



# GUIDE REGLEMENTAIRE POUR L'AIDE A LA MISE EN PLACE D'UN ABATTOIR MOBILE DE PORCS EN FRANCE

ABATTAGE A LA FERME OU EN STATION  
D'ACCUEIL

LAURA LUCAS

# SOMMAIRE

Sommaire .....	1
Introduction .....	2 1.
Mise en place d'un abattoir mobile en France .....	7 a.
Demande d'agrément sanitaire .....	7
b. Installations classées pour la protection de l'environnement.....	9
c. Biosécurité en élevage et en station d'accueil .....	12
2. Respect de la bienveillance des porcs à l'abattoir .....	15 3.
Respect de la sécurité sanitaire le long de la chaîne d'abattage .....	21 a.
Contrôles ante-mortem des animaux .....	23
b. Contrôles post-mortem .....	26
c. Traçabilité, pesée, classification et marquage des carcasses .....	29
d. Devenir des sous-produits animaux .....	31
4. Formation et respect du droit des opérateurs .....	33
Conclusion .....	35



# INTRODUCTION

Conformément au Règlement (CE) n°853/2004, un abattoir est « un établissement utilisé pour l'abattage et l'habillage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine ». Un abattoir mobile est un abattoir dont une partie ou la totalité des activités peuvent se déplacer d'un endroit à un autre.

Il existe trois types d'outils principaux : le caisson d'abattage, le camion d'abattage et le « hub ». Les caissons d'abattage sont des structures légères qui se déplacent de l'abattoir jusqu'à la ferme et permettent l'amenée des animaux, leur immobilisation, leur étourdissement et leur saignée à la ferme. La carcasse est transportée le plus rapidement possible dans un abattoir partenaire. Le camion d'abattage se déplace de ferme en ferme et réalise toutes les étapes d'abattage, de l'amenée des animaux jusqu'au ressuage des carcasses à la ferme. Le « hub » est un camion d'abattage qui ne se déplace pas de ferme en ferme mais de station d'accueil en station d'accueil et permet l'abattage d'animaux transportés sur de faibles distances.

La mise en service d'abattoirs mobiles dans les Etats membres de l'UE est permise par la réglementation européenne, notamment dans ses Règlements (CE) n°1099/2009 et n°853/2004 sous réserve que des dispositions nationales soient établies et que toutes les exigences réglementaires en matière d'abattage soient respectées.

En France, une expérimentation des dispositifs d'abattoirs mobiles pour une durée de 4 ans a été initiée en 2018 conformément à l'Article 73 de la Loi 2018-938 du 30 octobre 2018 ou loi EGALIM pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole, alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. L'évaluation de cette expérimentation par le ministère de l'Agriculture (avec l'aide du cabinet TriesseGressard) a pour objectif d'identifier les principales difficultés d'application de la réglementation et d'établir des recommandations d'évolution du droit européen. Le Décret n°2019-324 du 15 avril 2019 relatif à l'expérimentation de dispositifs d'abattoirs mobiles précise les modalités d'application de l'article 73 et l'Arrêté du 31 mai 2019 fixe la liste des pièces du dossier à transmettre par les exploitants d'abattoirs mobiles souhaitant participer à l'expérimentation de dispositifs d'abattoirs mobiles.

Il n'existe aucune réglementation spécifique aux abattoirs mobiles. Ces dispositifs sont soumis à la même réglementation que les abattoirs fixes, en termes de protection animale, hygiène et sécurité sanitaire et droit des travailleurs.

Des réglementations supplémentaires, inhérentes à ce type de dispositif sont à respecter. Il s'agit des réglementations en matière de protection environnementale et de biosécurité.



A la suite de réunions avec le BEAD (Bureau des Etablissements d'Abattage et de Découpe) et le cabinet TriesseGressard, il est apparu que la plupart des projets d'abattoirs mobiles étaient portés par des éleveurs et non par des professionnels de l'abattage. De nombreux porteurs de projets, dont ce n'est pas le métier, avaient ainsi du mal à conduire correctement leur projet et ne connaissaient pas suffisamment les exigences réglementaires à satisfaire dans le cadre d'un abattage. Cela a alors abouti à de nombreux refus d'agrément de la part des services de l'Etat.

De plus, la Commission Européenne a montré un avis très défavorable concernant l'utilisation des caissons d'abattage en routine et le réserve à un cadre exceptionnel.

Ainsi est venue l'idée de proposer un guide réglementaire à destination des porteurs de projets de camion d'abattage et de hub afin de les aider dans leurs démarches réglementaires.

Ce guide s'appuie sur le travail bibliographique de la thèse vétérinaire : « ETUDE DE LA FAISABILITE REGLEMENTAITE D'UN PROJET D'ABATTOIR MOBILE DE PORCS EN FRANCE, EXEMPLE DE L'ABATT'MOBILE. PROPOSITION D'UN GUIDE INTEGRANT REGLEMENTATION, BIENTRAITANCE ANIMALE, SECURITE SANITAIRE ET PROTECTION ENVIRONNEMENTALE DANS LE CADRE D'UN PROJET D'ABATTOIR MOBILE ».

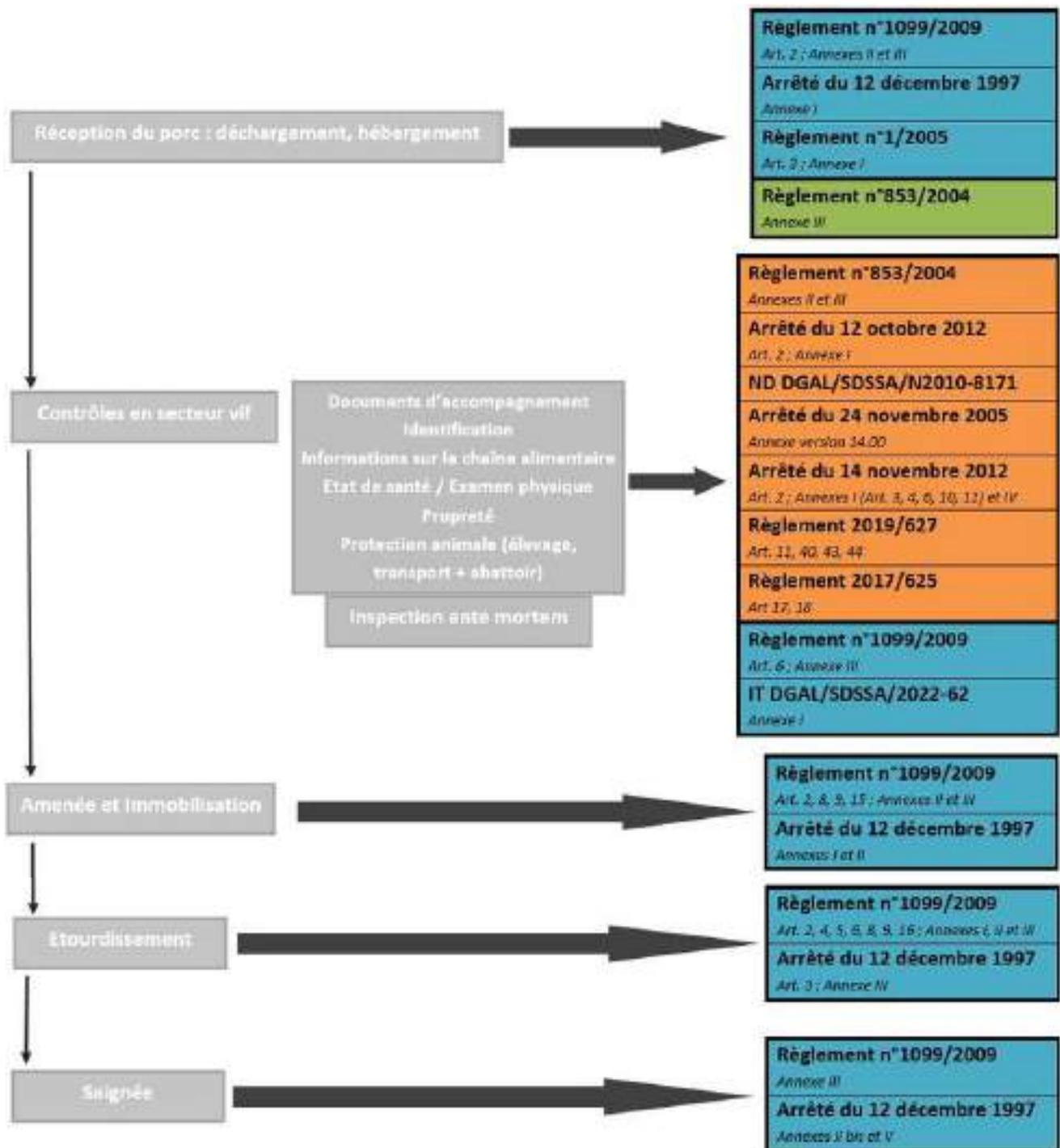
Ce guide synthétique n'a pas pour vocation de décrire précisément les exigences des textes réglementaires en termes d'abattage mobile (comme le travail bibliographique effectué dans la thèse dont le guide est issu) mais de recenser les principales références réglementaires à satisfaire en fonction des étapes de l'abattage. Il s'attache également à mettre en évidence les points clés de la réglementation européenne et nationale concernant les abattoirs mobiles (hub et camion), à l'aide de schémas notamment.

Les deux schémas suivants énumèrent les principaux articles et annexes des références réglementaires concernant l'abattage en fonction des étapes du procédé d'abattage (hors procédures d'agrément, biosécurité, protection environnementale, gestion des sous-produits animaux et droit des travailleurs).

Les parties suivantes insistent davantage sur les points clés de la réglementation en matière d'abattage. Elles reprennent le plan de la partie bibliographique de la thèse citée ci-dessus.



