



## Circulaire relative aux conditions générales d'autorisation pour la détention de volailles

Référence	PCCB/S2/KVH/1122851	Date	25/11/2013
Version actuelle	1	D'application à partir	Date de publication
Mots-clés	Conditions d'autorisation - volailles		

Rédigé par	Validé par
Katie Vermeersch, attaché	Herman Diricks, Directeur général

### 1. But

Les conditions relatives à la qualification sanitaire des volailles qui étaient imposées par l'AR du 10 août 1998 et par l'AM du 19 août 1998 ont été remplacées le 25 juillet 2013 par des conditions générales d'autorisation conformément à l'AR du 17 juin 2013 relatif aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de volailles et d'œufs à couvrir et relatif aux conditions d'autorisation pour les établissements de volailles. La présente circulaire remplace la circulaire relative à la qualification sanitaire des volailles et donne un résumé des conditions générales d'autorisation. En deuxième lieu, toutes les exploitations de volailles de reproduction et seulement celles qui mettent leurs volailles de rente en vente dans le commerce intracommunautaire doivent également satisfaire aux conditions du commerce intracommunautaire et aux conditions pour les programmes sanitaires qui sont imposés par ce même AR.

### 2. Champ d'application

Le contenu de la circulaire est d'application aux exploitations avicoles avec des volailles appartenant aux espèces suivantes : poules, dindes, canards, oies, pintades, cailles, pigeons, faisans et perdrix d'une capacité d'au moins 200 têtes de volailles, et aux exploitations détenant au minimum 4 autruches et 6 émeus, nandous ou casoars. Cette circulaire ne s'applique pas à la détention de volailles d'ornement.

### 3. Références

#### a. Législation

- AR du 17 juin 2013 relatif aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de volailles et d'œufs à couvrir et relatif aux conditions d'autorisation pour les établissements de volailles.

## **b. Autres**

- Vade-mecum pour la détention de volailles et la lutte contre les salmonelles chez les volailles (en préparation)

## **4. Définitions et abréviations**

- Agence : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;
- Vade-mecum : Vade-mecum pour la détention de volailles et la lutte contre les salmonelles chez les volailles;
- N&D : Nettoyage et désinfection.

## **5. Conditions générales d'autorisation pour la détention de volailles**

### **a. Conditions d'autorisation pour toutes les exploitations**

Les conditions générales d'autorisation suivantes sont applicables à toutes les exploitations :

- une exploitation avicole qui avant le 25/07/2013 :
  - o avait une autorisation 10.1 (exploitations avec volailles de reproduction durant l'élevage et la production), cette autorisation reste valable. Ça concerne les exploitations avec les codes place/activité/produit suivantes :
    - PL42/AC28/PR190
    - PL42/AC28/PR189
    - PL42/AC28/PR184
    - PL42/AC28/PR185,
  - o avait une autorisation 10.2, celle-ci devient automatiquement une autorisation 10.1. Ça concerne les exploitations avec les codes place/activité/produit suivantes :
    - PL42/AC28/PR191: volailles pondeuses d'élevage destinées à l'exportation ( $\geq 200$ )
    - PL42/AC28/PR186: volailles pondeuses en production destinées à l'exportation ( $\geq 200$ )
    - PL42/AC28/PR182: Volailles de type viande destinées à l'exportation ( $\geq 200$ ),
  - o avait une qualification sanitaire B\* (volailles de rente des espèces poules ou dindes), B (volailles de rente des espèces canards, oies ou pintades), C\* (poules ou dindes de type viande pour la vente direct de la viande fraîche) et C (volailles de rente des espèces canards, oies ou pintades de faible capacité), celle-ci devient automatiquement une autorisation 10.2 . Ça concerne les exploitations avec les codes place/activité/produit suivantes :
    - PL42/AC28/PR183: volailles de type viande ( $\geq 200$ )
    - PL42/AC28/PR192: volailles pondeuses d'élevage pondeuses ( $\geq 200$ )
    - PL42/AC28/PR187: volailles pondeuses en production ( $\geq 200$ ),
  - o était enregistrée auprès de l'Agence mais ne disposait pas d'une qualification sanitaire (des exploitations avec des cailles, pigeons, faisans, perdrix ou ratites) obtient également automatiquement une autorisation 10.2. , Le responsable doit se conformer aux conditions suivantes pour le 24/07/2014 au plus tard. .Ça concerne les exploitations avec les codes place/activité/produit suivantes :
    - PL42/AC28/PR183: volailles de type viande ( $\geq 200$ )
    - PL42/AC28/PR192: volailles pondeuses d'élevage pondeuses ( $\geq 200$ )
    - PL42/AC28/PR187: volailles pondeuses en production ( $\geq 200$ ).

