



Circulaire relative à l'abattage de gibier d'élevage et de bisons ainsi qu'à la découpe de la viande de gibier d'élevage dans un établissement agréé

Référence	PCCB/S3/1172442	Date	08/03/2024
Version actuelle	5.0	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Gibier d'élevage – bisons– abattage - traitement		

Rédigé par	Approuvé par
Karolien Vanderschot, attaché	Katrien Beullens, directeur

1 But

La présente circulaire fournit des précisions sur les exigences réglementaires en matière d'hygiène lors de l'abattage de gibier d'élevage et de bisons et d'hygiène lors de la découpe de ces animaux.

Une dérogation en vue de permettre l'abattage à l'établissement est prévue dans la réglementation européenne pour les gibiers d'élevage et, à titre exceptionnel, pour les bisons.

Cette circulaire précise les règles de mise en œuvre de cette dérogation en Belgique. Elle précise aussi les règles applicables au transport (des animaux vivants ou abattus) vers un abattoir ou vers un autre type d'établissement agréé à cet effet où l'habillage et le traitement de la carcasse ont lieu. Sont également visés par cette circulaire, les établissements agréés pour la découpe de la viande de gibier d'élevage.

2 Champ d'application

L'abattage de gibier d'élevage et de bisons ainsi que la découpe de viande de gibier d'élevage dans un établissement agréé à cet effet.

3 Références

3.1 Législation

Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil

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° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

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 (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort

Règlement (UE) 2016/429 du Parlement Européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (législation sur la santé animale, AHL)

Règlement (UE) 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)

Loi du 24 mars 1987 relative à la santé des animaux

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 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Arrêté royal du 20 mai 2022 relatif à l'identification et l'enregistrement de certains ongulés, des volailles, des lapins et de certains oiseaux

Arrêté ministériel du 28 septembre 2010 relatif au registre informatisé dans les abattoirs

Arrêté ministériel du 23 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

3.2 Autres

[Avis 21-2013](#) du Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA : Limites d'action applicables aux viandes de lapin et de gibier d'élevage en tant que valeurs indicatives d'hygiène des procédés.

[Avis EFSA](#) (European Food Safety Authority), 2013: Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat from farmed game.

[Circulaire](#) relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques et à la possibilité d'assouplissement de la fréquence d'échantillonnage pour les « petits abattoirs » (PCCB/S3/148040).

[Circulaire](#) relative aux informations sur la chaîne alimentaire pour les animaux - formulaire standard ICA (PCCB/S3/1782288).

[Circulaire](#) relative aux bonnes pratiques d'hygiène et à la traçabilité du gibier sauvage dans les établissements de traitement de gibier ainsi qu'aux déclarations d'activité que ces établissements doivent communiquer à l'AFSCA (PCCB/S3/1548213).

4 Définitions et abréviations

Abattage privé : l'abattage d'un animal dont les viandes sont exclusivement destinées aux besoins du propriétaire et de son ménage ;

AHL, Animal Health Law : Règlement (UE) 2016/429 du Parlement Européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (législation sur la santé animale) ;

Beltrace : application informatique gérée par l'AFSCA. Elle permet aux abattoirs, aux administrations communales, aux inspecteurs et aux CDM-vétérinaires d'enregistrer et de consulter les données relatives aux abattages ;

Bison : ongulé domestique de l'espèce bovine ;

Gibier d'élevage :

1. Les ratites présentés à l'abattage (tels qu'autruches, nandous, émeus, casoars).
2. Les mammifères terrestres détenus à des fins de production de viande, autres que les ongulés domestiques (bovins, y compris buffles et bisons ; porcs, ovins, caprins et solipèdes).

Il s'agit notamment d'animaux détenus qui appartiennent aux catégories de « grand gibier » et « autre gibier » (indigènes), p.ex. le cerf (*Cervus elaphus*), le chevreuil (*Capreolus capreolus*), le daim (*Dama dama*), le mouflon (*Ovis musimon*), le sanglier (*Sus scrofa*), et éventuellement aussi de mammifères non indigènes, p.ex. l'alpaga (*Lama pacos*), détenus en vue de la production de viande¹ ;

Des animaux sont considérés comme détenus dans un établissement, c'est-à-dire tout terrain physiquement clos, quelle que soit sa dimension, lorsque ces animaux sont détenus (nourris, recevant des soins vétérinaires, ...) et qu'ils sont sous la surveillance d'un opérateur au sens de la loi relative à la santé des animaux.

