

Arrêté du 8 septembre 2000 déterminant les conditions de l'inspection sanitaire *ante mortem* des volailles

NOR : AGRG0001773A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la directive 71/118/CEE du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volailles, modifiée et mise à jour par la directive 92/116/CEE du Conseil du 17 décembre 1992, notamment le chapitre VI de son annexe I ;

Vu la directive 91/495/CEE du Conseil concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibiers d'élevage ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 931-1, L. 931-2, L. 931-5, L. 933-2 et L. 934-1 ;

Vu le décret n° 66-239 du 18 avril 1966 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les abattoirs de volailles pour l'application des articles 1^{er} et 2 de la loi n° 65-543 du 8 juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande ;

Vu le décret n° 67-295 du 31 mars 1967 portant règlement d'administration publique pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, notamment ses articles 3, 4, 25 et 26 ;

Vu l'arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles ;

Vu l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches ;

Vu l'arrêté du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viandes de volailles ;

Vu l'arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage, notamment son article 14 ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 21 août 2000,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Objet :

Le présent arrêté fixe les modalités d'établissement, de délivrance et de transmission aux établissements d'abattage de la fiche sanitaire d'élevage de volailles qu'il s'agisse de volailles domestiques ou de gibiers d'élevage à plume dont la chair est destinée à la consommation humaine.

Le présent arrêté détermine, par ailleurs, les conditions de l'inspection sanitaire *ante mortem* dans les abattoirs de volailles, et vient compléter les conditions de l'inspection sanitaire *post mortem* réalisée dans les ateliers d'éviscération et de découpe concernant les palmipèdes gras préalablement abattus dans les salles d'abattage agréées à la ferme.

Art. 2. – Définitions et champ d'application :

Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1. « Volailles domestiques » : les oiseaux appartenant aux espèces poule, dinde, pintade, canard et oie.
2. « Gibiers d'élevage à plume » : les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés et abattus comme des animaux domestiques. Ils comprennent les ratites et les petits gibiers d'élevage à plume.
3. « Palmipèdes gras » : les oiseaux appartenant aux espèces canard et oie et élevés en vue de la production de foie gras.
4. « Atelier de volailles » : toute construction ou, dans le cas d'installations à ciel ouvert, tout site clos ou non clos situé sur le territoire national, dans lequel les animaux sont détenus, élevés ou entretenus. Un atelier de volailles accueille des animaux de la même espèce, de la même origine, élevés dans les mêmes conditions et pour une même production (chair, ponte, reproducteur). Dans le présent arrêté, le terme « atelier de volailles » détermine une « bande » qui donnera lieu à la constitution d'un ou éventuellement de plusieurs lots.
5. « Eleveur » : toute personne physique, propriétaire ou non des animaux, qui a en charge de conduire la production des animaux.
6. « Détenteur » : toute personne physique ou morale qui a la garde, à titre permanent ou temporaire, d'animaux vivants des espèces visées par le présent arrêté.

CHAPITRE I^{er}

Dispositions générales

Art. 3. – L'inspection sanitaire *ante mortem* en abattoir est supervisée par un vétérinaire inspecteur.

Art. 4. – Les agents mentionnés aux articles L. 914-19, L. 914-20, L. 921-5, L. 921-6 et L. 931-2 du code rural, placés sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire inspecteur, sont notamment habilités à :

- s'assurer de la présence et de l'exhaustivité de la fiche sanitaire d'élevage définie au chapitre II du présent arrêté ;
- contrôler l'identification en veillant à la concordance entre les animaux introduits dans l'abattoir et les renseignements mentionnés sur ladite fiche sanitaire d'élevage ;
- contrôler le respect de la réglementation en matière de protection animale, notamment lors du transport, du déchargement, de l'attente sur les aires prévues à cet effet et de la mise à mort ;
- vérifier que les animaux présentés ne sont pas susceptibles de constituer un danger pour la santé publique et qu'ils sont effectivement aptes à être abattus ;
- autoriser, différer ou interdire l'abattage d'un lot d'animaux.

Art. 5. – Le responsable de l'établissement d'abattage est tenu de présenter au service d'inspection tout lot d'animaux réceptionné et destiné à être abattu de manière à permettre la réalisation de l'inspection sanitaire *ante mortem*.