# REFERENCES REGLEMENTAIRES A SATISFAIRE LORS DES ETAPES DE L'ABATTAGE EN SECTEUR VIF

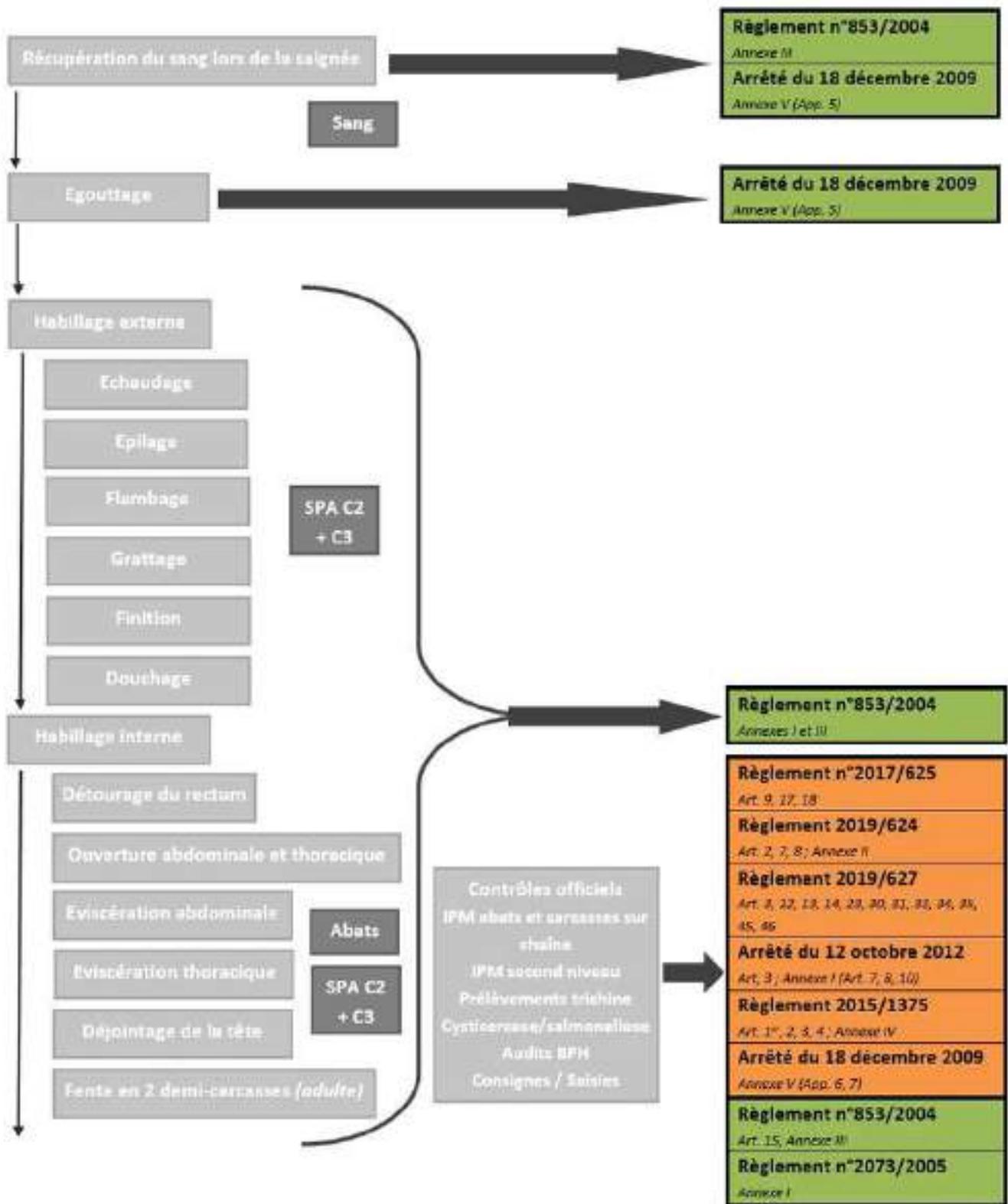


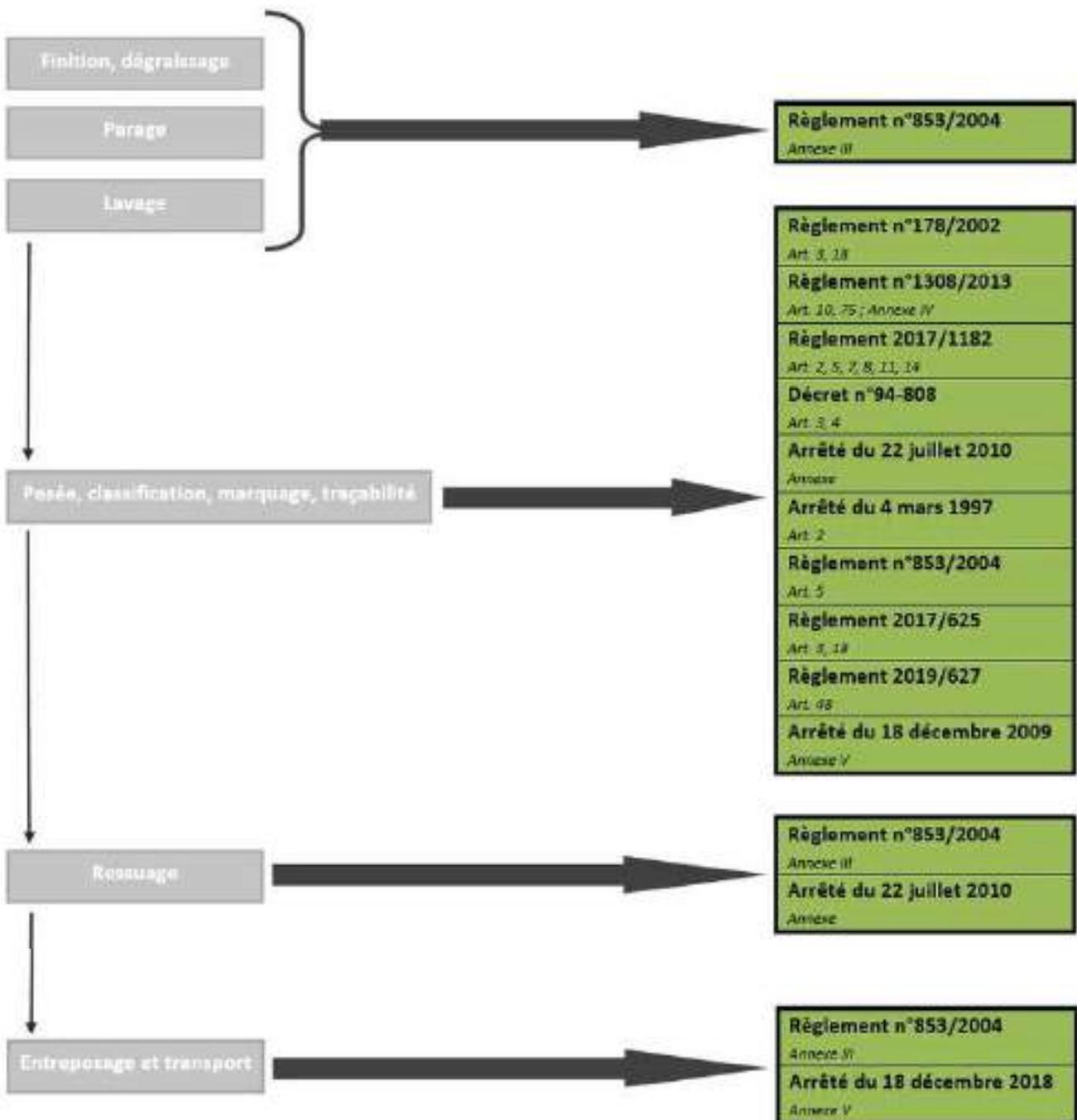
Légende :

Protection animale
Contrôles officiels
Hygiène et sécurité sanitaire



## REFERENCES REGLEMENTAIRES A SATISFAIRE LORS DES ETAPES DE L'ABATTAGE EN SECTEUR PROPRE





Légende :

- Contrôles officiels
- Hygiène et sécurité sanitaire



# 1. MISE EN PLACE D'UN ABATTOIR MOBILE EN FRANCE

## a. Demande d'agrément sanitaire

En France, tous les abattoirs de porcs sont soumis à agrément afin de pouvoir initier leur activité sur le territoire.

Dans le cas de la demande d'agrément d'un abattoir mobile, la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) doit en être informée et examinera particulièrement les exigences en matière de procédures de nettoyage/désinfection, d'approvisionnement en eau potable et de gestion des déchets et des sous-produits animaux.

L'encadré ci-dessous indique les deux références réglementaires principales concernant l'agrément sanitaire.

### REFERENCES REGLEMENTAIRES

- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-349 du 25/04/2022 relatif à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004

La composition du dossier d'agrément sanitaire est décrite dans le tableau ci-dessous.

De plus, les abattoirs ont pour obligation d'indiquer les MON (Modes Opératoires Normalisés) dans leur dossier de demande d'agrément sanitaire. Conformément au Règlement (CE) n°1099/2009, il s'agit d'« un ensemble d'instructions écrites visant à assurer l'accomplissement uniforme d'une fonction ou d'une norme particulière ».

Enfin, le nombre maximal d'animaux par heure pour chaque chaîne d'abattage, les catégories d'animaux et les poids pour lesquels le matériel d'immobilisation ou d'étourdissement peut être utilisé ainsi que la capacité maximale de chaque emplacement d'hébergement doit également y être inscrit.

#### Composition du dossier de demande d'agrément sanitaire

Note de présentation de l'entreprise	Organisation générale
	Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel



Description des activités de l'entreprise	Liste des catégories de produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et leur utilisation prévisible attendu
	Liste des animaux vivants
	Description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés
	Diagrammes de fabrication
	Tonnages ou volume de production annuel et capacité journalière maximale
	Liste et procédures de gestions des sous-produits animaux et des déchets
	Capacité de stockages des animaux vivants, carcasses et abats
	Plan de masse de l'ensemble des bâtiments de l'établissement et éléments de voirie
	Plan d'ensemble de l'établissement avec la disposition des locaux et des équipements
	Description des conditions de fonctionnement
Bonnes pratiques d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Personnel (plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments, hygiène personnelle, descriptif et gestion de la tenue vestimentaire, instructions sur l'état de santé du personnel)</li> <li>- Organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel</li> <li>- Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après l'abattage avec le plan de nettoyage-désinfection et les instructions relatives à l'hygiène</li> <li>- Plan de lutte contre les nuisibles <ul style="list-style-type: none"> <li>- Approvisionnement en eau, circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux résiduelles</li> </ul> </li> <li>- Maîtrise des températures</li> <li>- Contrôle à réception et à expédition</li> </ul>
Plan de maîtrise sanitaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procédures fondées sur les principes de l'HACCP</li> <li>- Champ d'application de l'étude <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques avec les mesures de maîtrise associées (principe n°1)</li> <li>- Points déterminants (principes n°2 à n°5 et principe n°7 de l'HACCP)</li> </ul> </li> <li>- Vérification (principe n°6)</li> </ul>
	Procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (saisies, consignes...)



Définition de modes opératoires normalisés (fonctionnement normal, modalités du contrôle interne, anomalies envisageables et Exigences relatives à la actions correctives prévues) pour : protection des animaux à l'abattoir et contrôle de son efficacité animaux à problèmes	Déchargement, observation des animaux, ICA, critères de tri des animaux ; Hébergement et manipulations ; Etourdissement ; Mise à mort ; Gestion des animaux à problèmes
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## b. Installations classées pour la protection de l'environnement

Conformément à la réglementation nationale, les activités d'abattage d'animaux sont des ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement) au titre de la rubrique 2210. Il s'agit d'installations « qui peuvent présenter des dangers ou des inconvénients soit pour la commodité du voisinage, soit pour la santé, la sécurité, la salubrité publiques, soit pour l'agriculture, soit pour la protection de la nature, de l'environnement et des paysages, soit pour l'utilisation économe des sols naturels, agricoles ou forestiers, soit pour l'utilisation rationnelle de l'énergie ».

Lors de la mise en place d'un tel dispositif d'abattoir en général, et d'abattoir mobile en particulier, il est recommandé de prendre contact avec les bureaux de l'environnement basés en Préfecture, à la Direction Départementale en charge des Territoires (DDT) ou à la Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (DREAL) ainsi qu'avec la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

En fonction de la masse des animaux abattus, exprimée en carcasse, en activité de pointe, les abattoirs sont soumis soit au régime d'autorisation, soit au régime de déclaration.

1. Si la masse des animaux abattus est supérieure à 5 tonnes par jour pour les installations autres que celles classées au titre du 3, l'activité est soumise à autorisation.

2. Si la masse des animaux abattus est supérieure à 500 kilos par jour, mais inférieure ou égale à 5 tonnes par jour pour les installations autres que celles classées au titre du 3, l'activité est soumise à déclaration.

3. Si la masse des animaux abattu est supérieure à 500 kilos par jour, mais inférieure ou égale à 30 tonnes par jour dans des installations mobiles lorsque les effluents sont collectés, confinés et éliminés hors site, l'activité est soumise à déclaration. On entend par installations mobiles des « installations transportables ou démontables présentes sur un même site moins de 30 jours par an, consécutifs ou non ».



Cette disposition implique que, si le dispositif d'abattoir mobile se rend plus de 30 jours par an sur le site et qu'il produit plus de 5 tonnes par jour de carcasses, il sera soumis au régime d'autorisation. S'il se rend plus de 30 jours par an sur le site et qu'il produit entre 500 kilos et 5 tonnes par jours de carcasses, il sera soumis au régime de déclaration.

Les installations d'abattage correspondent aux « bâtiments dans lesquels se déroulent les opérations de réception, d'attente et d'abattage des animaux ainsi que de refroidissement et de conservation des viandes, y compris leurs annexes » (pour l'entreposage des cadavres, des sous-produits animaux et des issues, des déjections, pour le stationnement des véhicules de transport des animaux et des viandes, pour le prétraitement des effluents, pour la manipulation, le conditionnement et la transformation des sous-produits animaux). Les installations d'abattage mobiles correspondent à des « dispositifs d'abattoirs mobiles dans lesquels se déroule une partie ou l'ensemble des opérations de réception et d'abattage des animaux ainsi que de refroidissement et de conservation des viandes, y compris leurs annexes »

Les principales références réglementaires concernant la protection environnementale et la gestion des sous-produits animaux sont énumérées dans l'encadré ci-dessous.

## REFERENCES REGLEMENTAIRES

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 [...]