SANITEL : la base de données informatisée de l'Agence visée à l'article 109 du règlement (UE) 2016/429 ;

AM : expertise ante mortem ;

AR : arrêté royal ;

ARSIA : Association régionale de Santé et d'Identification animales ;

BOOD : une base de données gérée par l'AFSCA dans laquelle sont enregistrés les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire... ;

CDM-vétérinaire : vétérinaire chargé de missions auprès de l'AFSCA ;

DAF : document d'administration et de fourniture (de médicaments) ;

DGZ : Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw ;

ICA : informations sur la chaîne alimentaire. Vous trouverez plus d'informations sur [le site internet de l'AFSCA](#) (AFSCA > Thèmes > Animaux > Production animale > Viande et abattages > Informations sur la chaîne alimentaire (ICA)) ;

ULC : l'Unité (locale) de Contrôle compétente de l'AFSCA ;

UGB : unité de gros bétail.

5 Introduction : Détention de gibier d'élevage et de bisons

Le gibier d'élevage sont des animaux détenus. Les règles relatives à la détention d'animaux sont couvertes par la législation sur la santé animale (AHL). En vertu de cet AHL, le gibier d'élevage et les bisons entrent dans la définition des ongulés. Les détenteurs d'ongulés et de volailles sont des "opérateurs" au sens de la AHL, et le lieu où ces animaux sont détenus est un "établissement". Pour détenir ces animaux en vue de la consommation humaine, il faut s'enregistrer en tant qu'opérateur auprès de l'AFSCA conformément à l'AR du 16 janvier 2006. L'opérateur doit également enregistrer son établissement et les animaux (le troupeau) dans SANITEL par l'intermédiaire des associations agréées ARSIA et DGZ. Les animaux détenus sont soumis aux règles d'identification et d'enregistrement de la AHL. De plus amples informations peuvent être obtenues auprès des associations agréées ARSIA et DGZ.

¹ Répondent à la définition de « gibier d'élevage », les « autres » mammifères vivant en territoire clos et qui sont destinés à la production de viande.

6 Abattage de gibier d'élevage et de bisons

6.1 ICA

La législation européenne relative à la sécurité de la chaîne alimentaire impose à tout opérateur qui détient des animaux de fournir à l'exploitant de l'abattoir les informations sur la chaîne alimentaire (en abrégé ICA) pour chaque animal/ groupe d'animaux qu'il envoie à l'abattoir. Cette obligation s'applique également à l'opérateur qui détient du gibier d'élevage et/ou des bisons. Les informations reprises dans les ICA se basent essentiellement sur les registres de l'établissement, par groupe d'animaux ou par animal individuel. Sur base de ces données, l'opérateur devra produire les ICA et les transmettre à l'exploitant de l'abattoir.

L'exploitant d'un abattoir :

- A. s'assure qu'il reçoit l'ICA pour chaque animal/lot d'animaux livré. L'ICA, sous forme papier ou électronique, doit parvenir à l'abattoir au moins 24 heures avant l'arrivée des animaux, ou au plus tard au moment de la déclaration d'abattage ;
- B. ne peut admettre d'animaux à l'abattoir sans disposer de l'ICA pour ces animaux ;
- C. doit évaluer l'ICA et utiliser les informations pour organiser le processus d'abattage ;
- D. conserve l'ICA reçu pendant au moins 5 ans.

L'AFSCA contrôle la présence des ICA, ainsi que leur validité et leur crédibilité. Elle vérifie également si l'exploitant de l'abattoir utilise effectivement et efficacement ces informations.

Toutes les informations relatives aux ICA sont disponibles sur le [site internet de l'AFSCA](#) (AFSCA > Thèmes > Animaux > Production animale > Viande et abattages > Informations sur la chaîne alimentaire (ICA)). Vous y trouverez également un modèle d'ICA, préparé par l'AFSCA, qui peut être utilisé comme ICA papier. En outre, l'ICA peut également être créé électroniquement dans SANITEL.

6.2 Abattage de gibier d'élevage et de bisons

Avertissement : le présent chapitre a pour objectif de rappeler les principales règles en matière d'abattage de gibier d'élevage et des bisons et n'est pas exhaustif. Toutes les législations en vigueur p.ex. relative au bien-être animal, à l'environnement,... sont d'application.

Arrivé vivant.

