



Circulaire relative aux abattages d'ongulés domestiques sur les lieux d'élevage

Référence	PCCB/S3/1704341	Date	12/09/2024
Version actuelle	1.1	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	abattoir, unité mobile d'abattage, abattage, ferme, ongulé		

Rédigé par	Approuvé par
Patrick Gielen, Attaché	Christophe Keppens, directeur a.i.

1 But

Cette circulaire a pour objectif de préciser comment doivent être organisés les abattages d'ongulés domestiques sur les lieux d'élevage conformément au Règlement (CE) n° 853/2004. Elle ne traite toutefois pas en détails des abattages d'urgence et des abattoirs mobiles agréés qui relèvent de circulaires spécifiques qui peuvent être consultées sur le site Internet de l'Agence.

2 Champ d'application

Abattages d'ongulés domestiques à la ferme au moyen d'une unité mobile d'abattage d'un abattoir agréé.

3 Références

3.1 Législation

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° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97.

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) 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).

Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil.

Règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020 portant modalités d'application des règlements (UE) 2016/429 et (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les modèles de certificat zoosanitaire, les modèles de certificat officiel et les modèles de certificat zoosanitaire/officiel pour l'entrée dans l'Union et les mouvements au sein de l'Union d'envois de certaines catégories d'animaux et de biens, ainsi qu'en ce qui concerne la certification officielle relative à ces certificats, et abrogeant le règlement (CE) no 599/2004, les règlements d'exécution (UE) n° 636/2014 et (UE) 2019/628, la directive 98/68/CE et les décisions 2000/572/CE, 2003/779/CE et 2007/240/CE.

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.

3.2 Autres

Circulaire concernant les abattages d'urgence d'ongulés domestiques (PCCB/S3/952588).

Circulaire relative à la détention et 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 (PCCB/S3/1172442).

Circulaire relative à l'agrément et au fonctionnement des abattoirs et ateliers de découpe mobiles (PCCB/S3/1703195).

Circulaire relative au nettoyage et à la désinfection des moyens de transport des animaux agricoles et des équipements de transport au sein des abattoirs (PCCB/S3/1033881).

Avis 2023/06 du Comité Scientifique institué auprès de l'AFSCA concernant le délai entre la saignée et l'éviscération pendant le processus d'abattage d'ongulés domestiques.

4 Définitions et abréviations

Abattage	: la mise à mort d'animaux destinés à la consommation humaine ;
Agence	: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;
Lieu d'installation	: endroit sur un lieu d'élevage où une unité mobile d'abattage peut être installée ;
SAC	: système d'autocontrôle ;
ULC	: unité locale de contrôle.
Vétérinaire officiel	: vétérinaire désigné par l'AFSCA, en tant que membre du personnel ou à un autre titre, et possédant les qualifications requises pour effectuer les contrôles officiels et les autres activités officielles conformément au règlement 2017/625

5 Abattage à la ferme

Les exigences légales applicables aux abattages d'ongulés domestiques à la ferme sont reprises dans le Règlement (CE) n° 853/2004.

5.1. Agrément

Le SAC de(s) l'abattoir(s) agréé(s) auquel(s) une unité mobile d'abattage est rattachée, doit couvrir le fonctionnement de cette unité mobile ainsi que la gestion des lieux d'installation de l'unité mobile d'abattage dans les élevages. Les unités mobiles d'abattage doivent être reprises dans l'agrément de chaque abattoir qui souhaite en faire usage.

Le rattachement d'une unité mobile d'abattage à l'agrément d'un abattoir est demandé par le responsable de l'abattoir en question à l'ULC dont dépend ledit abattoir agréé. Aucune unité mobile d'abattage ne peut procéder à des abattages avant d'avoir été rattachée à un abattoir agréé.

Les unités mobiles d'abattage ne peuvent procéder à des abattages que si elles répondent aux exigences de l'Agence. Avant de rattacher une unité mobile d'abattage à un abattoir agréé, l'Agence procédera à un contrôle de l'infrastructure de l'unité mobile d'abattage et vérifiera si l'abattoir agréé auquel est rattaché l'unité mobile d'abattage a bien intégré cette unité mobile dans son SAC.

Les coûts liés à l'ajout d'une unité mobile d'abattage à un abattoir agréé seront demandés auprès de l'abattoir ayant introduit la demande. L'unité mobile d'abattage et l'abattoir peuvent prendre des accords mutuels à ce sujet.

