



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

Référence	PCCB/S3/1704341	Date	23/09/2021
Version actuelle	1.0	D'application à partir du	Date de publication
Mots-clés	abattoir, unité mobile d'abattage, abattage, ferme, ongulé		

Rédigé par	Validé par
Tom Van Vooren	Jean-François Heymans, directeur général

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

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

Circulaire relative à l'agrément et au fonctionnement des abattoirs et ateliers de découpe mobiles

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

CDM : chargé de missions

Lieu d'installation : endroit sur un lieu d'élevage où un unité mobile d'abattage peut être installée

SAC : système d'autocontrôle

ULC : unité locale de contrôle

5. Abattage à la ferme

Les exigences légales applicables aux abattages d'ongulés domestiques à la ferme et reprises au Règlement (CE) n° 853/2004 sont complétées par les dispositions de la présente circulaire.

Le SAC de l'abattoir agréé auquel est rattachée une unité mobile d'abattage, doit couvrir le fonctionnement de cette unité mobile ainsi que les exigences imposées aux éleveurs qui font appel à cette unité mobile et la gestion des lieux d'installation de l'unité mobile d'abattage dans les élevages.

5.1. Agrément

Les unités mobiles d'abattage doivent être reprises dans l'agrément d'un abattoir. Une unité mobile d'abattage ne peut donc fonctionner sans être reliée à un abattoir qui pourra accueillir les ongulés abattus pour l'habillage et l'inspection post-mortem. 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. L'Agence procédera à un contrôle de l'unité mobile d'abattage et du SAC la concernant avant de rattacher ladite unité à un abattoir agréé.

Le coût du rattachement d'une unité mobile d'abattage à un abattoir agréé est à charge de l'abattoir qui en fait la demande.

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 sur le 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,
- disposer de conteneurs capables de recevoir les estomacs et intestins,
- 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'abattoir agréé et l'unité mobile d'abattage.

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 ongulés domestiques qui y sont élevés. 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.

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 rattachée.

L'abattage des animaux doit se dérouler en respectant les exigences légales relatives 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, il peut être fait appel à un équipement adapté de l'exploitation agricole pour prendre l'animal abattu et faciliter la saignée correcte (équipement pour prendre la carcasse).

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. L'éviscération des animaux doit avoir lieu si les animaux abattus ne peuvent être éviscérés à l'abattoir agréé dans les 45 minutes qui suivent leur mise à mort.

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-ci. 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 abattages de gibier d'élevage. Il s'agit d'une mise à disposition de matériel, hors des activités agréées 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 semaine¹ 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.

La déclaration d'abattage devra avoir été enregistrée 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,
- 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,

¹ Cette exigence n'est pas applicable pour les abattages d'urgence.

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. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	D'application à partir	Motif et portée de la révision
1.0	23/09/2021	Version originale