Le gibier d'élevage entendu par "mammifères terrestres autres que les ongulés domestiques" peut (suivant l'espèce) être abattu dans des abattoirs d'ongulés domestiques disposant d'un agrément additionnel pour les espèces de gibier, ou dans des abattoirs agréés exclusivement pour les espèces de gibier. Pour obtenir cet agrément, l'exploitant de l'abattoir doit intégrer cette activité dans son système d'autocontrôle et mettre en place une procédure spécifique de façon à séparer, dans le temps ou dans l'espace, l'abattage de gibier d'élevage de l'abattage des animaux d'élevage conventionnels. L'AFSCA doit être informée de ce fait. Les bisons sont considérés comme une sorte de « bovin » et peuvent sans conditions spécifiques être abattus dans les abattoirs pour bovins. Les ratites doivent être abattus dans un abattoir avec un agrément ratites.

En cas d'arrivée vivant de gibier d'élevage et de bisons dans un abattoir, une expertise ante mortem (expertise AM) doit avoir lieu à l'abattoir.

Arrivé mort.

Les cervidés, ratites et autres gibiers d'élevage peuvent également être mis à mort dans l'établissement de provenance moyennant le respect des conditions visées au point 6.2.2 ; dans ce cas, une expertise ante mortem est obligatoire et les animaux mis à mort, saignés et le cas échéant éviscérés sont transportés vers un abattoir agréé ou vers un établissement de traitement du gibier où le traitement ultérieur de la carcasse sera effectué.

Pour les bisons : la mise à mort dans l'établissement est également autorisée à titre exceptionnel pour les bisons, mais la destination de l'animal tué, saigné et éventuellement éviscéré doit être un abattoir de bovins agréé (voir 6.2.2).

L'exploitant de l'abattoir doit intégrer cette activité spécifique dans son système d'autocontrôle et mettre en œuvre une procédure spécifique visant à séparer cette activité, dans le temps ou dans l'espace, des activités régulières d'abattage .

En cas d'arrivé vivant comme en cas d'arrivé mort, l'exploitant de l'abattoir est tenu d'enregistrer toutes les entrées d'animaux sous format digital dans Beltrace.

Abattage pour usage privé.

L'abattage et l'habillage de gibier d'élevage peuvent avoir lieu dans l'établissement de provenance s'il s'agit d'un abattage privé dont les viandes sont destinées au détenteur du gibier d'élevage et à son ménage (voir point 6.3.3.).

6.2.1 Abattage à l'abattoir

6.2.1.1. Conditions d'hygiène

Les règles d'hygiène lors de l'abattage et du traitement ultérieur des carcasses de gibier d'élevage et de bisons sont les mêmes que celles établies pour les abattoirs et pour les établissements de traitement de gibier par les règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004, ainsi que par les arrêtés royaux du 13 juillet 2014 et du 30 novembre 2015.

6.2.1.2. Critères microbiologiques applicables aux carcasses de gibier d'élevage à l'abattoir et à l'établissement de traitement de gibier, quel que soit le lieu de la mise à mort

La fréquence d'échantillonnage applicable aux analyses microbiologiques en vigueur pour les ongulés domestiques dans le cadre de l'autocontrôle microbiologique ainsi que les éventuels assouplissements s'appliquent aussi au gibier d'élevage et aux bisons. Vous pouvez retrouver les informations dans la circulaire relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques et à la possibilité d'assouplissement de la fréquence d'échantillonnage pour les « petits abattoirs » (PCCB/S3/148040).

Méthodes et zones d'échantillonnage

Une éponge abrasive est utilisée et les surfaces de prélèvements suivantes sont d'application : rumsteck (zone postéro-externe de la cuisse), flanc, gros bout de poitrine (thorax) et face postérieure du membre antérieur : 4 x 50 cm².

Hygiène des procédés lors de l'abattage

Le règlement (CE) N° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires n'établit pas de critères d'hygiène des procédés pour les carcasses de gibier d'élevage. Pour l'évaluation des résultats d'analyses, les valeurs indicatives d'hygiène des procédés du tableau 1 doivent dès lors être utilisées, comme proposé par le Comité scientifique dans l'avis 21-2013. Celles-ci se basent sur un échantillonnage au moyen d'une méthode non destructive (écouvillons).

Tableau 1 : valeurs indicatives d'hygiène des procédés pour évaluer l'hygiène lors de

l'abattage de gibier d'élevage et du traitement des carcasses à l'abattoir ou à l'établissement de traitement de gibier:

Micro-organismes	Plan d'échantillonnage		Limites	
	n	c	m	M
Nombre de colonies aérobies	5		3 log ufc/cm ²	4,5 log ufc/cm ²
<i>Enterobacteriaceae</i>	5		1 log ufc/cm ²	2 log ufc/cm ²
<i>Salmonella spp.</i>	50	2	Absence sur la partie examinée de la carcasse	

Les valeurs indicatives susmentionnées pour le nombre de colonies aérobies et des entérobactéries s'appliquent au log moyen quotidien. Celui-ci est calculé en prenant le logarithme de chacun des 5 résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne arithmétique de ces logarithmes. La vérification du respect des valeurs indicatives d'hygiène des procédés pour évaluer l'hygiène lors de l'abattage de gibier d'élevage et du traitement des carcasses à l'abattoir se fait donc sur une seule valeur (la moyenne arithmétique des logarithmes des 5 résultats d'analyse).