Outre ses obligations en matière d'installation et d'équipement des aires de réception des animaux, le responsable de l'abattoir ou son représentant doit faciliter les opérations de l'inspection sanitaire *ante mortem* et, notamment, apporter toute aide complémentaire nécessaire à la réalisation des opérations jugées utiles par les agents visés à l'article 4 du présent arrêté.

Art. 6. – Dans les abattoirs dérogatoires de faible capacité conformes aux titres II et V de l'arrêté du 14 janvier 1994 susvisé, le responsable de l'établissement est tenu de communiquer aux services vétérinaires du département :

- les fiches sanitaires d'élevage des lots d'animaux à abattre ;
- les jours prévus de réception des animaux en vue de leur abattage,

afin de leur permettre d'organiser l'inspection sanitaire *ante mortem*.

Art. 7. – Dans les ateliers de découpe et d'éviscération réceptionnant des carcasses d'animaux issues des salles d'abattage

agréées à la ferme pour les palmipèdes gras conformes au titre IV de l'arrêté du 14 janvier 1994 susvisé, le responsable de l'établissement est tenu de communiquer aux services vétérinaires du département :

- les fiches sanitaires d'élevage des ateliers de volailles ayant conduit le pré-gavage et le gavage des animaux correspondant aux carcasses introduites ;
- les jours prévus de leur éviscération et de leur découpe, afin de leur permettre d'organiser l'inspection sanitaire *post mortem*.

CHAPITRE II

Fiche sanitaire d'élevage des lots d'animaux destinés à être abattus

Art. 8. – La fiche sanitaire d'élevage est un document établi par l'éleveur pour chaque lot issu d'une bande donnée, un jour d'expédition donné et à destination d'un abattoir donné. La durée de validité de la fiche sanitaire est fixée à 5 jours à compter de sa date de rédaction et de signature et à condition qu'aucun événement susceptible de modifier les indications mentionnées ne soit intervenu.

La fiche sanitaire d'élevage peut éventuellement demeurer valable pour un autre lot issu de la même bande et à destination du même établissement d'abattage, dans les limites fixées à l'alinéa précédent. Dans le cas contraire, l'éleveur est tenu de rédiger une nouvelle fiche sanitaire d'élevage complète.

Dans le cas où l'éleveur cède les animaux à un intermédiaire, il indique en lieu et place des coordonnées de l'abattoir, celles de l'intermédiaire devenu détenteur des animaux.

Art. 9. – Dans le cas où le détenteur des animaux n'est pas l'éleveur mais un intermédiaire, ce dernier rédige sur un document distinct un complément à la fiche sanitaire d'élevage d'origine en indiquant les coordonnées des sites de départ et d'arrivée des animaux, les dates de prise en charge et de livraison, éventuellement, toute information nécessaire concernant l'état sanitaire et médical des animaux si les renseignements mentionnés dans la fiche sanitaire d'élevage d'origine sont susceptibles d'être modifiés.

Ce document doit remplir les mêmes obligations que celles énumérées aux articles 8, 10 et 11 du présent arrêté.

Art. 10. – Pour chaque lot d'animaux quittant son exploitation, l'éleveur rédige une fiche sanitaire d'élevage, sans surcharge ni rature, renseignée notamment à partir du registre d'élevage prévu par l'arrêté du 5 juin 2000 susvisé, sur laquelle sont reproduits les renseignements suivants :

1. La provenance des animaux, avec notamment :
 - les coordonnées complètes du propriétaire des animaux ;
 - les coordonnées complètes de l'atelier de volailles ayant hébergé les animaux, son numéro d'identification s'il existe, le nom de l'éleveur ainsi que, le cas échéant, le numéro d'agrément sanitaire de la salle d'abattage agréée à la ferme pour les palmipèdes gras étourdis, saignés et plumés à l'atelier d'engraissement ;
 - le nombre d'animaux dans la bande ;
 - la date présumée de l'enlèvement du lot issu de la bande.
2. La destination du lot enlevé, avec notamment :
 - les coordonnées complètes de l'établissement destinataire ;
 - le nombre d'animaux dans le lot ;
 - la date présumée de réception du lot par l'établissement destinataire.
3. Le contexte zootechnique du lot, avec notamment :
 - l'espèce, le type de production, ainsi que les coordonnées de l'exploitation d'origine ayant fourni les animaux ;
 - la date de mise en place et l'âge des animaux ;
 - le poids vif moyen estimé des animaux du lot au moment du ramassage.

