

Université Montpellier II
Sciences et Techniques du Languedoc
Place Eugène Bataillon
34095 MONTPELLIER Cedex 5

CIRAD-EMVT
Campus International de Baillarguet
TA 30 / B
34398 MONTPELLIER Cedex 5

**DIPLOME D'ETUDES SUPERIEURES SPECIALISEES
PRODUCTIONS ANIMALES EN REGIONS CHAUDES**

Année 2004-2005

RAPPORT DE STAGE

**REGLEMENTATION SANITAIRE APPLICABLE A LA
FILIERE VOLAILLE DE L'HERAULT (viandes et œufs de
consommation). INSTRUCTIONS POUR LES CONTROLES
OFFICIELS**

ANNEXE I

**CIRAD-Dist
UNITÉ BIBLIOTHÈQUE
Baillarguet**

**RECUEILS DE TEXTES
REGLEMENTAIRES RELATIFS AUX
VOLAILLES**

Par

Agnès TOGHO TONDA

Le 18 octobre 2005

**BA
TH1325B**

Laboratoire d'accueil : D.D.S.V. de l'Hérault

Responsable de stage: Madame RICHARD et Madame SMYEJ



000073247

TABLE DES MATIERES

GUIDE : HYGIENE ALIMENTAIRE.....	2
PREMIERE PARTIE : LES VIANDES DE VOLAILLES.....	2
A - DEFINITIONS COMMUNES AUX ABATTOIRS ET ATELIERS DE DECOUPE.....	2
B - LES ABATTOIRS.....	4
C - LES ATELIERS DE DECOUPE.....	18
DEUXIEME PARTIE : LES ŒUFS DE CONSOMMATION	29
GUIDE : SANTE ANIMALE	45
PREMIERE PARTIE :	45
LA LUTTE CONTRE LES INFECTIONS A SALMONELLES CHEZ L'ESPECE GALLUS GALLUS....	45
DEUXIEME PARTIE :	59
LES PESTES AVIAIRES : MALADIE DE NEWCASTLE – INFLUENZA AVIAIRE.....	59
TROISIEME PARTIE :	74
MALADIES CONTRACTEES LORS DES EXPOSITIONS, CONCOURS ET RASSEMBLEMENTS D'OISEAUX	74
GUIDE : PROTECTION DES POULES PONDEUSES	88

PREMIERE PARTIE : LES VIANDES DE VOLAILLES

**A - DEFINITIONS COMMUNES AUX ABATTOIRS ET
ATELIERS DE DECOUPE**

1. « Volailles » : les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites.

2. « Volailles domestiques » : oiseaux appartenant aux espèces suivantes : poules, dindes, pintades, canards et oies.

"Domestique": se dit d'un animal qui a été dressé ou apprivoisé et qui vit dans l'entourage de l'homme (par opposition à sauvage) – [Dictionnaire petit Larousse]

3. « Palmipèdes à foie gras » : oiseaux appartenant aux espèces canards et oies engraisés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie.

4. « Gibiers d'élevage à plumes » : oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés et abattus comme des animaux domestiques. Ils comprennent les ratites (oiseaux coureurs : autruches par exemple) et les petits gibiers d'élevage à plumes : cailles, pigeons, faisans, perdrix.

"Gibier" : ensemble des animaux que l'on chasse. Gibier à poils, à plumes - [Dictionnaire Petit Larousse].

5. « Viandes fraîches » : toutes les parties comestibles provenant de volailles destinées à la consommation humaine, y compris les viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation autre que celui par le froid.

6. « Carcasse » : le corps entier d'une volaille destinée à la consommation humaine après saignée, plumaison et éviscération ; toutefois, l'ablation du cœur, du foie, des poumons, du gésier, du jabot et des reins, ainsi que la section des pattes au niveau du tarse et l'ablation de la tête, de l'œsophage et de la trachée sont facultatives.

7. « Abats » : les viandes fraîches de volailles autre que celles de la carcasse, même si elles restent naturellement attachées à la carcasse, ainsi que la tête et les pattes lorsqu'elles sont présentées séparées de la carcasse.

8. « Viscères » : les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris, le cas échéant, la trachée, l'œsophage et le jabot.
9. « Etablissement » : toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire, en particulier un abattoir, un atelier de découpe ou un centre de reconditionnement.
10. « Atelier de découpe » : tout établissement où sont découpées ou désossées des viandes fraîches de volaille.
11. « Centre de reconditionnement » : tout établissement où sont conditionnées, déconditionnées, reconditionnées des viandes fraîches de volailles, à l'exclusion de toute autre manipulation.
12. « Découpage » : l'opération, éventuellement associée au désossage, qui consiste à diviser en plusieurs parties les carcasses de volailles.
13. « Conditionnement » : l'opération qui réalise la protection des viandes découpées par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant.
14. « Emballage » : la mise des unités conditionnées dans un deuxième contenant et, par extension, le contenant.
15. « Moyen de transport » : les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air.
16. « Hygiène des denrées alimentaires », ci-après dénommée « Hygiène » : les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers sanitaires et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue.

B - LES ABATTOIRS

1) Références

- Règlement (CE) N°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
 - 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°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002, base de la législation communautaire sur la sécurité sanitaire des aliments.
 - Code rural, Livre II (parties législative et réglementaire) : Santé publique vétérinaire et produits végétaux.
 - Titre III : Contrôle sanitaire des animaux et des aliments (ou hygiène alimentaire) d'une part, et les articles R*654-2 à R*654-7 d'autre part.
 - Arrêté du 08 septembre 2000 déterminant les conditions sanitaires de l'inspection ante mortem des volailles.
 - Arrêté du 05 juin 2000 relatif au registre d'élevage.
 - Arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs.
 - Arrêté du 08 juin 1996 déterminant les conditions de l'inspection *post mortem* des volailles.
 - Arrêté du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe des viandes de volailles.
 - Arrêté du 02 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches.
 - Arrêté du 27 juin 1996 relatif à l'agrément d'organismes religieux habilitant des sacrificateurs rituels.
 - Arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles.
 - Arrêté du 25 octobre 1982 relatif à l'élevage, à la garde et à la détention des animaux.
 - Arrêté ministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.
 - Arrêté du 30 juillet 1976 relatif à l'estampillage des carcasses et abats de volailles.
- Règlement sanitaire départemental
Titre VII : Hygiène de l'alimentation.
- Circulaire DEPSE/SDTE/C95-7011 du 8 mars 1995 relative à la surveillance médicale des salariés procédant à la manipulation des denrées animales et d'origine animale.
 - Note de service DGAI/SDHA/N2002-8053 du 5 avril 2002 relatif aux conditions sanitaires de fonctionnement des tueries particulières – devenir et commercialisation des produits.
 - Note de service DGAL/SDHA/N99/N°8049 du 14 avril 1999 relative aux conditions d'application des textes réglementaires relatifs aux viandes de volailles, de petits gibiers d'élevage à plume ou à poils et de lapin.

2) Présentation des structures relatives aux abattages

a - Abattoir agréé CEE

Un abattoir agréé ou abattoir communautaire est un établissement dans lequel les animaux abattus sont vendus dans toute la communauté européenne. C'est une structure qui abat environ 4000 volailles par semaine en saison creuse et 7000 volailles en saison touristique.

b - Les abattoirs dérogatoires

Un abattoir dérogatoire ou abattoir local régional est un établissement mis en place après autorisation spéciale du ministre de l'agriculture et de la pêche.

Un abattoir dérogatoire abat moins de 150 000 volailles par an. Les volailles abattues ne peuvent être vendues qu'au niveau local, c'est-à-dire dans le département dans lequel est situé l'établissement et dans les départements limitrophes.

Nous ne parlerons pas des abattoirs dérogatoires dans ce guide car ils n'existeront plus à partir de janvier 2006, date de l'application des règlements 852/2004 et 853/2004 cités parmi les textes réglementaires.

c - Les tueries de volailles

Structures permettant à un éleveur d'abattre uniquement des volailles provenant de son propre élevage, sous réserve que :

la production annuelle est inférieure à 10 000 animaux toutes espèces confondues
l'abattage est limité à 50 volailles par jour ouvrable.

La structure des tueries est semblable à celle des abattoirs, mais simplifiée.

Les volailles abattues dans une tuerie ne peuvent être vendues que directement aux consommateurs, soit sur leurs lieux d'exploitation, soit sur les marchés locaux du département et des départements limitrophes.

3) Abattoirs agréés

Lors de leur collecte et de leur transport, les animaux doivent être manipulés avec précaution et toute souffrance inutile doit leur être évitée.

Les caisses utilisées pour la livraison des animaux à l'abattoir doivent être constituées de matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Aussitôt après déchargement et avant d'être réutilisé, tout l'équipement utilisé pour la collecte et la livraison des animaux vivants doit être nettoyé, lavé et désinfecté.

3-1. Aménagements et équipements des abattoirs

a - Les locaux

Pour éviter toute contamination des viandes, un abattoir agréé CEE doit comporter :

- Un local permettant la réception des animaux et l'inspection avant l'abattage.

- Un local d'abattage , suffisamment vaste pour assurer la séparation dans l'espace ou dans le temps des opérations suivantes : étourdissement et saignée d'une part, plumaison éventuellement associée à l'échaudage d'autre part.
- Un local d'éviscération et de conditionnement. Le local d'éviscération doit être éloigné des autres postes de travail ou séparé par une cloison pour empêcher leur souillure.
- Un local d'expédition et, en cas de besoin, un local d'emballage.
- Des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour réaliser le ressuage et le stockage à froid, avec des installations fermant à clé, réservées respectivement à l'entreposage des viandes consignées d'une part, à celui des viandes insalubres et déclarées impropres à la consommation humaine d'autre part, pour autant que ces viandes ne sont pas évacuées journalièrement de l'abattoir.
- Un aménagement pour la récupération des plumes et autres sous-produits.
- Un local ou un emplacement pour le nettoyage et la désinfection des chariots et des caisses.
- Un dispositif approprié pour le stockage des détergers, désinfectants et produits analogues.
- Un local fermant à clé ou un aménagement à la disposition du service vétérinaire.

b – Aménagements

Les locaux dans lesquels les viandes sont manipulées et les zones et couloirs dans lesquels les viandes fraîches sont transportées doivent avoir :

- Un sol en matériaux imperméables faciles à nettoyer et à désinfecter, imputrescibles et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau.
- Des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage.

La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou être dotée d'une finition similaire.

- Des portes, y compris les portes des locaux frigorifiques, et des châssis de fenêtre en matériaux inaltérables et, s'ils sont en bois, recouverts sur toutes les surfaces d'un revêtement lisse et imperméable.
- Des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores.
- Un plafond ou autre équipement suspendu construit et ouvré de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures et le déversement des particules.
- Il doit être propre et facile à maintenir propre ou à défaut, la surface intérieure du toit doit remplir ces conditions.
- Une aération suffisante et une bonne évacuation des buées.
- Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.

* Les eaux d'évacuation

L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré.

L'eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés pour éviter les odeurs. Toutefois, dans les locaux frigorifiques, l'acheminement de l'eau vers des puisards siphonnés et grillagés n'est pas exigé.

* Eau potable/ eau non potable

L'abattoir doit être approvisionné en eau potable chaude et froide grâce à un raccordement au réseau public (facture d'eau) ou à une autorisation d'utilisation d'un forage privé accordée par la Direction départementale des affaires sanitaires et sociales (D.D.A.S.S.)

Il doit aussi disposer d'une installation fournissant de l'eau non potable. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages, toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur, la lutte contre les incendies, le refroidissement des équipements frigorifiques et l'évacuation des plumes est autorisée à condition que les conduites installées ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches.

c - Les dispositifs de désinfection : mains, matériel, outils...

Pour la désinfection régulière des mains, les dispositifs doivent être à commandes non manuelles et pourvus d'eau froide et chaude, de produits de nettoyage et de désinfection ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains à l'exclusion des systèmes à air chaud.

Le personnel doit disposer d'un nombre approprié de vestiaires, (par exemple des vestiaires individuels permettant de séparer les tenues de travail des tenues de ville) de lavabos, de douches et de cabinets d'aisance avec cuvette et chasse. Les toilettes ne doivent pas ouvrir directement sur les locaux de travail.

Pour la désinfection des outils, un dispositif pourvu d'eau d'une température minimale de 82°C doit être installé sur place ou dans un local adjacent ou à défaut un autre système ayant un effet équivalent préalablement validé par la Direction générale de l'alimentation (DGAL).

d - Dispositifs d'abattage

Le procédé autorisé pour l'étourdissement des volailles est l'électronarcose. Le procédé utilisé pour leur mise à mort est la saignée.

* Vérification des dispositifs d'abattage

Il est procédé à la vérification de l'aptitude à l'emploi des matériels utilisés pour l'immobilisation dans le cadre de l'abattage rituel, de l'étourdissement et de la mise à mort des animaux au regard des règles relatives à la protection de l'animal.

Pour ce faire, il est procédé à :

- a) une série d'essais effectués sous contrôle des services vétérinaires du département d'installation du matériel ;
- b) une présentation des résultats des essais ainsi qu'à une démonstration du fonctionnement du matériel, en tant que de besoin, à la Commission consultative de vérification de la conformité convoquée par le ministre chargé de l'agriculture.

Le vétérinaire officiel responsable de l'établissement est habilité à intervenir sur l'utilisation des équipements ou des locaux et à prendre toute mesure nécessaire pouvant aller jusqu'à réduire la cadence de production ou suspendre momentanément la procédure de production lorsqu'un manquement caractérisé aux règles de protection animale est constaté.

* Matériels utilisés pour l'immobilisation des animaux

1. Les matériels utilisés pour l'immobilisation des animaux doivent :
 - a) être en toutes circonstances immédiatement efficaces dans leur emploi en vue

d'épargner aux animaux toute douleur, souffrance et excitation, ainsi que toute blessure ou contusion ;

- b) être d'un maniement facile permettant un rythme de travail satisfaisant ;
- c) être peu bruyants ;
- d) permettre une saignée aussi complète que possible.

2. Les animaux ne peuvent en aucun cas être immobilisés au moyen de liens.

3. Les animaux qui sont étourdis ou mis à mort par des moyens mécaniques ou électriques appliqués à la tête doivent être présentés dans une position telle que l'appareil puisse être appliqué et utilisé commodément, avec précision et pendant la durée convenable. Le recours à des moyens appropriés en vue de restreindre les mouvements de la tête est autorisé.

* Matériels utilisés pour l'étourdissement

1. Les matériels utilisés pour l'étourdissement des animaux doivent :

- a) être en toutes circonstances immédiatement efficaces dans leur emploi de façon à plonger l'animal dans un état d'inconscience où il est maintenu jusqu'à l'intervention de la mort afin de lui éviter toute souffrance ;
- b) ne pas s'opposer à une saignée aussi complète que possible ;
- c) ne détériorer aucune des parties consommables de l'animal au point de la rendre impropre à la consommation ;
- d) être d'un maniement facile permettant un rythme de travail satisfaisant ;
- e) être peu bruyants.

2. L'étourdissement des animaux ne doit être pratiqué s'il n'est pas possible de les saigner ensuite immédiatement.

3. Pour les volailles, le procédé utilisé est l'électronarcose.

* Procédé utilisé pour l'étourdissement des volailles : l'électronarcose.

