 2	≥ 3
	Réformes	≥ 2	≥ 10	≥ 0,5	≥ 8	≥ 4	≥ 6
Gallus	Réformes	≥ 2	≥ 15	≥ 2	≥ 5	≥ 2	≥ 4
	Ponte	≥ 5	≥ 15	≥ 2	≥ 5	≥ 2	≥ 4

Espèce	Type de production	SUR LE DOCUMENT de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire		CONSTATIONS EN ANTE OU POST MORTEM			
		% mortalité dans les quinze derniers jours avant abattage	% mortalité totale	% mortalité à réception (transport)	total retraits % (RT + RP)	% retraits avec pour motif principal l'un de ces motifs congestion généralisée aérosacculite, processus tumoral, autres anomalies viscérales	% retraits avec pour motif principal l'un de ces motifs ampoule du bréchet, lésions purulentes, autres lésions cutanées, hématomes, fractures
	Chapons	≥ 2,5	≥ 15	≥ 0,5	≥ 2	≥ 1	≥ 1,5
Pintades	Chair	≥ 2	≥ 10	≥ 2	≥ 5	≥ 2	≥ 4
	Chapons	≥ 2	≥ 15	≥ 1	≥ 2	≥ 1	≥ 1,5
	Réformes	≥ 2	≥ 15	≥ 2	≥ 8	≥ 4	≥ 6
Cailles	Chair	≥ 2	≥ 10	≥ 0,5	≥ 2	≥ 1	≥ 1,5
	Réformes	≥ 2	≥ 15	≥ 0,5	≥ 5	≥ 2	≥ 4
Canards	Maigres	≥ 2	≥ 8	≥ 0,5	≥ 2	≥ 1	≥ 1,5
Oies	Maigres	≥ 2	≥ 8	≥ 2	≥ 2	≥ 1	≥ 1,5
Faisans		≥ 2	≥ 5	≥ 0,5	≥ 2	≥ 1	≥ 1,5
Perdrix		≥ 2	≥ 5	≥ 0,5	≥ 2	≥ 1	≥ 1,5
Pigeons	Chair	≥ 10	≥ 8	≥ 0,5	≥ 2	≥ 1	≥ 1,5
	Réforme	≥ 1	≥ 8	≥ 0,5	≥ 5	≥ 2	≥ 4
Lapins	Chair	≥ 4 (*)	≥ 35	≥ 0,5	≥ 4	≥ 2	≥ 3
	Réforme	≥ 2	≥ 15	≥ 0,5	≥ 8	≥ 4	≥ 6
Lièvres		≥ 4 (*)	≥ 35 (*)	≥ 0,5	≥ 2	≥ 1	≥ 1,5
Autres espèces		≥ 2	≥ 5	≥ 0,5	≥ 2	≥ 1	≥ 1,5

Espèce	SUR LE DOCUMENT de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire			CONSTATIONS EN ANTE OU POST MORTEM			
	% mortalité de J 0 à J 10	% mortalité dans les quinze derniers jours avant abattage	% mortalité totale	% mortalité à réception (transport)	total retraits % (RT + RP)	% retraits avec pour motif principal l'un de ces motifs congestion généralisée aérosacculite, processus tumoral, autres anomalies viscérales	% retraits avec pour motif principal l'un de ces motifs ampoule du bréchet, lésions purulentes, autres lésions cutanées, hématomes, fractures
Gallus chair	≥ 5	≥ 3	≥ 5	≥ 2	≥ 2	≥ 1	≥ 1,5

Espèce	SUR LE DOCUMENT de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire		CONSTATIONS EN ANTE OU POST MORTEM			
	% mortalité totale élevage (période avant gavage)	% mortalité totale gavage	% mortalité à réception (transport)	total retraits % (RT + RP)	% retraits avec pour motif principal l'un de ces motifs congestion généralisée, aérosacculite, processus tumoral, autres anomalies viscérales	% retraits avec pour motif principal l'un de ces motifs ampoule du bréchet, lésions purulentes, autres lésions cutanées, hématomes, fractures
Canards gras	≥ 5	≥ 5	≥ 3	≥ 2	≥ 1	≥ 1,5
Oies grasses	≥ 5	≥ 5	≥ 3	≥ 2	≥ 1	≥ 1,5

