



Circulaire relative aux conditions générales d'enregistrement et d'autorisation de détention de volailles

Référence	PCCB/S2/1851653	Date	30/04/2026
Version actuelle	1.0	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Conditions d'autorisation – conditions d'enregistrement - volailles		

Rédigé par	Approuvé par
Clavier Valentine, attaché	Beullens Katrien, Directeur général a.i.

1 But

La présente circulaire donne un résumé des conditions générales d'enregistrement et d'autorisation pour les établissements de volailles définies dans l'arrêté royal du 20 mai 2022 relatif à l'identification et l'enregistrement de certains ongulés, des volailles, des lapins et de certains oiseaux.

La présente circulaire abroge la circulaire PCCB/S2/1122851 du 26/07/2018 relative aux conditions générales d'autorisation pour la détention de volailles.

2 Champ d'application

La circulaire est d'application pour la détention de volailles.

Cette circulaire ne s'applique pas :

- à la détention d'oiseaux captifs ;
- à la détention d'oiseaux captifs pour la production d'œufs ou de viande pour la consommation personnelle ou familiale. Cette activité n'est pas considérée comme une activité dans la chaîne alimentaire. Ces oiseaux ne sont donc pas des volailles.

3 Références

3.1 Législation

- 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 20 mai 2022 relatif à l'identification et l'enregistrement de certains ongulés, des volailles, des lapins et de certains oiseaux.
- Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale.
- Arrêté royal du 5 mai 2008 relatif à la lutte contre l'influenza aviaire.
- 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 »).
- Règlement délégué (UE) 2019/2035 de la Commission du 28 juin 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives aux établissements détenant des animaux terrestres et aux couvoirs ainsi qu'à la traçabilité de certains animaux terrestres détenus et des œufs à couvrir.

3.2 Autres

- Vade-mecum pour la détention de volailles et la lutte contre les salmonelles chez les volailles.

4 Définitions et abréviations

Activité AFSCA :	Une activité enregistrée à l'AFSCA, est définie par ce qui est commercialisé par l'établissement, c'est-à-dire des animaux ou des produits. Exemples : des œufs à couvrir pour les volailles de reproduction, des œufs de consommation pour les établissements de type ponte, des œufs à couvrir et des poussins d'un jour pour les couvoirs, etc. Une activité pour les volailles se caractérise soit par l'obtention d'une autorisation 10.1. ou 10.2. selon le type d'activité, soit un enregistrement pour la détention totale de moins de 200 volailles dans l'établissement;
Agence :	Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire ;
ARSIA :	Association Régionale de Santé et d'Identification Animales ;
Bande de production :	Différents lots dans une exploitation à faible capacité avec des volailles de rente ayant le même statut sanitaire. Dans le plan d'exploitation, il est déterminé quels lots forment une bande de production. Il est possible d'avoir plusieurs bandes de production par exploitation ;

DGZ :	Dierengezondheidszorg Vlaanderen ;
Etablissement	L'ensemble des troupeaux de volailles ou d'unité de production hébergeant des volailles. Une autorisation ne peut être délivré que si l'établissement dispose d'un numéro d'unité d'établissement attribué par la Banque-Carrefour des entreprises,
Oiseaux captifs :	Oiseaux détenus qui ne rentrent jamais dans la chaîne alimentaire. Également appelées : « volailles de hobby » ou « volailles d'agrément » ou « volailles d'ornement » ;
Vade-mecum :	Vade-mecum pour la détention de volailles et la lutte contre les salmonelles chez les volailles, tel que publié sur le site de l'Agence ;
Volailles :	Oiseaux détenus destinés à la chaîne alimentaire ou à être relâchés dans la nature pour la fourniture de gibier sauvage de repeuplement. . Les volailles les plus fréquemment détenues pour ce bût : poules, dindes, canards, oies, pintades, cailles, pigeons (de chair), faisans, perdrix et ratites.

5 Obligation d'enregistrement et d'autorisation

5.1 Enregistrement

À partir d'une seule volaille détenue, toutes espèces confondues, tout détenteur doit se faire enregistrer dans SANITEL. Cet enregistrement se fait par l'intermédiaire d'une association agréée : DGZ ou ARSIA.

La détention de volailles est une activité attribuée par l'Agence. Ces activités sont enregistrées et gérées par l'Agence.

- Une seule exception : Les détenteurs de moins de 50 poules pondeuses effectuant uniquement de la vente directe d'œufs de consommation sur le territoire belge doivent seulement être enregistrés dans SANITEL à partir d'une seule volaille détenue par l'intermédiaire d'une d'association agréée, mais ne doivent pas être liés à une activité à l'AFSCA.

