



## Circulaire relative à la détention et à l'abattage de gibier d'élevage

Référence	PCCB/S2/ECH/1172442	Date	16/03/2015
Version actuelle	2.0	Applicable à partir de	date de publication
Mots clefs	Gibier d'élevage – détention – abattage		

Rédigé par	Approuvé par
Hoc, Edith, attaché	Naassens, Pierre, directeur général a.i.

### 1. Objectif

La présente circulaire a pour objectif d'attirer l'attention sur les exigences réglementaires en matière de détention et d'hygiène lors de l'abattage de gibier d'élevage. Elle vise en particulier l'abattage sur le lieu de l'exploitation, jusqu'à y compris l'envoi à l'abattoir ou à un établissement agréé à cette fin, où le traitement ultérieur de la carcasse est fait.

### 2. Champ d'application

Détention et abattage de gibier d'élevage

### 3. Références

#### 3.1. Législation

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles d'hygiène

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° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

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 et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002

Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort

Loi du 24 mars 1987 relative à la santé des animaux

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la chaîne alimentaire

Arrêté ministériel du 20 septembre 2010 relatif au modèle et au contenu de l'Information sur la Chaîne alimentaire

Arrêté ministériel du 23 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

### **3.2. Autres**

Avis 21-2013 du Comité scientifique de l'AFSCA : Limites d'action applicables aux viandes de lapin et de gibier d'élevage en tant que valeurs indicatives d'hygiène des procédés.

## **4. Définitions et abréviations**

Gibier d'élevage : les ratites d'élevage (oiseaux coureurs tels que autruches, nandous, émeus, kasoars...) et les mammifères terrestres d'élevage autres que les ongulés domestiques (bovins, y compris Buffles et Bisons, porcs, ovins et caprins, ainsi que les solipèdes domestiques).

Répondent à la définition de « gibier d'élevage », les « autres » mammifères vivant en territoire clos, élevés (nourris, visites vétérinaires, etc...) dans des parcs d'élevage qui ont un responsable au sens de la loi relative à la santé des animaux et qui sont destinés à la production de viande. Il peut s'agir d'animaux appartenant aux catégories grand et autre gibiers (indigènes) selon la législation sur la chasse, par exemple, cerf (*Cervus elaphus*), chevreuil (*Capreolus capreolus*), daim (*Dama dama*), mouflon (*Ovis musimon*), sanglier (*Sus scrofa*), et potentiellement aussi de mammifères non indigènes détenus en vue de la production de viande ;

Abattage privé : l'abattage d'un animal dont les viandes sont exclusivement destinées aux besoins du propriétaire et de son ménage ;

UPC : unité (provinciale) compétente de contrôle de l'AFSCA ;

CDM : vétérinaire chargé de missions auprès de l'AFSCA ;

DGZ : Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw ;

ARSIA : Association Régionale de Santé et d'Identification animale ;

DAF : document d'administration et de fourniture de médicaments ;

Sanitel : système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et le suivi des animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés, volaille) ;

Beltrace : application informatique gérée par l'AFSCA. Elle permet aux abattoirs, aux administrations communales, aux inspecteurs, et CDM d'encoder et de consulter les données relatives aux abattages ;

SPF SPSCAE: service public fédéral Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement.

AM : inspection ante-mortem

## **5. Détention et abattage du gibier d'élevage pour la production de viande**

### **5.1. Détention de gibier d'élevage**

#### **Enregistrement**

Tous les détenteurs d'animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine doivent être enregistrés auprès de l'AFSCA conformément à l'AR du 16 janvier 2006. Néanmoins, les détenteurs de moins de 4 autruches ou de moins de 6 émeus, nandous et casoars sont exemptés de cette obligation.

En principe, l'enregistrement doit être demandé et obtenu préalablement à la détention. Pour ce qui est des détenteurs de moins de 5 animaux des groupes ovins, caprins, porcins y compris les sangliers et cervidés, la demande d'enregistrement doit être introduite au plus tard un mois à dater du début de l'activité.

L'éleveur qui est soumis à l'obligation d'enregistrement se fait enregistrer également dans Sanitel au moyen d'un formulaire d'enregistrement. Ce formulaire est disponible sur le site de l'ARSIA (application informatique Cerise) ou DGZ (informaticoepassing Veeportaal). Le troupeau reçoit un numéro de troupeau.

#### **Identification des animaux**

Les cervidés d'élevage sont identifiés au moyen de boucles auriculaires spécifiques de couleur saumon avant de quitter la ferme. Ils conservent leur identification d'origine lors du déplacement vers une autre exploitation et sont inscrits au registre de cette exploitation avec leur numéro original.