5.2. Exigences d'équipement et d'installation

L'unité mobile d'abattage doit permettre un abattage hygiénique des animaux dans le respect de la réglementation pertinente sur le plan de la sécurité de la chaîne alimentaire et sur le plan du bien-être animal. Elle doit, entre autres, répondre aux exigences suivantes :

- disposer d'une installation permettant de se laver les mains et de nettoyer et désinfecter le matériel d'abattage (par exemple, les couteaux),
- disposer d'une réserve d'eau potable suffisante pour exercer l'activité d'abattage

- programmée si celle-ci n'est pas fournie au niveau du lieu d'installation,
- disposer d'un réservoir pour la collecte et le stockage du sang sans risque de contamination des viandes,
 - disposer d'un réservoir de récolte et de stockage des eaux résiduelles provenant de l'activité d'abattage sans risque de contamination des viandes,
 - en cas de retrait de l'estomac et des intestins sur le lieu d'abattage, disposer de conteneurs capables de les recevoir,
 - disposer d'une installation frigorifique pour refroidir la carcasse (ou les carcasses) si le temps, entre l'abattage du premier animal et le déchargement des carcasses à l'abattoir agréé, peut dépasser deux heures.

L'abattoir agréé auquel est attachée l'unité mobile d'abattage doit disposer d'une installation permettant le passage hygiénique des carcasses (et le cas échéant des estomacs et intestins) entre l'unité mobile d'abattage et l'abattoir agréé.

5.3. Exigences relatives au fonctionnement des unités mobiles d'abattage

Les unités d'abattage mobiles se rendent dans les exploitations agricoles pour y abattre exclusivement des animaux qui y sont détenus. Au cours du même abattage, l'unité mobile d'abattage peut abattre jusqu'à maximum :

- trois animaux domestiques de l'espèce bovine, à l'exception des bisons, ou
- trois solipèdes domestiques, ou
- six animaux domestiques de l'espèce porcine, ou
- neuf animaux des espèces ovine ou caprine.

Aucun animal ne peut être transporté d'une exploitation agricole à une autre pour y être abattu dans une unité mobile d'abattage qui y serait installée. Il ne peut être procédé, lors d'une même séance d'abattage, qu'à l'abattage d'animaux d'une seule espèce autorisée dans le plus strict respect des bonnes pratiques d'hygiène. Les animaux abattus et saignés doivent être transportés directement vers l'abattoir. Il n'est donc pas autorisé de passer d'un lieu d'installation à un autre avant d'avoir livré à l'abattoir agréé les animaux abattus. Avant de passer d'un lieu d'installation à un autre, l'unité mobile d'abattage doit être soumise à une procédure de nettoyage et de désinfection complète (roues du véhicule (unité mobile d'abattage et son tracteur éventuel) incluses) au niveau de l'abattoir agréé auquel elle est rattachée¹.

L'abattage des animaux doit se dérouler en respectant les exigences légales relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et au respect du bien-être animal.

Le sang récolté est considéré comme impropre à la consommation humaine. Il est ramené à l'abattoir agréé en évitant toute contamination des carcasses. Il est traité au niveau de l'abattoir agréé comme un sous-produit non destiné à la consommation humaine.

Le cas échéant, les estomacs et intestins sont récupérés dans des containers différents pour chaque animal abattu qui sont ensuite fermés pour prévenir les contaminations des viandes. Un lien entre le container et l'animal abattu dont sont issus les estomacs et intestins, doit être assuré. Le retrait de l'estomac et des intestins des animaux doit avoir lieu si les animaux abattus ne peuvent être éviscérés à l'abattoir agréé dans les 2 heures qui suivent leur mise à mort.

¹ Voir la circulaire relative au nettoyage et à la désinfection des moyens de transport des animaux agricoles et des équipements de transport au sein des abattoirs

De même, les eaux résiduelles provenant de l'activité de l'unité mobile d'abattage sont collectées et ramenées à l'unité d'établissement pour y être traitées conformément à la réglementation environnementale en vigueur en évitant toute contamination des viandes.

Les carcasses transportées du lieu d'installation jusqu'à l'abattoir agréé doivent être accompagnées, outre du (des) formulaire(s) d'information de la chaîne alimentaire (ICA) dûment complété(s), du (des) certificat(s) zoosanitaire(s) complété(s) par le(s) vétérinaire(s) officiel(s) qui a (ont) effectué l'inspection ante-mortem des animaux et assisté à la mise à mort et la saignée de ceux-ci². Ces documents sont tenus à disposition du vétérinaire officiel qui réalise l'inspection post-mortem à l'abattoir par le responsable de celui-ci.

