

# Abattage, découpe et transformation

Atelier Agréé ? Non agréé ? Abattage à la ferme ? Beaucoup de questions se posent lors de la création ou de la mise en œuvre, les aménagements et les possibilités seront différents. A l'heure du développement des circuits courts et des modes



## Des perspectives contrastées pour l'économie avicole gersoise

Après le déconfinement et une période estivale propice à retrouver des niveaux de consommation satisfaisants, les nouvelles mesures sanitaires de cet automne impactent à nouveau l'aviculture gersoise. Ce sont les filières et les opérateurs dépendants du marché de la restauration collective ou commerciale, mais aussi ceux tributaires des évènements, salons et foires annulés les uns après les autres qui sont à nouveau les plus touchés.

L'inquiétude est forte pour la filière foie gras et notamment la filière longue en situation délicate depuis le début de l'année qui compte sur les plans de communication exceptionnels de l'interprofession nationale (CIFOG) et de l'Association des palmipèdes à foie gras du Sud Ouest (PALSO) pour inciter nos concitoyens à consommer magrets, confits et foies gras dès à présent. Les producteurs et entreprises installés dans les circuits de proximité (circuits courts, vente par correspondance, ventes en GMS et magasins alimentaires,...) vont renforcer les outils mis en place lors du premier confinement avec notamment un travail approfondi du fichier client pour proposer la livraison à domicile ou sur des points de retraits collectifs.

Enfin n'oublions pas que les volailles ont elles aussi leurs virus que nous n'avons que trop connus en 2016 et 2017. Des cas d'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) sont apparus dans une zone de Russie située sur un couloir de migration de la faune sauvage, zone qualifiée de « sentinelle précoce » à la possible introduction de l'IAHP vers l'Europe de l'Ouest et l'Afrique. Il convient donc de lancer un appel à la vigilance à tous les intervenants en élevage (éleveurs, techniciens, transporteurs et autres prestataires de services) pour une application sans faille des mesures de biosécurité.

Francis VILLEMUR - Elu référent aviculture

## L'abattage de volailles

La nécessité ou non d'avoir un agrément sanitaire pour son atelier d'abattage va dépendre de trois facteurs :

- Le nombre d'animaux abattus par semaine et par an
- Le choix des circuits de commercialisation
- La volonté ou non de proposer

de la prestation ou de la location.

A ce jour, différents statuts sanitaires sont possibles en abattage de volailles. L'objectif est de garantir une sécurité maximale grâce à la mise en œuvre de méthodes appropriées au volume de production et aux circuits de commercialisation.

### ✓ L'Etablissement d'Abattage Non Agréé (EANA) ou « tuerie »

Ce type d'établissement ne possède pas d'agrément sanitaire. Seuls les volailles et les lagomorphes de l'exploitation peuvent être abattus en EANA, avec un quota d'animaux abattus par semaine et par an. Ce quota est de 500 Equivalent Poulet par semaine et de 25 000 Equivalent Poulet par an. Ci-dessous le taux de conversion des différentes espèces en Equivalent Poulet.

Espèces	Taux de conversion en Equivalent Poulet
Dinde	3
Oie	3
Canard	2
Ragondin	2
Poulet	1
Pintade	1
Faisan	1
Lapin/lièvre	1
Perdrix	0,5
Pigeon	0,5
Caille	0,25

#### Exemple de calcul n°1

Je possède des oies ou des canards, je veux abattre jusqu'à (500/2) = 250 canards ou (500/3) = 166 oies

#### Exemple de calcul n°2

J'abats 50 oies et 150 canards par semaine, dois-je avoir un agrément ?

50 oies → 50\*3 = 150 Eq Poulet  
150 canards → 150\*2 = 300 Eq Poulet  
La limite des 500 Eq Poulet n'est pas dépassée.

La découpe et la transformation des produits issus d'un EANA ne sont possibles que si les ateliers sont attenants et se font dans la continuité de l'activité agricole. Un détenteur d'un EANA ne pourra pas demander à un prestataire de service de découper ou de transformer ses produits.

Il est autorisé de vendre les produits en remise directe, c'est à dire directement aux consommateurs, sans limite de distance.

#### Information concernant le devenir des EANA

La possibilité de découper et de transformer les produits issus d'un EANA repose sur une mesure dérogatoire au règlement européen qui arrive à échéance au 31/12/2020. Cela aura pour conséquence de demander aux EANA de détenir un agrément sanitaire à partir de janvier 2021 pour pouvoir continuer à effectuer ces tâches. Les Chambres d'agriculture et les interprofessions se mobilisent pour maintenir le système de fonctionnement actuel et ont alerté le Gouvernement et les élus nationaux et européens sur ce sujet.



(Photographie Jean-Bernard Laffitte)

### ✓ Salle d'abattage à la ferme agréé CE (SAAF)

Il s'agit du premier niveau d'agrément. Seuls les palmipèdes de l'exploitation peuvent y être abattus. L'agrément permet de vendre à tous professionnels, mais aussi en remise directe, sans limite de volume ou de distance.

#### ✓ Abattoir individuel CE

L'intérêt de cet agrément est de pouvoir proposer de la prestation de service ou de l'abattage à façon.

#### J'ai un abattoir individuel à la ferme CE, quelles sont les caractéristiques de mon atelier ?

Les abattoirs individuels à la ferme CE sont issus d'une spécificité gersoise. Couplé à un marché au gras, cet atelier permet d'abattre des palmipèdes gras et de retirer le foie de la carcasse, sans procéder à l'éviscération qui est réalisée ultérieurement dans un site effectuant des inspections sanitaires. Seuls les palmipèdes de la ferme peuvent être abattus dans cet atelier.

