



Circulaire relative aux abattages privés

Référence	PCCB/S3/116116	Date	30/01/2018
Version actuelle	2.2	D'application à partir du	Date de publication
Mots-clés	abattages privés, abattoirs, ongulés domestiques		

Rédigé par	Validé par
Tom Van Vooren, attaché	Lefevre Vicky, directeur général

1. But

Cette circulaire a pour objectif d'expliquer les exigences réglementaires relatives aux abattages privés.

2. Champ d'application

Abattages privés d'ongulés domestiques

3. Références

3.1. Législation

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.

Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes.

Arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays.

Arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements.

Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

3.2. Autres

/

4. Définitions et abréviations

Ongulés domestiques¹ : les animaux domestiques des espèces bovines (y compris les genres Bubalus et Bison), porcines, ovines et caprines, ainsi que des solipèdes domestiques.

Viandes lades²: des viandes fraîches qui ne sont pas infestées visiblement par des cysticerques et qui proviennent d'animaux qui ne sont pas entièrement infestés de cysticerques. Les cysticerques sont les stades larvaires du ténia, et ils peuvent lors de la consommation de cette viande par l'homme entraîner des problèmes de santé.

Abattage privé³ : l'abattage d'un animal dont les viandes sont exclusivement destinées aux besoins du propriétaire et de sa famille.

5. Abattages privés

En Belgique, il existe outre les abattages commerciaux les abattages privés. Les abattages privés sont des abattages d'animaux dont les viandes sont exclusivement destinées aux besoins du propriétaire et de son ménage. Il est interdit⁴ de mettre dans le circuit commercial les viandes provenant d'abattages privés (pas même une partie de celles-ci) ou de les céder à des tiers. Ces viandes sont en effet exclusivement destinées aux besoins du propriétaire et de son ménage.

5.1. Lieu de l'abattage

L'abattage des ongulés domestiques ne peut généralement se faire que dans un abattoir agréé. Les types d'animaux pouvant être abattus dans un abattoir sont spécifiés dans l'agrément octroyé à cet abattoir par le ministre.

La règle générale selon laquelle les animaux doivent obligatoirement être abattus dans un abattoir comporte quelques exceptions spécifiques, permettant que toutes les opérations d'abattage ou certaines d'entre elles soient effectuées en un autre lieu :

- l'abattage complet de porcs, de caprins et d'ovins par un particulier à son domicile (la viande est exclusivement destinée au particulier et à son ménage)⁵, appelé abattage à domicile⁶
- uniquement l'égorgeage et la saignée des ongulés domestiques lors d'un abattage d'urgence⁷.

¹ 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 : annexe I, point 1.2.

² Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine : art. 2, §1, 3°.

³ Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale : art. 1, §1, 4°.

⁴ Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale : art. 9, §1, 4°.

⁵ Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes : art. 2 et art. 24.

⁶ Dans certains cas, les règles du bien-être animal peuvent interdire qu'un tel abattage ait lieu à domicile.

⁷ 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 : annexe III, section I, chapitre VI.

⁸ Des informations relatives aux abattages d'urgence se trouvent dans une circulaire spécifique à ce sujet: <http://www.favv-fsca.fgov.be/productionanimale/animaux/abattagesurgence/>

Pour les porcs, les ovins et les caprins dans le cadre d'un abattage privé, le particulier a donc le choix entre (faire) abattre les animaux dans un abattoir ou à son domicile. Dans le cadre d'un abattage privé les bovins et les solipèdes doivent quant à eux toujours être abattus dans un abattoir.

5.2. Déclaration d'abattage

Dans le cas d'un abattage privé à domicile, la déclaration d'abattage doit être faite par le propriétaire en personne auprès de la commune où est établi son domicile, et ce au moins 2 jours ouvrables avant l'abattage⁹. Si un abattage privé a lieu dans un abattoir, la déclaration se fait à l'abattoir à l'arrivée de l'animal¹⁰. Dans les deux cas, le particulier reçoit un récépissé de sa déclaration, qu'il est tenu de conserver jusqu'à la fin de l'année qui suit celle de l'abattage.

Afin d'être autorisé à déclarer un abattage privé, il est indispensable de se faire préalablement enregistrer auprès de sa commune ou de l'unité locale de contrôle de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dont on dépend. Cet enregistrement ne doit se faire qu'une seule fois.