Annexe (3) de l'Article R511-9 du Code de l'environnement

Arrêté du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumise à autorisation sous les rubriques n°2210 et 3641

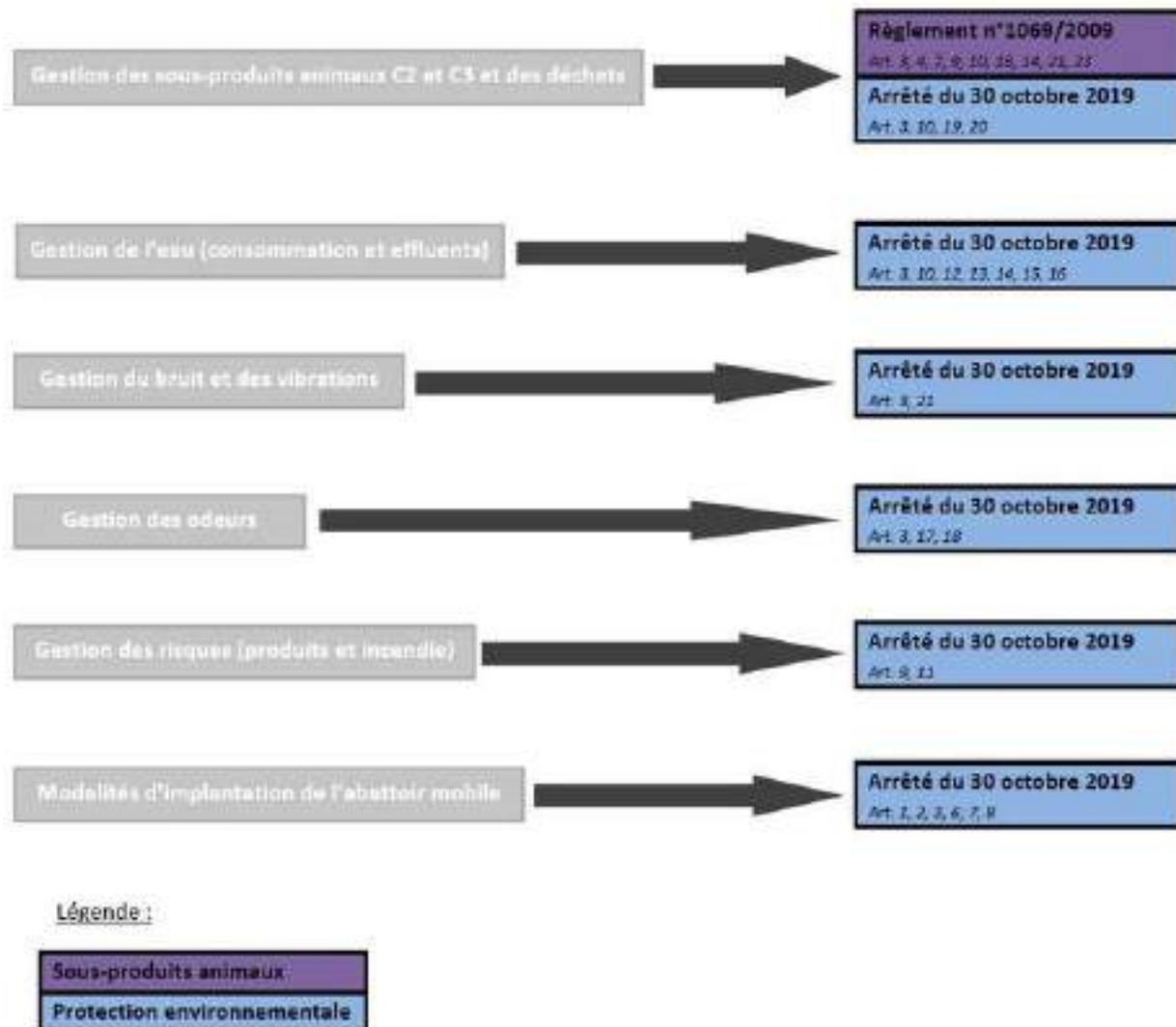
Arrêté du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumise à déclaration sous la rubrique n°2210 « abattage d'animaux »

Arrêté du 30 octobre 2019 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de la déclaration sous la rubrique n°2210-3 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement

L'Arrêté du 30 octobre 2019 concerne les dispositifs d'abattoirs mobiles contrairement aux deux autres arrêtés. On s'appuiera sur cet arrêté pour énumérer les exigences réglementaires à satisfaire dans le cadre de la mise en place d'un abattoir mobile. La différence principale entre cet arrêté et les deux autres est les règles d'implantation : la structure mobile peut se trouver plus proche des sources d'eau et des habitations qu'une structure non mobile.



Les différents points à respecter dans le cadre de la protection environnementale sont indiqués dans le schéma ci-dessous et sont reliés aux réglementations européennes et nationales correspondantes.

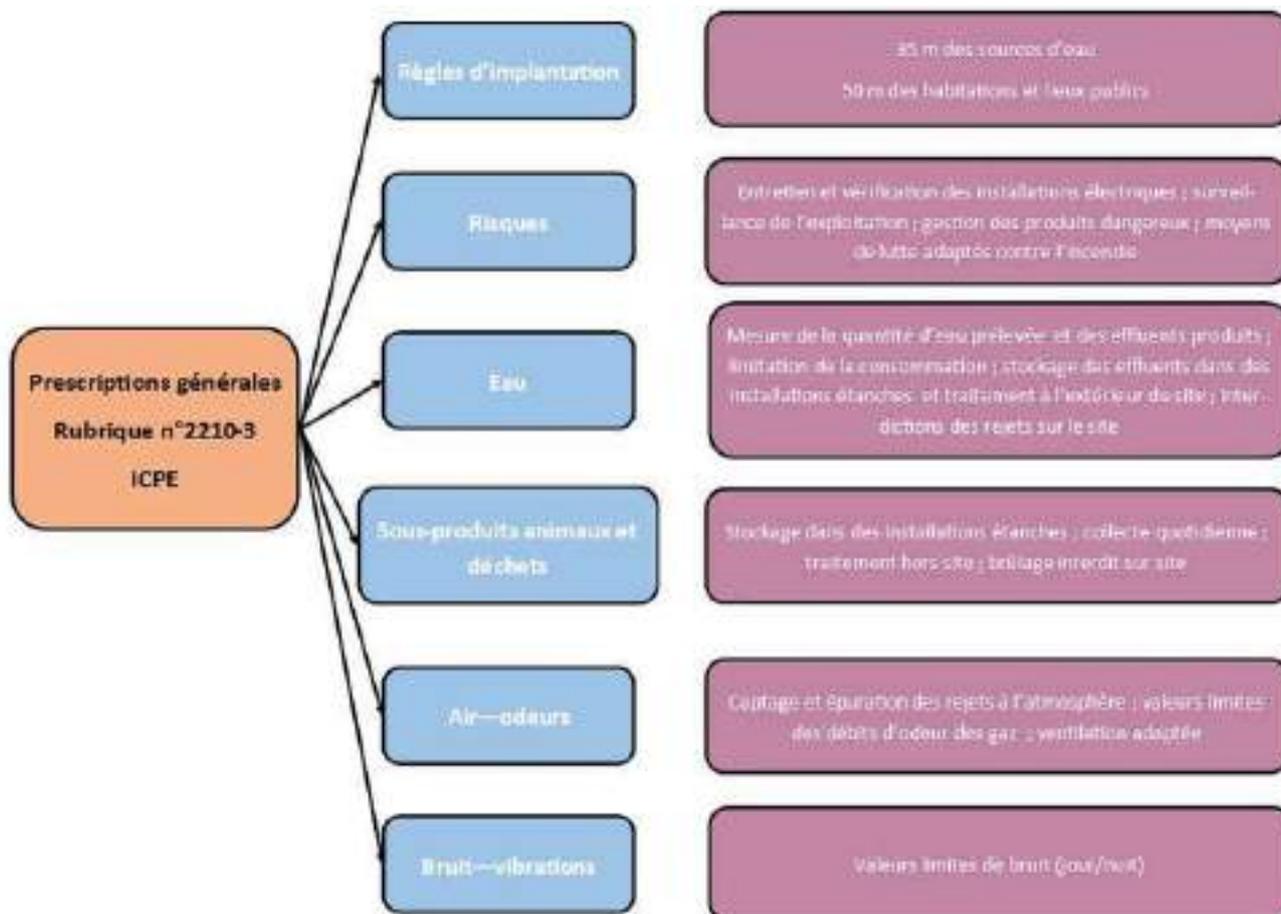


Les effluents correspondent aux eaux résultant de l'activité (process, lavage) et aux eaux vannes (sanitaires).

Il est également important de noter, notamment dans le cas d'un projet de « hub » que le dispositif d'abattoir mobile doit être compatible avec le PLU (Plan Local d'Urbanisme) de la commune d'implantation.

Le schéma ci-dessous regroupent les principales prescriptions applicables aux installations mobiles en tant qu'ICPE sous la rubrique n°2210-3.

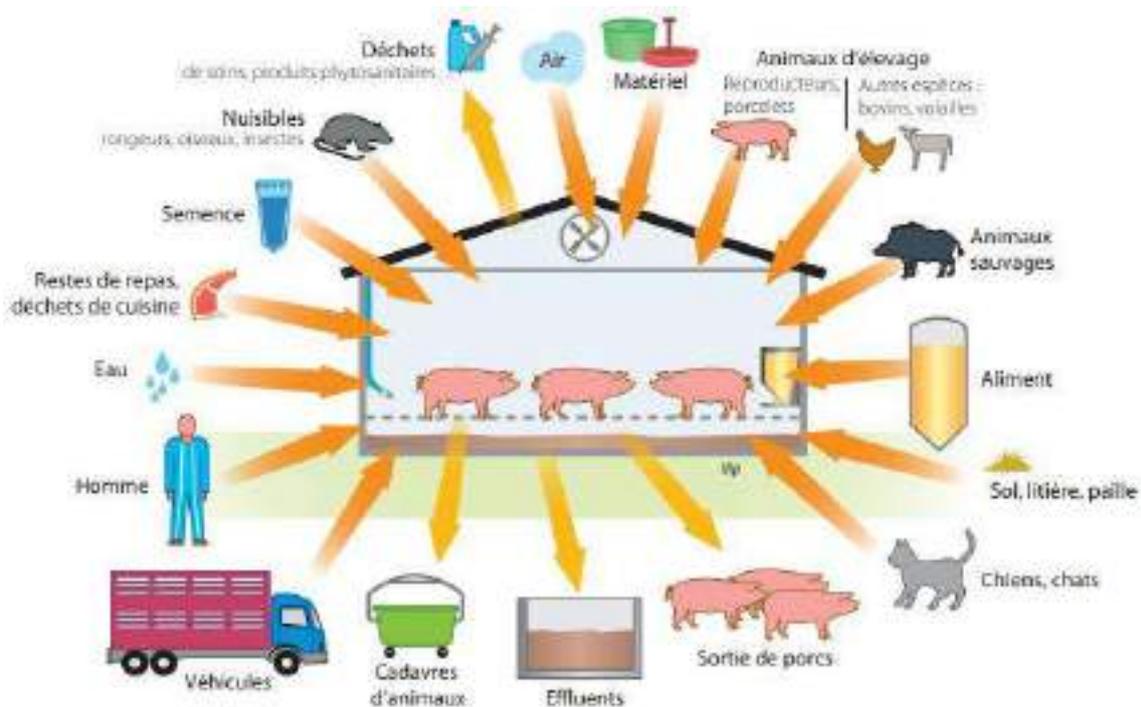




### c. Biosécurité en élevage et en station d'accueil

D'après l'OMSA (Organisation Mondiale de la Santé Animale), la biosécurité ou sécurité biologique correspond à « un ensemble de mesures de gestion et d'agencements physiques destinés à réduire le risque d'introduction, d'établissement et de propagation de maladies, d'infections ou d'infestations animales en direction, en provenance ou au sein d'une population animale ». Ségrégation, Nettoyage et Désinfection sont les trois principes clés de la biosécurité.

Les sources, les vecteurs et les réservoirs principaux d'agents infectieux en élevage de porcs sont décrits dans le schéma ci-dessous, issu de l'IFIP (Institut du Porc).



Les principales références réglementaires concernant la biosécurité sont énumérées dans l'encadré ci-dessous.

## REFERENCES REGLEMENTAIRES

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

Arrêté du 16 octobre 2018 relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations détenant des suidés dans le cadre de la prévention de la peste porcine africaine et des autres dangers sanitaires réglementés

Les différents points à respecter dans le cadre du respect de la biosécurité en élevage et en station d'accueil sont indiqués dans le schéma ci-dessous et sont reliés aux réglementations européennes et nationales correspondantes.