Les cervidés qui sont nés dans l'exploitation ne doivent pas porter les marques auriculaires tant qu'ils ne sortent pas de l'exploitation. Cependant, les marques auriculaires doivent être disponibles dans le stock de l'éleveur et un numéro de boucle doit être attribué avant de quitter l'exploitation et noté à ce moment dans le registre. Les marques auriculaires sont attachées avant de quitter l'exploitation et le numéro est inscrit aussi à ce moment dans le registre de l'exploitation. Dans tous les cas, le registre doit correspondre avec le nombre d'animaux présents. Ce nombre doit être transmis chaque année avant le 15 janvier dans Sanitel, via le document de comptage que l'éleveur reçoit de la DGZ/ARSIA.

Les suidés d'élevage, donc aussi les sangliers, sont identifiés comme les porcins.

Les mouflons d'élevage sont identifiés comme les ovins, caprins.

Il n'y a pas d'exigence réglementaire spécifique pour l'identification des ratites au niveau de l'élevage ou pendant le transport à l'abattoir. Toutefois, la traçabilité des viandes de ces animaux, y compris le lien avec les animaux vivants, doit être assurée. L'abattoir ne peut accepter des ratites pour l'abattage que s'ils sont correctement identifiés. Les opérateurs choisissent leur système de traçabilité. Cela peut se faire de manière individuelle mais également en convenant d'un système (sectoriel) unique.

### **Registres d'exploitation**

Dans les registres « IN », sont repris tous les aliments et autres intrants relatifs à la détention des animaux. Les registres doivent être conservés pendant cinq ans.

Doivent figurer dans les registres:

- la nature et la provenance des aliments donnés aux animaux; un classement chronologique des bons de livraison ou des factures est suffisant;
- les médicaments vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente. Le classement chronologique des DAF fournis par le vétérinaire peut également faire office de registre;
- l'apparition de maladies susceptibles d'affecter la sécurité des produits d'origine animale;
- les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la sécurité alimentaire;
- les rapports sur les contrôles officiels pertinents pour la sécurité de la chaîne alimentaire, y compris les informations concernant l'expertise à l'abattoir, le cas échéant.

En cas de déplacement des animaux (hors de l'exploitation), le registre doit être complété dans les 3 jours. Il faut apposer les marques auriculaires sur chaque animal (qui quitte l'exploitation) et inscrire au registre la date de sortie et la destination de l'animal.

En cas de mortalité, les marques auriculaires doivent être apposées afin que le cadavre puisse être emporté par le clos d'équarrissage. Il faut inscrire dans le registre, à la ligne correspondante, que l'animal est mort, et la date de la mort. Le registre du troupeau tient également lieu de registre de mortalité.

### **5.2. ICA**

Les règles européennes relatives à la sécurité de la chaîne alimentaire imposent aux détenteurs d'animaux, y compris aux détenteurs de gibier d'élevage, l'obligation de fournir à l'exploitant de l'abattoir les informations sur la chaîne alimentaire (en abrégé ICA) pour chaque animal/ groupe d'animaux qu'ils envoient à l'abattoir. Les informations reprises dans l'ICA se basent essentiellement sur les registres de l'élevage. Sur base de ces données, le détenteur devra produire les ICA et les transmettre à l'exploitant de l'abattoir. L'ICA concerne donc les animaux qui sont envoyés vivants à l'abattoir.

Par ailleurs, les exploitants d'abattoirs doivent demander, recevoir et vérifier les ICA. Ils doivent utiliser ces informations pour mener leur gestion. Ces derniers ne peuvent pas admettre d'animaux sur le terrain de l'abattoir sans disposer à leur sujet de ces informations. Les supports de l'ICA (formulaire ou message électronique) doivent parvenir à l'abattoir 24 h avant l'arrivée des animaux.

L'AFSCA contrôle la présence des informations ainsi que leur validité et leur fiabilité et vérifie si l'exploitant de l'abattoir utilise les informations de façon effective et efficace.

Toutes les informations relatives à l'ICA ainsi que les modèles de formulaires à utiliser obligatoirement en cas de présentation de l'ICA sous format papier se trouvent sur le [site de l'AFSCA](#).

Il n'y a pas de formulaire de transmission de l'ICA spécifique pour le gibier d'élevage.

- Pour les ratites, il faut utiliser le modèle [volailles général](#) ;
- Pour les cervidés et les mouflons, le modèle [ovins–caprins](#) ;
- Pour les sangliers, le modèle [porc](#) .

On peut les télécharger pour ensuite les traiter et les transmettre électroniquement ou bien les imprimer pour ensuite les utiliser comme formulaires papiers. La manière suivant laquelle les données sont transmises (sur papier ou électroniquement) peut être pour le moment librement choisie.