L'abattoir peut mettre à disposition son infrastructure mobile pour réaliser des abattages d'urgence ou des abattage de gibier d'élevage. Il s'agit d'une mise à disposition de matériel, hors des activités agréés de l'abattoir, ces abattages devant se faire suivant les modalités prévues dans les circulaires traitant de ces sujets (voir la « Circulaire concernant les abattages d'urgence d'ongulés domestiques sur le site de l'Agence » et la « Circulaire relative à la détention et 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 sur le site de l'Agence »). Dans ces situations également, les unités mobiles d'abattage doivent être nettoyées et désinfectées complètement à l'abattoir agréé auquel elles sont rattachées avant de passer d'un lieu d'élevage à un autre.

5.4 Expertise

Le responsable de l'unité d'abattage mobile transmet à l'ULC dont dépend le lieu d'installation où se déroulera l'abattage (ou les abattages), un planning d'abattage au moins une semaine³ avant celui-ci (ceux-ci) afin qu'un vétérinaire officiel soit désigné pour procéder à l'inspection (aux inspections) ante mortem requise(s). Il peut être demandé que l'inspection ante-mortem soit réalisée jusqu'à trois jours avant les abattages, mais la présence d'un vétérinaire officiel sera requise lors de l'abattage lui-même.

Le propriétaire de l'animal ou le responsable de l'unité d'abattage mobile doit informer l'abattoir à l'avance de l'heure d'arrivée prévue des animaux abattus. Les animaux abattus doivent être manipulés sans retard après leur arrivée à l'abattoir.

La déclaration d'abattage devra avoir été enregistrée par l'abattoir avant l'expertise ante-mortem. Le formulaire d'information de la chaîne alimentaire (ICA) ainsi que les registres devront être mis à disposition du vétérinaire officiel en charge de l'inspection ante-mortem.

Le planning transmis à l'ULC reprend les données suivantes :

- la date prévue de l'activité d'abattage,
- le lieu d'installation,
- l'heure à partir de laquelle tous les animaux à abattre seront prêts pour être soumis à l'inspection ante-mortem (tous les animaux doivent pouvoir être soumis à l'inspection ante mortem au moins une demi-heure avant le début des abattages), le cas échéant, préciser si l'inspection ante-mortem est souhaitée, la veille ou l'avant-veille de l'abattage,
- l'heure d'arrivée de l'unité mobile d'abattage sur le lieu d'élevage,
- l'heure de l'abattage ou de début des abattages,

² Modèle de certificat en annexe à la présente circulaire

³ Cette exigence n'est pas applicable pour les abattages d'urgence.

- le nombre d'animaux à abattre et leur espèce,
- l'heure prévue de fin des abattages.

Le vétérinaire officiel qui effectue l'inspection ante-mortem refuse d'office l'abattage des animaux dont l'identification n'est pas conforme. Il refuse également l'abattage si le lieu d'installation, ne répond pas (plus) aux exigences fixées.

5.5. Exigences relatives aux lieux d'installation

Les lieux d'installation des unités d'abattage mobiles doivent se trouver sur les exploitations agricoles d'où proviennent les animaux abattus.

Une convention doit être signée entre l'abattoir agréé auquel est rattachée l'unité d'abattage mobile et le détenteur des animaux qui veut faire appel à cette unité d'abattage mobile. Elle précise les obligations des parties dans le cadre de la réglementation relative à la sécurité de la chaîne alimentaire. Une copie de la convention est communiquée à l'ULC dont dépend l'abattoir et, le cas échéant, à celle dont dépend l'exploitation agricole où il est prévu que s'installe l'unité mobile.

Un lieu d'installation doit :

- être en « dur » afin de permettre un nettoyage et une désinfection dudit lieu d'installation si nécessaire (exemple : une surface bétonnée),
- ne pas permettre aux personnes non autorisées d'approcher des animaux et de l'unité mobile d'abattage,
- ne pas permettre que l'acte d'abattage soit visible de la voie publique.

L'éleveur responsable du lieu d'installation doit, le cas échéant, fournir l'eau potable (chaude et froide) nécessaire au bon fonctionnement de l'unité d'abattage mobile.

6 Annexes

Modèles de certificat zoosanitaire

7 Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de*	Raisons et ampleur de la révision
1.0	23/09/2021	Version originale
1.1	Date de publication	Allongement du délai d'éviscération et adaptations consécutives au règlement délégué (UE) 2024/1141