Respect de la biosécurité (en élevage + station d'accueil)



**Arrêté du 16 octobre 2018**  
Art. 1, 3, 4, 6 ; Annexe  
**IT DGAL/SDSPA/2019-389**  
**Règlement n°853/2004**  
Annexe II  
**Arrêté du 18 décembre 2009**  
Annexe V (App. 4)

Elaboration d'un plan de biosécurité

Sectorisation de l'élevage en trois zones distinctes

Zone publique

Aire de lavage des véhicules + Aire de stationnement

Zone professionnelle

Aire de stockage + Quai d'embarquement des porcs

Zone d'élevage

Sas sanitaire

Elaboration d'un plan de circulation

Mise en place d'un système de protection (clôtures)

Nettoyage des véhicules de transport d'animaux et d'abattage

Station de lavage mobile ou à proximité

Légende :

Biosécurité  
Hygiène et sécurité sanitaire



## 2. RESPECT DE LA BIEN-TRAITANCE DES PORCS A L'ABATTOIR

Contrairement à l'élevage où l'on parle de bien-être animal, à l'abattoir, on parle plutôt de bienveillance animale ou de protection animale.

Afin de satisfaire aux besoins des porcs à l'abattoir pendant leurs déchargement, hébergement, immobilisation et étourdissement, le respect de leur bienveillance peut s'appuyer sur le respect des cinq libertés définies par la FAWC dans le cadre du respect du bien-être animal en élevage.

Ainsi, l'abattoir devrait garantir aux porcs le respect des cinq libertés suivantes :

- Absence de faim et de soif, grâce à un accès aisé à de l'eau propre (et à une ration alimentaire répondant aux besoins physiologiques de l'espèce)
- Absence d'inconfort, grâce à un environnement approprié (avec abri et aire de repos confortables)
- Absence de douleur, de blessure ou de maladie, par la prévention ou un diagnostic et un traitement rapides
- Liberté d'expression d'un comportement normal, en offrant à l'animal un espace suffisant, des installations adéquates et la compagnie d'autres congénères
- Absence de peur et de détresse, en garantissant une conduite d'abattage et des manipulations qui évitent la souffrance mentale

Le schéma ci-dessous rappelle les étapes de l'abattage en secteur vif.



Les références réglementaires principales concernant la bientraitance des porcs à l'abattoir sont énoncées dans l'encadré ci-dessous.

## REFERENCES REGLEMENTAIRES

- Règlement (CE) n°1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort
- 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
- Arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs

Les dispositions établies par les réglementations européennes et nationales sont disponibles dans les articles et annexes des textes réglementaires cités dans le premier schéma du guide (Références réglementaires à satisfaire lors des étapes de l'abattage en secteur vif).

Comme évoqué précédemment, les opérations annexes à l'abattage, c'est-à-dire « les opérations telles que la manipulation, l'hébergement, l'immobilisation, l'étourdissement et la saignée des animaux » doivent être décrites dans des MON.

Les définitions de ces opérations données par l'Article 2 du Règlement (CE) n°1099/2009 sont disponibles dans l'encadré ci-dessous.

## DEFINITIONS DES OPERATIONS ANNEXES

Hébergement : « le fait de détenir des animaux dans des locaux de stabulation, des parcs, des emplacements couverts ou des champs qui sont associé au fonctionnement de l'abattoir »

Immobilisation : « l'application à un animal de tout procédé conçu pour entraver ses mouvements et lui épargner toute douleur, peur ou agitation évitable, en vue de faciliter un étourdissement et une mise à mort efficaces »

Etourdissement : « tout procédé appliqué intentionnellement qui provoque une perte de conscience et de sensibilité sans douleur, y compris tout procédé entraînant une mort immédiate »

L'immobilisation des porcs se fait principalement à l'aide de restrainers ou convoyeurs à bande ventrale ou en V.

L'étourdissement des porcs est principalement un étourdissement électrique ou un étourdissement mécanique.

Il existe deux méthodes d'étourdissement électrique : l'électronarcose à deux points ou « tête seule » ou étourdissement exclusivement crânien et l'électronarcose à 3 points ou « tête-corps » ou étourdissement de la tête à la queue.

L'étourdissement mécanique se réalise à l'aide d'un pistolet à tige perforante ou matador.

Il est important que les opérateurs connaissent les méthodes d'évaluation de l'état d'inconscience afin de ne pas saigner un animal conscient et de ne pas commencer l'habillage sur un animal encore vivant.

Le tableau ci-dessous regroupe les principaux indicateurs à observer après l'étourdissement et est tiré d'une publication de Terlouw, Ducreux, Bourguet datant de 2021.

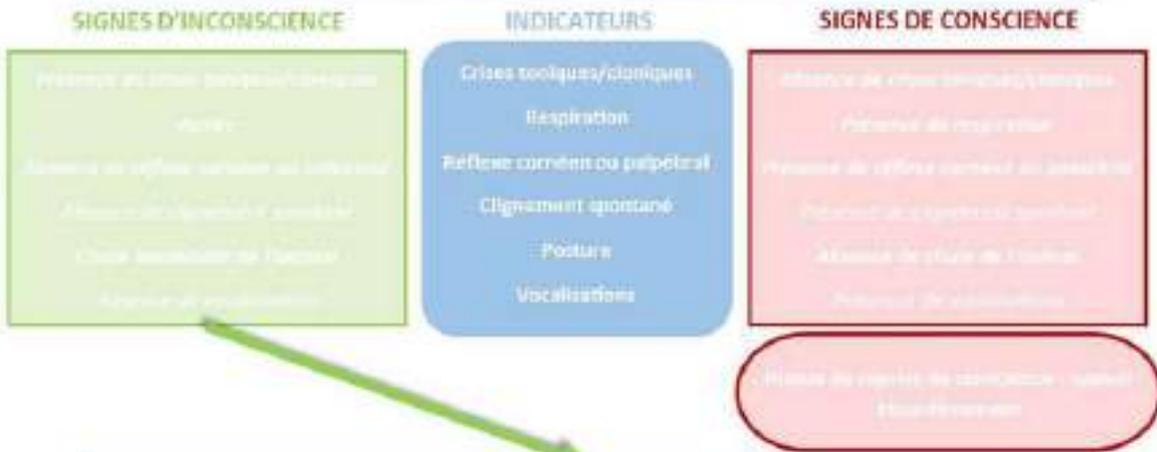
Indicateur	Description
Tentatives de redressement orienté de la tête ou du corps	Animal allongé sur le sol : tentative de lever la tête parallèlement au sol Animal hissé : Tête levée parallèlement au sol avec un dos rigide et creux pendant plusieurs secondes.
Réflexe cornéen	Testé en touchant légèrement la cornée : s'il est absent, la paupière ne se ferme pas.
Réflexe palpébral	Testé en touchant légèrement la paupière : s'il est absent, la paupière ne se ferme pas.
Réflexe ciliaire	Testé en brossant légèrement les cils : s'il est absent, la paupière ne se ferme pas.
Réflexe pupillaire	Testé en envoyant un faisceau lumineux dans l'œil (ouvrir la paupière au préalable si elle est fermée) : si le réflexe est absent, la pupille reste dilatée et fixe.
Vocalisation	Tout son spécifique à l'espèce (donc exclut les râles), émis par l'animal.
Respiration rythmique	Observable en regardant les mouvements des naseaux, des joues (bovins et ovins) et des flancs de l'animal. Dès deux mouvements respiratoires (c.-à-d. deux cycles d'inspiration-expiration), on considère que l'animal respire.

Des exemples de protocoles de vérification de l'état d'inconscience lors de l'étourdissement électrique et l'étourdissement mécanique sous forme d'organigrammes tirés de l'EFSA et pouvant servir de MON sont disponibles ci-dessous.

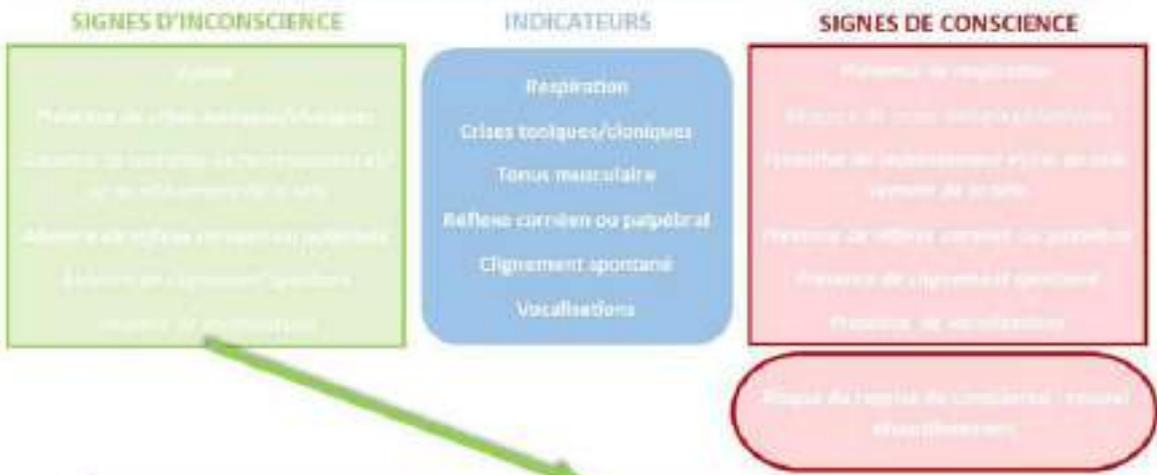


**Contrôle de la conscience d'un porc lors d'un étourdissement électrique exclusivement crânien**

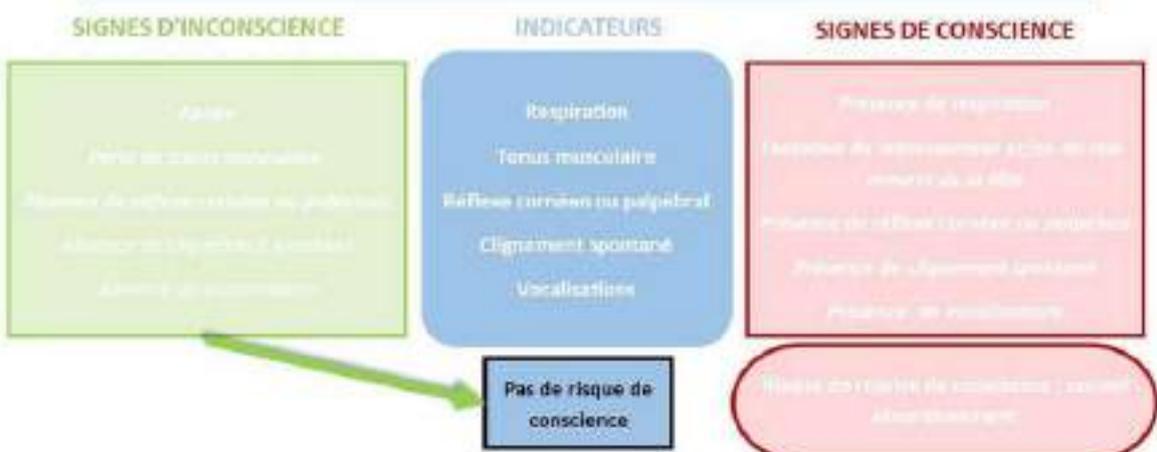
**Etape clé 1 (après l'application du courant) :** vérification de l'état de conscience