Le procédé de l'électronarcose comporte deux méthodes :

- les électrodes ;
- les bains d'eau.

La méthode utilisée pour l'étourdissement des volailles dans les abattoirs est celle des bains d'eau.

1. Lorsque des appareils d'étourdissement à bain d'eau sont utilisés, le niveau de l'eau doit être réglé de manière à permettre un bon contact avec la tête de l'oiseau.

2. Lorsque les volailles sont étourdies en groupe dans un bain d'eau, un voltage suffisant pour produire un courant ayant une intensité efficace pour assurer l'étourdissement de chaque volaille sera maintenu .

3. Il convient de prendre les mesures appropriées pour assurer un bon passage du courant et notamment un bon contact et le mouillage dudit contact entre les pattes et les crochets de suspension.

4. Les bains d'eau destinés aux volailles doivent être d'une taille et d'une profondeur adaptées au type de volailles à abattre et ne doivent pas déborder à l'entrée. L'électrode immergée doit correspondre à la longueur du bain d'eau.

3-2. Fonctionnement des abattoirs

Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.

Ces locaux ou emplacements doivent être disposés de telle sorte que soit assuré un cheminement continu des volailles avant, pendant et après abattage, sans retour en arrière, sans chevauchement ou croisement des axes de circulation réservés respectivement aux volailles vivantes, aux produits salubres et aux produits insalubres ou souillés, afin que l'établissement comprenne un secteur sain séparé du secteur souillé (règle des 5S).

Hygiène du personnel, des locaux et du matériel

** Hygiène du personnel*

Les personnes employées dans les abattoirs de volailles et susceptibles au cours de leur travail d'être en contact avec les volailles abattues ou leurs abats doivent être astreintes à la plus grande propreté.

Le personnel manipulant des viandes fraîches doit porter des coiffes et des chaussures propres et faciles à nettoyer, ainsi que des vêtements de travail de couleur claire ou d'autres vêtements de protection.

Le personnel est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à chaque reprise du travail et après chaque passage aux toilettes.

Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter.

Les opérations d'abattage et les manipulations des viandes et abats sont interdites aux personnels susceptibles de contaminer ces denrées.

L'exploitant de l'abattoir est tenu de faire assurer une surveillance médicale annuelle de son personnel en vue d'éviter tout risque de contamination des volailles abattues et des abats comestibles.

** Hygiène des locaux*

Il est interdit de fumer et de manger dans les locaux de manipulation des viandes fraîches.

Aucun animal en dehors des animaux destinés à l'abattage ne peut pénétrer dans l'abattoir.

Le sol doit être lavé au moins une fois par jour. Le balayage à sec est interdit. Il est interdit de répandre de la sciure de bois ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage.

* Hygiène du matériel

a) Les cages servant à la livraison des volailles doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être nettoyées et désinfectées après usage.

b) Les détersifs, désinfectants et produits similaires doivent être utilisés de manière que l'équipement, les instruments de travail et les viandes fraîches ne soient imprégnées de ces produits ; leur utilisation doit être suivie d'un rinçage immédiat.

Hygiène de l'abattage et des manipulations

a) L'inspection sanitaire

L'inspection sanitaire en abattoir est supervisée par un vétérinaire inspecteur, mais elle est réalisée par un agent des services vétérinaires.

Il y a deux types d'inspection sanitaires : l'inspection ante-mortem des volailles et l'inspection post-mortem des volailles.

La première a lieu avant l'abattage des volailles dans le local de réception de l'établissement d'abattage. L'inspection post-mortem quant à elle est réalisée après abattage.

a1 - L'inspection sanitaire ante-mortem des volailles

Une inspection sanitaire dite ante-mortem se fait avant l'abattage des volailles. Elle se fait à l'arrivée du lot de volailles à l'abattoir.

Cette inspection permet de vérifier : la présence d'une fiche sanitaire d'élevage, l'identification du ou des lots, le respect de la réglementation en matière de protection animale (lors du transport, du déchargement, de l'attente sur les aires prévues à cet effet et de la mise à mort) et la santé des animaux.

Ainsi, l'éleveur doit avoir rédigé pour chaque lot, une fiche sanitaire d'élevage dont la durée de validité est de 5 jours à compter de la date de sa rédaction et de sa signature et à condition qu'aucun événement susceptible de modifier les indications mentionnées ne soit intervenu.

Cette fiche est à remettre au responsable de l'abattoir 48 heures avant l'abattage et doit comporter des informations sur :

la provenance des animaux,
la destination du lot,
le contexte zootechnique,

Pour le contexte zootechnique, la fiche comprend les éléments suivants :

- * L'espèce animale, le type de production ainsi que les coordonnées de l'exploitation d'origine ayant fourni les animaux
- * La date de mise en place et l'âge des animaux.
- * Le poids vif moyen estimé des animaux du lot au moment du ramassage.
- * La durée et les lieux habituels de détention
- * Le nom et l'adresse du (ou des) vétérinaire(s) sanitaire(s) au(x)quel(s) est confié le suivi sanitaire régulier des animaux.
- * le contexte sanitaire et médicale du lot.

a2 - L'inspection sanitaire post-mortem des volailles

Cette inspection s'effectue dans des conditions convenables d'éclairage, celui-ci ne devant pas altérer les couleurs.

L'inspection sanitaire comporte l'examen visuel de la surface de la carcasse et la recherche d'anomalies de couleur, de conformation, d'odeur, de consistance de carcasses et d'anomalies majeures découlant des opérations d'abattage. Elle comporte aussi l'examen des viscères et de la cavité de la carcasse sur un échantillon d'au moins 300 oiseaux pour chaque lot abattu. En effet, la volaille abattue doit être ouverte de façon que les cavités et tous les viscères pertinents puissent être inspectés.

A ce effet, les viscères à inspecter peuvent être détachés ou laissés attachés à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, leur carcasse d'origine doit pouvoir être identifiée, au moins par lot. Toutefois, dans le cas des volailles à éviscération différée, cette disposition concerne obligatoirement 5% du lot des volailles abattues : si lors de l'inspection, la présence d'anomalies est constatée sur plusieurs oiseaux, tous les oiseaux du lot doivent être éviscérés.

Après l'inspection, les viscères sortis doivent être immédiatement séparés de la carcasse et les parties impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement enlevées.

En cas de nécessité, l'agent d'inspection procède aux prélèvements d'échantillons permettant de s'assurer, après analyse, de l'absence de micro-organismes pathogènes ou de résidus indésirables.

Tous les animaux présentant des lésions ou des contaminations sont jugés impropres à la consommation humaine.

Cependant, la Direction des Services Vétérinaires (DSV) n'effectue pas ces inspections de façon systématique car une dérogation permet à l'abatteur de procéder lui-même à ces contrôles.

b) Abattage et manipulations

* Abattage

L'abattage de l'animal doit être pratiqué par un procédé assurant une mort rapide et éliminant toute souffrance évitable.

Dès leur introduction dans les locaux, les volailles doivent être abattues immédiatement après avoir été étourdis à l'aide d'un procédé autorisé (électronarcose), sauf en cas d'abattage pratiqué selon un rite religieux.

* Saignée

Pour les animaux qui ont été étourdis, la saignée doit commencer le plus tôt possible après accomplissement de l'étourdissement et être effectuée de manière à provoquer un saignement rapide, profus et complet. En tout état de cause, la saignée doit être effectuée avant que l'animal ne reprenne conscience.

Tous les animaux qui ont été étourdis doivent être saignés par incision d'au moins une des deux artères carotides ou des vaisseaux dont elle est issue.

Après incision des vaisseaux sanguins, aucune procédure d'habillage ni aucune stimulation électrique ne doit être pratiquée sur les animaux avant l'achèvement de la saignée.

Lorsqu'une personne est responsable de l'étourdissement, de l'accrochage, du hissage et de la saignée des animaux, elle doit effectuer ces opérations consécutivement pour un même animal avant de les effectuer pour un autre.

Une aide manuelle doit être disponible lorsque les volailles sont saignées à l'aide d'un coupe-cou automatique afin que, en cas de panne, les oiseaux puissent être abattus immédiatement.

* Eviscération

L'éviscération doit être effectuée sans délai. Cependant, les volailles à éviscération différée obtenues dans l'exploitation de production peuvent être maintenues pendant 15 jours ou plus à une température ne dépassant pas 4 °C. Elles doivent être ensuite éviscérées dans un abattoir ou dans un atelier de découpe.

Des dérogations aux dispositions énoncées ci-dessus peuvent être accordées par le directeur des services vétérinaires pour le respect d'un rite religieux ou par le ministre de l'agriculture et de la pêche pour l'abattage pour un usage gastronomique traditionnel reconnu. Dans ces cas, les volailles ne pourront pas être revêtues de la marque communautaire de salubrité, mais d'une marque ronde.

* Déchets et sous-produits

a) Les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas entrer en contact avec les viandes déclarées propres à la consommation. Elles doivent être retirées de la consommation.

Sont déclarées impropres à la consommation humaine, en totalité, les viandes dont l'inspection sanitaire post-mortem révèle un des cas suivants :

- maladies infectieuses généralisées ;
- localisations chroniques de micro-organismes pathogènes transmissibles à l'homme ;
- mycoses systématiques et lésions locales dans les organes ;
- intoxications ;
- cachexie ;
- conformation, odeur, couleur anormales ;
- tumeurs malignes ou multiples
- importantes lésions et ecchymoses, lésions cutanées infectées ;
- souillures ou contaminations généralisées ;
- lésions mécaniques importantes, y compris celles dues à un échaudage excessif ;
- saignée insuffisante ;
- résidus de substances dépassant les normes autorisées et résidus de substances interdites ;
- ascite.

Lorsque des parties de l'animal abattu présentent des lésions ou des contaminations qui n'affectent pas la salubrité du reste de la carcasse, seules ces parties sont déclarées impropres à la consommation humaine.

b) A l'exception des reins, les viscères doivent être retirés, si possible, entièrement et aussi vite que possible, sauf autorisation contraire de la part de l'autorité compétente.

Sont exclus de la consommation humaine :

- les viscères suivants : trachée, poumons séparés de la carcasse, œsophage, jabot, intestin et vésicule biliaire ;

- le sang ;
- la tête séparée de la carcasse, à l'exception de la langue, de la crête, de la barbe et de la caroncule.

c) Pour conclure, les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent les denrées alimentaires.

Ils doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement.

* Ressuage.

Le refroidissement par immersion ne peut pas être utilisé pour les viandes de volailles destinées à être mises sur le marché à l'état réfrigéré, il n'est que pour les viandes congelées. Les viandes de volaille destinées à être soumises à ce processus doivent, immédiatement après l'éviscération, faire l'objet d'un lavage à fond par aspersion et d'une immersion immédiate.

* Stockage.

Les viandes de volailles réfrigérées, congelées ou surgelées doivent être maintenues à une température qui ne peut dépasser à aucun moment respectivement +4°C, -12°C ou -18°C. A cet effet, les locaux de réfrigération doivent être pourvus de moyens de contrôle.

* Abattage d'animaux malades

Les animaux malades ou suspects et les animaux abattus dans le cadre d'un programme d'éradication ou de lutte contre une maladie, ne doivent pas être abattus dans l'établissement, sauf si l'autorité compétente le permet. Dans ce cas, l'abattage doit être réalisé sous contrôle officiel et des mesures prises pour prévenir toute contamination. Les locaux doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.

* Enregistrement et contrôle

Le résultat des divers contrôles effectués par les soins du producteur doit être enregistré et conservé en vue d'être présenté à toute demande du vétérinaire inspecteur.

Ainsi, dans chaque centre d'abattage, il est tenu un registre spécial sur lequel sont mentionnés chaque jour, sans blanc ni rature, le nombre de volailles abattues classées par espèce, les modes de présentation et de conditionnement.

Conditionnement et emballage

Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage doivent répondre à toutes les règles d'hygiène suivantes :

- ils ne doivent pas être une source de contamination pour la viande de volailles.
- ils ne doivent pas altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande.

- ils doivent être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations.
- ils ne doivent pas être réutilisables.

Les conditionnements doivent être transparents ou incolores ou, en cas de conditionnement de couleur, être conçus de manière à laisser partiellement apparents les viandes ou abats conditionnés.

Les viandes conditionnées doivent être emballées, sauf si le conditionnement est suffisamment solide pour tenir lieu d'emballage, dans ce cas, il n'est pas nécessaire qu'il soit transparent et incolore.

Le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local.
Les emballages ne peuvent pas être entreposés à même le sol.
Les emballages ne peuvent être manipulés par le personnel affecté au travail des viandes fraîches.

* Conditionnements et estampillage

Les estampilles doivent être apposées sur les conditionnements et emballages de telle sorte qu'elles soient détruites à l'ouverture.
L'exposition, la circulation, la mise en vente des parties non marquées ou estampillées sont interdites.

Immédiatement après leur conditionnement, les viandes doivent être placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet.

* Contrôles

Le responsable de l'abattoir met en place la méthode d'analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

Les contrôles, y compris microbiologiques, effectués dans le cadre du système HACCP, doivent porter sur les installations, les équipements et le matériel à tous les stades de la production et sur les produits. Leur fréquence doit être suffisante et laissée à l'appréciation du professionnel.

Marques de salubrité et estampilles

Les estampilles comprennent :

- Une estampille plaquette CEE
- Une estampille plaquette nationale
- Une estampille adhésive CEE
- Une estampille adhésive nationale.

Les marques comprennent :

- Une reproduction de l'estampille C.E.E imprimée sur les enveloppes de conditionnement ;
- Une reproduction de l'estampille nationale imprimée sur les enveloppes de conditionnement ;
- Une étiquette C.E.E.

Les estampilles sont apposées par l'agent des services vétérinaires, tandis que la marque de salubrité est apposée par le producteur.

L'estampille apposée sur les viandes de volaille est de forme ovale, tandis que la marque de salubrité est de forme ronde.

Dans les abattoirs dérogatoires l'estampille est de forme ronde.

Type d'estampille	Caractéristiques des estampilles
Estampille plaquette C.E.E	Ruban métallique à fermeture automatique inviolable
Estampille plaquette nationale	Couleur aluminium mat. Elle porte les mentions suivantes en caractères d'une hauteur de 0,2 cm : le numéro du département le numéro de l'abattoir Elle doit répondre à toutes les autres caractéristiques de l'estampille plaquette C.E.E.
Estampille adhésive nationale	Constituée d'un matériau répondant aux exigences de l'hygiène. Elle porte les mêmes indications que celles figurant sur l'estampille plaquette inscrites en bleu dans un losange à fond blanc bordé de bleu et dont les deux diagonales ont des dimensions respectivement comprises entre 1,5 et 3cm et entre 1 et 1,7 cm. Les caractères ont une hauteur de 0,2 cm et sont placés sur une seule ligne dans le sens de la plus grande diagonale.
Reproduction de l'estampille nationale	La reproduction de l'estampille nationale imprimée sur les enveloppes de conditionnement a les mêmes caractéristiques et porte les mêmes indications que l'estampille nationale adhésive. La reproduction de l'estampille nationale peut aussi figurer sur l'étiquette commerciale lorsque celle-ci est adhésive ou destinée à être placée sous enveloppe ou toute autre forme d'emballage.

* Retrait de dispositifs d'estampillage

Toute fermeture d'un centre d'emballage entraîne le retrait par le directeur des services vétérinaires de tous les dispositifs d'estampillage.