### **5.3. Abattage du gibier d'élevage**

Le gibier d'élevage peut être abattu dans des abattoirs d'ongulés domestiques disposant d'un agrément additionnel pour les espèces de gibier ou dans des abattoirs agréés uniquement pour les espèces de gibier. Pour obtenir cet agrément, l'exploitant doit intégrer cette activité dans son système d'autocontrôle et mettre en place une procédure spécifique pour séparer dans le temps ou dans l'espace l'abattage de gibier d'élevage de l'abattage des autres animaux.

Le gibier d'élevage peut être abattu à l'exploitation d'origine moyennant le respect des conditions visées au point 5.3.2.; dans ce cas, les animaux mis à mort, saignés et le cas échéant éviscérés sont transportés vers un abattoir approprié ou sous certaines conditions, vers un établissement de traitement de gibier sauvage (agrément additionnel nécessaire selon l'espèce de gibier) où le traitement ultérieur de la carcasse est effectué.

L'abattage et l'habillage peuvent avoir lieu à l'exploitation d'origine dans le cas d'un abattage particulier pour la consommation du ménage du détenteur de gibier (voir 5.3.3.).

#### **5.3.1. Abattage à l'abattoir**

Les exploitants qui transportent des animaux vivants jusqu'à l'abattoir doivent tenir compte de la réglementation sur le bien-être des animaux pendant le transport.

L'ICA doit parvenir à l'abattoir 24 h avant l'arrivée des animaux à l'abattoir.

L'examen ante-mortem (AM) se déroule uniquement à l'abattoir. Compte-tenu du fait que les frais sont supportés par l'opérateur, l'AFSCA n'a pas jugé opportun d'utiliser la possibilité offerte aux autorités compétentes par le règlement (CE) n°854/2004 d'organiser des examens AM à l'exploitation pour le gibier d'élevage qui serait par la suite transporté vivant à l'abattoir.

Les règles d'hygiène lors de l'abattage et du traitement ultérieur des carcasses sont les mêmes que celles établies pour les abattoirs d'ongulés domestiques par les règlements (CE) n°852 et 853/2004, ainsi que par les arrêtés royaux du 22 décembre 2005.

### Critères microbiologiques :

Le règlement (CE) N° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires n'établit pas de critères pour les viandes de gibier d'élevage. Dans ces conditions, des valeurs indicatives d'hygiène des procédés sont des mesures de gestion qui peuvent être établies sur base des données du terrain. La conformité des limites d'action intégrées dans le système d'autocontrôle de chaque établissement sera officiellement évaluée par l'AFSCA qui acceptera évidemment l'utilisation des limites d'action sur base de l'avis 21-2013 du comité scientifique. Il s'agit des limites d'action suivantes pour les carcasses de gibier d'élevage sur lesquelles une analyse est effectuée par le biais de la méthode non-destructive (écouvillons).

Micro-organismes	Plan d'échantillonnage		Limites	
	n	c	m	M
Nombre de colonies aérobies	5		3 log ufc/cm <sup>2</sup>	4,5 log ufc/cm <sup>2</sup>
Enterobacteriaceae	5		1 log ufc/cm <sup>2</sup>	2 log ufc/cm <sup>2</sup>
Salmonella spp.	50	2	Absence sur la partie examinée de la carcasse	

Valeurs indicatives d'hygiène des procédés proposées comme limites d'action pour les viandes de découpe de gibier d'élevage

Micro-organismes	Plan d'échantillonnage		Limites	
	n	c	m	M
Nombre de colonies aérobies	5	2	5 x 10 <sup>5</sup> ufc/g	5 x 10 <sup>5</sup> ufc/g
E.coli	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g

#### 5.3.2. Mise à mort sur le lieu d'origine

Tenant compte de la difficulté de transporter le gibier d'élevage vivant, la possibilité a été donnée de mettre à mort ces animaux à l'exploitation à la demande du responsable pour éviter tout risque pour le manipulateur et garantir le bien-être des animaux.

Pour ce faire, l'exploitation dispose d'installations agréées appropriées pour la mise à mort, la saignée, le cas échéant pour l'éviscération et, lorsque des ratites sont plumés, la plumaison des animaux. Ces installations doivent être propres et comprendre au minimum une surface dure. Il faut prévoir également un lavabo ou seulement un approvisionnement en eau potable quand l'éviscération n'a pas lieu sur place ainsi qu'une procédure pour le nettoyage et la désinfection des installations et des équipements. Un système de suspension des carcasses est requis lorsque l'éviscération est pratiquée sur place.