**Etape clé 2 (pendant le brocardage) :** vérification de l'état de conscience

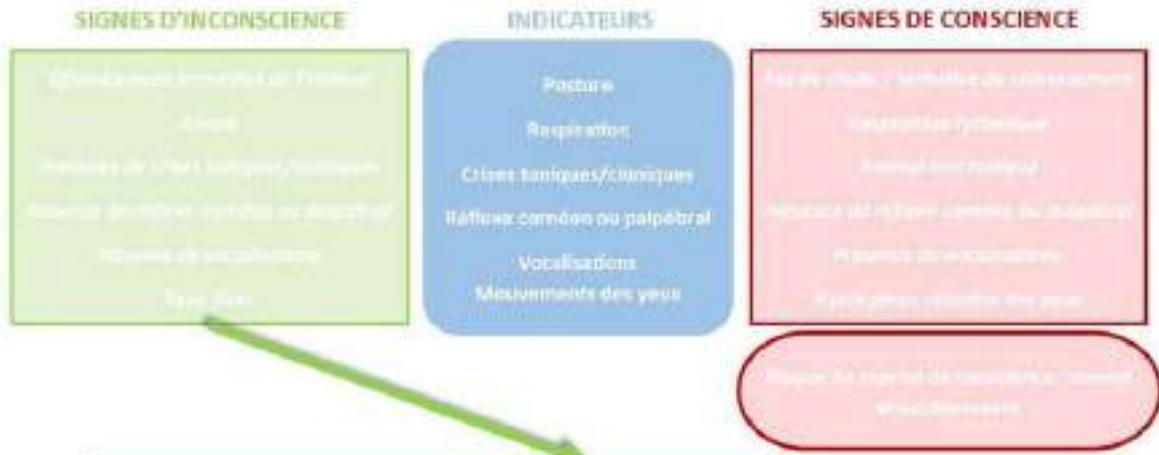


**Etape clé 3 (pendant la saignée) :** vérification de l'état de conscience

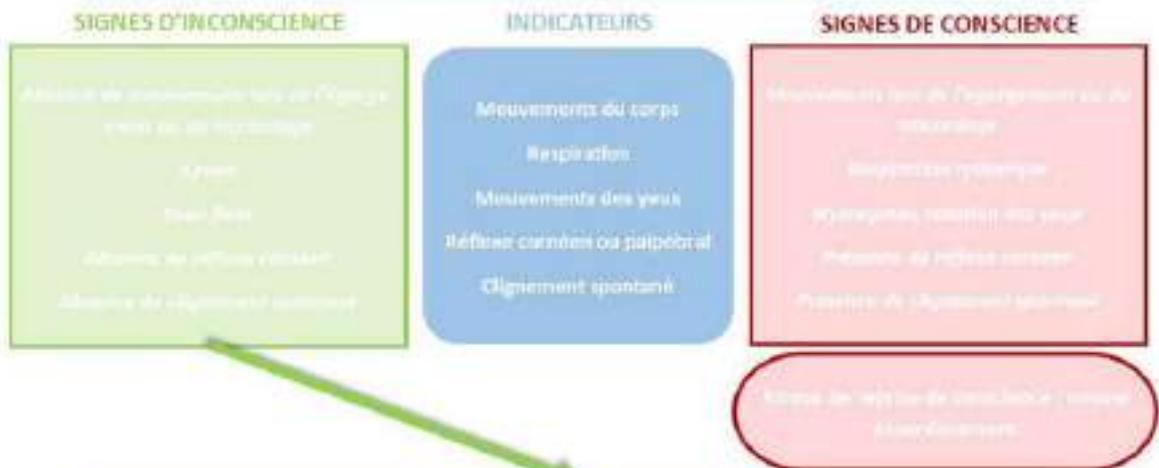


**Contrôle de la conscience d'un porc lors d'un étourdissement mécanique à l'aide d'un dispositif à tige perforante**

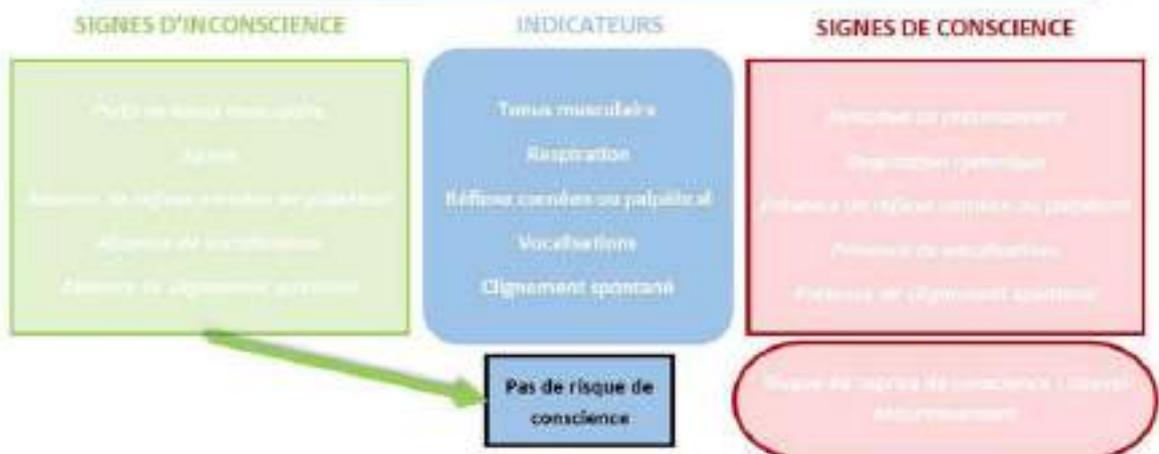
**Etape clé 1 (après l'application du dispositif à tige perforante) : vérification de l'état de conscience**



**Etape clé 2 (pendant l'égorgeage ou le trocardage) : vérification de l'état de conscience**

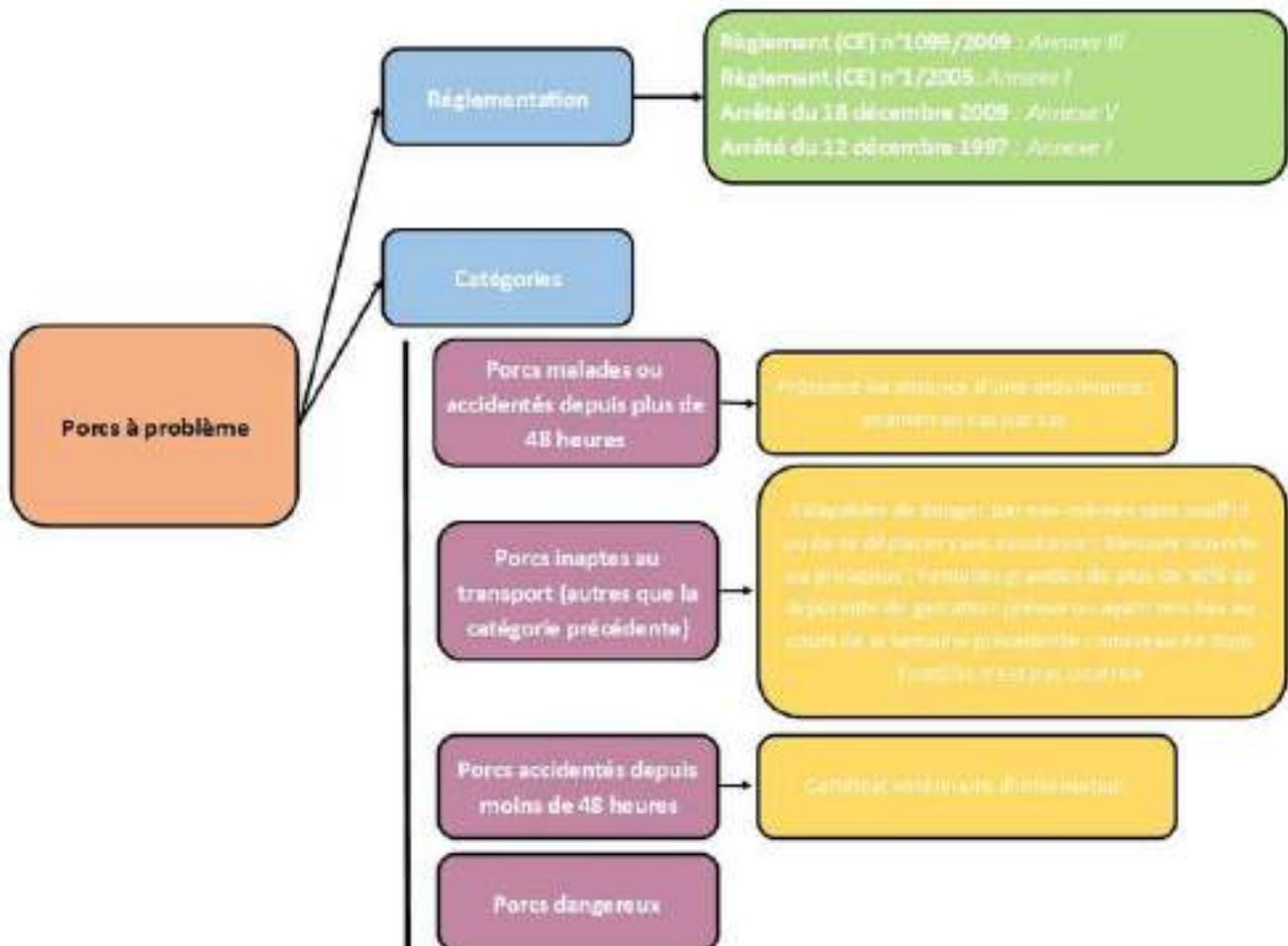


**Etape clé 3 (pendant la saignée) : vérification de l'état de conscience**



Les opérateurs de l'abattoir peuvent être confrontés à la gestion de « porcs à problème ». En fonction de l'origine du problème, leur gestion peut être différente mais doit toujours satisfaire les exigences réglementaires.

Les références réglementaires concernant la gestion des porcs à problème et les différentes catégories de porcs à problème sont décrites dans le schéma ci-dessous.



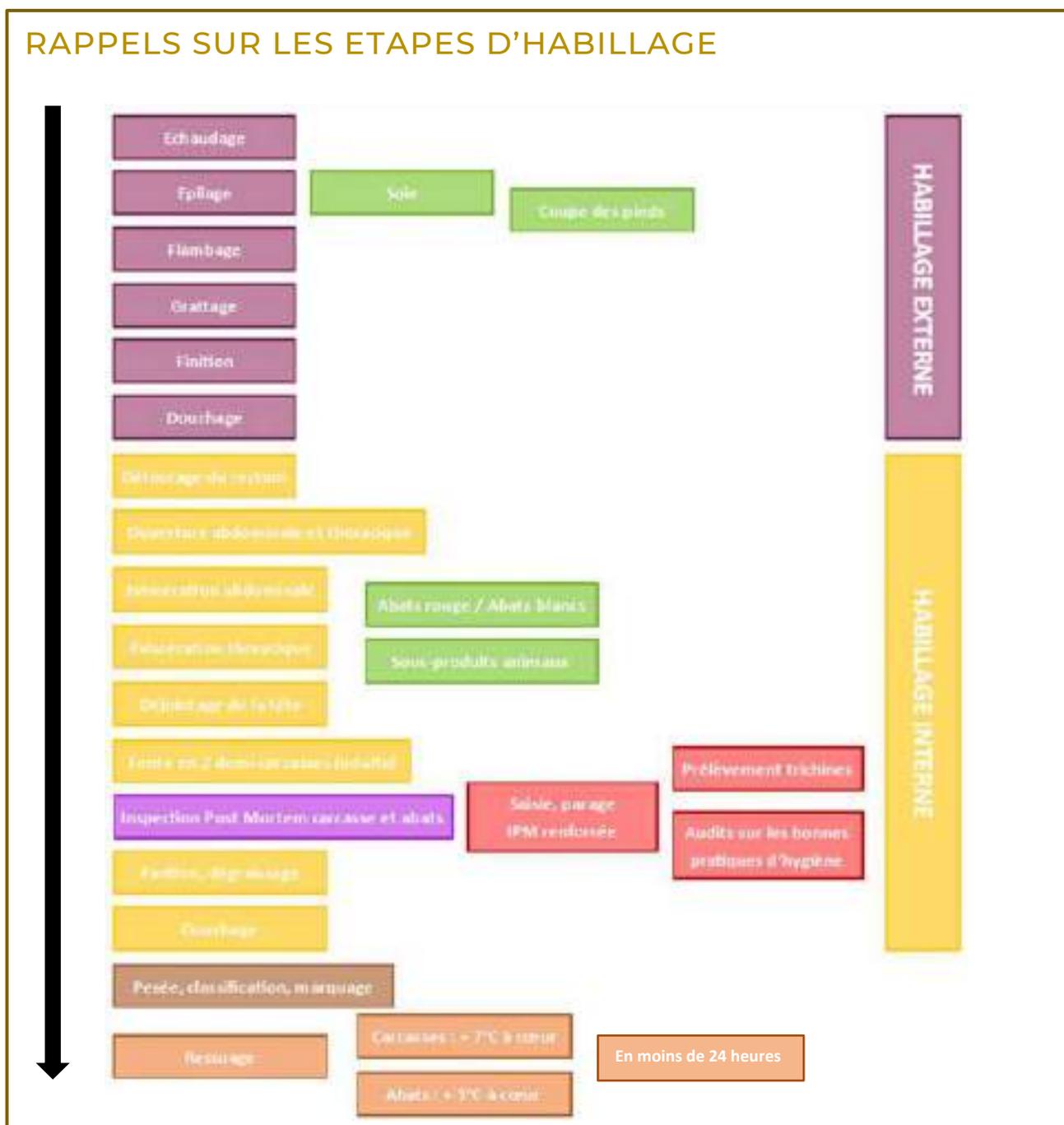
Afin de faciliter la gestion de ce type de porcs par les opérateurs, des guides peuvent leur être mis à disposition.