Remarque : au cas où des résultats sont inférieurs à la limite de détection, il est conseillé de les assimiler - dans le calcul du log moyen quotidien - à la valeur de la limite de détection divisée par 2 afin d'éviter que la moyenne ne soit faussée.

Interprétation des résultats

Les résultats d'analyse du dénombrement de colonies aérobies et des *Enterobacteriaceae* sont :

- satisfaisants lorsque le log moyen quotidien est inférieur ou égal à m ;
- acceptables lorsque le log moyen quotidien se situe entre m et M ;
- insatisfaisants lorsque le log moyen quotidien est supérieur à M.

Le résultat de l'analyse de recherche de *Salmonella spp.* sur des carcasses de gibier d'élevage est considéré comme satisfaisant si, sur un ensemble de 50 échantillons issus de 10 échantillonnages consécutifs, un maximum de 2 échantillons a été positif (= présence de *Salmonella spp.*). Dans le cas où 3 échantillons ou plus sur 50 sont positifs, le résultat est considéré comme insatisfaisant.

Pour les très petits abattoirs, les résultats sont interprétés individuellement : pour le nombre de colonies aérobies et des *Enterobacteriaceae*, n = 1 avec la valeur M pour limite et pour les salmonelles, n = 1 avec c = 0 (absence sur chaque surface de carcasse testée).

Mesures correctives

Des mesures correctives sont nécessaires en cas de résultats d'hygiène insatisfaisants. Toutefois, si les résultats des analyses tendent à devenir acceptables ou si des résultats insatisfaisants apparaissent de façon isolée, l'exploitant de l'abattoir et de l'établissement de traitement de gibier doit prendre sans délai des mesures visant à rétablir les bonnes pratiques d'hygiène et le respect des procédures HACCP dans l'abattoir ou de l'établissement de traitement de gibier. L'hygiène de l'abattage doit être améliorée et le contrôle des procédures doit être vérifié. Même si les valeurs indicatives établies sont atteintes, chaque exploitant doit tendre vers une amélioration continue de ses résultats. Lorsque les résultats sont insatisfaisants et les mesures correctives n'améliorent pas les conditions d'hygiène, il est recommandé d'utiliser 4 éponges pour écouvillonner les 4 sites tant que les problèmes n'ont pas été identifiés et résolus. En cas de contamination persistante, 4 prélèvements doivent être réalisés par demi-carcasse et regroupés par site

afin de déterminer la source de cette contamination.

L'AFSCA contrôlera de façon stricte la valeur indicative d'hygiène des procédés pour *Salmonella*. Si les valeurs indicatives d'hygiène ne sont pas atteintes à plusieurs reprises, l'exploitant de l'abattoir et de l'établissement de traitement de gibier sera tenu de présenter un plan d'action, dont la mise en œuvre et les résultats feront l'objet d'un suivi rigoureux par l'AFSCA. Des mesures spécifiques (avertissement/PV) peuvent être imposées par l'inspecteur-vétérinaire.

6.2.2 Mise à mort dans l'établissement de provenance

Tenant compte de la difficulté de transporter certains gibiers d'élevage vivants et, le cas échéant, les bisons, la possibilité a été donnée de mettre à mort ces animaux au sein de l'établissement, et ce à la demande de l'opérateur, afin d'éviter tout risque pour les opérateurs et les transporteurs et de garantir le bien-être des animaux. Pour les bisons, si ces garanties ne peuvent être apportées, les circonstances sont alors considérées comme exceptionnelles et dès lors permettent un abattage à l'établissement moyennant le respect des modalités décrites dans la présente circulaire, et ce en application de cette dérogation possible donnée par la législation EU.

Pour l'abattage exceptionnel de bisons ou de gibier d'élevage à l'établissement, l'établissement doit disposer d'installations agréées appropriées pour la mise à mort, la saignée et le cas échéant, l'éviscération ; ce type d'installations est également nécessaire dans le cadre de la plumaison des ratites. Pour cette activité, l'agrément 1.1.3 « Ferme - abattage gibier » est obligatoire. Les conditions d'agrément sont disponibles sur le [site internet de l'AFSCA](#) (> Conditions d'agrément et d'autorisation).