L'opérateur applique des bonnes pratiques d'hygiène préventives afin d'éviter toute contamination des viandes. Par exemple, lorsque les animaux sont mis à mort par balle en plein air, il évite de les tirer dans un endroit sale afin qu'ils ne tombent dans la boue; il veille dans tous les cas à ce que les animaux soient propres et pour cela évite de mettre à mort des animaux qui étaient récemment dans la boue (ne pas mettre à mort quand il pleut), ou qui ont séjourné dans une loge sale, de ne pas

supplémenter en nourriture le jour avant la mise à mort afin d'éviter l'émission d'excréments qui collent à la toison,....

L'opérateur introduit auprès de l'UPC où se situe l'exploitation, au moins 48 heures à l'avance, une demande pour pouvoir abattre le gibier d'élevage sur place et il communique la date et l'heure prévues d'abattage.

L'UPC désigne un vétérinaire officiel (dans la plupart des cas un CDM) qui effectuera l'inspection ante mortem au sein de l'exploitation. Cette inspection comprend un contrôle des registres et des documents de l'exploitation, y compris les informations sur la chaîne alimentaire. L'exploitant applique une procédure de rassemblement des animaux (en utilisant une installation appropriée) pour permettre la réalisation d'une inspection ante mortem du groupe.

La mise à mort doit être exécutée par les moyens et les méthodes fixés par le règlement (CE) n° 1099/2009. L'étourdissement doit avoir lieu sauf si le vétérinaire accorde l'autorisation du tir par balle. Attention, le tir par balle reste une exception pour laquelle l'autorisation par le vétérinaire se fait au cas par cas.

Bien que l'AFSCA ne soit pas compétente en matière d'armes, il est clair que celui qui met à mort les animaux par balle doit faire preuve d'un savoir faire en la matière, en d'autres termes avoir les connaissances requises sur la manipulation et l'utilisation des armes, être suffisamment précis lors du tir et respecter la réglementation en la matière.

Dans tous les cas, la saignée est obligatoire par incision des deux artères carotides.

La mise à mort et la saignée ont lieu, en principe, en présence du vétérinaire officiel. L'éviscération peut être effectuée sur place, le plus rapidement possible après la mise à mort, sous le contrôle du vétérinaire officiel. Dans le cas où l'enlèvement des viscères se déroule sur place, ceux-ci doivent être transportés en même temps que la carcasse vers l'abattoir. Toutefois le vétérinaire officiel peut décider que l'estomac et les intestins n'accompagnent pas la carcasse s'ils ne sont pas nécessaires pour l'expertise post mortem, notamment s'il n'y a pas de lésions ou d'anomalies constatées. Dans ce cas, ils doivent être éliminés par le clos d'équarrissage.

A la fin du processus, le vétérinaire officiel délivre un certificat sanitaire (modèle: voir annexe 1) qui accompagne les animaux abattus jusqu'à l'abattoir. Le certificat atteste le contrôle des registres de l'exploitation, le résultat de l'inspection ante mortem, la date et l'heure de l'abattage ainsi que la saignée correcte.

En outre, l'exploitant qui a élevé les animaux doit également établir une déclaration (modèle: voir annexe 2). Dans cette déclaration, il indique l'identité des animaux, tout produit vétérinaire ou autre traitement qui leur a été administré ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente. Cette déclaration est également acheminée avec les animaux abattus jusqu'à l'abattoir. Sous certaines conditions, la saignée correcte ne doit pas être attestée par le vétérinaire officiel et l'opérateur devra confirmer cet élément dans sa déclaration. Dans ce cas, le vétérinaire officiel ne doit pas non plus être présent lors de la saignée (tant que l'éviscération n'a pas lieu sur place, car dans ce cas, le vétérinaire officiel doit être présent).

Les animaux abattus et saignés et éventuellement éviscérés sont transportés vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Si la durée de transport est supérieure à deux heures, les carcasses sont réfrigérées.

Les gibiers d'élevage tués et saignés peuvent également être emmenés dans un établissement de traitement de gibier agréé pour la réception et l'habillage de tels animaux.

Pour obtenir cet agrément, les exploitants intègrent cette activité dans leur système d'autocontrôle et mettent en œuvre une procédure spécifique visant à séparer dans le temps et dans l'espace les manipulations du gibier d'élevage et du gibier sauvage.

Attention : ces établissements doivent être raccordés au système Beltrace.

### **5.3.3. Abattage privé**

Le détenteur du gibier d'élevage peut effectuer un abattage privé dans son exploitation. La mention «abattu à des fins privées» sera inscrite dans le registre d'exploitation en face du numéro de l'animal. Les dispositions visées ci-dessus concernant l'agrément et l'expertise vétérinaire ne sont pas d'application dans le cas d'un abattage privé.