5.3. Expertise

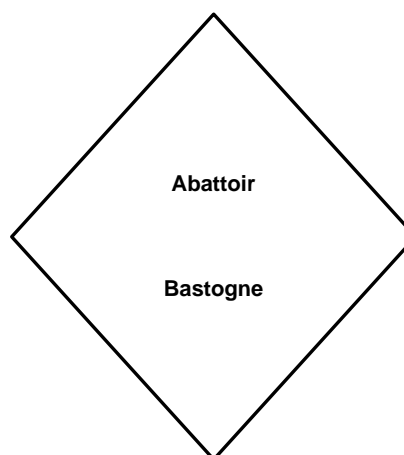
Dans le cas d'un abattage privé en dehors de l'abattoir (abattage à domicile), aucune expertise n'est imposée¹¹ mais c'est par contre le cas lors de l'abattage dans un abattoir.

Les abattages privés à l'abattoir sont soumis aux mêmes procédures d'expertise¹² que les abattages commerciaux mais la viande qui est déclarée propre à la consommation humaine n'est pas pourvue de la marque de salubrité ovale.

Les carcasses et les abats obtenus lors d'un abattage privé dans un abattoir, après avoir été déclarés propres à la consommation humaine, sont pourvus d'une marque de salubrité particulière en forme de losange¹³.

La marque de salubrité en forme de losange a les spécifications suivantes :

- forme : losange
- côté : 6 cm
- lettres : 0,5 cm de hauteur
- indications :
 - « abattoir »
 - nom de la localité où se situe l'abattoir.



⁹ Arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays : art. 6.

¹⁰ Arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements: art. 9, 10 et 11bis.

¹¹ Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes : art. 2.

¹² 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.

¹³ Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine : art. 12 et annexe V, II, point 3.

5.4. Destination de la viande

Il est interdit de mettre dans le circuit commercial des viandes provenant d'abattages privés¹⁴. Cependant, dans le cas exceptionnel où de la cysticerose (viandes ladres) est constatée lors de l'expertise, le particulier peut, en accord avec l'éleveur chez qui il a acheté son animal (bovin), transférer à nouveau la carcasse complète et les abats à cet éleveur ou à l'assureur avec lequel une police cysticerose a éventuellement été conclue. Le statut d'abattage privé est dès lors annulé. L'éleveur ou l'assureur peuvent donc commercialiser la viande à condition que la congélation exigée dans ce cas soit appliquée.

Les viandes provenant d'abattages privés peuvent donc en règle générale seulement être transférées directement de l'abattoir au domicile du propriétaire.

Il existe toutefois plusieurs exceptions à cette règle¹⁵ afin de faciliter l'enlèvement de la colonne vertébrale (matériels à risque spécifiés) provenant de carcasses de bovins et la congélation des viandes ladres. Les viandes obtenues lors d'un abattage privé peuvent être présentes dans les établissements suivants du secteur alimentaire, dans les cas décrits ci-après :

- dans un atelier de découpe :
 - pour la découpe de viandes ladres, préalablement au transport vers un établissement qui dispose d'installations appropriées pour la congélation de viandes ladres ;
 - pour l'enlèvement de la colonne vertébrale de la carcasse de bovins de plus de 30 mois ;
- dans un établissement qui dispose d'installations appropriées pour la congélation de viandes ladres : pour la congélation de viandes ladres.

Les carcasses qui sont envoyées pour une des raisons susmentionnées vers un établissement du secteur alimentaire doivent être pourvues d'une étiquette mentionnant :

- le nom et l'adresse de l'établissement du secteur alimentaire de destination
- le motif de l'envoi.

Dans les registres d'envoi et de réception de l'établissement du secteur alimentaire, le motif de l'envoi, et le cas échéant, la présence des viandes doivent être mentionnés.

En annexe, vous trouverez une représentation schématique des destinations successives les plus fréquentes des abattages privés, ainsi que les obligations en matière d'étiquetage et de documents d'accompagnement.

Il est évident que la destination finale de toute viande est toujours le particulier pour le compte duquel l'abattage privé est effectué. À tout moment, des mesures doivent être prises afin de pouvoir faire une distinction claire entre la viande provenant d'abattages privés d'une part et la viande provenant d'abattages commerciaux d'autre part.

¹⁴ Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale : art.9 , §1, 4°.

¹⁵ Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale : art. 9, §2 et arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : art. 26, §1, 2°.

6. Annexes

Annexe: représentation schématique des destinations successives des abattages privés.

7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	D'application à partir	Motif et portée de la révision
1.0	10.01.2006	Version originale
2.0	22.09.2014	- Compilation des règles en vigueur concernant les abattages privés ; - Adaptation du lay out sur base du nouveau format pour les circulaires AFSCA.
2.1	11/04/2016	Publication de l'arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.
2.2	Date de publication	La seule adaptation est l'adaptation de l' <i>unité provinciale de contrôle</i> en <i>unité locale de contrôle</i> .