ANNEXE III

MÉTHODOLOGIE ET MOTIFS DE RETRAIT DES CARCASSES ET DES VISCÈRES MANIFESTEMENT IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE

1. Pour déterminer si les carcasses et les viscères doivent être retirés ou non de la consommation, les opérateurs réalisent un examen macroscopique de la carcasse au poste de retrait placé en sortie de plumeuse ou après la dépouille et avant l'ouverture du cloaque ou de l'abdomen et des viscères, après ces dernières opérations lorsque la carcasse n'a pas été retirée avant le poste d'éviscération du fait d'anomalies externes de la carcasse.

Pour toutes les espèces de volailles et de lagomorphes, l'examen concerne l'odeur, la couleur, la conformation et l'aspect de la carcasse, la cavité abdominale et les viscères. Cet examen est destiné à identifier la présence ou non d'anomalies devant motiver un retrait.

En fonction de la nature du risque évoqué par l'anomalie détectée, il peut être conduit :

- un retrait de la chaîne alimentaire qui peut porter sur l'animal, sa carcasse et ses viscères, en totalité (RT) ou en partie (RP) ;
- un tri du retrait, sa gestion et son élimination selon les exigences réglementaires européennes.

2. Les modalités générales de ce retrait des denrées manifestement impropres à la consommation sont :

- observation d'anomalies d'odeur ou de couleur de la carcasse. Elles donnent lieu à un retrait total de la carcasse ;
- dans tous les autres cas, un retrait, total ou partiel, de la carcasse ou de ses viscères sera réalisé en fonction de l'étiologie et de l'étendue de l'anomalie ;
- en cas d'identification de plusieurs anomalies, la conduite à adopter est celle de la gestion du risque majeur : la mise en évidence de plusieurs anomalies sur la carcasse ou sur les viscères donne lieu à un retrait total de la carcasse et de ses viscères et la conduite à tenir la plus stricte est appliquée pour la destination des sous-produits.

Un arrêté du ministre chargé de l'agriculture précise, pour chacune des espèces de volailles et de lagomorphes, la liste des anomalies observées sur l'animal, sa carcasse et ses viscères et, pour chacune d'entre elles, la conduite à tenir vis-à-vis de la carcasse ou des viscères en termes de retrait, total ou partiel, de la consommation humaine ainsi qu'une indication relative au classement des sous-produits animaux issus de ces retraits, au sens du règlement (CE) n° 1069/2009 du 21 octobre 2009.

ANNEXE IV

L'inspection sanitaire vétérinaire en abattoir de volailles et de lagomorphes peut se décomposer en trois missions qui déterminent les indicateurs de suivi et de réalisation à mettre en œuvre :

- mission ISV 1 : détection des problèmes sanitaires d'impact en santé publique : sécurité du consommateur, repérage des maladies animales, notamment réglementées, respect de la bientraitance des animaux ;
- mission ISV 2 : gestion au niveau des abattoirs des problèmes sanitaires d'impact en santé publique : réalisation du retrait des carcasses manifestement impropres à la consommation, mise en œuvre de la conduite adaptée en fonction de la suspicion de maladies à gestion particulière, en fonction de la détection de critères d'alerte à l'une des étapes de l'inspection, mise en œuvre de la conduite adaptée du fait de la surveillance de la bientraitance animale, mise en œuvre de la conduite adaptée à la gestion des sous-produits animaux ;
- mission ISV 3 : remontée vers la production primaire des informations d'intérêt sanitaire pour l'amélioration de la santé animale et de la bientraitance en élevage.