Le détenteur du gibier d'élevage peut vendre des gibiers d'élevage vivants à des particuliers et les abattre pour ces particuliers dans son exploitation dans le cadre d'un abattage privé. Après la mise à mort, l'animal est transporté dans un abattoir ou un établissement de traitement de gibier. Il est aussi possible de transporter l'animal vivant jusqu'à un abattoir pour l'y faire abattre. La mention «abattu à des fins privées» sera inscrite dans le registre de l'établissement (abattoir ou établissement de traitement de gibier) en face du numéro de l'animal.

Dans le cas d'un abattage privé, la viande doit toujours être exclusivement destinée aux besoins de la famille de la personne concernée.

### **5.3.4. Bien-être animal lors de l'abattage de gibier d'élevage**

Il va de soi que les dispositions réglementaires relatives à la protection des animaux au moment de leur mise à mort, s'appliquent aussi en cas d'abattage de gibier d'élevage. L'étourdissement selon une méthode autorisée (pistolet à tige perforante, méthode électrique) est en principe obligatoire mais, lors d'une mise à mort au sein même de l'exploitation, une arme à feu peut également être utilisée, moyennant l'accord du vétérinaire officiel. Dans ce cas, les paramètres essentiels pour éviter toute souffrance inutile aux animaux abattus sont le placement du coup, la charge et le calibre de la cartouche ainsi que le type de projectile.

Les règles européennes prévoient également que l'établissement où a lieu la mise à mort/l'abattage, doit disposer d'un "responsable du bien-être animal". Contrairement à ce que cette dénomination pourrait faire supposer, il ne s'agit pas d'un fonctionnaire, mais bien d'une personne qui agit pour le compte de l'exploitant (l'exploitant lui-même, un consultant externe ou un membre du personnel). La personne concernée a suivi une formation officielle et est responsable du respect du bien-être animal au sein de l'établissement, y compris la concertation à ce sujet avec le vétérinaire officiel. En outre, on attend du personnel chargé de manière effective de la manipulation, l'immobilisation, l'étourdissement, l'accrochage et la saignée des animaux, qu'il soit en possession d'un certificat d'aptitude professionnelle obtenu à la suite d'une formation spécifique.

Dans les petits abattoirs (moins de 1000 têtes de gros bétail par an, le gibier d'élevage, suivant l'espèce, pouvant être assimilé à des ovins et caprins ou à des porcins) ainsi que dans les exploitations où du gibier d'élevage détenu est mis à mort, un responsable du bien-être animal n'est pas obligatoire.

Aucune dispense n'est prévue dans la réglementation en ce qui concerne le certificat d'aptitude professionnelle. Il est néanmoins temporairement possible d'obtenir un certificat sur base de l'expérience acquise. Vous trouverez via le lien suivant vers le site internet du SPF SPSCAE, de plus



amples informations à ce sujet ainsi que le formulaire de demande d'un certificat basé sur l'expérience.

[formulaire de demande 3 ans d'expérience](#)

<http://www.gezondheid.belgie.be/eportal/AnimalsandPlants/keepingandbreedinganimals/slaughterandkilling/index.htm>

Même quand l'AFSCA est chargée de contrôler le respect de ces règles liées au bien-être des animaux, il est à noter que, leur élaboration relève de la compétence des Régions.

### **5.3.5. Mise sur le marché de viande de gibier d'élevage**

A partir de l'abattoir ou de l'établissement de traitement de gibier sauvage, les viandes de gibier d'élevage peuvent être livrées à d'autres établissements agréés, voire à des commerces de détail.

En aucun cas, le détenteur des animaux ne peut approvisionner directement le consommateur final, ni un commerce de détail en viandes de gibier d'élevage à partir du site d'exploitation que ce soit à titre onéreux ou gratuit.

La viande provenant d'abattage pour des particuliers ne peut pas non plus être mise sur le marché.

## **6. Annexes**

- Annexe 1 : Certificat sanitaire pour le gibier d'élevage abattu dans l'exploitation
- Annexe 2 : Déclaration du détenteur de gibier d'élevage pour les animaux transportés de l'exploitation à l'abattoir
- Annexe 3 : Certificat sanitaire pour le gibier d'élevage abattu dans l'exploitation conformément au règlement (CE) n°853/2004, annexe III, section III, point 3 bis.

## **7. Aperçu des révisions**

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	21/03/2014	Version originale
2.0	Date de publication	Suppression de la déclaration auprès des autorités communales