### 3. RESPECT DE LA SECURITE SANITAIRE LE LONG DE LA CHAINE D'ABATTAGE

Les réglementations européennes et nationales en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire s'appuient essentiellement sur deux références internationales : le *Codex Alimentarius* et l'ISO 22000 (Organisation Internationale de Normalisation, équivalent de l'AFNOR en France).

Le schéma ci-dessous rappelle les étapes de la chaîne d'abattage, de l'habillage au ressuage.



Les principales références réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire sont regroupées dans l'encadré ci-dessous.

Elles établissent des exigences qui concernent plusieurs étapes de la chaîne d'abattage.

## REFERENCES REGLEMENTAIRES GENERALES

- 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 (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles [...]
- Arrêté du 12 octobre 2012 relatif aux critères pour la catégorisation des établissements d'abattage et de traitement du gibier
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

Les exploitants d'abattoir doivent réaliser des auto-contrôles et subissent de nombreux contrôles officiels par les autorités compétentes afin de s'assurer du respect de la réglementation en matière d'abattage. L'autorité compétente effectue notamment des contrôles d'inspection et des contrôles d'audits afin de vérifier l'application des procédures par l'exploitant.

## DEFINITIONS

Contrôles officiels : « les activités effectuées par les autorités compétentes, ou par les organismes délégataires ou les personnes physiques auxquels certaines tâches de contrôle officiels ont été déléguées [...] pour vérifier que les opérateurs respectent [les règles] [...] et que les animaux ou les biens satisfont aux exigences fixées par les règles [...] »

Autorité compétente : « les autorités centrales d'un Etat membre compétentes pour organiser les contrôles officiels et d'autres activités officielles »

Vétérinaire officiel : un vétérinaire désigné par une autorité compétente, 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 [aux règles] [...] »



Sous la responsabilité du vétérinaire officiel : « le vétérinaire officiel confie la réalisation d'une tâche à un auxiliaire officiel »

Sous la surveillance du vétérinaire officiel : « tâche [...] réalisée par un auxiliaire officiel sous la responsabilité du vétérinaire officiel [...], le vétérinaire officiel est présent dans les locaux pendant le temps nécessaire pour réaliser cette tâche »

Auxiliaire officiel : « un représentant des autorités compétentes ayant suivi une formation [...] et employé pour effectuer certaines tâches de contrôle officiel ou liées aux autres activités officielles »

## a. Contrôles ante-mortem des animaux

Les contrôles ante-mortem des animaux à l'abattoir regroupent des contrôles effectués par les exploitants et des contrôles officiels effectués par l'autorité compétente.

L'exploitant doit vérifier les documents d'accompagnement, les ICA ainsi que l'état de santé, la propreté et le respect de la protection des animaux arrivant à l'abattoir. Les contrôles officiels en secteur vif correspondent à la vérification du respect de la réglementation par les opérateurs et à la réalisation de l'IAM (Inspection Ante Mortem).

Les références réglementaires supplémentaires, concernant les contrôles ante-mortem sont listées dans l'encadré ci-dessous. De plus les articles et annexes regroupant les exigences à satisfaire en matière de contrôles en secteur vif sont énoncés dans le premier schéma du guide (Références réglementaires à satisfaire lors des étapes de l'abattage en secteur vif).

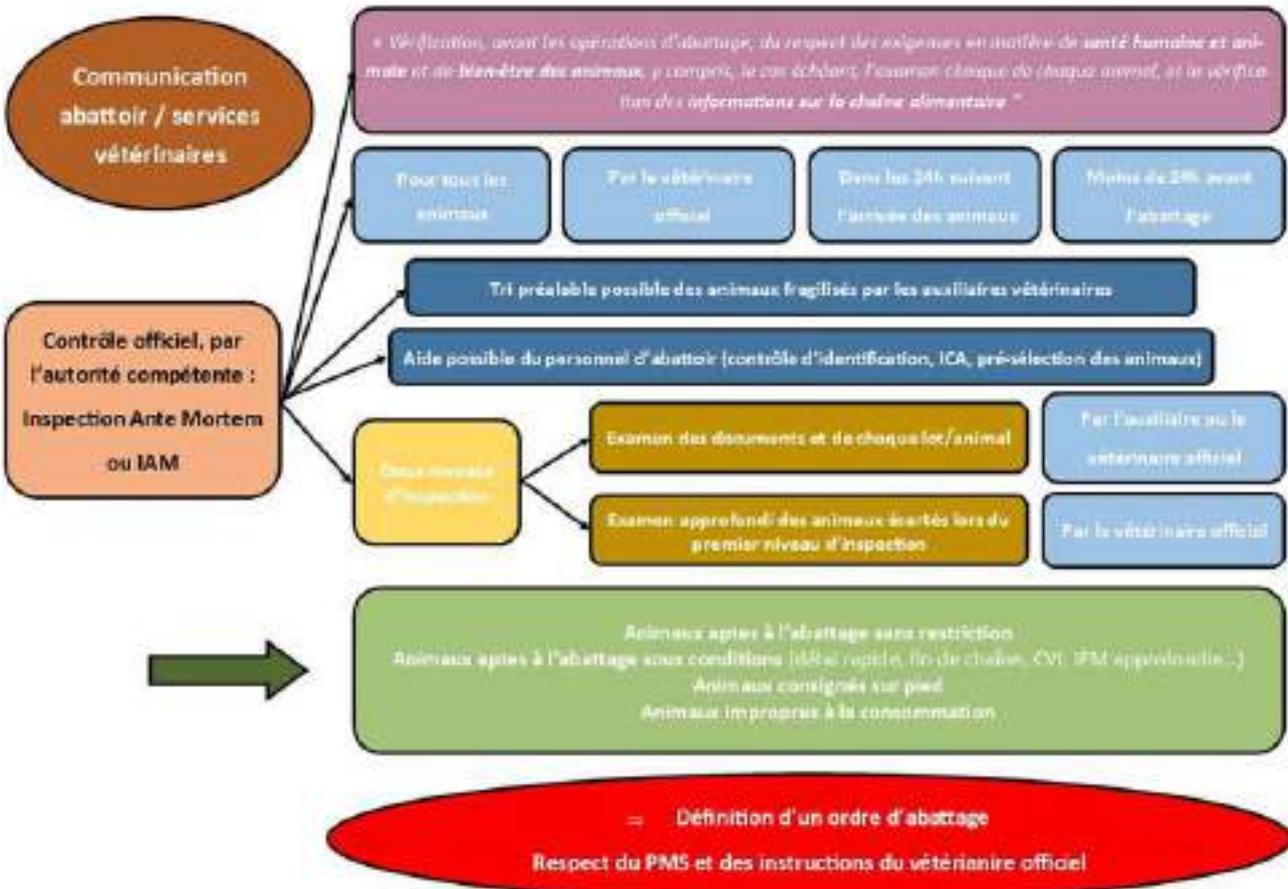
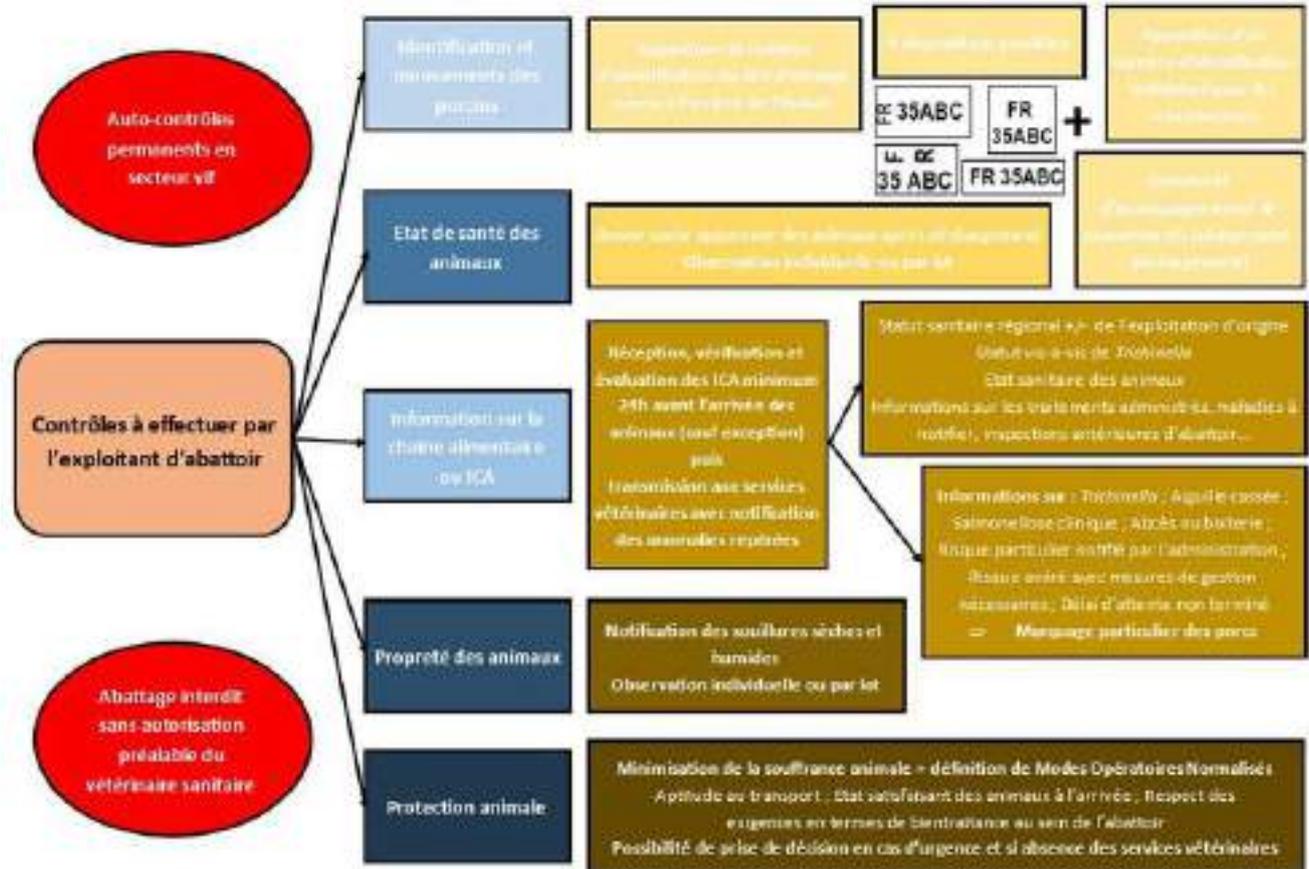
### REFERENCES REGLEMENTAIRES SUPPLEMENTAIRES

- Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) no 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels
- Règlement (CE) n°1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort
- Arrêté du 14 novembre 2012 relatif aux modalités de mise en œuvre des informations sur la chaîne alimentaire dans les filières d'ongulés domestiques et de ratites

Le schéma ci-dessous résume le déroulement des contrôles en secteur vif.



# LES CONTROLES EN SECTEUR VIF



De plus, conformément à l'Article 6 de l'Annexe I de l'Arrêté du 12 octobre 2012, le tableau ci-dessous regroupe les exigences en termes d'installation et d'équipements que doit prévoir l'exploitant d'abattoir afin de permettre une réalisation correcte de l'IAM par les services de l'Etat.