#### ✓ Abattoir collectif CE

L'agrément pour un abattoir collectif permet de mettre en location l'outil ou de travailler avec plusieurs producteurs.

#### ✓ Les principales différences entre les statuts sanitaires en abattage de volailles

Tableau récapitulatif non exhaustif.

Je souhaite / je peux :	Abattoir collectif	Abattoir individuel	Salle d'abattage à la ferme	Etablissement d'abattage non agréé ou tuerie
Louer mon local à un autre professionnel	X			
Réaliser de l'abattage à façon ou de la prestation de service	X	X		
Abattre mes animaux sans limite de volume	X	X	X	
Effectuer de la vente à des commerces de détails sans limite de distance	X	X	X	
Effectuer de la vente à des commerces de détails avec une limite de distance	X	X	X	X
Vendre mes produits en remise directe sans limite de distance	X	X	X	X

#### Existence des différences en matière de conception et d'équipement entre les différents statuts sanitaires ?

Des exigences vont différer entre les ateliers agréés et non agréés. La Chambre d'agriculture du Gers peut accompagner les porteurs de projets à ce sujet.

# de volailles : ce qu'il faut savoir

aux normes d'un atelier. Selon le volume d'animaux abattus, les circuits de commercialisation ou les prestations associées, il convient de rappeler certains principes dans ce domaine.

## La découpe de volailles

L'agrément en découpe de volailles va dépendre de deux facteurs :

- de la provenance des animaux
- des circuits de commercialisation.

Cas n°1 :

J'ai une tuerie, j'effectue la découpe dans la continuité de mes activités

Je n'ai pas besoin d'un agrément sanitaire, je vends en remise directe uniquement sans limite de distance. Je peux vendre à des commerces de détails dans un périmètre de 80 ou 200 km pour le Gers qui est en zone défavorisée

#### Point de vigilance :

Si toute la matière première pour effectuer de la découpe est achetée, l'activité de découpe sera sous le régime de l'artisanat. Pour connaître les modalités réglementaires, il faut se rapprocher de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA).

Cas n°2 :

Je dispose ou je m'approvisionne auprès d'un abattoir individuel ou collectif CE ou mon atelier d'abattage est agréé

Je veux faire de la remise directe aux consommateurs uniquement, je n'ai pas besoin d'un agrément sanitaire

Je vends une partie ou la totalité de mes produits à des commerces de détails mais en ayant des volumes limités. Je peux demander une dérogation à l'agrément sanitaire

Je vends une partie ou la totalité de mes produits à un commerce de détails ou à une conserverie CE, je dois demander un agrément sanitaire

#### Je souhaite mettre en location mon atelier de découpe, dois-je avoir un agrément sanitaire collectif ?

Tout comme pour l'atelier d'abattage, si on souhaite mettre en location l'atelier, il faudra détenir un agrément sanitaire collectif.

## Quelles sont les formalités conseillées ou nécessaires ?

## La transformation de volailles

Les modalités sont les mêmes que pour l'atelier de découpe. Toutefois, certaines catégories de produits ne peuvent pas être fabriquées avec des produits issus d'un EANA, notamment les

préparations de viande.

Les préparations de viandes sont les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutées des denrées

alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche (ex : hamburgers, brochettes, filet américain, ...).

Les métiers de l'abattage, de la découpe et de la transformation de produits destinés à l'alimentation humaine impliquent une bonne connaissance des règles d'hygiène et des bonnes pratiques de travail. C'est pour cela que la formation à l'hygiène est indispensable, quel que soit le statut sanitaire de l'atelier.

Pour les ateliers d'abattage, les formations relatives à la protection animale et l'inspection antepost mortem sont obligatoires pour les détenteurs d'un atelier

agréé. Ces formations sont à renouveler tous les 5 ans. Des réflexions sont en cours pour proposer des modules adaptés aux détenteurs d'EANA. En atelier de transformation, la formation à l'utilisation d'un autoclave est nécessaire pour les producteurs effectuant de la conserve (produits pasteurisés ou stérilisés). Consulter le service formation pour connaître toutes les formations proposées par la Chambre d'agriculture.

Contact : Chambre d'agriculture du Gers - Pôle Tourisme, Alimentation et Filières, Laurine GABRIEL ou Marjorie PROTEAU - Tél. 05.62.61.77.40



Lorsqu'il n'y a pas besoin d'un agrément sanitaire, la « déclaration d'activité concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale » est suffisante. Ce document, le « Cerfa 13984\*06 », doit être complété et renvoyé à la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDCSPP).

En complément de ce Cerfa, un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) doit être rédigé. Ce plan consiste à présenter l'ensemble des mesures préventives et d'autocontrôles prises pour garantir l'hygiène des produits alimentaires. La déclaration d'activité doit se faire au démarrage de l'activité.

Dans le cadre d'une demande de dérogation à l'agrément sanitaire, il faudra compléter le « Cerfa 1382\*06 ». Il sera nécessaire d'indiquer chaque année le nom et les volumes cédés aux commerces de détails.

Lors d'une demande d'agrément sanitaire, le document à compléter est le « Cerfa n°13983 ». Un dossier d'agrément devra accompagner ce Cerfa.

Le dossier d'agrément comprend le PMS et des informations propres à l'atelier. Le plan de l'atelier doit être détaillé et montrer que la marche en avant est respectée.

Lors de la demande d'un agrément sanitaire collectif, il sera nécessaire d'ajouter au dossier d'agrément un règlement intérieur.

#### Dois-je avoir un permis de construire ?

Selon l'emplacement du/des atelier(s), de la surface au sol et de la hauteur des locaux, un permis de construire peut être nécessaire. Il est conseillé d'être accompagné par des professionnels avant la création ou l'agrandissement d'un atelier. La Chambre d'agriculture peut accompagner les porteurs de projet à ce sujet.