Toute suspension d'agrément pour l'exportation entraîne le retrait immédiat par le directeur départemental des services vétérinaires des dispositifs d'estampillage concernés.

* Estampilles et fraude

Les contrefaçons ainsi que la fabrication, la détention ou l'utilisation frauduleuse des estampilles ou marques définies seront poursuivies conformément à la réglementation en vigueur concernant l'usage frauduleux de sceaux, timbres et cachets officiels.

* Estampilles et échanges intracommunautaires

Toute volaille introduite en France provenant soit d'un Etat membre de la C.E.E., soit d'un pays tiers doit être munie d'une estampille plaquette ou de toute autre marque attestant qu'elle a fait l'objet d'un contrôle sanitaire par l'organisme officiel du pays d'origine.

* Frais d'estampillage

Les frais afférents à la fourniture des dispositifs d'estampillage et l'apposition des estampilles ou marques sont à la charge des professionnels.

4) Cas particuliers

Abattage de certains gibiers d'élevage à plumes

a) Pour l'abattage de ratites, le nombre de locaux est plus réduit que dans les abattoirs agréés : il y a donc un local d'abattage, un local de dépouillement, un local d'éviscération et de conditionnement. La découpe peut se faire dans ce dernier local mais à un emplacement différent, ou dans un local particulier.

Les ratites peuvent être abattus dans les locaux ayant servi à d'autres espèces à condition qu'ils soient nettoyés et désinfectés entre chaque espèce.

b) Pour l'abattage des pigeons, des cailles et des canards colverts, commercialisés pleins, non éviscérés, les animaux sont dans ce cas mis à mort par étouffement, par dérogation aux règles précitées.

Abattage de lapins

Si l'abattage de lapins est pratiqué dans un abattoir de volailles, il doit être réalisé dans un secteur particulier de l'établissement, dans des locaux et à l'aide d'un matériel, d'instruments, d'ustensiles et de récipients réservés à cette activité.

5) Salles d'abattage agréées pour les palmipèdes gras

Les oies et les canards destinés à la production de foie gras peuvent être abattus, dans une salle d'abattage agréée, à la ferme d'engraissement. Ils sont étourdis, saignés et plumés à des emplacements différents de cette salle.

Le local d'abattage doit être séparé des locaux d'élevage. Il doit être pourvu d'une chambre froide attenante. Les installations doivent satisfaire aux mêmes exigences que les abattoirs agréés.

Les carcasses ne sont pas éviscérées sur place. Elles doivent être réfrigérées dans les plus brefs délais et transportées jusqu'à un abattoir ou un atelier de découpe accompagnées d'un document prouvant que la salle d'abattage est agréée. Elles doivent être éviscérées dans les 24 heures suivant l'abattage sous contrôle de l'autorité compétente.

6) Tueries de volailles

Une tuerie de volailles est une structure reliée à un élevage. Dans celle-ci, l'éleveur abat uniquement les animaux qui proviennent de son exploitation. Cette notion n'implique pas que les volailles soient nées sur l'élevage, mais qu'elles y aient séjourné quelque temps.

Les viandes préparées dans ces tueries ne peuvent être cédées que directement au consommateur sur les lieux mêmes de l'exploitation ou sur un marché de proximité et par l'éleveur lui-même.

La notion de tuerie s'applique aux volailles domestiques ainsi qu'aux lapins.

Ainsi, au sein des tueries particulières, ne peuvent être abattus que les animaux appartenant aux espèces **poules, dindes, pintades, canards, oies, pigeons et lapins**.

L'abattage rituel est interdit.

Les mesures relatives à l'hygiène s'imposent, comme pour les abattoirs agréés, en ce qui concerne les locaux, les aménagements, les équipements et le personnel.

Un local doit être réservé aux opérations d'abattage. Le sang doit être recueilli dans les récipients réservés à cet usage. A aucun moment, il ne doit être répandu sur le sol.

Les volailles abattues et leurs abats sont placés avant leur vente dans une enceinte réfrigérée.

Des activités de découpe peuvent être tolérées dans une tuerie de volailles, dans ce cas, la tuerie dispose de ses propres installations et ses propres équipements.

Comme tous les établissements agroalimentaires, les tueries de volailles sont identifiées sur le principe du système d'identification unique. Seulement, le terme d'estampille lié à la notion d'inspection ne peut pas être utilisé pour les tueries car il n'y a pas d'inspection effectuée dans ces structures. La production de tueries, qu'il s'agisse de carcasses, de pièces de découpes ou de produits transformés, porte une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro de recensement de la tuerie d'origine. Aucune spécification n'est imposée pour ce marquage, la seule mention qui y figure est le numéro d'identification unique attribué à la tuerie par les services vétérinaires.

Le registre d'élevage doit être contrôlé par les agents des services vétérinaires lors de l'inspection.

7) Dispositions générales

Les abattoirs qui répondent aux exigences des titres 1^{er}, II et III de l'arrêté ministériel du 14 Janvier 1994 et les salles d'abattage de palmipèdes gras conformes aux exigences du titre IV de ce même arrêté, sont agréés par le préfet, sur proposition du directeur des services vétérinaires du département pour la mise sur le marché.

L'agrément précise les catégories d'animaux à mettre sur le marché : volailles domestiques, petits gibiers d'élevage à plumes, ratites ou palmipèdes gras.

La liste des établissements agréés est publiée par avis au Journal officiel de la République française, elle indique leurs numéros d'agrément ainsi que les catégories d'animaux pour lesquelles ils sont agréés.

C - LES ATELIERS DE DECOUPE

Un atelier de découpe est un établissement dans lequel sont découpées ou désossées les viandes fraîches de volailles.

1) Références

- 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.
- Arrêté du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viandes de volailles.
- Arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles.
- Arrêté du 08 juin 1996 déterminant les conditions de l'inspection post mortem des volailles.
- Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.
- Note de service DGAL/SDHA/N°8049 du 14 Avril 1999 sur les conditions d'application des textes réglementaires relatifs aux viandes de volailles, de petits gibiers d'élevage à plumes ou à poils et de lapins.

2) Conditions d'installation et d'équipement

2-1. Les locaux

Les établissements doivent être de dimensions suffisantes et aménagés de façon à imposer une progression continue des différentes opérations, sans croisement ni chevauchement des circuits.

Les ateliers de découpe comportent au moins :

- a) des installations frigorifiques destinées à recevoir d'une part les carcasses à découper et d'autre part les viandes découpées ou désossées ;
 - b) un local pour les opérations de découpage, désossage et conditionnement ;
 - c) dans la mesure où cette opération y est pratiquée, un local spécifique destiné à l'éviscération des oies et canards élevés pour la production de foie gras, étourdis, saignés et plumés à la ferme d'engraissement.
- Les locaux a, b, c sont des locaux sous température dirigée. Ils doivent être équipés de thermomètres enregistreurs ou de téléthermomètres enregistreurs ;
- d) un local d'emballage lorsque cette opération est réalisée dans l'établissement;
 - e) un local pour l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement, protégé des poussières et des contaminants;
 - f) un local convenablement aménagé et fermant à clé à la disposition des services vétérinaires ou un aménagement approprié ;
 - g) des vestiaires avec séparation tenue de ville et de travail, des lavabos à commande non manuelle, des douches et des cabinets d'aisance pour le personnel obligatoirement séparés des locaux par un sas ;
 - h) un local réfrigéré fermant à clé pour recevoir les viandes ou les déchets sauf s'ils sont recueillis dans des récipients spéciaux ;

- i) un local destiné au nettoyage du matériel (bacs, récipients, crochets, etc...) et un local ou un dispositif pour le stockage de détergents, de désinfectants et de substances analogues ;
- j) un emplacement et des aménagements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport.

2-2. Aménagements et équipements

*** Aménagements**

Les locaux où les viandes sont manipulées ou entreposées, ainsi que les zones et couloirs de circulation des viandes, comportent au moins les agencements suivants :

- a) des sols en matériau imperméable, imputrescible, rigoureusement étanche, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent comporter des pentes suffisantes et un réseau d'évacuation permettant l'écoulement facile des liquides vers des points de captage munis d'un grillage et d'un siphon.
- b) des murs lisses, résistants, imperméables et enduits jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et d'entreposage, d'un revêtement lavable et clair.
- c) un plafond propre et facile à maintenir propre, ou à défaut la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions ;
- d) des portes en matériau inaltérable et, si elles sont en bois, recouvertes sur toutes les faces d'un revêtement lisse et imperméable ;
- e) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores ;
- f) une aération suffisante et une bonne évacuation des buées ;
- g) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.

*** Les équipements**

Les établissements doivent disposer en outre :

1. D'un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et le nettoyage à l'eau chaude du petit matériel, placés le plus près possible des postes de travail et pourvus :

- d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée ;
- de produits de nettoyage et de désinfection ;
- de moyens hygiéniques de séchage des mains, à l'exclusion de systèmes à air chaud ;
- de robinets ne pouvant être actionnés ni à la main ni au bras ;

2. De dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'une eau à température minimale de + 82°C ; ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées. Toutefois, d'autres dispositifs reconnus comme équivalents peuvent être autorisés par le ministre chargé de l'agriculture.

3. D'un dispositif de protection efficace contre les animaux indésirables, notamment les insectes et les rongeurs ;

4. De dispositifs et d'outils de travail en matériaux résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les surfaces entrant en contact avec les viandes, y compris les soudures et les joints, doivent rester lisses. L'emploi du bois est interdit, sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches emballées de manière hygiénique ;

6. Un dispositif d'évacuation des eaux pluviales et usées conforme à la réglementation en vigueur et un dispositif d'évacuation des déchets solides répondant aux exigences de l'hygiène.

Les établissements doivent disposer également :

- D'outils et équipements répondant aux exigences de l'hygiène pour la manutention des viandes et le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à éviter que la viande ou les récipients n'entrent en contact direct avec le sol ou les murs ;

- D'équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement, ainsi que d'aires de réception et de triage convenablement conçues et équipées.

- D'équipements pour l'entreposage hygiénique des matériaux de conditionnement et d'emballage lorsque ces activités sont effectuées dans l'établissement ;

- D'équipements de réfrigération permettant de maintenir les viandes à 4 °C et de vérifier le respect de cette exigence à l'aide d'un système d'enregistrement permanent des températures. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement, raccordé à la canalisation des eaux usées, permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des viandes.

* Installations pour l'eau potable

Une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression doit être installée aux emplacements appropriés en vue du nettoyage des locaux.

Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des machines frigorifiques, sous réserve que les conduits installés à cet effet ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches et soient clairement différenciés de ceux utilisés pour l'eau potable.

Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude doit être également mise en place.

* Aménagements et équipements pour le personnel

Les vestiaires et sanitaires sont dotés de murs et de sols imperméables faciles à laver et à désinfecter, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisance avec cuvette et chasse d'eau, et équipés de manière à éviter toute contamination.

Ces douches et cabinets d'aisance ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail ou de stockage des viandes.

Les toilettes à la turque sont interdites.

Des lavabos à commande non manuelle doivent être placés en nombre suffisant à la sortie des cabinets d'aisances. Ils doivent être correctement équipés.

3) Conditions hygiéniques de fonctionnement

L'hygiène de fonctionnement requise pour les ateliers de découpe est la même que celle exigée pour les abattoirs agréés.

3-1. Hygiène du personnel, matériel et des locaux

*** Hygiène du personnel**

Le personnel manipulant des viandes fraîches ou travaillant dans des locaux dans lesquels ces viandes sont manipulées, emballées ou transportées doit notamment porter des coiffures enveloppant la totalité de la chevelure et des chaussures propres et faciles à nettoyer, ainsi que des vêtements de travail de couleur claire.

Les personnes affectées au travail ou à la manipulation des viandes fraîches sont tenues de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée, de se laver et se désinfecter les mains plusieurs fois par jour, et en particulier à la sortie des toilettes.

Les personnes qui ont manipulé des viandes contaminées doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter et les rincer.

Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et d'entreposage, dans les zones de chargement, de réception, de triage et de déchargement ainsi que dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes fraîches.

Le travail et la manutention des viandes sont interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, soit parce qu'elles exercent par ailleurs une activité incompatible avec la manipulation des viandes, soit pour des raisons médicales. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affecté au travail et à la manipulation des viandes, en particulier lors de l'embauche. Il doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire inspecteur en fait la demande. Il doit en outre être tenu à la disposition de ce dernier.

*** Hygiène des locaux**

Les locaux doivent être tenus en parfait état d'entretien et de propreté et ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes de volailles, sauf pour le travail d'autres viandes pour autant qu'ils soient nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.

Les salles de travail sont nettoyées et désinfectées au moins une fois à l'issue de chaque journée de travail.

Il est interdit de répandre de la sciure de bois ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage.

Aucun animal ne doit pénétrer dans l'établissement. La destruction des rongeurs, insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement assurée. Les moyens de lutte, de

même que les détergers et les désinfectants utilisés, ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des viandes.

* Matériel

Le matériel, les instruments ainsi que les récipients, bacs, plateaux utilisés pour la manipulation des viandes sont maintenus constamment en bon état d'entretien et de propreté et exclusivement utilisés pour le travail des viandes fraîches.

Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils sont souillés.

Les produits de nettoyage et de désinfection des locaux, du matériel et des instruments doivent satisfaire à la réglementation prise en la matière en application du code de la consommation, livre II. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable des équipements et instruments de travail.

3-2. Hygiène du fonctionnement

La manipulation, le traitement et l'entreposage des viandes, y compris des abats, s'effectuent conformément aux règles de l'hygiène.

L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance de l'inspecteur chargé du contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement. L'inspection peut être déléguée à un technicien des services vétérinaires.

a- Hygiène des manipulations des viandes

Les viandes, y compris les abats, destinées à être découpées, désossées, conditionnées dans un atelier de découpe agréé doivent :

- avoir été obtenues à partir d'animaux abattus dans un établissement d'abattage agréé.
- avoir été préparées, manipulées et entreposées dans des établissements agréés et transportées conformément aux dispositions réglementaires fixant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

En particulier, les viandes en provenance d'établissement de vente au détail ou d'entrepôts non agréés ne peuvent en aucun cas être découpées ou reconditionnées dans un établissement agréé.

La salle de découpe doit être entièrement nettoyée et désinfectée avant toute introduction de viandes fraîches de volailles.

b - Ateliers de découpe et éviscération

Les ateliers de découpe disposant d'un local spécialement destiné à l'éviscération peuvent recevoir des carcasses non éviscérées dans les conditions suivantes :

- l'éviscération doit être effectuée dans les vingt-quatre heures pour les palmipèdes gras, sous réserve que les carcasses non éviscérées soient réfrigérées dans les plus brefs délais après la plumaison ;

- dans les quinze jours en cas d'éviscération totale différée (« New York dressed »), les carcasses non éviscérées étant réfrigérées dans les plus brefs délais après la plumaison, dans l'abattoir d'origine.

Dans ces ateliers de découpe et d'éviscération, le responsable de l'établissement est tenu de communiquer aux services vétérinaires du département :

- les fiches sanitaires d'élevage des ateliers de volailles ayant conduit le prégavage et le gavage des animaux correspondant aux carcasses introduites ;
- les jours prévus de leur éviscération et de leur découpe, afin de leur permettre d'organiser l'inspection sanitaire post-mortem.