Dans le cas particulier des ateliers de finition détenant, entretenant ou élevant les animaux pendant une durée inférieure ou égale à un mois, la fiche sanitaire d'élevage sera accompagnée d'une copie du registre d'élevage de l'atelier de production précédent.

4. Les caractéristiques sanitaires et médicales du lot :

- le pourcentage de mortalité du lot ;
- le type, les dates de début et de fin d'utilisation des aliments, des additifs et des traitements préventifs, ainsi que leur délai d'attente ;
- tout incident, accident ou événement pathologique survenu pendant la période d'élevage en précisant la nature des symptômes observés, le résultat des examens complémentaires ainsi que la nature des traitements prescrits (dénomination commerciale ou principe actif, période d'utilisation, délai d'attente et numéro de l'ordonnance du vétérinaire tel que prévu à l'article L. 941-1 du code rural).

L'éleveur atteste sur l'honneur l'exactitude des informations figurant sur la fiche sanitaire d'élevage, il y indique la date de transmission et appose son nom et sa signature.

Le cas échéant et sans préjudice des dispositions de l'alinéa précédent, la fiche sanitaire d'élevage peut être constituée d'une copie du registre d'élevage sous réserve que l'intégralité des rubriques ci-dessus mentionnées, dûment et complètement renseignées, y figurent.

Selon le cas, l'éleveur la transmet soit :

- préalablement à l'enlèvement des animaux, au responsable de l'établissement d'abattage lorsque le lot est directement orienté vers un abattoir ;
- au moment du transport, au nouveau détenteur des animaux ou à son représentant dans les autres cas.

Art. 11. - La fiche sanitaire d'élevage doit être transmise au responsable de l'abattoir destinataire de telle sorte que le service d'inspection en dispose quarante-huit heures avant la date prévue de l'abattage des animaux afin de décider des mesures à prendre à l'égard des animaux, notamment le type d'inspection *ante mortem*.

Art. 12. - Les dispositions des articles 8, 9, 10 et 11 du présent arrêté s'appliquent à l'élevage des palmipèdes gras destinés à la production de foie gras et abattus dans la salle d'abattage agréée à la ferme, conforme au titre IV de l'arrêté du 14 janvier 1994 susvisé, à l'occasion du transfert des carcasses de volailles entre ladite salle d'abattage agréée à la ferme et l'atelier d'éviscération et de découpe.

CHAPITRE III

Inspection sanitaire *ante mortem* à l'abattoir

Art. 13. - Préalablement à la réception de chacun des lots d'animaux destinés à être abattus, les agents mentionnés à l'article 4 du présent arrêté vérifient la conformité de la fiche sanitaire d'élevage vis-à-vis des exigences énumérées au chapitre II. En cas d'anomalie, notamment lorsque le délai de validité de la fiche d'élevage est échu ou lorsque les délais d'attente pour les résidus ne sont pas respectés, ils peuvent ordonner le maintien en élevage des animaux.

Art. 14. - A l'arrivée du lot de volailles à l'abattoir ou du lot de carcasses de volailles à l'atelier d'éviscération et de découpe, les agents mentionnés à l'article 4 du présent arrêté :

1. Procèdent à l'identification des volailles ou des carcasses ;
2. S'assurent de l'aptitude des animaux vivants à être abattus.

Si la correspondance entre les documents fournis et le lot présenté n'est pas clairement établie, ou si les informations contenues dans la fiche sanitaire d'élevage sont insuffisantes, les agents du service d'inspection procèdent à un examen approfondi des animaux, notamment afin de vérifier qu'ils ne présentent pas de troubles du comportement général ou de signes de maladies pouvant rendre la viande impropre à la consommation humaine.

CHAPITRE IV

Dispositions particulières

Art. 15. - Sans préjudice des exigences de police sanitaire, l'abattage aux fins de consommation humaine d'animaux présentant des manifestations cliniques d'ornithose ou de salmonellose est interdit.

Toutefois, à la demande du propriétaire des volailles ou de son représentant, les agents mentionnés à l'article 4 du présent arrêté peuvent autoriser l'abattage de ces animaux sous réserve :

1. Que celui-ci ait lieu en fin du processus d'abattage normal de l'établissement ;
2. Que toutes les précautions soient prises pour réduire au minimum les risques de propagation des germes ;
3. Qu'un protocole de nettoyage et de désinfection renforcé des locaux, des équipements et du matériel de l'établissement avant toute réutilisation soit effectivement appliqué.