Tâches	Equipements et installations nécessaires
Conditions hygiéniques des inspections	Lave-mains et lave-bottes fonctionnels Vestiaires à disposition et réservés aux services vétérinaires
Contrôle et gestion des documents et enregistrements	Local en secteur vif avec moyen de chauffage et fermant à clé Bureau, téléphone, matériel informatique adéquats
Examen correct des animaux en secteur vif Observation rapprochée, isolement éventuel	Circulation facile et sécurisée à proximité des animaux (couloirs, passerelles) Plusieurs parcs Eclairage suffisant
Examen correct des animaux écartés	Accès facile et sécurisé pour réaliser l'examen clinique Circulation possible de l'animal pour observer son comportement

Il est important de prendre en considération toutes ces exigences avant la conception du camion d'abattage afin de satisfaire à la réglementation. Une réflexion sur l'agencement et la place disponible dans le/les camion(s) est alors nécessaire.



## b. Contrôles post-mortem

Les contrôles post-mortem regroupent, comme pour les contrôles ante-mortem, des contrôles effectués par l'exploitant et des contrôles officiels effectués par l'autorité compétente.

Les contrôles effectués par l'exploitant sont sous la forme d'auto-contrôles effectués tout le long de la chaîne d'abattage. Il doit s'assurer que les procédures réalisées respectent les principes de Bonnes Pratiques d'Hygiène et les procédures HACCP définis dans son Plan de Maîtrise Sanitaire afin de garantir une sécurité sanitaire des aliments aux consommateurs.

Il veille notamment à l'entretien régulier des locaux et équipements, au respect des impératifs concernant l'hygiène pré-opérationnelle, opérationnelle et post-opérationnelle et l'hygiène du personnel, au contrôle de la température, à la mise en place d'un plan de lutte contre les nuisibles et à la vérification la qualité de l'eau.

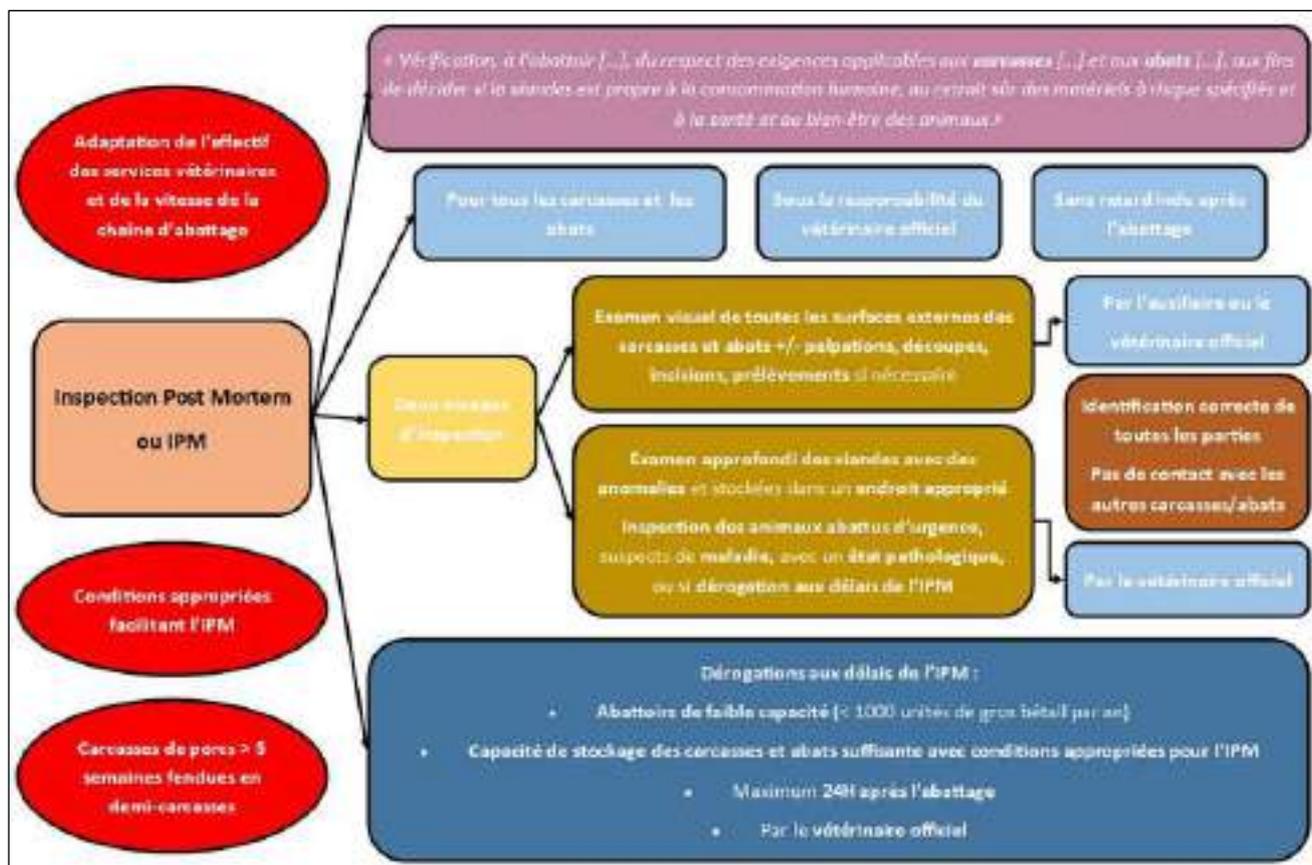
L'autorité compétente vérifie la fiabilité et le résultat de ces auto-contrôles lors des contrôles d'audits et effectue l'IPM (Inspection Post Mortem) des carcasses et abats. D'autres contrôles officiels existent : les prélèvements trichine, l'inspection des maladies réglementées (cysticercose, tuberculose, brucellose notamment) ou encore l'échantillonnage officiel pour la recherche de la salmonellose.

Les références réglementaires supplémentaires, concernant les contrôles post-mortem sont listées dans l'encadré ci-dessous. De plus les articles et annexes regroupant les exigences à satisfaire en matière de contrôles en secteur propre sont énoncés dans le deuxième schéma du guide (Références réglementaires à satisfaire lors des étapes de l'abattage en secteur propre).

### REFERENCES REGLEMENTAIRES SUPPLEMENTAIRES

- Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) no 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne 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 [...] conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil
- Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes

Le schéma ci-dessous résume le déroulement de l'IPM.



Les résultats de l'IPM et la marche à suivre définis par les services vétérinaires seront transmis à l'exploitant afin qu'il puisse adapter sa gestion des carcasses et abats.

A l'issue du premier niveau de l'IPM, les viandes (carcasses ou abats) peuvent être saisies ou consignées.

La mise en consigne d'une viande signifie que la viande ne peut pas être déclarée propre à la consommation humaine pour le moment, soit parce des résultats d'analyses sont en attente soit parce que le vétérinaire officiel n'a pas encore inspecté les carcasses et abats mis de côté par les auxiliaires vétérinaires lors du premier niveau de l'IPM.

Les viandes dites saisies sont des viandes déclarées impropres à la consommation humaine et exclues du circuit classique. L'éleveur dispose d'un certain temps (dont il est informé de la durée) pour constater le motif de saisie et contester ou non la décision de saisie.

De plus, conformément à l'Article 8 de l'Annexe I de l'Arrêté du 12 octobre 2012, le tableau ci-dessous regroupe les exigences en termes d'installations et d'équipements que doit prévoir l'exploitant d'abattoir afin de permettre une réalisation correcte de l'IPM par les services de l'Etat.

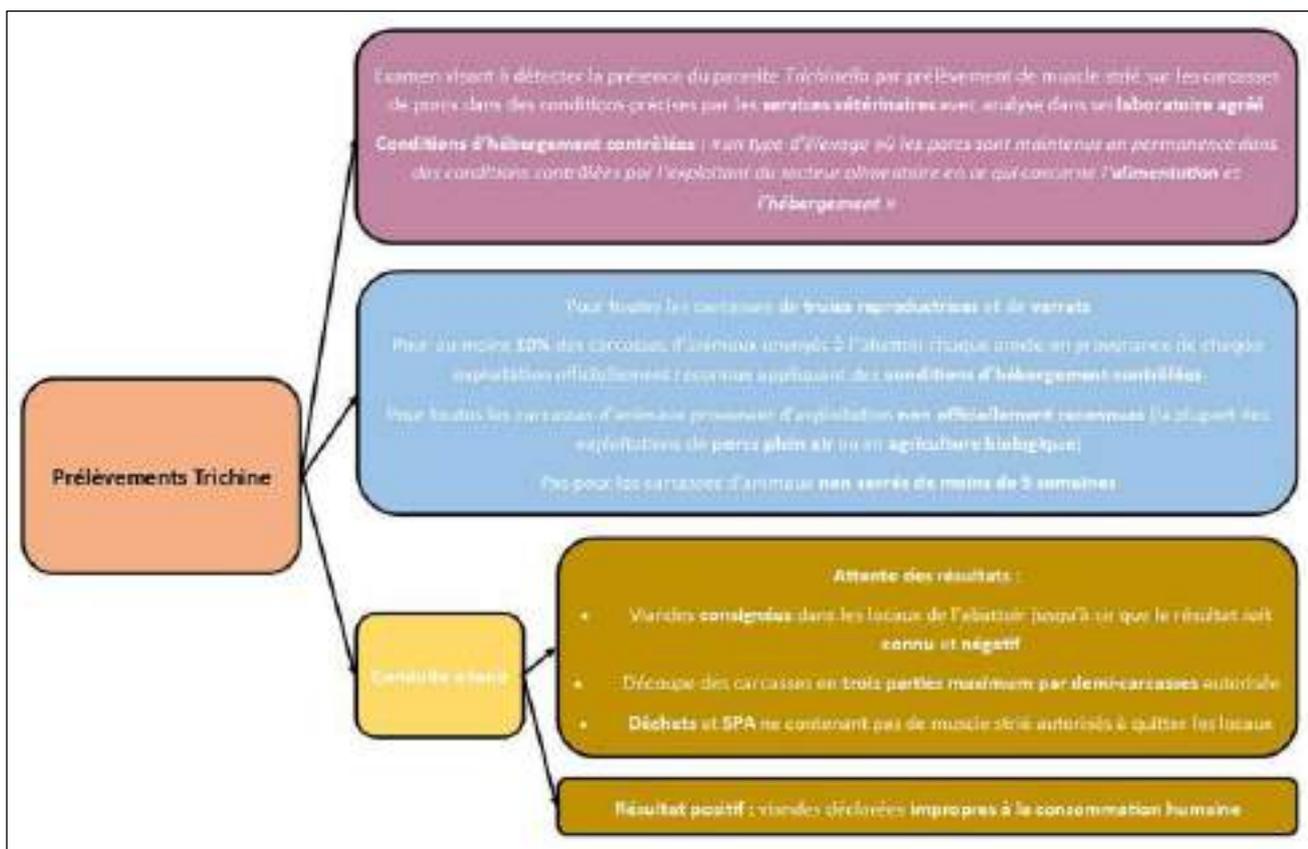


Tâches Equipements et installations		Tâches administratives liées à l'IPM,	
préparation et conditionnement des prélèvements, conditions hygiéniques de l'IPM	d'abattage Paillasse mains Sol non glissant	Local fermant à clef à proximité de la chaîne	Equipements de nettoyage et désinfection des
Inspection post mortem sur chaîne	Conditions hygiéniques correctes	Lave-mains, distributeur de savon liquide, eau chaude, stérilisateur à couteaux, dispositif d'affilage	
	IPM Accès aisé aux postes de problème		Bouton d'arrêt de la chaîne d'abattage en cas
	Conditions d'éclairage correctes	Intensité lumineuse minimale de 540 lux	
Inspection post mortem de second niveau	d'abattage sécurité dispositif d'affilage et des denrées saisies	Déviation des carcasses et abats consignés dans un emplacement séparé de la chaîne	Bonnes conditions d'éclairage, d'hygiène et de  A minima : lave-main, distributeur de savon liquide, eau chaude, stérilisateur à couteaux,  Chambres froides distinctes (nombre et taille adaptés) pour le stockage réfrigéré, hygiénique et sécurisé des carcasses et abats consignés

Il est important de prendre en considération toutes ces exigences avant la conception du camion d'abattage afin de satisfaire à la réglementation. Une réflexion sur l'agencement et la place disponible dans le/les camion(s) est alors nécessaire.

Le schéma ci-dessous résume le déroulement d'un deuxième contrôle officiel : les prélèvements trichine





## c. Traçabilité, pesée, classification et marquage des carcasses

L'exploitant de l'abattoir doit assurer la traçabilité tout au long de la chaîne d'abattage des carcasses et abats obtenus après l'abattage des porcs dans le camion. Il doit notamment veiller à une transmission efficace et adaptée des informations données par les services vétérinaires lors de l'IAM et de l'IPM.