A l'arrivée du lot de carcasses de volailles à l'atelier d'éviscération et de découpe, les agents des services vétérinaires :

- procèdent à l'identification des carcasses
- s'assurent que les carcasses sont aptes à être découpées.

Les carcasses de palmipèdes gras préparées dans une salle d'abattage à la ferme agréée :

- soit sont transportées directement de la salle d'abattage à l'atelier de découpe agréé.
- soit, passent par un centre de regroupement, ces viandes ne pouvant transiter que par un seul centre de regroupement avant leur acheminement vers l'atelier de découpe.

* Etiquetage

Les carcasses et les foies introduits dans les centres de regroupement, doivent porter une bague métallique ou une étiquette indiquant le numéro d'agrément de la salle d'abattage, et être accompagnés d'un document prouvant que la salle d'abattage d'origine est bien agréée.

Toutefois, les viandes provenant de tueries de palmipèdes gras peuvent y être introduites, en vue de leur cession au consommateur final, sous réserve qu'elles soient identifiées de manière distincte, et que tout contact soit rendu impossible avec les viandes provenant de salles d'abattage à la ferme agréées.

* Ablation de foie gras

Le directeur des services vétérinaires peut autoriser que l'ablation du foie des carcasses destinées à passer par un centre de regroupement soit réalisée à la salle d'abattage à la ferme agréée sous réserve que :

a) Cette ablation soit effectuée :

- soit dans un local différent du local d'abattage, et convenablement aménagé et équipé.
- soit dans le local d'abattage, mais à un moment différent des opérations d'abattage (étourdissement, saignée et plumaison) et après nettoyage soigneux et désinfection complète de ce local.

b) Les règles d'hygiène soient respectées pour cette opération.

c- Hygiène des manipulations

Les viandes fraîches doivent être introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins. Sitôt que les opérations de découpage, désossage et, le cas échéant, d'emballage sont effectuées, elles doivent être transportées dans le local frigorifique approprié.

Le découpage est exécuté de façon que soit évitée toute souillure des viande. Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés.

Il est interdit de planter les couteaux dans les viandes autrement que pour les opérations strictes de découpe et de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux.

Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine ainsi que les sous-produits non comestibles ne doivent pas entrer en contact avec les viandes propres à la consommation humaine. Ils doivent être recueillis au fur et à mesure dans les récipients prévus à cet effet.

Les viandes et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.

d- Découpe et réfrigération

La découpe ne peut se faire que sur des viandes préalablement réfrigérées, ayant atteint à cœur une température n'excédant pas +4°C. Pendant le travail des viandes, la température du local de découpe et de conditionnement doit être égale ou inférieure à +12°C.

Les viandes découpées, y compris les abats, sont maintenues, pendant leur entreposage, à une température à cœur :

- pour les viandes réfrigérées, comprise entre -2°C et +4°C.
- inférieure ou égale à -12°C pour les viandes congelées, ou à -18°C pour les viandes surgelées.

La congélation des viandes fraîches ne peut être effectuée que dans les locaux de l'établissement où elles ont été découpées ou dans un entrepôt frigorifique agréé où elles ont été acheminées directement. Les morceaux de découpe destinés à la congélation doivent être congelés sans délai, au moyen d'un équipement approprié, dans le respect des prescriptions de la réglementation en vigueur.

4) Conditionnement, emballage et transport

* Emballage

Les emballages (caisses, cartons...) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment :

- ne pas altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande ;
- ne pas pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine ;
- être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations.

Les emballages ne doivent pas être réutilisés pour l'emballage de viandes, sauf s'ils sont en matériau résistant à la corrosion, faciles à nettoyer, et s'ils ont été au préalable nettoyés et désinfectés.

* Conditionnement

Les viandes fraîches découpées et les abats sont, dans tous les cas, conditionnés aussitôt après la découpe, d'une manière conforme aux règles d'hygiène.

Les conditionnements doivent être transparents ou incolores ou, en cas de conditionnement de couleur, être conçus de manière à laisser partiellement apparents les viandes ou abats conditionnés.

* Conditionnement et emballage

Les viandes conditionnées doivent être emballées. Toutefois si le conditionnement remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire que le conditionnement soit transparent et incolore.

Les viandes emballées ne peuvent pas être entreposées avec des viandes non conditionnées. Lorsqu'un local frigorifique a été utilisé pour le stockage de viandes emballées, il doit être nettoyé et désinfecté avant l'introduction de viandes non conditionnées.

Les viandes conditionnées hermétiquement en unités de vente au consommateur doivent être livrées au consommateur dans leur conditionnement d'origine.

Le découpage, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si les conditions suivantes sont remplies :

- le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations.
- Les emballages et les conditionnements sont placés immédiatement après leur fabrication dans une enveloppe hermétique, et ils sont entreposés dans des conditions hygiéniques satisfaisantes dans un local séparé de l'atelier de découpage.
- Les locaux d'entreposage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière, de vermine et à l'abri de toute substance susceptibles de contaminer la viande fraîche.

* Transport

Les viandes fraîches découpées, désossées ou non, sont transportées conformément aux dispositions réglementaires fixant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

Au cours de leur transport, les viandes fraîches provenant d'un établissement agréé sont accompagnées d'un document commercial sur lequel figurent :

- le numéro d'agrément de l'établissement ;
- et, pour les viandes congelées, la mention en clair du mois et de l'année de congélation.

Ce document est conservé par l'établissement destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté, à leur demande, aux services vétérinaires.

* Echanges intracommunautaires

Lorsqu'elles sont destinées à un autre Etat membre après transit par un pays tiers dans un moyen de transport plombé, ou lorsqu'elles ont été obtenues dans un établissement situé dans une région ou une zone soumise à restriction pour des motifs de police sanitaire, les viandes fraîches doivent être accompagnées du certificat de salubrité délivré par le vétérinaire inspecteur au moment du chargement. Il doit comporter un seul feuillet, l'exemplaire original doit accompagner les viandes.

Le responsable de l'établissement est tenu de prévenir le directeur des services vétérinaires qu'il reçoit des viandes en provenance d'autres Etats membres ou de pays tiers.

Le directeur des services vétérinaires définit alors avec le responsable de l'établissement les modalités selon lesquelles celui-ci informe les services vétérinaires de ces arrivées.

L'exploitant de l'atelier de découpe ou son représentant, tient une comptabilité matière faisant apparaître les numéros d'agrément des établissements d'origine des viandes fraîches, les quantités de viandes introduites de chaque origine, les quantités de viandes produites et leurs destinations.

* Contrôles

Le responsable de l'établissement fait procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale en ce qui concerne les conditions de production dans son établissement, y compris par des contrôles microbiologiques. A cette fin, il identifie tout aspect dans les activités qu'il se propose d'effectuer qui est déterminant pour la sécurité des aliments et il veille à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes de la méthode HACCP. Les contrôles doivent porter sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production et, si nécessaire, sur les produits.

Le vétérinaire inspecteur chargé du contrôle de l'établissement analyse régulièrement les résultats de ces autocontrôles.

L'exploitant de l'établissement peut s'appuyer sur un guide de bonnes pratiques élaboré spécifiquement pour les activités de son établissement. Ce guide doit être reconnu par le directeur des services vétérinaires.

L'exploitant de l'atelier de découpe ou son représentant, s'assure que les personnes appelées à manipuler les viandes disposent d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.

A cet effet, il met en place un programme de formation permettant au personnel de se conformer aux conditions de production hygiéniques adaptées à la structure de production et en tient informé le vétérinaire inspecteur chargé du contrôle de l'établissement.

4) Inspection sanitaire

Le vétérinaire inspecteur est habilité à effectuer les actions et contrôles suivants :

- contrôle de la comptabilité
- surveillance de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage, de l'hygiène du personnel et des manipulations, et des résultats d'autocontrôles.
- exécution de tous prélèvements nécessaires en vue d'effectuer des examens de laboratoire, les résultats de ces examens étant consignés dans un registre ;
- évaluation générale des risques potentiels en matière de sécurité alimentaire liés aux activités de l'atelier et vérification de la pertinence et de l'efficacité du système de maîtrise des points critiques mis en place par l'entreprise.

En outre, il peut procéder aux examens complémentaires qu'il juge appropriés, à tous les stades de la production ou sur les produits.

* Déclaration des horaires de travail

Afin de permettre l'inspection et le contrôle de son établissement, notamment de son fonctionnement pendant le travail des viandes, le responsable de l'établissement est tenu de déclarer au vétérinaire chargé du contrôle, les horaires de travail et, en temps utile, leurs éventuelles modifications.

L'exploitant, le propriétaire ou son représentant, veille à remédier aux manquements à l'hygiène qui lui sont signifiés par le vétérinaire inspecteur.

* Recherche de résidus

Les viandes doivent être soumises à une recherche de résidus, si le vétérinaire inspecteur en soupçonne la présence.

Cet examen porte notamment sur la recherche de résidus de substances à action pharmacologique et de leurs produits de transformation, ainsi que d'autres substances se transmettant à la viande et susceptibles de nuire à la santé humaine.

Les viandes présentant des traces de résidus au-delà des tolérances admises sont déclarées impropres à la consommation humaine.

* Marquage de salubrité

Les viandes découpées provenant de volailles abattues dans un abattoir agréé, font l'objet d'un marquage de salubrité.

Emballage des carcasses.	Le marquage de salubrité doit être réalisé :
a) pour les carcasses emballées individuellement ou les abats conditionnés en petite quantité	- soit par l'apposition sur, ou de façon visible, sous les enveloppes de conditionnement d'une estampille adhésive C.E.E. ; - soit par la reproduction de l'estampille C.E.E. sur l'étiquette commerciale, à condition que cette dernière soit placée de façon visible sur ou sous l'enveloppe de conditionnement ;
b) pour les carcasses non emballées individuellement	- par l'apposition d'une estampille plaquette C.E.E.
c) sur les emballages globaux contenant des carcasses ou des abats.	- par l'apposition d'une étiquette fixée à l'emballage ou imprimée sur l'emballage et portant un numéro de série. L'étiquette C.E.E. fixée sur l'emballage doit être détruite lors de l'ouverture, ou fixée de telle sorte que l'emballage ne puisse plus être réutilisé une fois ouvert.

Le marquage est effectué par les exploitants, à leurs frais, sous contrôle du vétérinaire inspecteur de l'établissement, à l'aide des marques et estampilles définies ci-dessus.

Le vétérinaire inspecteur de l'établissement contrôle les marques et estampilles ainsi que le matériel de conditionnement revêtu de la marque de salubrité.

* Dispositifs de marquage ou d'estampillage

Les dispositifs de marquage ou d'estampillage portant le numéro d'un établissement ne peuvent être utilisés que pour l'estampillage des viandes de volailles découpées dans cet établissement ou des morceaux découpés provenant d'un autre établissement agréé, dont l'emballage est revêtu de la marque communautaire de salubrité, et qui y sont introduits en vue de leur conditionnement.

* Les fabricants d'estampilles

Les fabricants d'estampilles adhésives, d'étiquettes ou d'enveloppes sur lesquelles figurent la reproduction d'une estampille doivent avoir obtenu du directeur des services vétérinaires du département où ils sont implantés l'autorisation de fabriquer ces estampilles ou de les reproduire.

Les commandes de dispositifs d'estampillage sont adressées aux fabricants par l'exploitant de l'établissement sous couvert du directeur des services vétérinaires du département d'implantation de l'établissement, qui contresigne la demande et indique le lieu où doit être effectuée la livraison.

Les fabricants adressent le 15 janvier et le 15 juin de chaque année à chaque directeur des services vétérinaires concerné la liste des établissements pour lesquels ils ont fabriqué des dispositifs d'estampillage.

* Règles finales

Le vétérinaire inspecteur doit avoir libre accès, à tout moment, à tous les locaux d'entreposage et de travail pour s'assurer du respect rigoureux de ces dispositions.

Toute fermeture ou toute suspension ou retrait d'agrément d'un établissement entraîne le retrait par le directeur des services vétérinaires de tous les dispositifs d'estampillage.

DEUXIEME PARTIE : LES ŒUFS DE CONSOMMATION

I – DEFINITIONS ET REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1) Définitions

1. « œufs » : les œufs de poule en coquille, propres à la consommation en l'état ou à l'utilisation par les industries de l'alimentation humaine, à l'exclusion des œufs cassés, des œufs couvés et des œufs cuits.
2. « œufs industriels » : les œufs de poule en coquille, autres que ceux visés au point 1, y compris les œufs cassés et les œufs couvés mais à l'exclusion des œufs cuits.
3. « œufs cassés » : les œufs présentant des défauts de la coquille et des membranes entraînant l'exposition de leur contenu.
4. « œufs fêlés » : les œufs dont la coquille est abîmée mais qui ne présente pas de solution de continuité, sans rupture de membrane.
5. « commercialisation » : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre forme de commercialisation.
6. « collecteur » : toute personne autorisée par les autorités compétentes à collecter des œufs auprès d'un producteur pour les livrer :
 - a) à un centre d'emballage
 - b) sur un marché dont l'accès en qualité d'acheteurs est réservé aux grossistes dont l'entreprise est agréée comme centre d'emballage
 - c) à l'industrie.
7. « centre d'emballage » : entreprise autorisée par l'autorité compétente à classer des œufs par catégorie de qualité et de poids.
8. « lot » : ensemble d'œufs provenant du même centre d'emballage, situés en un seul lieu, emballé ou en vrac, portant mention de la même date de durabilité minimale ou d'emballage ainsi que des mêmes catégories de qualité et de poids.
9. « gros emballages » : emballages, récipients ou conteneurs non clos contenant plus de 36 œufs.
10. « petits emballages » : emballages, plateaux ou alvéoles entourés d'un film plastique à l'exclusion des plateaux ou alvéoles non enveloppés, contenant 36 œufs ou moins.
11. « vente en vrac » : mise en vente au détail d'œufs non contenus dans des petits ou gros emballages.

2) Références

- Règlement (CE) n°2295/2003 de la Commission du 23 décembre 2003 modifié établissant les modalités d'application du règlement (CEE) n°1907/90 du Conseil concernant certaines normes de commercialisation applicable aux œufs.
- Règlement (CEE) n°1907/90 du Conseil du 26 juin 1990 modifié concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs.
- Arrêté du 2 novembre 1989 relatif aux centres d'emballage d'œufs en coquille destinés à la consommation humaine.
- Arrêté du 19 août 1968 relatif aux étiquettes de garantie pour les emballages d'œufs et les récipients de produits d'œufs destinés à la consommation.
- Arrêté du 4 novembre 1965 relatif aux conditions de collecte et de commercialisation des œufs.
- Circulaire du 6 avril 1963 relative à la vente des œufs de cane.
- Note de service DGAL/SDSSA/N20032-8186 du 3 décembre 2003 relative au conditionnement d'œufs et au réemballage.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2002-8119 du 20 août 2002 relative au devenir des œufs issus de poules de réforme récoltés en abattoir.
- Note de service DGAL/SDHA/N.98/8060 du 1^{er} avril 1998 relative à la commercialisation des œufs.
- Note de service DGAL/SDHA/N.95/N°8023 du 18 janvier 1995 relative à la commercialisation des œufs.
- Note de service DGAL/SDHA/N94/N°8043 du 16 mars 1994 relative aux emballages d'œufs.
- Note de service DGAL/SDHA/N°92/8127 du 20 août 1992 relative à la commercialisation des œufs en coquille.
- Note de service DGAL/SVHA/N°90/n°8054 du 16 mai 1990 relative aux imprimeries autorisées à fabriquer des dispositifs d'étiquetage destinés aux emballages d'œufs.
- Note de service DGAL/SVHA/N.89/N°8181 du 17 novembre 1989 relative à l'inspection de salubrité des œufs dans les centres d'emballage et de conditionnement d'œufs. Tenue d'un registre.

