

Exigences en fonction du type d'abattage de volaille

Le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixe les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Tous les oiseaux, à l'exception du gibier sauvage et des ratites provenant de la chasse, sont définis comme des volailles alors que ce n'était autrefois le cas que pour les poulets, dindes, pintades, canards et oies et que tout autre oiseau était soit du gibier d'élevage, soit du gibier sauvage. Les faisans, cailles, perdrix, pigeons... qui ne sont pas considérés comme des animaux domestiques agricoles, mais qui sont bien élevés en tant que tels, sont aussi catalogués comme volailles.

En ce qui concerne l'abattage de volailles, il convient de considérer différentes situations :

1. Si un particulier détient plus de 200 têtes de volailles - quelle que soit l'espèce ou le type - il doit être enregistré auprès de l'AFSCA. Pour les poules pondeuses, l'enregistrement est obligatoire à partir de 51 unités. Pour les besoins de sa propre famille, un particulier peut abattre lui-même ses propres volailles à domicile. Une déclaration d'abattage privé auprès de la commune n'est pas nécessaire pour l'abattage privé de volailles. Certaines exigences légales relatives à l'environnement sont toutefois d'application (par ex. concernant les déchets d'abattage...), mais celles-ci ne relèvent pas de la compétence de l'AFSCA. Les volailles de particuliers peuvent évidemment aussi être abattues dans un abattoir agréé (expertise des viandes comprise).
2. Si un éleveur de volailles réalise moins de 500 abattages par an dans son exploitation agricole pour la vente directe aux consommateurs, cette activité ne doit pas être enregistrée auprès de l'AFSCA. Les éleveurs de volailles qui détiennent plus de 200 têtes de volailles en même temps doivent toutefois disposer de l'autorisation 10.2 ferme - volailles de type viande ([Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrement > Liste d'activités AFSCA > Fiches d'activité // http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/activites/fiches/ documents/2014_05_23_PRI_ACT59_V2_FR.pdf](#)). L'opérateur peut, à la demande du consommateur final et en sa présence, découper des carcasses entières. Il ne peut toutefois vendre les carcasses directement au consommateur final que dans son exploitation agricole, sur son lieu de production.
3. Pour l'abattage et l'habillage de minimum 501 et de maximum 7.500 têtes de volailles, par an, à la ferme, pour la vente directe aux consommateurs, l'autorisation « 2.5 ferme – abattage volailles à l'exploitation agricole » est requise ([Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrement > Liste d'activités AFSCA > Fiches d'activités // http://www.favv-afsca.be/agrements/activites/fiches/ documents/2017_08_10_PRI_ACT154_abattage_volailles_ferme_v07_fr.pdf](#)). L'opérateur est autorisé à abattre, dans l'exploitation agricole, des animaux qu'il a élevés lui-même et à les vendre directement au consommateur final. A la demande du consommateur final et en sa présence, des carcasses entières peuvent être découpées. Il n'est toutefois pas permis de découper davantage les carcasses ou de les transformer en viande hachée, préparations de viandes et produits à base de viande comme par ex. foie gras, pâté, vol-au-vent, poulet à la broche et autres. La vente directe au consommateur final peut se faire dans l'exploitation agricole ou sur un marché public local (tenu dans la commune où est établi le producteur ou dans les communes limitrophes - si un marché local n'est organisé dans aucune de ces communes, la livraison directe peut avoir lieu sur le marché le plus proche) ou via un débit de viande ou un restaurant exploité à la ferme par ce même opérateur (à condition que ce point de vente livre exclusivement au consommateur final). Si les carcasses sont vendues sur un marché local, le nom et l'adresse du producteur ainsi que l'autorisation doivent être affichés de telle sorte que le consommateur final puisse facilement en prendre connaissance. L'autorisation 2.5 ne permet toutefois pas d'abattre des volailles apportées par des tiers.

4. Si l'opérateur effectue des abattages pour des tiers ou effectue plus de 7.500 abattages par an, toutes les conditions du règlement (CE) n°853/2004 sont d'application et l'établissement doit satisfaire aux conditions d'application pour un abattoir (agrément 1.1.1 [Professionnels](#) > [Agréments, autorisations et enregistrement](#) > [Liste d'activités AFSCA](#) > [Fiches d'activités](#) // http://www.favv-afsca.be/agrements/activites/fiches/documents/2017_02_06_ACT159_abattoir_volailles_v03_fr.pdf). Les détenteurs des animaux doivent dans ce cas fournir des informations sur la chaîne alimentaire (ICA) à l'exploitant de l'abattoir pour chaque groupe d'animaux qu'ils envoient à l'abattoir. Avant que l'abattage proprement dit ne commence, le vétérinaire chargé de mission (CDM) vérifie la présence, la validité et la crédibilité des ICA et réalise un examen ante mortem. Après l'abattage, un examen post mortem des carcasses est réalisé. Si, lors de l'expertise, ces carcasses sont jugées aptes à la consommation humaine, une marque d'identification est délivrée. L'opérateur est libre d'abattre des animaux de détenteurs d'animaux professionnels et privés. L'agrément « abattoir » permet à l'opérateur de vendre les carcasses aussi bien à d'autres opérateurs qu'au consommateur final.

En Belgique, seules les volailles vivantes peuvent être envoyées à l'abattoir et y être introduites. Pour les oies et les canards détenus pour la production de foie gras, il existe toutefois une exception : ces animaux peuvent être abattus dans l'exploitation d'élevage et être ensuite transportés vers un abattoir ou un établissement agréé pour habillage ultérieur.