



# Réglementation applicable aux petites structures d'abattage de volailles

Marion FEYT, RNA  
DGAL/BEAD

Toulouse 10 janvier 2020

# Réglementation applicable

## **esprit du Paquet hygiène (Rgl 853/2004) :**

- abattage de volailles en exploitation sans agrément = activité de valorisation des produits dans le prolongement de l'élevage
- Notion d'élevage annexé

**extrait du CRPM : Art. L. 654-3.** seules sont autorisées les tueries de volailles et de lagomorphes, installées dans une exploitation par un éleveur pour son seul usage, dans lesquelles est abattu annuellement un nombre d'animaux inférieur à un seuil fixé par décret. Ce décret fixe également la destination des animaux abattus ainsi que les conditions d'aménagement, d'équipement et de fonctionnement de ces tueries.

# « Lisbonisation » des textes européens

- Règlement d'exécution et actes délégués
- Modification du Rgl 853/2004 par le Rgl 2019/1243 du 20/06/2019 et suppression de l'article 9 relatif aux mesures transitoires
- Régime transitoire du Rgl 185/2017 jusqu'au 31/12/2020

## *Article 2*

### **Dérogation relative à la fourniture directe en petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes**

Par dérogation à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 3, point d), du règlement (CE) n° 853/2004, les dispositions prévues par ledit règlement ne s'appliquent pas à l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement cette viande au consommateur final.

# Perspectives

- Enquête pour décrire la filière EANA / découpe-transfo : justification économique
- Mise en place d'un GBPH unique
- Note des autorités françaises à la commission pour pérenniser le dispositif (évolution réglementaire à prévoir)

# Différents types d'établissements d'abattage

## 2 Statuts d'établissements :

- Soumis à agrément :
  - Abattoir
  - Salle d'abattage agréée à la ferme = SAAF avec des restrictions en terme de fonctionnement
- Non agréé et dérogeant au rglt 853/2004 (chapitre I art 1 champ d'application §3d) :
  - Établissement d'abattage non agréé = EANA (ou « tuerie » particulière)

# Locaux et équipements des **petits agréés** (abattoirs CE et SAAF)

Dispositions générales définies dans le règlement (CE)  
n°853/2004



Éléments de flexibilité précisés dans l'  
IT DGAL/SDSSA/2018-924 du 07/01/2019 et son  
annexe sectorielle

+

Arrêté du 18 décembre 2009

# Restrictions de fonctionnement pour les EANA

- Animaux concernés : toutes espèces de volailles (sauf ratites) et lagomorphes
- **Élevés** exclusivement **sur l'exploitation** : pendant 1 mois mini ou période avec modification de conformation avec gain de poids significatif → inclus gavage des palmipèdes
- Utilisation par exploitant seul → pas de mise à disposition des locaux à des tiers
- Carcasses revêtues de d'une bague/étiquette portant le n°d'enregistrement  
(création des nouveaux identifiants pour les EANA et reportée par le BMOSIA à septembre 2019. En attendant il convient de créer un numéro local (format ILU si la DD le souhaite)

# Restrictions de fonctionnement pour les EANA

**Nombre d'animaux abattus** en « équivalent-poulet » **limité** à 500 par semaine (= valeur maximale et non moyenne) **et** 25.000 par an.

Soit jusqu'à 100.000 cailles ou au plus 8.666 dindes.

Valeurs à cumuler si plusieurs espèces abattues.

Espèce ou groupe d'espèces	Équivalent poulet
Dinde, oie (maigre ou grasse)	3
Canard ('maigre ou gras), ragondin	2
Poule, pintade, faisan, lapin, lièvre	1
Perdrix, pigeon	1/2
Caille	1/4

# Restrictions de fonctionnement pour les EANA

- Activités interdites :
  - Abattage rituel
  - CUMA
  - Travail à façon
- Découpe et transformation : dérogation encadrée jusqu'au 31/12/2020 par le rgl n°185/2017
  - Dans un local séparé et adapté des carcasses issues d'animaux abattus dans l'EANA
  - Produits interdits : VH, PV, saucisses crues, VSM
  - Pas de congélation ni de surgélation (sauf produits consommés dans la ferme-auberge de l'éleveur)
  - Produits découpés/transformés revêtus du n° d'enregistrement

# Restrictions de fonctionnement pour les EANA

- Commercialisation de viandes fraîches (entières/découpées) et de produits transformés :
  - Consommateur final sur site ou sur marchés proches (moins de 80km – extension possible à 200km selon autorisation en zone montagne par ex)
  - Commerces de détail locaux (distance id) : produits vendus exclusivement au consommateur final
  - Pas de vente par correspondance, ni de vente en ligne
  - Participation possible à des manifestations autorisées sur tout le territoire si :
    - Manifestation au plus annuelle ou bisannuelle
    - Participation à la manifestation par l'éleveur lui-même
    - Exposition de produits stabilisés seulement

# Synthèse

## Abattoir agréé

- **Activité possible :**
  - Abattage conventionnel
  - Abattage rituel
  - Pas de nécessité d'activité d'élevage (mais possible)
- Animaux originaires de diverses exploitations
- **Espèces abattues :**
  - Toutes espèces de volailles
  - Lagomorphes
  - Ratites
- **Limite quantitative :** non
- **Circuits de commercialisation :**
  - Tout établissement agréé : atelier de découpe, de transformation, restauration collective...
  - Tout établissement non agréé : remise directe...

## EANA

- Elevage annexé
- **Activité possible :**
  - Abattage conventionnel
  - Abattage des animaux de son exploitation uniquement
  - Process d'abattage complet
- **Espèces abattues :**
  - Toutes espèces de volailles
  - Lagomorphes
- **Limite quantitative :** oui  
25 000 eq poulets / an et 500 / semaine
- **Activité interdite :**
  - Abattage rituel
  - Atelier collectif, EANA « mobile »
  - Travail à façon
  - VPC
- **Circuits de commercialisation :** = Remise directe
  - Commerces de détail locaux
  - Consommateur final sur marchés proches de l'exploitation (< 80 km) ou sur le site de l'exploitation