II - Collecte des œufs et centres d'emballage d'œufs.

1) Locaux et équipement technique

a – Les locaux

Les locaux des centres de collecte et d'emballage doivent être :

- a) d'une superficie suffisante par rapport à l'importance de l'activité exercée.
- b) suffisamment aérés et éclairés, nettoyés et désinfectés régulièrement.
- c) réservés à la manipulation et à l'entreposage des œufs ; toutefois, une partie des locaux peut être utilisée pour entreposer d'autres produits à condition que ceux-ci ne puissent communiquer d'odeurs étrangères aux œufs.

Les œufs doivent être maintenus à l'abri d'écart importants de température, et en particulier du gel.

b - L'équipement technique.

L'équipement technique des centres d'emballage doit garantir une manipulation des œufs dans des conditions convenables et comprendre :

- a) une cabine de mirage convenablement installée permettant d'examiner séparément la qualité de chaque œuf.
- b) un dispositif d'appréciation de la hauteur de la chambre à air.
- c) un équipement pour le classement des œufs par catégorie de poids.
- d) une ou plusieurs balances homologuées pour peser les œufs.
- e) un dispositif pour l'estampillage des œufs.

Lorsqu'une machine automatique est utilisée pour le mirage , le tri et le calibrage, l'installation doit comporter une lampe de mirage indépendante.

Les locaux et l'équipement technique doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté et exempts d'odeurs étrangères.

2) Collecte des œufs

1 - Les œufs qu'il est prévu d'estampiller avec l'indication de la date de ponte ou destinés à être commercialisés sous la mention extra, sont livrés par le producteur exclusivement aux centres d'emballage dans les conditions suivantes :

- a) le jour même de la ponte, pour les œufs qu'il est prévu d'estampiller avec l'indication de la date de ponte.
- b) tous les jours ouvrables, pour les œufs destinés à être commercialisés sous la mention « extra »
- c) tous les deux jours ouvrables, lorsque la température ambiante à laquelle ils sont conservés à la ferme est maintenue artificiellement à une température inférieure à 18°C.

2 - Les œufs autres que ceux visés au premier paragraphe sont recueillis auprès du producteur

- a) tous les trois jours ouvrables.
- b) une fois par semaine, lorsque la température ambiante est inférieure à 18°C.

3 - Tout collecteur livre les œufs aux établissements autres que les collecteurs, au plus tard le jour ouvrable suivant celui de leur réception.

- 4 - Avant de quitter le site de production, chaque conteneur est identifié par :
- le nom, l'adresse et le numéro distinctif de l'établissement de production
 - le nombre d'œufs ou leur poids
 - le jour ou la période de ponte
 - la date d'expédition.

2) Les centres d'emballages

* Opérations des centres d'emballage

Afin de disposer d'une bonne traçabilité des produits en cas de transfert des œufs d'un centre d'emballage à un autre, il convient d'exiger que le premier centre d'emballage estampille les œufs avant leur livraison au second centre d'emballage.

Le numéro du premier centre qui a trié, miré, calibré et conditionné les œufs en gros emballages, doit donc toujours figurer sur les gros et petits emballages d'œufs, cette obligation est destinée à assurer un minimum de traçabilité jusqu'au consommateur final.

Dans le cadre d'une opération de remballage, le second centre n'est donc pas tenu de procéder une nouvelle fois aux opérations de mirage et de calibrage.

En outre, pour conserver la possibilité d'apposer sur les unités de ventes consommateurs de sa marque commerciale les mentions « extra » ou « extra frais », le second centre d'emballage peut soit faire conditionner les œufs en petits emballages à sa marque commerciale par le premier centre, soit réceptionner les œufs en vrac du premier centre et réaliser les opérations de triage, mirage et calibrage dans ses installations.

Dans ce dernier cas, lorsque les œufs non classés sont transférés d'un premier centre d'emballage vers d'autres centres d'emballage, chaque conteneur doit recevoir les éléments d'identification requis avant de quitter le centre d'emballage.

Les opérations de remballage et de marquage des emballages doivent intervenir au plus tard le deuxième jour ouvrable qui suit la réception des œufs.

Le classement des œufs est effectué au plus tard le jour ouvrable suivant celui de leur réception par le deuxième centre d'emballage.

En outre, chaque conteneur porte la mention de la catégorie de poids et de qualité des œufs.

* Tenue d'un registre d'élevage

Les responsables des centres d'emballage doivent tenir un registre détaillé de leurs livraisons, qui doit mentionner :

- l'origine des œufs, c'est-à-dire le nom et l'adresse de l'élevage de production des œufs ;
- le nombre d'œufs (ou leur poids) fournis chaque jour ;
- la date de livraison, d'une part des œufs du producteur au centre d'emballage, d'autre part du centre à ses clients.

III - Catégories des œufs

Seuls les centres d'emballage peuvent classer des œufs par catégorie de qualité et de poids.

Les œufs sont classés dans les catégories de qualité suivantes :

catégorie A ou « œufs frais »

catégorie B ou « œufs de deuxième qualité ou déclassés » destinés aux entreprises de l'industrie alimentaire.

Les œufs sont désignés par le terme « extra » jusqu'au 9^{ème} jour suivant celui de la ponte.

a- Caractéristiques des œufs de la catégorie A

1. Les œufs de la catégorie A doivent présenter au moins les caractéristiques suivantes :

coquille et cuticule : normales, propres, intactes,

chambre à air : hauteur ne dépassant pas 6 millimètres, immobile ; toutefois, pour les œufs commercialisés sous la mention « extra », elle ne doit pas dépasser 4 millimètres,

- blanc d'œufs : clair, limpide, de consistance gélatineuse, exempt de corps étrangers de toute nature.
- jaune d'œufs : visible au mirage sous forme d'ombre seulement, sans contour apparent, ne s'écartant pas sensiblement de la position centrale en cas de rotation de l'œuf, exempt de corps étrangers de toute nature.
- germe : développement imperceptible,
- odeur : exempts d'odeurs étrangères.

2. Les œufs de la catégorie A ne doivent pas être lavés ni nettoyés de quelque autre manière avant ou après leur classement.

3. Les œufs de la catégorie A ne doivent subir aucun traitement de conservation ni être réfrigérés dans des locaux ou installations dans lesquels la température est maintenue artificiellement en dessous de + 5 °C.

Toutefois, les œufs qui ont été maintenus à une température inférieure à + 5 °C pendant une opération de transport d'une durée maximale de 24 heures ou dans le local même où se pratique la vente au détail ou dans ses annexes ne sont pas considérées comme réfrigérées, pour autant que la quantité entreposée dans ces annexes ne dépasse pas celle nécessaire pour trois jours de vente au détail dans ledit local.

b – Les œufs de la catégorie A et les œufs lavés

* Les œufs de la catégorie A

Les œufs de catégorie A doivent être classés en fonction du poids.

Ils peuvent être pourvus d'une ou plusieurs des marques distinctives suivantes :

- a) la date de durabilité minimale ;
- b) une ou plusieurs autres dates visant à fournir au consommateur des renseignements complémentaires ;
- c) la catégorie de qualité;

- d) la catégorie de poids ;
- e) le numéro du centre d'emballage ;
- f) le nom ou la raison sociale du centre d'emballage ;
- e) une marque d'entreprise ou une marque commerciale ;
- g) une indication de l'origine des œufs.

Ils peuvent aussi être pourvus de l'indication du mode d'alimentation des poules pondeuses.

* Les œufs lavés

Les œufs de la catégorie A ne doivent pas être lavés ni nettoyés de quelque autre manière avant ou après leur classement.

A ce titre, les œufs lavés bien que remplissant les critères applicables aux œufs de la catégorie A, ne peuvent être commercialisés comme œufs de la catégorie A, mais comme « œufs lavés ».

Les centres d'emballage qui avaient l'autorisation de laver les œufs destinés au consommateur final, peuvent être autorisés à poursuivre le lavage de ces œufs pendant une période transitoire allant jusqu'au 31 décembre 2006, sous la stricte surveillance de l'autorité compétente de l'Etat membre concerné. Ces œufs peuvent être commercialisés sur toutes les parties du territoire communautaire sur lesquelles les autorités des Etats membres qui ont donné les autorisations exercent leurs compétences.

* Classement des œufs de la catégorie A

Les œufs de la catégorie A et les œufs lavés sont classés selon les catégories suivantes :

- XL très gros : 73g au moins
- L gros : de 63 à 73g exclu
- M moyen : de 53 à 63g exclu
- S petit : moins de 53 g.

Sur les emballages, la catégorie de poids est indiquée au moyen des lettres correspondantes, des mentions définies plus haut ou d'une combinaison des deux.

Les œufs de catégorie A et les œufs lavés sont estampillés avec un code désignant le numéro distinctif du producteur et permettant d'identifier le mode d'élevage.

Lorsque les œufs de différents calibres de la catégorie A ou des œufs lavés sont emballés dans un même petit emballage, le poids net total des œufs est indiqué en grammes et la mention « œufs de calibres différents » ou la mention des différentes catégories de poids est indiquée est indiquée.

c- Œufs réfrigérés

Les œufs destinés à la vente au détail dans les départements français d'outre-mer peuvent être expédiés à destination de cette partie du territoire communautaire sous forme réfrigérée.

Toutefois, les « œufs réfrigérés », bien que remplissant les critères applicables aux œufs de catégorie A, ne peuvent être commercialisés comme œufs de catégorie A. Ils sont commercialisés sous la dénomination « œufs réfrigérés ».

d – Les œufs de la catégorie B

Les œufs de la catégorie B sont les œufs qui ne satisfont pas aux exigences requises pour les œufs de la catégorie A. Ils ne peuvent être cédés qu'à des entreprises de l'industrie alimentaire agréées ou à des entreprises non alimentaires.

Les œufs de catégorie B, à l'exception des œufs fêlés, sont pourvus d'une marque distinctive indiquant la catégorie de qualité. Leur emballage est toujours pourvu d'une marque indiquant clairement leur destination. Ils peuvent aussi porter une ou plusieurs des indications énumérées plus haut. Ils ne peuvent être vendus qu'à l'industrie.

IV - Marquage des œufs et de leurs emballages

1) Dispositions générales sur le marquage.

Le marquage de chaque œuf avec le numéro distinctif de l'établissement de production, doit être effectué sur le site de production (à la ferme) ou au plus tard, au premier centre d'emballage ayant reçu les œufs.

Les marques distinctives apposées sur les œufs des catégories A et B et sur les œufs remplissant les critères applicables aux œufs de catégorie A, commercialisés comme « œufs lavés » ou « œufs réfrigérés », consistent en :

<i>Catégorie des œufs</i>	<i>Marque distinctive de chaque catégorie</i>
Catégorie A	cercle d'au moins 12 millimètres de diamètre dans lequel est indiqué la marque distinctive de la catégorie de poids constitué par la ou les lettres correspondant d'une hauteur d'au moins 2 millimètres (XL, L, M, S)
« Œufs lavés »	constituée par le mot « tvättat » ou « gewassen » en lettres d'une hauteur d'au moins 2mm.
« Œufs réfrigérés »	constituée par un triangle équilatéral d'au moins 10 millimètres de côté.
Catégorie B	cercle d'au moins 12 millimètres de diamètres dans lequel est indiqué la lettre B d'une hauteur d'au moins 5 millimètres.

D'autres marques distinctives sont apposées sur les œufs de la catégorie A, les « œufs lavés » et les « œufs réfrigérés », à savoir :

- Le numéro distinctif du producteur constitué des codes et lettres, d'une hauteur d'au moins 2 millimètres.
- Le numéro du centre d'emballage, en lettres et en chiffres.
- Les dates (de durabilité minimale/d'emballage/de vente recommandée/de ponte), indiquées au moyen de lettres et de chiffres, suivies de l'indication du jour et du mois.

2) Indications relatives aux dates

a - Date de durabilité minimale

L'indication de la date de durabilité minimale, est faite au moment de l'emballage et comprend une ou plusieurs des mentions figurant à l'annexe I, point 1.

A cet effet, la date est indiquée dans l'ordre et les modalités suivants :

- a) le jour, exprimé en caractères numériques de 1 à 31
- b) le mois exprimé en caractères numériques de 1 à 12 ou alphabétiques d'un maximum de quatre lettres.

On entend par date de durabilité minimale la date jusqu'à laquelle les œufs de la catégorie A ou les œufs lavés conservent les caractéristiques décrites précédemment, lorsqu'ils sont entreposés dans les conditions appropriées.

Elle ne peut aller au-delà du vingt-huitième jour suivant celui de la ponte.

Lorsqu'une période de ponte est indiquée, la date de durabilité minimale est déterminée à compter de la date d'ouverture de cette période.

* Date de durabilité minimale des œufs réfrigérés

Pour les œufs réfrigérés destinés à la vente au détail dans les départements français d'outre-mer, la date de durabilité minimale ne peut aller au-delà du quarantième jour suivant celui de la ponte.

Les gros emballages et les petits emballages, même s'ils sont placés dans de gros emballages, portent, sur la face extérieure, une indication recommandant aux consommateurs de conserver les œufs réfrigérés après leur achat.

En cas de vente d'œufs en vrac, un libellé équivalent est apposé de telle manière qu'il soit clairement visible.

* Date d'emballage

L'indication de la date d'emballage comprend une ou plusieurs mentions figurant à l'annexe I point 2, suivies des deux séries de nombres ou lettres indiquant la date de durabilité minimale.

b - Date de vente recommandée (DVR)

La date de vente recommandée ne peut aller au-delà du délai maximal de vingt et un jour après la date de ponte.

Pour les œufs réfrigérés, destinés à la vente au détail dans les départements d'outre-mer, la date de vente recommandée peut être portée à trente-trois jours.

Lorsqu'une période de ponte est indiquée, la date de vente recommandée est déterminée à compter de la date d'ouverture de cette période.

c - Date de ponte

La date de ponte est estampillée sur les œufs pendant ou immédiatement après le classement en indiquant la date de ponte le jour de la ponte.

Les œufs pondus les jours non ouvrables, peuvent être estampillés le premier jour ouvrable qui suit en indiquant la date du premier jour non ouvrable.

Si les centres d'emballages reçoivent également des œufs des producteurs externes et pour lesquels il n'est pas prévu d'indiquer la date de ponte, ces œufs doivent être stockés et traités séparément.

3) Autres indications

a - Désignation des modes d'élevage

Les modes d'élevage sont désignés par les mentions figurant à l'annexe II et par les chiffres suivants:

- * 0 pour l'élevage biologique
- * 1 pour l'élevage plein air
- * 2 pour l'élevage au sol
- * 3 pour l'élevage en cage.

Les mentions figurant à l'annexe II peuvent être complétées par des indications relatives aux caractéristiques particulières des modes respectifs d'élevage.