Les installations doivent être propres et pouvoir être nettoyées et désinfectées (donc au moins comprendre une surface dure). Il faut également prévoir un lavabo ou seulement un approvisionnement en eau potable quand l'éviscération n'a pas lieu sur place ainsi qu'une procédure pour le nettoyage et la désinfection des installations et des équipements. Un système de suspension des carcasses est requis lorsque l'éviscération est pratiquée sur place.

L'opérateur applique des bonnes pratiques d'hygiène préventives afin d'éviter toute contamination des viandes. Pour ce faire, les animaux doivent être autant que possible mis à mort avec une toison propre. C'est possible en évitant que les animaux ne tombent dans un endroit sale (par ex. dans la boue) lorsqu'ils sont abattus (c'est la raison pour laquelle la présence d'une surface en dur est conseillée), ou d'attendre avant de mettre à mort les animaux s'ils sont trop sales (par ex. en cas de mauvais temps).

Un hébergement propre contribue aussi généralement à garder la toison propre. Il est conseillé de ne plus nourrir les animaux à partir du jour précédant la mise à mort afin de réduire la souillure par les matières fécales.

L'opérateur qui met à mort des animaux au sein de son établissement doit notifier au moins 48 heures à l'avance le planning de l'abattage à l'ULC dont dépend son établissement. Il communique par e-mail la date et l'heure prévues ainsi que le nombre probable d'animaux qui seront mis à mort.

L'ULC désigne un vétérinaire officiel (dans la plupart des cas un CDM-vétérinaire) qui effectuera l'expertise ante mortem au sein de l'établissement. Cette inspection comprend un contrôle des registres et des documents de l'établissement. L'opérateur appliquera une procédure de rassemblement des animaux (en utilisant une installation appropriée) pour permettre la réalisation d'une expertise ante mortem individuelle des animaux du groupe.

L'opérateur ne peut en aucun cas procéder à la mise à mort des animaux tant qu'aucun vétérinaire officiel n'est venu sur place pour réaliser une expertise ante mortem.

La mise à mort doit avoir lieu à l'aide des moyens et méthodes fixées par le règlement (CE) n° 1099/2009. L'étourdissement ne peut être remplacé par le tir par balle que lorsque le vétérinaire officiel en donne l'autorisation. Attention : le tir par balle reste une exception, cela implique que l'autorisation ne peut être donnée qu'au cas par cas par le vétérinaire officiel. Bien que l'AFSCA ne soit pas compétente en matière d'armes, il va de soi que celui qui met à mort des animaux par balle doit disposer des connaissances, de la compétence et des autorisations requises ; en d'autres termes, disposer des connaissances requises en matière de manipulation et d'utilisation des armes à feu, être suffisamment précis lors du tir et respecter la réglementation relative aux armes (voir 6.2.4 Bien-être animal lors de l'abattage de gibier d'élevage et de bisons).

La mise à mort et la saignée ont lieu en présence du vétérinaire officiel qui a réalisé l'expertise ante mortem. L'éviscération peut aussi être effectuée sur place, le plus rapidement possible après la mise à mort, sous le contrôle de ce vétérinaire officiel.

Dans le cas où l'enlèvement des viscères se déroule sur place, ceux-ci doivent être transportés en même temps que la carcasse vers l'abattoir ou vers l'établissement de traitement de gibier qui dispose d'une procédure adaptée et intégrée dans le système d'autocontrôle. Toutefois, le vétérinaire officiel peut décider que l'estomac et les intestins ne doivent pas accompagner l'animal abattu s'ils ne sont pas nécessaires dans le cadre de l'expertise post mortem, notamment s'il n'y a pas de lésions ou d'anomalies constatées. Dans ce cas, les intestins doivent être enlevés par le collecteur agréé.

À la fin du processus, le vétérinaire officiel délivre un certificat (modèle : voir annexe 1) qui accompagne les animaux abattus jusqu'à l'abattoir ou jusqu'à l'établissement de traitement de gibier. Le certificat atteste le contrôle des registres du troupeau, le résultat de l'expertise ante mortem, la date et l'heure de la mise à mort ainsi que la réalisation correcte de la saignée.

En outre, l'opérateur des animaux doit également établir une déclaration (modèle : voir annexe 2). Dans cette déclaration, il indique l'identité des animaux, tout médicament vétérinaire ou autre traitement qui leur a été administré ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente (2 mois avant l'abattage). Cette déclaration est également acheminée avec les animaux abattus et saignés jusqu'à l'abattoir ou jusqu'à l'établissement de traitement de gibier.