L'obtention automatique de l'autorisation 10.1 ou 10.2 est prévue pour début 2014. Le responsable sera tenu au courant par écrit.

- le responsable désigne un vétérinaire agréé comme vétérinaire d'exploitation et consigne cette relation dans un contrat signé (voir annexe 1 pour le formulaire). Le contrat peut être résilié par les deux parties par courrier recommandé à l'autre partie et qui est en même temps signifié à l'Agence. Le contrat est prolongé après la date de résiliation d'au moins un mois dans l'attente d'un nouveau contrat ;
- le responsable tient un registre (papier ou électronique) dans lequel les données suivantes sont classées chronologiquement par lot ou par bande de production :
  - o date d'arrivée et de départ,
  - o nombre d'animaux,
  - o provenance et destination des animaux,
  - o productivité du lot dont :
    - consommation d'aliments,
    - gain de poids durant l'engraissement,
  - o maladies, mortalité et les causes de celle-ci,
  - o résultats des inspections ante et post mortem,
  - o la destination des œufs pour la volaille de reproduction et de ponte,
  - o nature et origine des aliments donnés aux animaux
  - o médicaments ou autres traitements administrés aux animaux, dates d'administration ou du traitement et délai d'attente,
  - o présence de maladies pouvant compromettre la sécurité des produits d'origine animale,
  - o les résultats importants pour la santé publique des analyses d'échantillons prélevés chez des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic,
  - o tous les contrôles appropriés d'animaux ou de produits d'origine animale ;
- l'exploitation avicole dispose d'au moins un sas sanitaire aménagé qui est bien séparé des poulaillers. Le sas sanitaire peut être intégré dans un prélocal. Pour une exploitation avicole détenant plusieurs troupeaux, il faut un sas sanitaire pour chaque troupeau. 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 destinés au personnel préposé aux soins et aux visiteurs ;
- chaque poulailler dispose d'un prélocal (avec par ex. un local d'aliment et de service et éventuellement un sas sanitaire) 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 (voir aussi au point c) ;
- un entrepôt d'aliment séparé doit être prévu en cas d'utilisation d'aliments soumis à un délai d'attente ;
- les lieux de chargement et de déchargement sont construits en dur et doivent pouvoir être nettoyés et désinfectés ;
- le lieu d'entreposage des cadavres se trouve à un endroit déterminé de l'exploitation et peut être vidé sans contaminer l'exploitation. Le lieu d'entreposage est nettoyé et désinfecté après chaque ramassage ;
- l'équipement de nettoyage et de désinfection est adapté aux besoins de l'exploitation, sauf si on fournit la preuve qu'une entreprise spécialisée intervient à cet effet. Il y a cependant toujours un équipement minimal pour le N&D de l'exploitation et des véhicules :
  - o minimum 5 litres de produits désinfectants autorisés,

- un nettoyeur à haute pression ;
  - l'exploitation est fermée de telle manière que l'entrée dans les poulaillers est uniquement possible après s'être annoncé auprès du responsable ou de son représentant et après utilisation du sas sanitaire et du prélocal ;
  - les bâtiments de l'exploitation sont hermétiques aux oiseaux à l'exception des volets pour le parcours extérieur ;
  - un programme de lutte efficace contre les animaux nuisibles et les insectes est appliqué ;
  - la litière est propre, sèche et exempte de substances toxiques ;
  - les volailles doivent être transportées dans des boîtes ou des cages qui contiennent la même espèce, la même catégorie et le même type de volailles, provenant d'une même exploitation et sur lesquelles le numéro d'autorisation de l'exploitation d'origine est apposé ;
  - les boîtes, les cages et les moyens de transport sont ainsi conçus pour que :
    - lors du transport, aucun excrément ne soit perdu et la perte de plumes soit limitée autant que possible,
    - les volailles puissent facilement être examinées,
    - les opérations de N&D soient possibles ;
  - les moyens de transport et les conteneurs, les boîtes et les cages destinés à être utilisés plusieurs fois doivent être nettoyés et désinfectés avant le chargement et après le déchargement. Les instructions sont imposées dans le vade-mecum ;
  - les volailles doivent être transportées aussi vite que possible vers les établissements de destination sans entrer en contact avec des volailles qui ne satisfont pas aux conditions de détention de volailles ;
  - les conditions suivantes doivent être respectées pour la mise en place d'un nouveau lot :
    - les animaux d'un lot doivent avoir le même âge et être mis en place dans les 72 heures, pour les poules pondeuses dans les 7 jours ;
- Ces conditions ne s'appliquent pas :
- au remplacement des coqs par des animaux plus jeunes dans le cas des volailles de reproduction ;
  - à l'ajout de poules pondeuses dans le cas de lots en mue ;
  - aux bandes de production (voir au point c) ;
- chaque poulailler est nettoyé et désinfecté après chaque évacuation 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. Il est possible de remplacer la désinfection par un traitement dont le résultat final est similaire (voir aussi au point c). Un poulailler ou un espace destiné aux animaux ne peut pas être à nouveau occupé tant que celui-ci n'a pas été complètement séché après le nettoyage ou la désinfection.