Sur les œufs, ces mentions peuvent s'ajouter au numéro distinctif du producteur constitué de codes et de lettres.

b - Indication de l'origine des œufs

Les emballages des œufs de catégories A et des « œufs lavés », peuvent comporter l'indication de l'origine des œufs ou la mention : « origine des œufs : voir code sur l'œuf »

4) Œufs d'importation et marquage.

* Estampillage

Les œufs de catégorie A, à l'exception des œufs de l'élevage biologique, importés de Norvège ainsi que les œufs provenant de l'élevage biologique importés sont estampillés dans le pays d'origine avec le numéro distinctif du producteur.

Les œufs de catégorie A importés des pays tiers sont estampillés, dans le pays d'origine, avec l'indication ISO du pays d'origine précédé par la mention suivante : « normes non CE ».

* Emballage

Ces œufs ne peuvent être importés que s'ils sont présentés dans des emballages, y compris les petits emballages contenus dans de gros emballages, dont les étiquettes de garantie portent les indications suivantes :

a) le pays d'origine, la désignation de l'entreprise d'emballage, la catégorie de qualité et la catégorie de poids ;

Les œufs de la catégorie A peuvent être identifiés par les termes « catégorie A » ou par la lettre « A » en combinaison ou non avec le terme « frais ».

- b) le nombre des œufs emballés ;
- c) le poids en kilogrammes des œufs emballés et leur nombre pour les gros emballages et le nombre des œufs emballés pour les petits emballages ;
- d) la date d'emballage et la date de durabilité minimale, suivie des recommandations d'entreposage appropriées, pour les œufs de la catégorie A et les œufs lavés, et la date d'emballage, pour les œufs de la catégorie B ;
- e) la mention « œufs lavés » pour les œufs dont le lavage a été autorisé ;
- f) l'indication, sous forme non codée, des conditions de réfrigération pour les œufs vendus dans les départements français d'outre-mer ;
- g) la raison sociale et l'adresse de l'établissement de conditionnement ou de l'industrie de transformation ;
- h) le mode d'élevage pour les œufs de catégorie A ou la mention suivante : « mode d'élevage indéterminé »

3) Emballage

Les gros emballages contiennent plus de 36 œufs et les petits emballages contiennent trente six œufs ou moins.

* Mentions particulières devant figurer sur les gros emballages et les petits emballages.

Les gros emballages et les petits emballages, portent sur une des faces extérieures :

- le nom ou la raison sociale, l'adresse et la marque de l'entreprise qui a emballé ou fait emballer les œufs,
- le numéro distinctif du centre d'emballage,
- la catégorie de qualité et la catégorie de poids. Les œufs de la catégorie a peuvent être identifiés par les termes « catégorie A » ou par la lettre « A » en combinaison ou non avec le terme « frais ».
- le nombre d'œufs emballés
- la date de durabilité minimale, suivie des recommandations d'entreposage appropriées, pour les œufs de la catégorie A (œufs frais)
- la date d'emballage pour les œufs de catégorie B,
- l'indication, sous une forme non codée, des conditions de réfrigération ou de la méthode de conservation lorsqu'il s'agit d'œufs réfrigérés ou conservés.
- La mention « œufs lavés » pour les œufs dont le lavage a été autorisé.

Les gros et les petits emballages peuvent porter, sur leurs faces intérieures ou extérieures, les mentions supplémentaires suivantes :

- le prix de vente
- le code de gestion du commerce de détail et/ou le code de contrôle du stockage.
- une ou plusieurs autres dates visant à fournir au consommateur des informations supplémentaires.
- des indications ou symboles destinés à promouvoir les ventes d'œufs ou d'autres produits, dans la mesure où ces indications et les modalités selon lesquelles ils sont réalisés ne sont pas de nature à induire l'acheteur en erreur.
- une indication du mode d'alimentation des poules pondeuses.

*** Mentions particulières devant figurer sur les gros emballages**

Les gros emballages sont munis d'une banderole portant les mentions ci-dessous, rendue inutilisable par ouverture de l'emballage. Cette banderole n'est toutefois pas obligatoire dans le cas de gros emballages sous forme de récipients ou conteneurs non clos à condition que ces derniers n'empêchent pas l'identification des mentions visées plus haut.

*** Dérogation**

Par dérogation, les œufs peuvent ne pas être emballés dans de gros emballages, dans la mesure où l'entreprise d'emballage livre directement au commerce de détail, dans un rayon de 20 kilomètres autour du centre d'emballage, des œufs destinés à la vente en vrac, sur des quantités quotidiennes inférieures à 3600 œufs au total ou 360 par acheteur.

5) Les œufs exposés à la vente et les œufs vendus en vrac.

Les œufs exposés en vue de la vente ou mis en vente dans le commerce de détail doivent être présentés par catégorie de qualité, de poids et selon le mode d'élevage, catégories indiquées sur les présentoirs des œufs de manière parfaitement visible et sans équivoque pour le consommateur.

Les œufs vendus en vrac sont exposés en vue de la vente avec les informations supplémentaires suivantes :

- a) le numéro d'identification du centre d'emballage qui a classé les œufs, ou dans le cas d'œufs importés, le pays tiers d'origine.
- b) la date de durabilité minimale, suivie des recommandations d'entreposage appropriées.
- c) l'indication, sous forme non codée, des conditions de réfrigération pour les œufs vendus dans les départements français d'outre-mer.

6) Les œufs de cane

Les œufs de cane ne devraient être mis en vente qu'accompagnés d'une inscription indiquant qu'il s'agit d'œufs de cane à faire bouillir 10 minutes.

En effet, les hygiénistes ont signalé que les œufs sont souvent contaminés par des germes pathogènes du genre salmonella et que les intoxications alimentaires trouvent parfois leur origine dans la consommation de ces œufs.

V - BANDEROLES, RECLASSEMENT ET REMBALLAGE DES ŒUFS

Les banderoles et les dispositifs d'étiquetage doivent permettre une identification facile des emballages et de leur contenu. Il y a lieu d'attacher un intérêt particulier aux petits et aux gros emballages contenant des œufs industriels, d'une part, et des œufs portant la mention « extra », d'autre part.

Le Service Vétérinaire d'Hygiène Alimentaire basé à Paris, a élaboré une liste d'imprimeries autorisées à fournir aux exploitants des centres de conditionnement d'œufs agréés les dispositifs d'étiquetage destinés à être apposés sur les gros emballage.

Les centres d'emballage ne peuvent utiliser que les étiquettes de garantie fournies par ces imprimeries.

1) Les banderoles et les dispositifs d'étiquetage

<i>Catégorie</i>	<i>Banderole et dispositif d'étiquetage</i>	<i>Indications mentionnées sur les documents d'accompagnement</i>
Catégorie A et « œufs lavés »	Couleur blanche Impression des caractères noire	Nom, adresse et numéro du centre d'emballage. Nombre, qualité, catégorie de poids, date de durabilité minimale des œufs et mode d'élevage.
Œufs destinés à l'industrie alimentaire	Couleur jaune	a) le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'entreprise qui a expédié les œufs. b) le nombre ou le poids net des œufs emballés. c) la mention « ŒUFS DESTINES A L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE » en lettres majuscules noires de 2 centimètres, dans une ou plusieurs langues de la communauté.
Œufs industriels	Couleur rouge	Ils comportent les points a) et b) cités plus haut et le point c suivant : c) la mention « ŒUFS INDUSTRIELS » en lettres majuscules noires de 2 centimètres de hauteur et la mention « impropres à la consommation humaine » en caractères noirs d'au moins 0,8 centimètres de hauteur, dans une ou plusieurs langues de la communauté.

* Dispositions concernant les œufs "extra"

Les mots "extra" ou "extra frais" peuvent être utilisés sur les petits emballages contenant des œufs de catégorie A.

Le terme « extra » est imprimé sur la banderole du petit emballage ou sur le dispositif d'étiquetage en caractères italiques d'un centimètre de hauteur au moins, suivi des termes « jusqu'au » et des deux séries de nombres indiquant le septième jour suivant celui de l'emballage ou le neuvième jour suivant celui de la ponte. Le terme « extra » peut être suivi du mot « frais ».

Cette banderole, qui doit être retirée au plus tard le 7^{ème} jour suivant celui de l'emballage ou le 9^{ème} jour suivant celui de la ponte, est placée de façon à n'occulter aucune des indications ci-dessus portées sur le conditionnement.

En outre, sur les gros emballages, contenant des petits emballages, portant la mention « extra », est reproduite en lettres capitales de 2 cm de hauteur, la mention « emballage contenant de petits emballages extra », dans une plusieurs langues de la communauté.

2) Remballage

Les œufs de catégorie A et les « œufs lavés », emballés, ne peuvent être remballés dans d'autres gros ou petits emballages que par des centres d'emballage.

La banderole ou le dispositif d'étiquetage des gros emballages porte en lettres noires, au moins les informations suivantes :

- a) le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'entreprise qui a remballé ou fait remballer les œufs.
- b) le numéro distinctif du centre d'emballage qui a remballé les œufs.
- c) le numéro distinctif du centre d'emballage qui a emballé les œufs la première fois et, dans le cas des œufs importés, le pays d'origine.
- d) la catégorie de qualité et la catégorie de poids.
- e) le nombre d'œufs emballés
- f) la date originale de durabilité minimale pour les œufs de la catégorie A et, en dessous, les mots « œufs réemballés »

Pour les œufs des autres catégories : les mots « emballés le », suivi de la date du premier emballage et, en dessous, le mot « réemballés », suivi de la date de réemballage.

- g) le mode d'élevage
- h) l'indication de la réfrigération, en clair et en caractères latins, lorsqu'il s'agit d'œufs réfrigérés à destination des DOM.
- i) Le numéro distinctif du premier centre d'emballage ou, lorsqu'il s'agit d'œufs importés, le pays d'origine.

* Petits emballages et remballage

Les petits emballages contenant des œufs remballés portent également les informations citées plus haut. En outre, les petits emballages peuvent porter la marque commerciale de l'entreprise qui a réemballé ou fait réemballer les œufs, mais les termes « extra » ou « extra-frais » ne peuvent être utilisés. En outre, les emballages de reconditionnement ne doivent contenir que les œufs d'un même lot.

3) Déclassement.

Les œufs déclassés peuvent être commercialisés dans les emballages qui les contenaient avant le déclassement. S'ils sont réemballés, chaque emballage ne peut contenir que des œufs d'un seul lot.

La banderole jaune ou rouge ou le dispositif d'étiquetage des gros emballages porte en lettres noires les informations requises.

Lors d'une réutilisation des emballages pour le classement, les banderoles des emballages réutilisés doivent être entièrement recouvertes par les nouvelles banderoles ou nouveaux dispositifs d'étiquetage. En outre, les gros emballages peuvent porter la marque commerciale de l'entreprise qui a réemballé les œufs.

VI - ENREGISTREMENTS

Pour faciliter l'identification des envois d'œufs, il convient d'attribuer à chaque collecteur et centre d'emballage un numéro d'enregistrement distinctif fondé sur un code uniforme.

Les enregistrements peuvent être effectués par les producteurs, les centres d'emballages et par les autres opérateurs.

1) Enregistrements par les producteurs

Les producteurs enregistrent :

- a) les informations relatives au mode d'élevage, en reprenant par mode d'élevage pratiqué :
 - la date d'installation, l'âge au moment de l'installation et le nombre de poules pondeuses,
 - la date et le nombre d'éliminations de poules effectuées,
 - la production journalière d'œufs,
 - le nombre ou le poids des œufs vendus ou livrés selon d'autres moyens, par jour et, pour ce dernier cas,
 - les noms et adresse des acheteurs et le numéro de l'établissement.

- b) les informations relatives aux modes d'alimentation des poules pondeuses, lorsque des œufs de catégorie A et leurs emballages portent l'indication du mode d'alimentation des poules pondeuses, en reprenant par mode d'alimentation pratiqué :
 - la quantité et le type des aliments fournis et/ou mélangés sur place,
 - la date de livraison,
 - le nom du fabricant ou du fournisseur,
 - le nombre et l'âge des poules pondeuses, ainsi que le nombre d'œufs produits et livrés,
 - la date d'expédition,
 - le nom et l'adresse des acheteurs et le numéro de l'établissement.

2) Enregistrements par les centres d'emballage

Les centres d'emballages enregistrent séparément, par mode d'élevage et par jour :

- a) les quantités d'œufs non classés qu'ils reçoivent, ventilées par producteur, comportant les nom, adresse et numéro distinctif du producteur, la date ou la période de ponte ;
- b) après classement des œufs les quantités par qualité et catégorie de poids ;
- c) les quantités d'œufs classés reçus en provenance d'autres centres d'emballage, en indiquant les numéros distinctifs de ces centres, la date de durabilité minimale et en précisant l'identité des vendeurs ;
- d) les quantités d'œufs non classés livrés vers d'autres centres d'emballage, y compris les numéros distinctifs de ces centres et la date de ponte ou la période de ponte ;
- e) le nombre et/ou le poids des œufs livrés, par qualité et catégorie de poids, date d'emballage pour les œufs de la catégorie B ou date de durabilité minimale pour les œufs de catégorie A, œufs lavés et œufs réfrigérés et par acheteur, avec le nom et l'adresse de ce dernier.

Les centres d'emballage tiennent à jour le stock physique, sur une base hebdomadaire.

Toutefois, plutôt que de tenir des registres des ventes ou des livraisons, ils peuvent rassembler les factures et bons de livraison dans des dossiers portant les mentions visées précédemment. Ces relevés et ces dossiers sont conservés pendant au moins six mois.

Au cours de visites de contrôle, l'agent d'inspection doit s'assurer de l'existence de ces documents et de la possibilité de remonter, à partir du numéro de centre d'emballage porté sur un conditionnement, jusqu'à l'élevage d'origine de production des œufs.

3) Enregistrements par les autres opérateurs

Les collecteurs et les commerçants en gros doivent tenir des registres sur les achats et les ventes ainsi que sur les stocks des œufs.

Les collecteurs doivent prouver pour ces œufs :

- a) les dates et quantités des collectes ;
- b) les noms et adresses des producteurs ;
- c) les dates et quantités des œufs livrés aux centres de conditionnement respectifs.

Ils enregistrent séparément, par mode d'élevage, par mode d'alimentation et par jour les quantités d'œufs qu'ils livrent à des centres d'emballages, y compris les numéros distinctifs de ces centres et la date de ponte ou la période de ponte.

Les commerçants en gros y compris les revendeurs doivent prouver pour ces œufs :

- a) les dates et quantités tant des achats que des ventes ;
- b) les noms et adresses des fournisseurs et des acheteurs.

Les commerçants en gros doivent tenir en plus un registre hebdomadaire des stocks physiques. Au lieu de tenir des registres sur les achats et les ventes, les collecteurs et les commerçants peuvent rassembler les factures et bons de livraison dans des dossiers à conserver 6 mois.

VII – REGLES GENERALES ET FINALES

1) Dispositions générales concernant les emballages et le stockage des œufs

*** Qualité des emballages**

1. Les emballages, y compris les éléments intérieurs, doivent être résistants aux chocs, secs, en bon état d'entretien et de propreté, et fabriqués à l'aide de matières telles que les œufs soient à l'abri des odeurs étrangères et des risques d'altération de la qualité.