5.2 Autorisation

Parallèlement à sa demande d'enregistrement, l'exploitant soumet une demande d'autorisation à l'association, qui la transmet à l'Agence. Seule l'Agence statue sur l'autorisation : Avant de commencer ses activités, l'opérateur , de 200 volailles et plus, doit obligatoirement obtenir auprès de l'Agence une autorisation de type **10.1** ou **10.2** pour les établissements avec les codes lieu/activité/produit suivants¹ :

¹ Voir liste des activités : <https://favv-afscs.be/fr/themes/starters/ou-vous-pouvez-aller-directement-vers/liste-dactivites-afscs-et-fiches-dactivites/fiches-dactivites/fiches-dactivites-production-primaire-pri>

5.2.1 Autorisation 10.1 pour un établissement :

- du type couvoir, exploitation de sélection, exploitation de multiplication et exploitation d'élevage pour volailles de reproduction ;
 - Activité 063 (PL42/AC28/PR189) : volailles de sélection d'élevage
 - Activité 065 (PL42/AC28/PR190) : volailles de sélection en production
 - Activité 064 (PL42/AC28/PR184) : volailles de multiplication d'élevage
 - Activité 066 (PL42/AC28/PR185) : volailles de multiplication en production

OU

- où sont détenues des volailles de rente et à partir desquels on souhaite les commercialiser vers l'étranger (sauf pour l'abattage direct).
 - Activité 061 (PL42/AC28/PR191) : volailles pondeuses d'élevage destinées à l'exportation (≥ 200)
 - Activité 153 (PL42/AC28/PR186) : volailles pondeuses en production destinées à l'exportation (≥ 200)
 - Activité 058 (PL42/AC28/PR182) : volailles de type viande destinées à l'exportation (≥ 200)

5.2.2 Autorisation 10.2 pour un établissement :

- où sont détenues des volailles de rente et dont les volailles ne rentrent que dans le commerce national sauf pour l'abattage direct (également valable pour les établissements enregistrés de faible capacité).
 - Activité 059 (PL42/AC28/PR183) : volailles de type viande (≥ 200)
 - Activité 062 (PL42/AC28/PR192) : volailles pondeuses d'élevage (≥ 200)
 - Activité 060 (PL42/AC28/PR187) : volailles pondeuses en production (≥ 200)

Les établissements avicoles avec une capacité de moins de 5.000 têtes de volailles peuvent être enregistrés comme « exploitation de faible capacité » à condition que :

- a) Ces volailles soient uniquement des volailles de rente ;
- b) Ces volailles ne rentrent que dans le commerce national.

Pour les « exploitations de faible capacité » il y a certains assouplissements aux conditions 10.2 (voir point 6.3).

5.3 Activité sans autorisation

Une autorisation n'est pas requise (contrairement à l'enregistrement) pour les établissements suivants :

1. établissement où sont détenus moins de 200 têtes de volailles toutes espèces confondues parmi les espèces poules, dindes, canards, oies, pintades, cailles, faisans, perdrix ;
2. établissement de volailles où sont détenus moins de quatre autruches ou moins de six émeus, nandous et casoars ;
3. établissement du type couvoir et où sont produits des œufs à couvrir et détenus des poussins d'un jour que l'opérateur souhaite fournir uniquement aux établissements enregistrés visés aux points 1 et 2 ci-dessus ;

4. établissement où les volailles fournies sont immédiatement relâchées² en vue de la fourniture de gibier de repeuplement (quel que soit le nombre de volailles) ;
5. établissement où sont détenus des pigeons de sport et pigeons d'ornement comme volailles (destinés à être introduits directement ou indirectement dans la chaîne alimentaire, quel que soit le nombre).

Les activités des établissements enregistrés sans autorisation sont limitées :

- a) seulement à la détention de volailles de rente (type viande et / ou production d'œufs de consommation) ;
- b) au commerce national de ces volailles.

L'Agence attribue le code lieu/activité/produit suivant aux établissements enregistrés :

- o Activité 441 (PL42/AC28/PR245)

6 Conditions générales d'autorisation pour la détention de volailles

6.1 Pour les établissements de volailles avec une autorisation 10.1

Les conditions d'autorisation suivantes sont applicables à tous les troupeaux de volailles présents dans un établissement avec une autorisation 10.1.

Lorsqu'un troupeau de volailles est exploité avec une autorisation 10.1, tous les autres troupeaux de volailles du même établissement doivent être exploités avec la même autorisation 10.1.

