



Circulaire relative à la valorisation des pattes de volailles en abattoir

Référence	PCCB/S3/794978	Date	09/11/2020
Version actuelle	1.32	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs			

Rédigé par	Approuvé par
Karolien Vanderschot, attaché	Jean-François Heymans, Directeur général a.i.

1. But

Dans les abattoirs de volailles, les pattes sont généralement éliminées en tant que sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine. Toutefois, selon la définition de « viandes » du Règlement (CE) n° 853/2004, on peut indiscutablement conclure que les pattes peuvent être valorisées en vue de la consommation humaine. Evidemment, dans ce cas, elles sont soumises à l'expertise vétérinaire et [aux](#) autres dispositions du paquet hygiène.

Comme [le](#) règlement ne prévoit pas de disposition explicite et spécifique concernant la méthode de collecte (conception de la chaîne d'abattage, installations et équipements, hygiène) ni les opérations nécessaires pour rendre les pattes dans un état requis pour cette valorisation, cette circulaire a pour objectif de définir un cadre global pour ces opérations.

2. Champ d'application

Cette circulaire traite de la collecte des pattes à des fins de consommation humaine dans les ~~établissements d'abattage~~ [abattoirs](#) de volailles agréés.

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (~~annexe II, chapitre I~~).

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° 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 \(règlement relatif aux sous-produits animaux\)](#)

Règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/ 2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/ 2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels)

[Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire](#)

Arrêté royal du 25 janvier 2011 fixant les conditions pour l'inspection assistée [par l'établissement](#) dans les abattoirs de volailles

4. Définitions et abréviations

AFSCA : Agence Fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

AM : ante-mortem

Document ICA : document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire

PM : post-mortem

ULC : unité locale de contrôle de l'AFSCA

Viandes : les parties comestibles des animaux visés aux points 1.2 à 1.8, y compris le sang (les ongulés domestiques, les volailles, les lagomorphes, le petit et le gros gibier sauvage, le gibier d'élevage) (Règlement (CE) n° 853/2004, annexe I, I, I)-

5. Collecte des pattes dans les abattoirs agréés

5.1. Conditions générales

- En règle générale, les abattoirs agréés doivent respecter, outre les exigences reprises à l'annexe II, chapitre I du Règlement (CE) n° 852/2004, les exigences reprises à l'annexe III, section II, chapitres 2 et 4 du règlement (CE) n° 853/2004. Pour ce qui est des opérations, ces établissements doivent disposer d'un plan d'autocontrôle basé sur les principes HACCP et appliquer ce plan. Tous ces éléments concrets sont contrôlés à l'abattoir par l'AFSCA.
- L'opérateur qui souhaite procéder à la collecte des pattes doit préalablement le prévoir dans son plan d'autocontrôle afin d'y intégrer cette activité. Pour ce faire, un cadre global, élaboré en concertation avec le secteur des abattoirs industriels, est décrit ci-dessous. Il appartient aux exploitants des

abattoirs intéressés d'adapter ce cadre à la structure et aux opérations de leur établissement et de démontrer que les procédures mises en œuvre concourent à la réalisation des objectifs des règlements précités.

- L'ULC dont dépend l'entreprise sera avertie par écrit de cette activité au plus tard 30 jours calendrier avant le démarrage de celle-ci.
- ~~L'AFSCA prendra les décisions ponctuelles~~ Tenant compte en regard des situations individuelles des abattoirs intéressés, l'AFSCA décidera au cas par cas si l'abattoir pourra exercer cette activité sur base de ses constatations sur place lors des inspections. Cette décision sera notifiée à l'opérateur par écrit.

5.2. Adaptation du plan d'autocontrôle de l'abattoir

a) Description de la production

Pour une collecte hygiénique des pattes, l'infrastructure, le process flow et l'organisation opérationnelle de l'abattoir sont adaptés comme suit.

1. Les pattes sont coupées après la plumaison.
2. Les pattes coupées restent suspendues au crochet ou sont enlevées et recueillies sur une bande de transport ou un canal fermé pour être transportées vers un lieu d'inspection et de triage.
3. Les pattes sont lavées au moyen d'eau potable dont la température d'utilisation est spécifiée dans le système SAC, par un processus mécanique. Lors de cette manipulation, elles sont nettoyées et subissent un premier refroidissement.
4. Les pattes lavées sont séparées de l'eau, au moyen par exemple d'un crible, d'une vis d'Archimède ou une technique similaire.
5. Les pattes de volaille sont triées soit sur une table de tri ou sur un tapis de transport.
6. Après l'expertise vétérinaire, les pattes reconnues propres à la consommation sont emballées, pesées, étiquetées et refroidies. Les conditionnements sont conformes aux exigences requises pour les conditionnements entrant en contact avec les denrées alimentaires ~~et les pattes peuvent soit être mises dans des conditionnements/emballages uniques (p. ex. en cartons), soit dans des emballages réutilisables (p. ex. bacs en plastique).~~
Chaque emballage est ~~pourvu scellé avec~~ la ~~une~~ marque d'identification de l'abattoir (viande fraîche). En même temps, cet emballage comporte l'indication "destiné à un traitement-transformation ultérieure ~~en tant que denrée alimentaire~~ en produit à base de viande". Cette explication se trouve également dans la fiche technique du produit.
7. Les pattes emballées et étiquetées sont entreposées sous forme surgelée (à une température maximale de -18°C) ou refroidie (à une température maximale de 4°C).
Durant tout trajet éventuel entre l'abattoir et un entrepôt frigorifique externe, la traçabilité est assurée (marque d'identification + registre IN/OUT) comme pour chaque étape de la chaîne alimentaire.