Si l'opérateur a démontré qu'il possède le niveau de compétence approprié pour abattre des animaux sans leur causer de douleur, détresse ou souffrance, la réalisation correcte de la saignée ne doit pas être attestée par le vétérinaire officiel (modèle : voir annexe 3) et l'opérateur devra confirmer cet aspect dans sa déclaration. Dans ce cas, le vétérinaire officiel ne doit pas non plus être présent lors de la saignée (si l'éviscération n'a pas lieu sur place, car dans le cas contraire, le vétérinaire officiel doit être présent).

Les animaux abattus et saignés, et éventuellement éviscérés, sont transportés vers l'abattoir ou vers l'établissement de traitement de gibier dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Si la durée de transport est supérieure à deux heures, les carcasses sont réfrigérées. À l'abattoir, sur la base du certificat délivré, le CDM-vétérinaire enregistre l'expertise ante mortem sous son nom dans Beltrace.

Les gibiers d'élevage tués et saignés peuvent également être transportés dans un établissement de traitement de gibier agréé pour la réception et l'habillage de tels animaux.

6.2.3 Abattage privé

L'abattage et l'habillage du gibier d'élevage peuvent avoir lieu à l'établissement d'origine dans le cas d'un abattage privé destiné exclusivement à la consommation du ménage de l'opérateur, détenteur du gibier. La mention « abattage privé » est inscrite dans le registre de troupeau en face du numéro de la marque auriculaire de l'animal. Les dispositions visées ci-dessus relatives à l'agrément et à l'expertise vétérinaire ne sont pas d'application dans le cas d'un abattage privé.

Comme les bisons détenus sont considérés comme une sorte de « bovin », l'abattage privé de bisons est uniquement autorisé dans un abattoir agréé.

6.2.4 Bien-être animal lors de l'abattage de gibier d'élevage et de bisons

Il va de soi que les dispositions réglementaires relatives au bien-être animal au moment de leur mise à mort, s'appliquent aussi en cas d'abattage de gibier d'élevage et de bisons. L'étourdissement selon une méthode autorisée (pistolet à tige perforante, méthode électrique) est obligatoire mais, lors d'une mise à mort au sein même de l'établissement, une arme à feu peut également être utilisée, moyennant l'accord du vétérinaire officiel. Dans ce cas, les paramètres essentiels pour éviter toute souffrance inutile aux animaux abattus sont l'emplacement du coup, la charge et le calibre de la cartouche ainsi que le type de projectile.

La législation européenne prévoit également que l'établissement où a lieu la mise à mort/l'abattage, doit disposer d'un « responsable du bien-être animal ». Contrairement à ce que cette dénomination pourrait faire supposer, il ne s'agit pas d'un fonctionnaire mais bien d'une personne qualifiée qui agit pour le compte de l'exploitant (l'exploitant lui-même, un consultant externe ou un membre du personnel). La personne concernée a suivi une formation officielle (est donc qualifiée) et est responsable du respect du bien-être animal au sein de l'établissement, y compris la concertation à ce sujet avec le vétérinaire officiel. En outre, on attend du personnel chargé de manière effective de la manipulation, l'immobilisation, l'étourdissement, l'accrochage et la saignée des animaux, qu'il soit en possession d'un certificat d'aptitude professionnelle, obtenu(e) à la suite d'une formation spécifique ou d'une preuve de suivi d'un cours. Aucune dispense n'est prévue dans la réglementation en ce qui concerne le certificat d'aptitude professionnelle.

Il y a lieu de contacter les autorités régionales compétentes dans ce domaine pour obtenir plus d'information à ce sujet. Dans les petits abattoirs (moins de 1.000 têtes de gros bétail par an, où le gibier d'élevage, suivant l'espèce, peut être assimilé à des ovins et caprins ou à des porcins) ainsi que dans les établissements où du gibier d'élevage détenu est mis à mort, un responsable du bien-être animal n'est pas obligatoire.

L'AFSCA n'est pas compétente en matière de bien-être animal. Toutefois, il est bien évident que les exigences légales en matière de bien-être animal lors de l'abattage doivent être respectées. Vous trouverez via les liens suivants les coordonnées des services régionaux compétents pour le bien-être des animaux. Ces services peuvent fournir de plus amples informations à ce sujet :

- pour la Région flamande : www.vlaanderen.be/dierenwelzijn
- pour la Région wallonne : <http://www.wallonie.be/fr/bienetreanimal>
- pour la Région Bruxelles-Capitale : <https://environnement.brussels/thematiques/bien-etre-animal-0>

Même lorsque le CDM-vétérinaire est chargé de contrôler le respect des règles liées au bien-être des animaux, il faut signaler que ce contrôle relève de la compétence des Régions.