6.1.1 CONDITIONS D'INFRASTRUCTURE

1. Sas d'hygiène : l'établissement avicole dispose d'au moins un sas d'hygiène aménagé et bien séparé des poulaillers. Le sas d'hygiène peut être intégré dans un prélocal. Le sas d'hygiène comprend :
 - o un dispositif correctement aménagé pour se laver les mains (lavabo avec de l'eau courante et évacuation, savon, serviettes de préférence en papier) ;
 - o un vestiaire pourvu de vêtements appartenant à l'exploitation et destiné au personnel préposé aux soins et aux visiteurs ;
 - o pour un établissement avicole détenant plusieurs troupeaux de volailles de reproduction, il faut un sas d'hygiène pour chaque troupeau ;
 - o le sas d'hygiène est équipé d'une douche dans les nouveaux bâtiments construits après le 01/01/2012. Lorsqu'il y a une douche, celle-ci est utilisée avant d'entrer dans les poulaillers.
2. Prélocal : chaque poulailler dispose d'un prélocal (avec par ex. un local d'aliment et de service et éventuellement intégré à un sas d'hygiène) dans lequel une distinction visuelle est clairement établie entre la partie propre et sale du prélocal. Au niveau de la séparation, des chaussures propres au poulailler sont mises à disposition du personnel de soins et des visiteurs.
3. Lieux de chargement et de déchargement : sont construits en dur et doivent pouvoir être nettoyés et désinfectés.
4. Équipement de nettoyage et de désinfection : l'équipement est adapté aux besoins de l'établissement, sauf si on fournit la preuve qu'une entreprise spécialisée

² Relâchées dans les 7 jours et considérées à partir du moment où l'établissement (volière) ouvre et que l'accès est fourni à la nature environnante.

Plus d'info : <https://faw-afscs.be/fr/themes/animaux/animaux-de-rente-et-de-hobby/gibier-sauvage#fourniture>

intervient à cet effet. Il y a cependant toujours un équipement minimal pour le nettoyage et la désinfection des unités de production, du prélocal, du sas d'hygiène, du lieu d'entreposage des cadavres et des véhicules :

- minimum 5 litres de produits désinfectants autorisés ;
 - un nettoyeur à haute pression.
5. Lieu d'entreposage des cadavres :
- se trouve à un endroit fixe de l'établissement ;
 - doit pouvoir être vidé sans contaminer l'établissement ;
 - est nettoyé et désinfecté après chaque ramassage ;
 - l'entreposage des cadavres se fait dans des conditions réfrigérées.
6. Stockage des aliments : un entrepôt d'aliment séparé doit être prévu en cas d'utilisation d'aliments soumis à un délai d'attente.

6.1.2 *CONDITIONS D'EXPLOITATION*

1. L'opérateur désigne un vétérinaire agréé comme vétérinaire d'exploitation et consigne cette relation dans un contrat signé (voir annexe 1 pour le formulaire).
 - N'est pas d'application pour les établissements enregistrés sans autorisation (< 200 volailles – voir point 5.3).
2. L'opérateur doit immédiatement faire examiner par son vétérinaire d'exploitation (ou un vétérinaire agréé) toute variation des performances de rendement ou toute autre maladie ou mortalité anormale chez ses volailles faisant suspecter une maladie réglementée. Lors de suspicion d'une maladie réglementée, le vétérinaire d'exploitation (ou le vétérinaire agréé), après avoir notifié à l'ULC du domicile de l'établissement, envoie à l'association agréée les prélèvements nécessaires à l'établissement ou à la confirmation du diagnostic.
3. L'opérateur tient un registre (papier ou électronique) dans lequel les données suivantes sont classées chronologiquement par lot ou par bande de production :
 - date d'arrivée et de départ des volailles ;
 - nombre de volailles déchargée lors de l'arrivée ;
 - nombre de volailles chargée lors du départ ;
 - provenance et destination des volailles ;
 - productivité du lot dont :
 - la consommation d'aliments ;
 - le gain de poids durant l'engraissement ;
 - maladies, mortalité et les causes de celles-ci ;
 - résultats des inspections ante et post mortem à l'abattoir ;
 - destinations des œufs pour les volailles de reproduction et de ponte ;
 - nature et origine des aliments donnés aux volailles ;
 - médicaments ou autres traitements administrés aux volailles, dates d'administration ou du traitement et délai d'attente ;
 - présence de maladies pouvant compromettre la santé animale et la santé humaine ;
 - résultats importants pour la santé publique des analyses d'échantillons prélevés chez des volailles ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic ;
 - tous les contrôles appropriés de volailles ou de produits d'origine animal.
4. L'opérateur d'un établissement de volailles ne peut pas participer à des rassemblements avec ses volailles.
5. Toutes les volailles introduites dans l'établissement doivent provenir d'un établissement détenant également une autorisation 10.1.
6. Quand différentes espèces, types, catégories ou âges de volailles sont détenues simultanément dans un établissement, ces volailles doivent être détenues dans des unités de production distinctes.