2. Les gros emballages, y compris les éléments intérieurs, utilisés pour le transport et l'expédition des œufs ne peuvent être réutilisés que dans la mesure où ils sont à l'état neuf et répondent aux exigences techniques et hygiéniques visées au paragraphe 1. Les gros emballages réutilisés ne doivent pas présenter de marque antérieure susceptible de prêter à confusion.

3. Les petits emballages ne peuvent être réutilisés.

*** Conditions de stockage et de transport**

1. Durant le stockage dans les locaux du producteur et durant le transport du producteur au collecteur ou au centre d'emballage, les œufs sont maintenus à la température appropriée pour assurer une conservation optimale de leur qualité.

2. Les œufs doivent être entreposés dans des locaux propres, secs et exempts d'odeurs étrangères.

3. En cours de transport ou lors de leur stockage, les œufs doivent être conservés au propre et au sec dans des espaces exempts d'odeurs étrangères et réellement protégés contre les chocs, les effets de la lumière et les écarts excessifs de températures.

2) Annexes

Annexe I

	Code langue	sur les œufs	sur les emballages
1. Date de durabilité minimale	FR	à cons. de préf. av. ou DCR (1)	A consommer de préférence avant le...
2. Date d'emballage	FR	Emb. le	Emballé le : ...

	Code langue	
3. Date de vente recommandée	FR	à vend. préf. av. ou DVR (1)
4. Date de ponte	FR	Pondu le

(1) Si l'abréviation est utilisée, l'indication sur l'emballage doit être libellée de façon que le sens de ces abréviations soit clair.

Annexe II

Indications des modes d'élevage des poules pondeuses a) sur les emballages ; b) sur les œufs

Code langue : (FR)	1	2	3
a)	Œufs de poules élevées en plein air	Œufs de poules élevées au sol	Œufs de poules élevées en cage
b)	Plein air	Sol	Cage

PREMIERE PARTIE :

**LA LUTTE CONTRE LES INFECTIONS A SALMONELLES CHEZ
L'ESPECE *Gallus gallus***

1) Définitions

Volailles de rente filière ponte: les volailles de l'espèce *Gallus gallus* âgées de soixante-douze heures ou plus et élevées en vue de la production d'œufs de consommation.

Œufs de consommation : les œufs de poule en coquille, propres à la consommation humaine en l'état ou à l'industrie de l'alimentation humaine, à l'exclusion des œufs cassés, des œufs couvés et des œufs cuits.

Troupeau : tout ensemble de volailles de l'espèce *Gallus gallus* en filière ponte d'œufs de consommation, de même statut sanitaire, détenues dans un même bâtiment ou même un enclos et constituant une unité épidémiologique.

Détenteur de volailles : toute personne physique ou morale qui a la garde, à titre permanent ou temporaire, de volailles, à l'exception des animaux détenus aux seules fins de l'autoconsommation.

Etablissement : Un établissement est défini comme la zone d'élevage de poules pondeuses d'œufs de consommation sur un même site, regroupant éventuellement plusieurs bâtiments contigus ou non et, le cas échéant, les parcours associés.

2) Références

- Règlement (CE) N° 2160/2003 Du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire.
- Code rural, notamment les titres II et III relatifs à la lutte contre les maladies des animaux et le contrôle sanitaire des animaux et des aliments.
- Arrêté du 09 Août 2001 modifiant l'arrêté du 26 octobre 1998 relatif à la lutte contre les infections à *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* dans les troupeaux de l'espèce *Gallus gallus* en filière ponte d'œufs de consommation.
- Arrêté du 26 Octobre 1998 relatif modifié à la lutte contre les infections à *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* dans les troupeaux de l'espèce *Gallus gallus* en filière ponte d'œufs de consommation.

- Arrêté du 26 Octobre 1998 relatif modifié aux modalités de la participation financière de l'Etat à la lutte contre les infections à *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* dans les troupeaux de l'espèce Gallus gallus en filière ponte d'œufs de consommation.
- Arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage.
- Arrêté du 30 septembre 2004 relatif à la rémunération des vétérinaires sanitaires pour les opérations de police sanitaire.
- Arrêté du 31 décembre 1990 relatif à la nomenclature des opérations de police sanitaire telle que prévue à l'article 4 du décret n° 90 – 1032 du 19 novembre 1990.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8034 du 27 janvier 2005 relative aux modalités du contrôle par les DDSV de la conduite du dépistage de *S. enteritidis* et/ou *S typhimurium* dans les élevages de rente de la filière ponte de l'espèce *Gallus gallus*.
- Note de service DGAL/SDHA/N2000-8016 du 07 février 2000 : Premier bilan de l'application des arrêtés du 26 octobre 1998 relatifs à la lutte contre les infections à *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium*, dans les troupeaux de l'espèce *Gallus gallus* : synthèse des informations épidémiologiques collectées en application de la note de service DGAL/SDHA/N99-8158 du 10 novembre 1999.
- Note de service DGAL/SDHA/N99-8157 du 10 novembre 1999 : Arrêtés du 26 octobre 1998 relatifs à la lutte contre les infections à *Salmonella enteritidis* ou *salmonella typhimurium*, dans les troupeaux de l'espèce *Gallus gallus* : possibilité de dérogation à l'obligation d'accréditation COFRAC des laboratoires pratiquant les analyses dans le cadre du dépistage obligatoire de *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium*.
- Note de service DGAL/SDHA/N99-8149 du 06 octobre 1999 relatif à l'application du Code Rural dans le cadre d'infections à *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* chez les volailles de l'espèce *Gallus gallus*.

Autres documents de la DDSV

- 1) Lutte vis à vis de *Salmonella enteritidis* et *Salmonella typhimurium* dans la filière œuf de consommation en France.
- 2) Convention individuelle relative à l'adhésion à la charte sanitaire d'un établissement hébergeant des poules pondeuses d'œufs de consommation.

A - GENERALITES SUR LES INFECTIONS A SALMONELLES CHEZ LES POULES PONDEUSES D'ŒUFS DE CONSOMMATION

Les infections à *Salmonella enteritidis* et *Salmonella typhimurium* dans l'espèce *Gallus gallus*, ont été ajoutées à la nomenclature des maladies contagieuses.

* Dépistage des infections à *S. enteritidis* ou *S. typhimurium*

Le programme national de lutte contre les infections à salmonelles chez les volailles de l'espèce Gallus gallus en filière ponte d'œufs de consommation, a pour objet :

- le dépistage systématique des infections à *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* des poulettes futures pondeuses d'œufs de consommation comprenant au moins 250 oiseaux.
- le dépistage systématique des infections à *Salmonella enteritidis* des pondeuses d'œufs de consommation dont tout ou une partie de la production d'œufs est destinée à un centre d'emballage.

- l'abattage des troupeaux infectés par *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* ou l'assainissement des produits qui en sont issus.

Les propriétaires de troupeaux soumis à ce dépistage obligatoire sont tenus d'en faire assurer la réalisation.

* Enregistrement

Tout détenteur de volailles est tenu de se déclarer auprès de l'établissement départemental de l'élevage afin que ce dernier puisse lui attribuer, en collaboration avec les services vétérinaires, un numéro national d'exploitation pour toute surface d'exploitation inscrite dans un cercle de 500 mètres de diamètre, sauf cas particulier précisé par instruction ministérielle.

L'attribution et l'enregistrement du numéro national d'exploitation, ainsi que l'identification des bâtiments ou enclos dans lesquels sont détenus les troupeaux de volailles, s'effectueront sur la base de la déclaration du détenteur qui doit comprendre les éléments suivants :

- le type de volailles présentes dans l'exploitation : filière (chair ou ponte d'œufs de consommation), étage dans la filière (sélection, multiplication, rente), stade de production (période d'élevage ou de ponte).
- les coordonnées géographiques du pourtour de son exploitation ;
- dans le cas où l'exploitation comporte plusieurs bâtiments et plusieurs activités, l'activité prise en compte pour chaque bâtiment et les éventuels mouvements de volailles entre les différents bâtiments de l'exploitation.

Tout propriétaire d'un troupeau de volailles doit adresser au préfet (directeur des services vétérinaires) du département où est situé le troupeau, et avant chaque introduction d'un nouveau troupeau, une déclaration de mise en place comprenant au minimum les indications suivantes :

- nom ou raison sociale et adresse du propriétaire du troupeau ;
- nom ou raison sociale, adresse et numéro d'immatriculation de l'exploitation où il est détenu ;
- numéro d'identification des bâtiments et/ou des enclos réservés à l'hébergement du troupeau et nombre de volailles mises en place.

Afin de retracer les mouvements des volailles et des œufs qui en sont issus, tout détenteur de volailles doit tenir à jour un registre mentionnant, par troupeau ou par lot d'œufs, leur origine et leur destination ainsi que les dates de mouvements effectués.

Ces documents doivent être conservés pendant une période minimale de trois ans et présentés à toute demande des agents des services vétérinaires.

Ils comprennent au minimum les informations suivantes :

- les dates d'entrée et sortie de volailles ;
- la provenance et le nombre des volailles
- la destination des œufs et des volailles.

* Prélèvements

Les prélèvements sont effectués sous la responsabilité du vétérinaire sanitaire de l'élevage où est détenu le troupeau soumis au dépistage. Le vétérinaire sanitaire doit notamment désigner le ou les agents chargés de la réalisation des prélèvements et s'assurer de

leur compétence technique et de leur connaissance des modalités de dépistage prévues. Le vétérinaire sanitaire doit vérifier que les prélèvements réalisés l'ont été par les personnes désignées et selon les modalités prévues à l'annexe I.

Aussi, pour l'ensemble des délégués qu'ils ont nommés, le vétérinaire sanitaire accompagne, au moins une fois dans l'année, chaque agent au cours d'un contrôle officiel et de préférence le dernier. Au cours de cette visite d'élevage, le vétérinaire sanitaire vérifie la technicité du délégué et les prélèvements sont réalisés en commun.

* Analyses bactériologiques

Les analyses bactériologiques effectuées dans le cadre de ce dépistage sont réalisées dans des laboratoires répondant aux conditions prévues en annexe II.

L'ensemble des résultats d'analyse et contrôles effectués sur un troupeau et se rapportant à ce troupeau, doit être conservé par le propriétaire des animaux pendant une durée au moins égale à deux ans et présenté aux agents des services vétérinaires et au vétérinaire sanitaire à leur demande.

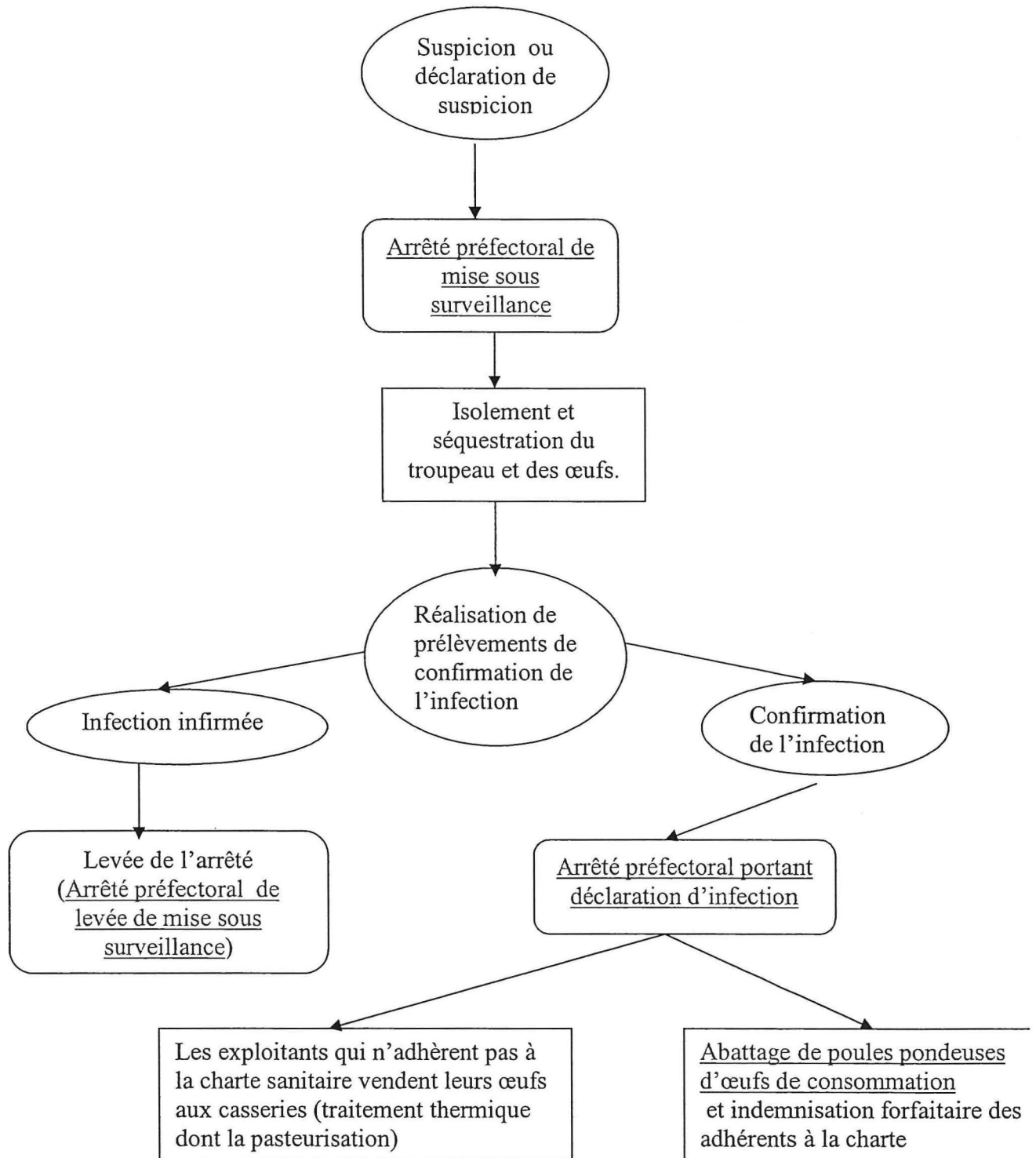
Les vétérinaires sanitaires ont l'obligation de viser le registre d'élevage lors de toute visite sur une exploitation, en y précisant notamment la date de leur intervention, leur nom et en particulier les prélèvements effectués et les analyses demandées au laboratoire.

Des contrôles complémentaires peuvent être réalisés dans l'exploitation avicole par les agents des services vétérinaires et/ou le vétérinaire sanitaire.

Tout résultat d'analyse portant sur des prélèvements effectués dans un lieu d'élevage de volailles, sur des volailles vivantes ou mortes, permettant de suspecter la présence de *Salmonella enteritidis* ou de *Salmonella typhimurium*, constitue une suspicion d'infection salmonellaïque réputée contagieuse des volailles.

Toute suspicion d'infection doit être déclarée au directeur des services vétérinaires du département où a été réalisé le prélèvement à l'origine de la suspicion par toute personne ayant, à quelque titre que soit, la charge des soins ou la garde du troupeau concerné.

B - MESURES A PRENDRE EN CAS DE SUSPICION OU DE CONFIRMATION D'INFECTION DANS LES TROUPEAUX DE VOLAILLES DE RENTE FILIERE PONTE



Après nettoyage, désinfection des locaux, de leurs voies d'accès, du matériel et vide sanitaire et après vérification d'efficacité des mesures de police sanitaire, il y a levée de l'arrêté préfectoral d'infection.