L'expertise post mortem des carcasses à l'abattoir ou à l'établissement de traitement de gibier est réalisée par le CDM-vétérinaire. Vous trouverez plus d'informations sur cette expertise dans la Circulaire relative aux bonnes pratiques d'hygiène et à la traçabilité du gibier sauvage dans les établissements de traitement de gibier ainsi qu'aux déclarations d'activité que ces établissements doivent communiquer à l'AFSCA (PCCB/S3/1548213).

7 Traitement de viande de gibier d'élevage et de bisons

Les bisons étant des ongulés domestiques, la circulaire relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques et à la possibilité d'assouplissement de la fréquence d'échantillonnage pour les « petits abattoirs » s'applique également à cette espèce animale.

Critères microbiologiques applicables aux viandes de gibier d'élevage découpées dans un établissement agréé à cet effet

Valeurs indicatives d'hygiène des procédés pour les viandes découpées

Dans l'avis 21-2013, le Comité scientifique propose des valeurs indicatives d'hygiène des procédés complémentaires pour les viandes découpées de gibier d'élevage.

Tableau 2 : valeurs indicatives d'hygiène des procédés pour les viandes découpées issues de gibier d'élevage

Micro-organismes	Plan d'échantillonnage		Limites	
	n	c	m	M
Nombre de colonies aérobies	5	2	5×10^5 ufc/g	5×10^6 ufc/g
<i>E. coli</i>	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g

Interprétation des résultats

Les résultats d'analyse du dénombrement de colonies aérobies et *E. coli* sont :

- satisfaisants lorsque tous les résultats sont inférieurs ou égaux à m ;
- acceptables lorsqu'un maximum de c/n résultats se situe entre m et M et que les autres résultats sont inférieurs ou égaux à m ;
- insatisfaisants lorsqu'un ou plusieurs résultats sont supérieurs à M ou lorsque plus de c/n résultats se situent entre m et M.

Mesures correctives

Des mesures correctives sont nécessaires en cas de résultats insatisfaisants. Toutefois, si les résultats des analyses tendent à devenir acceptables ou si des résultats insatisfaisants apparaissent de façon isolée, l'opérateur de l'atelier de découpe doit prendre sans délai des mesures visant à rétablir les bonnes pratiques d'hygiène et le respect des procédures HACCP. L'hygiène de la découpe doit être améliorée et le respect des procédures doit être vérifié. Même si les valeurs indicatives établies sont respectées, chaque exploitant doit tendre à une amélioration continue de ses résultats.

8 Traitement de viande de gibier d'élevage et de bisons

À partir de l'abattoir (pour les gibiers d'élevage et les bisons) ou de l'établissement de traitement du gibier (pour les gibiers d'élevage uniquement), les viandes de gibier d'élevage ou de bisons peuvent être livrées à d'autres établissements agréés, voire à des commerces de détail.

En aucun cas, l'opérateur de gibier d'élevage ou de bisons ne peut approvisionner directement à partir de son établissement le consommateur final, ni un commerce de détail (horeca, cuisines collectives,...) en viandes de gibier d'élevage ou de bisons (que ce soit à titre onéreux ou gratuit).

La viande provenant d'un abattage privé ne peut pas non plus être mise sur le marché.

9 Annexes

Annexe 1 : Certificat zoosanitaire pour les animaux abattus dans l'établissement

Annexe 2 : Déclaration de l'opérateur du secteur alimentaire qui a élevé les animaux

Annexe 3 : Certificat zoosanitaire pour le gibier d'élevage mis à mort dans l'établissement conformément au règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section III, point 3 bis.

10 Inventaire des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	21/03/2014	Version originale
2.0	16/03/2015	Suppression de la déclaration auprès des autorités communales
3.0	07/12/2018	Actualisation de la législation Détection de gibier d'élevage Abattages privés Abattage de gibier d'élevage - certificat d'aptitude professionnelle Traitement de viande de gibier d'élevage Critères microbiologiques (en abattoir et en établissement agréé)
4.0	10/06/2020	Adaptation des références à la réglementation suite à l'entrée en vigueur du Règlement (UE) 2017/625 Abattage à l'exploitation de bisons Suppression de l'agrément supplémentaire pour le traitement du gibier d'élevage dans les établissements de traitement de gibier
5.0	Date de publication	Actualisation de la législation Remplacement des ICA spécifiques pour chaque espèce animale par le formulaire standard ICA

ANNEXE 1

CERTIFICAT ZOOSANITAIRE pour les animaux abattus dans l'établissement

(modèle pour inspection ante-mortem et abattage non séparés dans le temps)

Service compétent : AFSCA, ULC:.....