7. L'établissement est fermé de telle manière que l'entrée dans les poulaillers est uniquement possible après s'être annoncé auprès de l'opérateur ou de son représentant et après utilisation du sas d'hygiène et du prélocal.
8. Les bâtiments de l'établissement sont hermétiques aux oiseaux sauvages à l'exception des volets pour le parcours extérieur.
9. Un programme de lutte efficace contre les animaux nuisibles et les insectes est appliqué. Les mesures à mettre en place et la surveillance pour l'exécution de ce programme doivent être rédigées par écrit.
10. Les bâtiments, les enclos et le matériel doivent être maintenus en bon état. Les sols, les murs et tout autre matériel ou équipement doivent pouvoir être facilement nettoyés et désinfectés.
11. La litière est propre, sèche et exempte de matières toxiques avant la mise en place des volailles et doit rester sèche.
12. Les conditions suivantes doivent être respectées pour la mise en place d'un nouveau lot :
 - les volailles d'un lot doivent avoir le même âge et être mises en place dans les 72 heures, pour les poules pondeuses dans les 7 jours.
 Ces conditions ne s'appliquent pas :
 - à l'ajout ou au remplacement des coqs par des coqs plus jeunes dans le cas des volailles de reproduction ;
 - à l'ajout de poules pondeuses dans le cas de lots en mue.
13. Chaque poulailler est nettoyé et désinfecté après chaque départ d'un lot et avant la mise en place d'un nouveau lot. Le nettoyage et la désinfection se font dans un poulailler complètement vide et sur toute l'infrastructure de celui-ci (outils et installations). Il est possible de remplacer la désinfection par un traitement dont le résultat final est similaire. Un poulailler ou un espace destiné aux volailles ne peut pas être à nouveau occupé tant que celui-ci n'a pas été complètement séché après le nettoyage et la désinfection.
14. L'opérateur exécute les programmes de surveillance pour *Salmonella Pullorum*, *Salmonella Gallinarum*, *Salmonella enterica subsp. Arizonae*, *Mycoplasma Gallisepticum* et *Mycoplasma Meleagridis* conformément aux instructions de l'Agence.
Les aspects techniques de l'échantillonnage et des analyses sont décrits dans le vade-mecum.
15. Dans les établissements de volailles de reproduction, les œufs à couvrir sont collectés au moins une fois par jour dès que possible après la ponte. Ils sont nettoyés et désinfectés au plus vite sauf si la désinfection est réalisée dans un couvoir belge, puis ils sont placés dans du matériel d'emballage neuf ou propre et désinfecté.
16. Eau :
 - un système approprié est présent pour la collecte des eaux usées ;
 - en cas d'utilisation d'une autre eau que l'eau de ville pour l'eau potable, une analyse bactériologique et chimique de l'eau est effectuée chaque année ;
 - en cas d'utilisation d'une autre eau que l'eau de ville pour l'eau de nettoyage, une analyse chimique est effectuée chaque année.
 Les aspects techniques de l'échantillonnage et des analyses sont décrits dans le vade-mecum.

6.2 Pour les établissements de volailles avec une autorisation 10.2

L'autorisation 10.2 n'est valable que pour les établissements qui détiennent seulement des volailles de rente destinée uniquement au commerce national (voir point 5.2).

Lorsqu'un troupeau de volailles est exploité avec une autorisation 10.2, tous les autres troupeaux de volailles du même établissement doivent être exploités avec la même autorisation 10.2.

Les établissements de volailles de rente avec une autorisation de type 10.2 **doivent respecter les mêmes exigences que pour les établissements de volailles avec une autorisation 10.1 à l'exception des exigences suivantes:**

1. toutes les volailles introduites dans l'établissement doivent provenir d'un établissement détenant une autorisation 10.1 ou 10.2 ;
2. l'entreposage des cadavres ne doit pas se faire dans des conditions réfrigérées ;
3. le sas d'hygiène ne doit pas être équipé d'une douche ;
4. l'exécution des programmes de surveillance pour *Salmonella Pullorum*, *Salmonella Gallinarum*, *Salmonella enterica subsp. Arizonae*, *Mycoplasma Gallisepticum* et *Mycoplasma Meleagridis* n'est pas requis.