Avant le ressuage, les abats doivent pouvoir être reliés à la carcasse dont ils sont issus.

### DEFINITIONS

**Traçabilité** : « la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire [...] destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire »

**Carcasse** : « le corps d'un porc abattu, saigné et éviscéré, entier ou divisé par le milieu »

**Abats** : « viandes fraîches autres que celles de la carcasse, y compris les viscères et le sang »

L'encadré ci-dessous liste les références réglementaires en matière de traçabilité, pesée, classement et marquage des carcasses et abats. De plus les articles et annexes regroupant les exigences à satisfaire sont énoncés dans le deuxième schéma du guide (Références réglementaires à satisfaire lors des étapes de l'abattage en secteur propre).

## REFERENCES REGLEMENTAIRES SUPPLEMENTAIRES

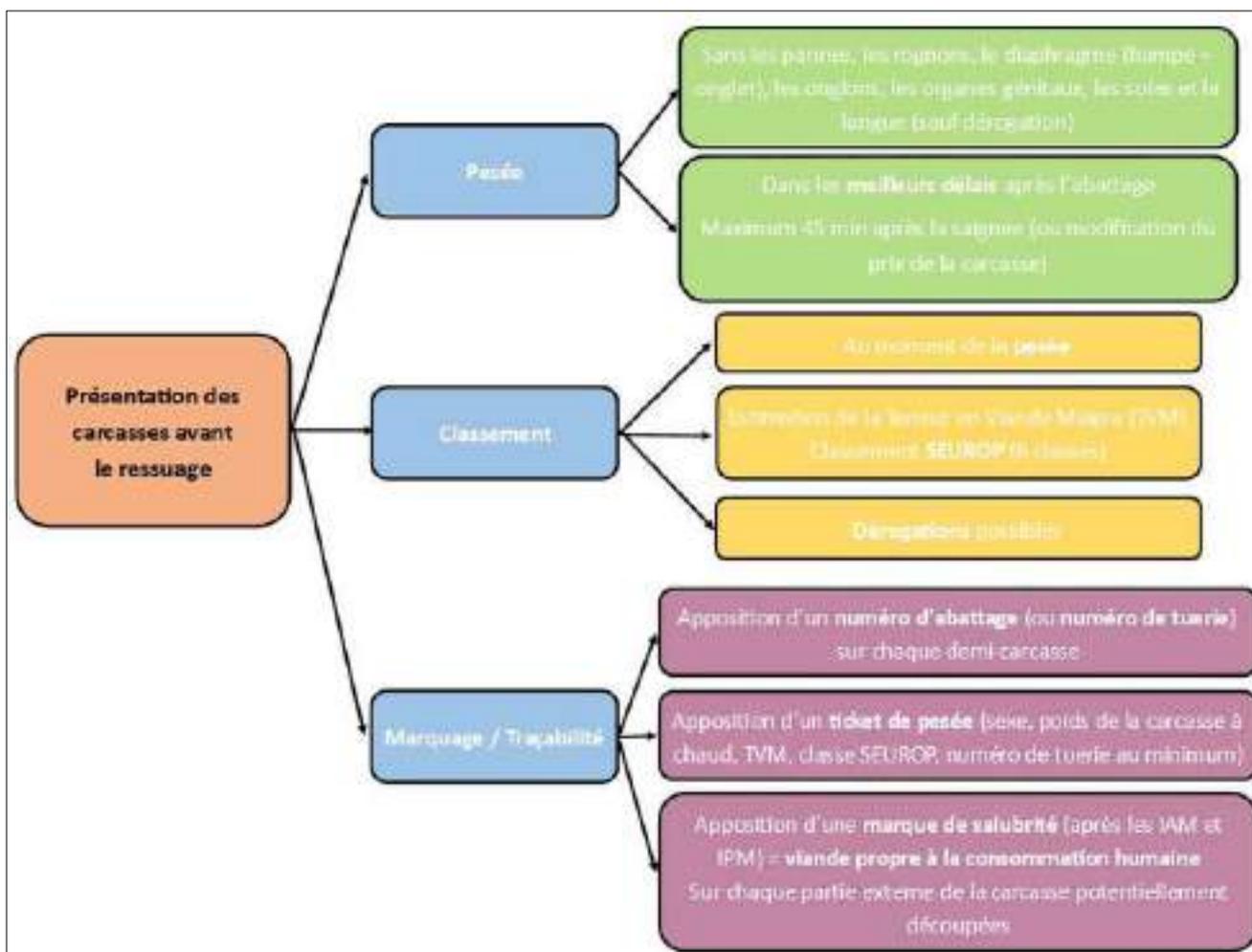
- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles
- Règlement délégué (UE) 2017/1182 de la Commission du 20 avril 2017 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses de bovins, de porcs et d'ovins, ainsi que la communication des prix de marché pour certaines catégories de carcasses et d'animaux vivants
- Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) no 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels
- Arrêté du 22 juillet 2010 fixant les exigences et recommandations en matière de certification de conformité de la viande de porc

Le matériel de pesée doit être compatible avec la mobilité du camion (nécessité de l'étalonnage).

Une carcasse ne peut être commercialisée si elle n'a pas été soumise aux opérations de pesée, classement (sauf dérogations) et marquage.

Le schéma ci-dessous énonce les obligations de présentation des carcasses à la suite des IAM et IPM, lors de la pesée.





## d. Devenir des sous-produits animaux

### DEFINITION

Sous-produits animaux (SPA) : « cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme »

Les SPA sont classés en trois catégories spécifiques en lien avec leur niveau de risque pour la santé publique et animale : les SPA de catégorie 1, les SPA de catégorie 2 et les SPA de catégorie 3.

Concernant les porcs, seules les deux dernières catégories sont à considérer. On ne trouve pas de SPA de catégorie 1 lors de l'abattage des porcs. Ils concernent les abattoirs de ruminants.





## 4. FORMATION ET RESPECT DU DROIT DES OPERATEURS

L'encadré ci-dessous liste les références réglementaires en matière de formation et de respect des droits des travailleurs.

### REFERENCES REGLEMENTAIRES

- Règlement (CE) n°1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort (*Art. 7, 17, 21 ; Annexe IV*)
- 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 [...] conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (*Chapitre III de l'Annexe II*)
- Arrêté du 31 juillet 2012 relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort
- Arrêté du 19 septembre 2012 portant la publication de la liste des dispensateurs de formation habilités à mettre en œuvre l'action de formation professionnelle continue sur la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort
- Article L654-3-1 du Code rural et de la pêche maritime
- Convention collective nationale des entreprises de l'industrie et des commerces en gros de la viande du 27 juin 2018

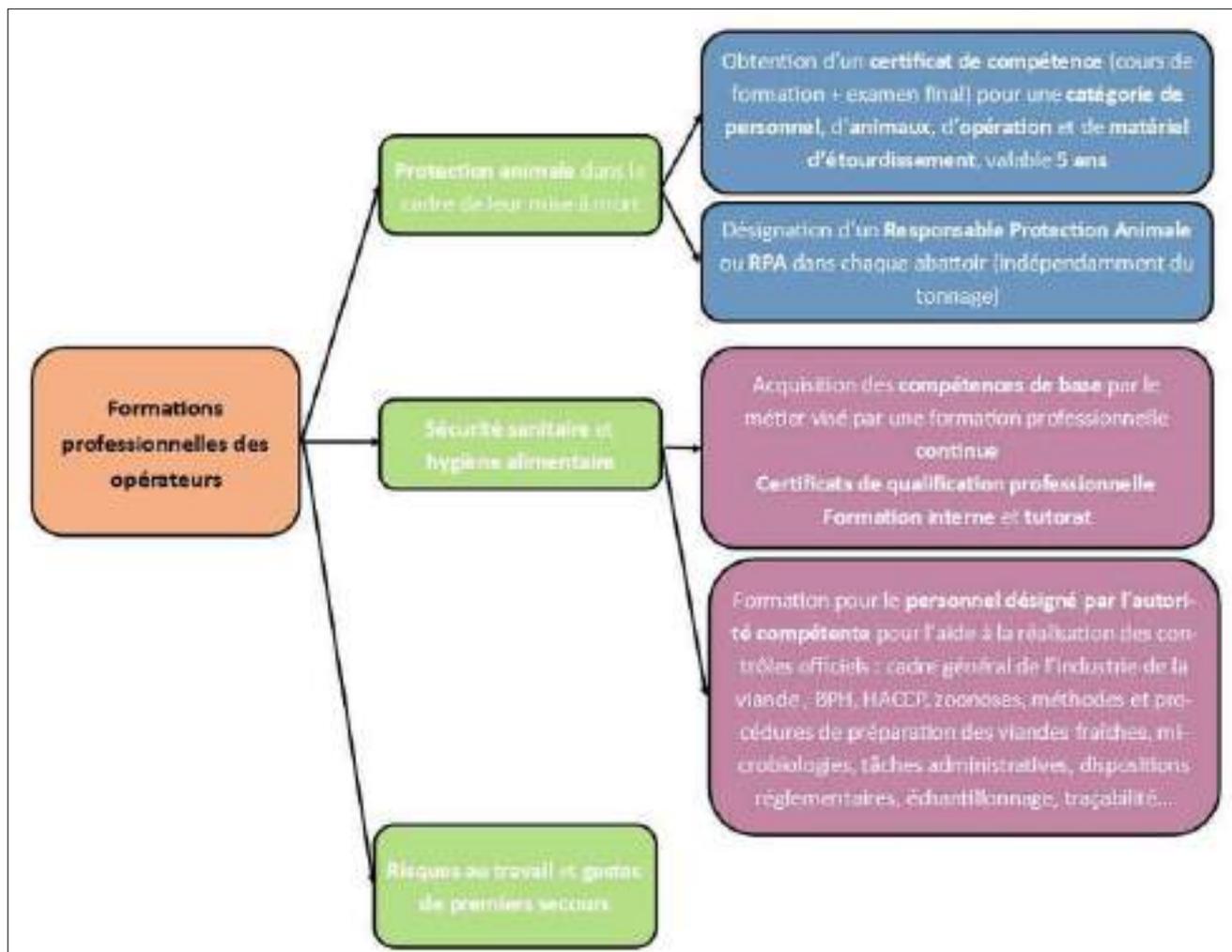
Les abattoirs d'animaux de boucherie sont soumis à la convention collective nationale des entreprises de l'industrie et des commerces en gros des viandes du 27 juin 2018. Cette convention est conforme au Code du travail.

Les points abordés par la convention et intéressant l'exploitant d'abattoir sont décrits dans l'encadré ci-dessous.

### CONSTRUCTION DE LA CONVENTION COLLECTIVE



Les formations indispensables des opérateurs d'abattage et leurs modalités sont décrites dans le schéma ci-dessous.



## CONCLUSION

Ce guide regroupe ainsi les exigences réglementaires en termes de protection animale, d'hygiène et sécurité sanitaire et de droit des travailleurs, applicables aux abattoirs fixes et aux abattoirs mobiles. Il détaille également les exigences réglementaires supplémentaires en termes de protection environnementale et de respect des règles de biosécurité auxquelles doivent satisfaire les dispositifs d'abattoirs mobiles.

Le défi de ce type de structure est de permettre un abattage et une production de carcasses et abats dans un endroit contraint et mobile tout en répondant aux exigences réglementaires européennes et nationales non adaptées aux dispositifs d'abattoirs mobiles.

L'encadré en page 36 résume les principales exigences réglementaires à considérer en termes d'abattage mobile ainsi que les sites permettant de les consulter.

## REMERCIEMENTS



## REFERENCES REGLEMENTAIRES PRINCIPALES

- Règlement (CE) n°1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort
- 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 (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
- 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 [...] conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil
- Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil
- 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 [...]
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Arrêté du 30 octobre 2019 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de la déclaration sous la rubrique n° 2210-3 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement
- Arrêté du 16 octobre 2018 relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations détenant des suidés dans le cadre de la prévention de la peste porcine africaine et des autres dangers sanitaires réglementés
- Convention collective nationale des entreprises de l'industrie et des commerces en gros des viandes du 27 juin 2018

## LIENS

- <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>
- <https://www.legifrance.gouv.fr/>