Le vétérinaire inspecteur procède à la saisie et au retrait de la consommation humaine des viandes provenant de ce lot d'animaux.

Art. 16. - Lorsqu'un lot de volailles cliniquement saines fait l'objet d'un abattage obligatoire dans le cadre d'un programme de contrôle des maladies infectieuses, les agents mentionnés à l'article 4 du présent arrêté autorisent l'abattage sous réserve :

1. Qu'il soit différé en fin du processus d'abattage normal de l'établissement ;
2. Que toutes les précautions soient prises afin de réduire tout risque de contamination et de propagation ;
3. Qu'un protocole de nettoyage et de désinfection renforcé des locaux, des équipements et du matériel de l'établissement soit appliqué avant toute réutilisation.

Les viandes issues de l'abattage de ce lot d'animaux, si elles sont déterminées comme étant propres à la consommation, sont revêtues de la marque nationale de salubrité définie à l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994 susvisé.

CHAPITRE V

Dispositions générales

Art. 17. - La directrice générale de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 8 septembre 2000.

Pour le ministre et par délégation :

La directrice générale de l'alimentation,
C. GESLAIN-LANEELLE

Arrêté du 15 septembre 2000 autorisant au titre de l'année 2000 l'ouverture de concours pour le recrutement d'adjoints techniques (statut formation recherche) (femmes et hommes)

NOR : AGRA0000371A

Par arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche et du ministre de la fonction publique et de la réforme de l'Etat en date du 15 septembre 2000, est autorisée au titre de l'année 2000 l'ouverture de concours pour le recrutement d'adjoints techniques (statut formation recherche) (femmes et hommes).

Le nombre total des places offertes aux concours cités ci-dessus est fixé à 34. Les places sont réparties de la façon suivante :

Concours externe (prévu à l'article 56 du décret n° 95-370 du 6 avril 1995) : 17 places :

Branche d'activité professionnelle n° 1 : services collectifs (7 places) :

Ecole nationale vétérinaire de Maisons-Alfort (94) : spécialité services collectifs ;

Ecole nationale d'ingénieurs des travaux agricoles (33) : spécialité services collectifs (2 places) ;

Institut national agronomique Paris-Grignon (75) : spécialité maintenance des bâtiments et des installations scientifiques ;

Ecole nationale vétérinaire de Lyon (69) : spécialité gestion scientifique, pédagogique et technique (3 places).

Branche d'activité professionnelle n° 3 : mathématiques, informatique, technologies industrielles et de l'aménagement (1 place) :

Institut national de l'horticulture d'Angers (49) : spécialité technologies industrielles et de l'aménagement.

Branche d'activité professionnelle n° 4 : sciences et techniques du vivant, sciences cliniques (9 places) :

Institut national de l'horticulture d'Angers (49) : spécialité biologie ;

Ecole nationale vétérinaire de Maisons-Alfort (94) : spécialité biologie ;

Ecole nationale vétérinaire de Maisons-Alfort (94) : spécialité santé et bien-être des animaux ;

Ecole nationale vétérinaire de Toulouse (31) : spécialité santé et bien-être des animaux ;

Ecole nationale supérieure des paysages de Versailles (78) : spécialité productions végétales ;

Ecole nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires de Massy (91) : spécialité chimie, physico-chimie, technologie, science des aliments (2 places) ;

Institut national agronomique Paris-Grignon (75) : spécialité chimie, physico-chimie, technologie, science des aliments ;

Ecole nationale supérieure agronomique de Rennes (35) : spécialité chimie, physico-chimie, technologie, science des aliments.

Concours interne (prévu au même article) : 17 places :

Branche d'activité professionnelle n° 1 : services collectifs (10 places) :

- spécialité gestion scientifique, pédagogique et technique (5 places) ;

- spécialité services collectifs (3 places) ;

- spécialité maintenance des bâtiments et des installations scientifiques (2 places).

Branche d'activité professionnelle n° 2 : documentation, information, communication, sciences humaines et sociales (2 places) :

- spécialité documentation ;

- spécialité impression, édition.