6.3 Pour les établissements enregistrés comme « exploitations de faible capacité »

Les exploitations de faible capacité tel qu'enregistré dans SANITEL (voir point 5.2) doivent respecter les mêmes exigences que pour les établissements de volailles avec une autorisation 10.2 mais **peuvent bénéficier des assouplissements suivants :**

1. L'opérateur n'est pas tenu d'héberger différentes espèces de volailles dans des unités de production différentes.
2. Plusieurs troupeaux peuvent être placés dans le même poulailler à la condition que les espaces réservés aux différentes espèces et types de volailles soient clairement séparés dans le poulailler et que chaque espace puisse être nettoyé et désinfecté séparément.
3. Sur l'ensemble de l'établissement, il faut au moins 1 prélocal.
4. Les chaussures propres au poulailler peuvent être remplacées par un pédiluve qui désinfecte efficacement et qui est renouvelé quotidiennement.
5. La mise en place de nouveaux lots peut se faire en continu.
6. En cas d'utilisation d'eau autre que l'eau de ville pour l'eau potable et l'eau de nettoyage, il n'y a pas d'exigence concernant les analyses bactériologiques et chimiques chaque année.
7. Plusieurs lots peuvent être désignés comme 1 bande de production entre 2 périodes de vide sanitaire. Cela peut être important pour limiter le nombre d'examens dans le cadre de la lutte contre les salmonelles. Si on travaille avec des bandes de production, il faut satisfaire aux conditions supplémentaires suivantes :
 - un plan de l'établissement est établi et dans lequel la composition des bandes de production est définie. Une bande de production peut comprendre l'ensemble ou une partie d'un lot de différents âges mais il doit toujours s'agir de volailles de même espèce, de même catégorie et de même stade ;
 - pour les établissements du type "viande", chaque poulailler ou espace réservé aux volailles est nettoyé et désinfecté à chaque fois qu'il est vidé et au moins 2 fois par an. Le nettoyage et la désinfection se font dans un poulailler ou un espace réservé aux volailles complètement vide et sur toute l'infrastructure de celui-ci ;
 - pour les établissements du type "ponte", chaque poulailler ou espace réservé aux volailles est nettoyé et désinfecté à chaque fois qu'il est vidé et au moins 1 fois tous les 2 ans. Le nettoyage et la désinfection se font dans un poulailler ou un espace réservé aux volailles complètement vide et sur toute l'infrastructure de celui-ci.

7 Les poulaillers mobiles

Les établissements avicoles détenant des volailles de rente dans des poulaillers mobiles, doivent répondre aux mêmes exigences d'enregistrement et/ou d'autorisation que les autres établissements avicoles.

Le nombre de poulaillers mobiles ou le nombre de poules par poulailler mobile ne joue pas de rôle. C'est le nombre total de volailles détenues dans l'ensemble de l'établissement qui détermine les exigences en matière d'enregistrement et d'autorisation.

En résumé :

- Pour les établissements où sont détenues moins de 200 pièces de volailles, seul un enregistrement à l'AFSCA avec l'activité ACT 441 et un enregistrement dans SANITEL est nécessaire ;
- Pour les établissements où sont détenues 200 pièces de volailles et plus, ceux-ci doivent disposer, en plus de l'enregistrement, d'une autorisation 10.2. (si le commerce de ces volailles est uniquement national).
 - Les établissements avec une capacité de moins de 5.000 têtes de volailles peuvent également être enregistrés comme « exploitation de faible capacité » dans Sanitel.

Il n'y a pas de différences au niveau réglementaire concernant les conditions d'infrastructure et d'exploitation pour un établissement avec des poulaillers mobiles mais la législation permet les aménagements suivants :

1. Sas d'hygiène : est présent à l'établissement avicole (pas dans chaque poulailler mobile) ;
2. Prélocal : est présent à l'établissement avicole ou (mieux) à l'entrée de la pâture des poulaillers mobiles (pas dans chaque poulailler mobile).

Un sas et un pré local sont nécessaires par troupeau (tel qu'enregistré dans SANITEL), même s'il y a plusieurs poulaillers mobiles pour un seul troupeau.

Les informations concernant les établissements de poules pondeuses sont également consultables sous forme d'E-Learning: [Questions fréquemment posées concernant les élevages de poules pondeuses](#).

8 Annexes

Formulaires du contrat vétérinaire d'exploitation.

9 Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	Date de publication	Version originale