## **b. Conditions supplémentaires spécifiques**

### **i. Pour les exploitations de volailles de reproduction**

Les exploitations de volailles de reproduction – anciennement qualification sanitaire A - doivent aussi satisfaire aux prescriptions supplémentaires suivantes :

- les poussins d'un jour et les œufs à couver sont transportés par espèce, catégorie, type et exploitation d'origine :
  - soit dans des nouveaux emballages à usage unique pour le transport qui sont ensuite détruits, soit dans des emballages réutilisables à condition que ceux-ci soient nettoyés et désinfectés avant utilisation ;

- les emballages doivent être rassemblés dans des conteneurs spécifiques en mentionnant le nombre d'emballages ;
- sur chaque emballage et sur les conteneurs, les données suivantes sont mentionnées :
  - pays de provenance,
  - numéro d'autorisation de l'exploitation d'origine,
  - nombre de poussins ou d'œufs par emballage,
  - espèce de volaille ;
- l'entreposage des cadavres se fait dans des conditions réfrigérées ;
- le sas sanitaire est équipé d'une douche dans les nouveaux bâtiments depuis le 1/01/2012. Lorsqu'il y a une douche, celle-ci est utilisée avant d'entrer dans les poulaillers ;
- 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 sur l'eau de nettoyage.

Les aspects techniques de l'échantillonnage et des analyses de l'eau potable et de l'eau de nettoyage sont décrits dans le vade-mecum.

## ii. Pour des exploitations de volailles de rente avec des poules et des dindes

Les exploitations de volailles de rente avec des poules et des dindes - anciennement qualification sanitaire B\* - doivent aussi satisfaire aux conditions supplémentaires suivantes :

- 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 sur l'eau de nettoyage.

Les aspects techniques de l'échantillonnage et des analyses de l'eau potable et de l'eau de nettoyage sont décrits dans le vade-mecum. Ces conditions ne sont pas d'application pour les exploitations de volailles de rente avec des poules et des dindes qui livrent directement la viande au consommateur final - anciennement la qualification sanitaire C\*.

## c. Assouplissements spécifiques pour les exploitations de faible capacité

Les exploitations de faible capacité sont des exploitations de volailles de rente qui ne peuvent jamais détenir plus de 4999 têtes de volailles - anciennement qualification sanitaire C - et peuvent bénéficier des assouplissements suivants :

- plusieurs lots peuvent être placés dans le même poulailler à la condition que les espaces réservés aux lots dans le poulailler soient clairement séparés et que chaque espace puisse être nettoyé et désinfecté séparément ;
- sur l'ensemble de l'exploitation, il faut au moins 1 prélocal ;
- les chaussures propres au poulailler peuvent être remplacées par un pédiluve qui désinfecte efficacement et qui est renouvelé hebdomadairement ;
- 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'exams 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'exploitation est établi dans lequel la composition des bandes de production est définie ;
- pour les exploitations du type "viande", chaque poulailler ou espace réservé aux animaux est vidé au moins 2 fois par an et est nettoyé et désinfecté à ce moment-là. Le nettoyage et la désinfection se font dans un poulailler vide ou un espace réservé aux animaux et sur toute l'infrastructure de celui-ci ;
- pour les exploitations du type "ponte", chaque poulailler ou espace réservé aux animaux est vidé au moins 1 fois tous les 2 ans et est nettoyé et désinfecté pendant le vide sanitaire. Le nettoyage et la désinfection se font dans un poulailler ou un espace réservé aux animaux complètement vide et sur toute l'infrastructure de celui-ci.

## 6. Annexes

ANNEXE I : formulaire du contrat vétérinaire d'exploitation ;

## 7. Inventaire des révisions

Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1	<b>Date de publication</b>	Version originale