La collecte et l'emballage des pattes de volailles pour la consommation humaine se déroulent dans un espace spécifique attribué à cette fin dans l'abattoir où un soin particulier est apporté en vue de garantir un niveau d'hygiène aussi élevé que possible, que ce soit au niveau de l'installation, du fonctionnement ou de l'entretien.

L'abattoir doit disposer d'une capacité de refroidissement suffisante pour maintenir la chaîne du froid après le début du refroidissement, un refroidissement rapide à une température du produit à $\leq 4^{\circ}\text{C}$, ainsi qu'un séchage des pattes, après lavage et avant l'emballage, grâce à une ventilation adéquate.

Le schéma du processflow dans l'abattoir est adapté, y compris les indications des activités qui ont lieu afin d'y inclure ces étapes.

b) Fiche de produit

L'entreprise rédige une fiche de produit où figurent les éléments suivants :

- description du produit; "*Pattes de volailles - viande destinée à ~~un traitement~~ une transformation ultérieure ~~en tant que produit à base de viande~~ en produit à base de viande";*
- type d'emballage;
- précautions d'entreposage;
- durée de conservation;
- précautions d'emploi; "*Viande non destinée à la consommation humaine directe; peut être commercialisée, mais doit subir une transformation en produit à base de viande avant la cession au consommateur.*"

c) Analyse des risques et maîtrise des points critiques:

L'entreprise réalise l'analyse des risques à chaque étape des opérations décrites ci-dessus.

Des procédures spécifiques de maîtrise des risques, fondées sur les principes HACCP sont mises en place, appliquées et maintenues :

- **qualité microbiologique des pattes**

Un contrôle microbiologique des procédés est inclus dans le plan d'autocontrôle :

Paramètres : germes totaux aérobies à 30°C

Méthode d'analyse : ISO 4833-1

Valeur indicative d'hygiène des procédés : $m = 1 \times 10^5$ ufc/g et $M = 1 \times 10^6$ ufc/g

Résultat : $< m$ = satisfaisant ; entre m et M = acceptable ; $> M$ = insuffisant

Un échantillon de 10 pattes est analysé une fois par semaine, l'échantillonnage se fait chaque fois un jour différent de la semaine et est réparti sur la journée d'activité. Si les résultats sont $< M$ pendant 6 semaines, la fréquence d'analyse passe à 1 analyse toutes les 2 semaines.

Dès qu'un résultat "insuffisant" est obtenu, une nouvelle période d'échantillonnage avec la fréquence de base (une analyse par semaine) recommence jusqu'à l'obtention de résultats satisfaisants ou acceptables ($< M$) pendant 6 semaines consécutives.

En cas de résultats "insuffisants" ($> M$), les mesures nécessaires d'amélioration seront prises.

Le critère s'applique sur le produit fini ; les pattes sont coupées au début de la chaîne d'abattage après plumaison, rincées et lavées puis triées et emballées pour être refroidies et étiquetées. L'opérateur évalue ces critères microbiologiques et les mesures d'hygiène des

procédés une fois par an pendant la période d'utilisation des pattes pour la consommation humaine.

– **présélection des pattes et contrôle de l'entreprise**

• **présélection**

Avant l'expertise AM, une présélection ciblée des lots de volailles dont les pattes seront collectées, est réalisée sur base des informations se trouvant dans le document ICA et sur l'aspect visuel des volailles vivantes.

L'exploitant établit une procédure écrite dans laquelle les critères de l'entreprise sont repris. Cette procédure comprend au moins les éléments suivants :

- Les lots sont correctement identifiés.
- L'ICA en provenance de l'exploitation d'origine a été transmise dans les délais imposés et l'exploitant de l'abattoir a vérifié qu'elle était complète.
- Les lots ne proviennent pas d'une exploitation soumise à des interdictions ou à des restrictions de mouvement pour des raisons de santé publique ou de santé animale.
- Les volailles sont propres.
- Les volailles sont en bonne santé et ne présentent pas de lésions plantaires, pour autant que le responsable puisse en juger.
- Les volailles sont en état satisfaisant au regard du bien-être animal à l'arrivée à l'abattoir.

L'exploitant communique au vétérinaire officiel les lots qu'il a sélectionnés pour la collecte des pattes.