Numéro d'identification du CDM-vétérinaire.....

1. Identification des animaux

Espèce :

Nombre d'animaux :

Marque d'identification :

2. Provenance des animaux

Numéro de troupeau :

Adresse de l'établissement d'origine :

Identification des locaux de stabulation (facultatif) :

3. Destination des animaux

Ces animaux seront transportés vers l'abattoir ou l'établissement de traitement de gibier²
mentionné ci-après :

par le moyen de transport suivant (nom du transporteur + immatriculation du véhicule) :
.....

4. Autres informations utiles

5. Déclaration

Je soussigné déclare que :

- les animaux désignés ci-dessus ont fait l'objet d'une expertise avant la mise à mort dans l'établissement susmentionné, le (date), à(heure), et ont été jugés sains ;
- les animaux ont été mis à mort dans l'établissement le (date) à (heure) et que la mise à mort et la saignée ont été pratiqués correctement ;
- les registres et documents concernant ces animaux sont conformes aux exigences légales et n'empêchent pas de procéder à l'abattage des animaux.

Fait à :
(Lieu)

Le :
(Date)

Cachet

.....
(Signature du CDM-vétérinaire)

² Seuls les gibiers d'élevage peuvent être transportés vers un établissement de traitement de gibier

ANNEXE 2

Déclaration de l'opérateur du secteur alimentaire qui a élevé les animaux

1. Identification des animaux

Espèce :
 Nombre d'animaux :
 Marque d'identification :

2. Provenance des animaux

Numéro de troupeau :
 Adresse de l'établissement d'origine

 Identification des locaux de stabulation (facultatif) :

3. Destination des animaux

Ces animaux seront transportés vers l'abattoir ou l'établissement de traitement de gibier³ suivant :

 par le moyen de transport suivant (nom du transporteur + immatriculation du véhicule) :

4. Autres informations utiles

5. Déclaration de l'opérateur (détenteur) de l'établissement où les animaux ont été élevés

Je soussigné déclare que les médicaments/traitements suivants ont été administrés aux animaux susmentionnés (2 mois avant l'abattage) :

Nom des médicaments administrés Nom autre traitement	Date de début et de fin de l'administration ou du traitement	Temps d'attente

Mentions particulières : signes anormaux, indications de problèmes de santé

Je déclare également que les animaux ont été mis à mort dans l'établissement le
 (date) à (heure) et que la mise à mort et la saignée ont été pratiqués correctement⁴.

Fait à(lieu) le..... (date).

Nom et signature de l'opérateur (détenteur)

³ Seuls les gibiers d'élevage peuvent être transportés vers un établissement de traitement de gibier

⁴ A compléter uniquement si l'abattage et la saignée ont eu lieu en l'absence du vétérinaire officiel conformément au Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section III, point 3 bis

ANNEXE 3

CERTIFICAT ZOOSANITAIRE
pour le gibier d'élevage mis à mort dans l'établissement
conformément au Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section III, point 3 bis
(modèle pour inspection ante-mortem et abattage séparés dans le temps)

Service compétent : AFSCA, ULC:.....

Numéro d'identification du CDM-vétérinaire :

1. Identification des animaux

Espèce :

Nombre d'animaux :

Marque d'identification :

2. Provenance des animaux

Numéro de troupeau :

Adresse de l'établissement d'origine :

Identification des locaux de stabulation (facultatif) :

.....

3. Destination des animaux

Ces animaux seront transportés vers l'abattoir ou l'établissement de traitement de gibier
mentionné ci-après :

par le moyen de transport suivant : nom du transporteur + immatriculation du véhicule

.....

4. Autres informations utiles

.....

5. Déclaration

Je soussigné déclare que :

les animaux désignés ci-dessus ont fait l'objet d'une expertise avant la mise à mort dans
l'établissement susmentionné, le (date) à (heure), et ont été jugés sains ;

- les registres et documents concernant ces animaux sont conformes aux exigences
légalles et n'empêchent pas de procéder à l'abattage des animaux.

Fait à :

(Lieu)

le :

(Date)

Cachet

.....

(Signature du CDM-vétérinaire)