• **contrôle de l'entreprise sur la chaîne d'abattage**

Un échantillon des 1.000 premières volailles vivantes est évalué par un responsable de l'abattoir au début de la chaîne. S'il y a trop de pattes présentant des anomalies, le lot est écarté de la consommation humaine.

• **contrôle de l'entreprise sur la table d'empaquetage (après l'inspection PM)**

Avant l'empaquetage, les pattes lavées sont à nouveau soumises à un dernier contrôle de qualité réalisé par un employé de l'abattoir sur base de propres critères pré établis par l'entreprise.

5.3. Expertise vétérinaire

La conception actuelle des chaînes d'abattage industrielles est telle que les pattes sont découpées et évacuées avant l'expertise post-mortem, ce qui peut créer des problèmes de traçabilité entre les carcasses et les pattes correspondantes nécessaire pour pouvoir reconnaître ces pattes propres à la consommation.

Une organisation spécifique des procédures de contrôle est décrite ci-dessous afin d'assurer une traçabilité optimale entre les pattes et les carcasses correspondantes.

a) expertise ante-mortem

L'expertise AM confirme ou non le lot sélectionné. La pré-sélection ne doit pas gêner l'expertise AM effectuée par le vétérinaire officiel de l'AFSCA.

b) expertise post-mortem

En vue d'une expertise efficace et le respect de l'hygiène, l'expert de l'AFSCA organise l'expertise post mortem en tenant compte de la situation concrète dans l'abattoir. Une évaluation visuelle à deux endroits au moins de la chaîne d'abattage doit être exécutée.

En cas d'expertise assistée par l'établissement, l'assistant s'occupe de cette évaluation visuelle. Il reçoit et suit les instructions de l'expert supplémentaire de l'AFSCA. Les frais supplémentaires provoqués par cette activité sont à la charge de l'opérateur et facturés par l'Agence. S'il n'y a pas un système d'expertise assistée dans l'abattoir, un expert de l'AFSCA s'occupe de cette tâche. Les frais supplémentaires provoqués par cette activité sont à la charge de l'opérateur et facturés par l'Agence.

Concrètement, les opérations se déroulent de la façon suivante.

1° Un assistant d'établissement ou un expert de l'AFSCA est placé avant le poste de travail "découpe des pattes". Les carcasses entières avec des pattes non conformes y sont triées et retirées de la chaîne. Les carcasses triées (avec pattes) sont mises à la disposition de l'expert PM, en cas d'expertise assistée à l'établissement.

2° Un assistant d'établissement ou un expert de l'AFSCA est placé au poste se trouvant après l'éviscération, donc là où carcasses et viscères sont présentés ensemble. Si des poulets sont déclarés impropres à la consommation à ce deuxième point d'expertise, les pattes correspondantes (ou le lot entier ou tout le contenu du récipient dans lequel les pattes concernées se trouvent déjà), si elles ont déjà été coupées, doivent aussi être exclues de la chaîne alimentaire, sauf pour les carcasses déclarées impropres sur base d'un motif qui n'a pas d'impact sur la qualité sanitaire des pattes (p. ex. hématomes étendus, détérioration de la carcasse par les machines, parasites, tumeurs locales, etc.).

Afin d'éviter que les pattes d'un lot tout entier soient retirées, on peut choisir de réceptionner les pattes en "lots partiels". En s'assurant que les pattes à refuser (des carcasses déclarées impropres au 2ème point d'expertise) sont à relier à un "lot partiel" correspondant, le retrait peut alors être limité à ce lot partiel.

Les carcasses/pattes saisies sont recueillies dans des récipients portant l'inscription "sous-produits animaux" et la catégorie appropriée.

En fonction du motif de saisie, les carcasses/pattes ~~présentant des anomalies~~ déclarées impropres à la consommation sont classées en catégories conformément ~~à la législation en vigueur, en l'occurrence le~~ au Règlement (CE) n° 1069/2009, articles 9 et 10. Les récipients dans lesquels les carcasses/pattes saisies sont recueillies, sont correctement identifiés avec la mention « matières de catégorie 3 - non destiné à la consommation humaine » ou « matières de catégorie 2 - non destiné à la consommation animale » selon le cas.

En particulier, suivant l'article 10, b, i, seulement les carcasses/pattes saisies provenant d'animaux qui ne présentent pas de symptômes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux ou des pattes avec des lésions plantaires peuvent être classées en catégorie 3. Sur base de motifs commerciaux, des carcasses/pattes reconnues propres à la consommation peuvent également être classées en catégorie 3

(art. 10, a). [Les pattes, produites comme décrit sous le point 5.2. a\), souillées par du fumier sont déclassées en catégorie 2 \(art. 9 - non destiné à la consommation animale\).](#)

6 Annexes

/

7 Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	03/01/2012	Version originale
1.1	06/02/2018	La seule adaptation par rapport à la version précédente est l'adaptation du mot UPC en ULC.
1.2	20/05/2020	Adaptation suite à l'entrée en vigueur du Règlement (UE) 2017/625 et clarifications.
1.3	Date de publication	Clarification concernant les sous-produits animaux.