* Opérations de nettoyage et de désinfection

a) Fumier et eaux de nettoyage

Le fumier doit être retiré du bâtiment avant les opérations de nettoyage et désinfection. Les tracteurs et autres matériels de manipulation du fumier doivent être décontaminés après cette opération. Le stockage, l'épandage des déjections animales et des eaux de nettoyage ne doivent pas constituer une source de contamination pour l'environnement. Les eaux de nettoyage doivent être évacuées soit dans une fosse, soit vers un réseau d'eaux usées.

b) Les locaux

Le nettoyage et la désinfection des locaux d'élevage et de leurs annexes ainsi que du matériel sont effectués selon un protocole écrit, à l'aide de produits agréés pour la désinfection dans le cas des maladies contagieuses. Ce protocole doit également prendre en compte la lutte contre les animaux, les insectes et les acariens indésirables, ainsi que la décontamination des abords.

c) Nettoyage et vide sanitaire

La durée minimale du vide sanitaire après les opérations de nettoyage et de désinfection des locaux ainsi que du matériel d'élevage (nids de ponte, chaînes d'alimentation, silos, abreuvoirs, bacs réservoirs d'eau, tuyauteries, etc...) doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

Leur efficacité doit être officiellement validée par un contrôle visuel de la qualité du nettoyage et par un contrôle bactériologique négatif des surfaces vis-à-vis des salmonelles, avant le repeuplement des locaux. Les contrôles doivent être effectués suivant les modalités précisées par instructions réglementaires.

d) Vaccination

La vaccination des volailles de rente ne peut être pratiquée qu'avec des vaccins inactivés disposant d'une autorisation de mise sur le marché.

C – LES ANNEXES

ANNEXE I : Modalités du dépistage des infections à *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* dans les troupeaux de l'espèce *Gallus gallus* en filière ponte d'œufs de consommation.

1) Prélèvements.

Périodicité

Les prélèvements doivent être effectués quatre semaines après la mise en place des pondeuses et au plus tard lorsque les pondeuses ont 24 semaines d'âge, puis à 40 et à 55 semaines et, dans le cas de mue, deux semaines avant et deux semaines après l'entrée en ponte puis toutes les douze semaines.

Nature des prélèvements

Les prélèvements sont constitués pour chaque troupeau :

- d'un pot de 60 fientes cœcales fraîches différentes, pesant chacune au moins 1 gramme, prélevées au hasard en au moins cinq points différents du bâtiment dans lequel les oiseaux sont détenus ;
- et d'une chiffonnette constituée d'une ou deux pièces de matériau de type non tissé d'une surface totale d'au minimum 900 centimètres carrés, imbibées de liquide stérile et humides au moment de l'emploi, frottées sur le maximum de surfaces situées à l'intérieur du bâtiment dans lequel les oiseaux sont détenus et replacées dans le contenant d'origine étanche et stérile.

Le prélèvement de fientes peut être remplacé deux chiffonnettes traînées sur la litière ou bien fixées à des pédisacs et portées sur la longueur totale du bâtiment pendant au moins trois minutes.

2) Analyses

a) Documents d'accompagnement des prélèvements

Un document précisant l'identité de l'élevage et du bâtiment ou de l'enclos où le troupeau ayant fait l'objet des prélèvements est détenu, le lieu et la nature du prélèvement, la filière et le stade de production concernés, l'âge des animaux à la date du prélèvement, l'identité de la personne ayant effectué le prélèvement et le nom du vétérinaire sanitaire responsable de sa réalisation doivent accompagner chaque prélèvement transmis pour analyse au laboratoire.

b) Méthodes d'analyse

La recherche de *Salmonella enteritidis* et de *Salmonella typhimurium* dans les prélèvements doivent être réalisées selon les textes de référence correspondant à la NF U 47 101 (isolement et identification des salmonelles chez les volailles), à la NF U 47 100 (isolement et identification des salmonelles en élevage avicole) pour l'application du programme d'accréditation n°116 du COFRAC, en fonction du type de prélèvement effectué.

ANNEXE II : Laboratoires chargés du diagnostic des infections à salmonelles

Les laboratoires chargés du diagnostic des infections à salmonelles doivent être accrédités selon le programme COFRAC ou à défaut bénéficier d'une dérogation accordée à titre individuel par le ministre de l'agriculture et de la pêche et respecter les prescriptions suivantes :

1) La réalisation des analyses de recherche des salmonelles doit être effectuée selon les textes de référence correspondant à la NF U 47 101 (isolement et identification des salmonelles chez les volailles) ou à la NF U 47 100 (isolement et identification des salmonelles en élevage avicole) pour l'application du programme d'accréditation n°116 du COFRAC, en fonction du type de prélèvement effectué.

2) Un registre permettant d'identifier pour chaque prélèvement :

- l'identité de l'élevage et du bâtiment ou de l'enclos où est détenu le troupeau ayant fait l'objet des prélèvements ;
 - le lieu et la nature du prélèvement ;
 - la filière et le stade de production concernés ;
 - l'âge des animaux à la date du prélèvement ;
 - l'identité de la personne ayant effectué le prélèvement et le nom du vétérinaire sanitaire responsable de sa réalisation ;
 - la date de réception et l'identification des échantillons reçus ;
 - la date de réalisation des analyses ;
 - la méthode utilisée et les résultats de recherche et d'identification des salmonelles faisant l'objet du dépistage obligatoire,
- doit être tenu à jour et mis à disposition du directeur des services vétérinaires du département où se trouve le laboratoire ou de son représentant. Ces renseignements doivent être conservés au moins 3 ans.

3) Le responsable du laboratoire est tenu de se soumettre et de satisfaire aux contrôles de qualité organisés par le laboratoire national de référence et d'en supporter les frais.

4) Le responsable du laboratoire est tenu de maintenir le niveau de compétence requis de son personnel, et notamment par participation régulière aux sessions de recyclage organisées par le laboratoire national de référence.

5) Le responsable du laboratoire est tenu d'informer dans les plus brefs délais, le directeur des services vétérinaires du département où se trouve l'élevage où a été effectué le prélèvement concerné, de tout résultat positif de recherche de *S. enteritidis* ou *S. typhimurium* pour les poulettes futures pondeuses d'œufs de consommation et de *Salmonella enteritidis* pour les pondeuses d'œufs de consommation.

Il précisera l'identité de l'élevage et du bâtiment où est détenu le troupeau ayant fait l'objet du prélèvement, le lieu et la nature du prélèvement, la filière et le stade de production concernés et l'âge des animaux à la date du prélèvement.

6) Le responsable du laboratoire est tenu de transmettre tous les résultats de recherche *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* pour les poulettes futures pondeuses et de *Salmonella enteritidis* pour les pondeuses d'œufs de consommation au directeur des services vétérinaires.

7) Tous les résultats d'analyse de dépistage et d'identification des salmonelles effectués doivent être enregistrés et envoyés au laboratoire national de référence pour la surveillance des salmonelles dans la filière avicole, notamment en vue de leur exploitation par le Réseau national d'épidémiologie en aviculture (RENESA). Cette surveillance s'exercera de façon anonyme.

L'ANNEXE III : Modalités de confirmation des infections à *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* dans les troupeaux de l'espèce *Gallus gallus* en filière ponte œufs de consommation.

Les prélèvements de confirmation sont constitués pour chaque troupeau à contrôler :

- d'un pot de 60 fientes cæcales fraîches différentes, pesant chacune au moins 1 gramme, prélevées au hasard en au moins cinq points différents du bâtiment dans lequel les oiseaux sont détenus ;
- et d'une chiffonnette constituée d'une ou deux pièces de matériau de type non tissé d'une surface totale d'au minimum 900 centimètres carrés, imbibées de liquide stérile et humides au moment de l'emploi, frottées sur le maximum de surfaces situées à l'intérieur du bâtiment dans lequel les oiseaux sont détenus et replacées dans le contenant d'origine étanche et stérile.

Le prélèvement de fientes peut être remplacé deux chiffonnettes traînées sur la litière ou bien fixées à des pédisacs et portées sur la longueur totale du bâtiment pendant au moins trois minutes.

Dans le cas d'un résultat négatif des analyses effectuées sur ces prélèvements, il devra être procédé à une nouvelle série de prélèvements constitués :

- soit des prélèvements cités ci-dessus.
- soit des organes de 60 sujets pour analyse des foies, ovaires et cæcums groupés par cinq.

D - CHARTE SANITAIRE ET PARTICIPATION FINANCIERE DE L'ETAT

Il est institué une charte financière facultative définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques, à laquelle peuvent adhérer les propriétaires de troupeaux de volailles du genre *Gallus gallus* en filière ponte d'œufs de consommation.

Les propriétaires de troupeaux peuvent adhérer à la charte sanitaire par convention individuelle passée avec le préfet (directeur des services vétérinaires).

Toute demande d'adhésion à cette charte doit être accompagnée d'un engagement écrit du contractant à respecter dans son établissement les normes d'installation et de fonctionnement correspondantes définies par la charte sanitaire.

En d'autres termes, la charte sanitaire, volet financier facultatif du plan de lutte français contre les salmonelles, est une convention conclue entre l'Etat et un propriétaire de troupeaux de volailles de l'espèce *Gallus gallus*.

C'est pour l'Etat, un moyen de limiter le risque financier pour son budget et d'engager la filière dans une démarche de progrès.

La durée de la convention est fixée à une année à compter de la date de signature par les deux parties, elle pourra être renouvelée par voie d'avenant ou tacite reconduction.

Pour la mise en œuvre du programme national de lutte contre les infections à salmonelles chez les volailles de l'espèce *Gallus gallus* en filière ponte d'œufs de

consommation, une participation financière de l'Etat peut être accordée au contractant sous réserve de l'application de la charte sanitaire pour la prévention des infections salmonelliques.

La participation financière sera versée aux signataires de la convention ayant effectivement engagé les frais liés à la mise en œuvre des mesures prescrites sur présentation des justificatifs correspondants.

L'Etat accorde son soutien financier aux propriétaires de troupeaux qui, malgré le respect de l'ensemble des mesures prescrites, seraient atteints.

* Indemnités liées au dépistage des salmonelles

Pour la mise en œuvre du dépistage des salmonelles, il est attribué au contractant les sommes forfaitaires ci-dessous :

- par troupeau de poulettes futures pondeuses : 45,73
- par troupeau de pondeuses : 45,73

* Indemnités liées à l'abattage des volailles infectées

Une indemnisation est attribuée par l'Etat pour l'élimination de volailles infectées par *Salmonella enteritidis* et/ou *Salmonella typhimurium* sous réserve que la date de la signature par le préfet de la convention d'adhésion du troupeau à la charte sanitaire soit antérieure à la date de l'arrêté préfectoral de mise sous surveillance du troupeau et que les animaux aient été abattus dans un délai d'un mois suivant la date de l'arrêté préfectoral portant déclaration d'infection du troupeau.

Le montant de l'indemnisation attribuée au contractant pour l'élimination de volailles infectées par *Salmonella enteritidis* et/ou *Salmonella typhimurium*, est fixé au maximum comme suit :

Par poulette future pondeuse :

- 0,91 de 1 à 2 semaines d'âge ;
- 1,14 (7,5 F) de 3 à 5 semaines d'âge ;
- 1,37 (9F) de 6 à 15 semaines d'âge ;
- 3,05 de 16 à 25 semaines d'âge.

Par poule pondeuse :

- 3,81 de 20 à 27 semaines d'âge ;
- 3,05 de 28 à 35 semaines d'âge ;
- 2,29 de 36 à 43 semaines d'âge ;
- 1,52 de 44 à 51 semaines d'âge ;
- 0,76 de 52 à 60 semaines d'âge.

Dans le cas de poules pondeuses élevées au sol avec parcours extérieur :

- 5,34 de 20 à 27 semaines d'âge ;
- 4,57 de 28 à 35 semaines d'âge ;
- 3,81 de 36 à 43 semaines d'âge ;
- 2,29 de 44 à 51 semaines d'âge ;
- 0,76 de 52 à 60 semaines d'âge.

Le montant de l'indemnité est déterminé en fonction de l'âge et du nombre des animaux à la date de l'arrêté préfectoral portant déclaration d'infection du troupeau.

* Indemnités relatives aux opérations de nettoyage et de désinfection

Une indemnité forfaitaire est allouée aux signataires de la convention après élimination des volailles infectées par *Salmonella enteritidis* et/ou *Salmonella typhimurium* pour la mise en œuvre des opérations de nettoyage et de désinfection.

Le montant de cette indemnité est calculé sur la base de 0,23 par poulette future pondeuse d'œufs de consommation et 0,38 par pondeuse d'œufs de consommation.

Elle n'est pas attribuée dans le cas suivant : efficacité insuffisante des opérations de nettoyage et désinfection.

Toutes les indemnités mentionnées sont allouées par le ministère de l'agriculture et de la pêche dans la limite des crédits dont il dispose.

* Non versement des indemnités

Les indemnités mentionnées ne sont pas attribuées dans les cas suivants :

- mort des animaux, quelle qu'en soit la cause ;
- manquement aux dispositions de l'arrêté du 26 Octobre 1998 relatif à la lutte contre les infections à *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* dans les troupeaux de l'espèce *Gallus gallus* en filière ponte d'œufs de consommation ;
- non-respect des termes de la charte sanitaire et de la convention ;
- circonstances faisant apparaître une intention abusive du propriétaire des animaux détournant le protocole de contrôle et de prévention des infections à salmonelles de son objet.

L'établissement faisant l'objet de la présente convention est radié d'office de la Charte Sanitaire en cas de non respect des dispositions des arrêtés du 28 octobre 1998 relatifs à la lutte contre les infections à salmonelles.

* Indemnités se rapportant aux opérations exécutées par le vétérinaire sanitaire

L'Etat participe financièrement aux opérations suivantes exécutées par le vétérinaire sanitaire, conformément aux instructions du directeur des services vétérinaires, lors de suspicion et d'infection à *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium*.

a) Visite du troupeau suspect par le vétérinaire sanitaire

Par visite effectuée comprenant la rédaction des documents et comptes rendus d'intervention correspondants et la réalisation des prélèvements pour confirmer l'infection : *trois fois le montant de l'acte médical défini par l'ordre des vétérinaires.*

Réalisation d'une enquête épidémiologique initiale dans l'élevage en liaison avec le directeur des services vétérinaires afin de repérer l'ensemble des animaux susceptibles d'être atteints et/ou de transmettre l'infection :

Par enquête effectuée : six fois le montant de l'acte médical défini par l'ordre des vétérinaires.

Visite de l'élevage après élimination du troupeau infecté :

Par visite effectuée en vue de vérifier la réalisation des mesures prescrites, comprenant la rédaction des documents et des comptes rendus d'intervention correspondants : *trois fois le montant de l'acte médical défini par l'ordre des vétérinaires.*

* Frais de déplacements

Pour les déplacements afférents aux visites mentionnées ci-dessus, le vétérinaire sanitaire est rémunéré selon les modalités fixées à l'article 1^{er} de l'arrêté du 30 septembre 2004 relatif à la rémunération des vétérinaires sanitaires pour les opérations de police sanitaire :

« L'Etat rémunère les vétérinaires sanitaires pour leurs déplacements nécessités par les interventions de police sanitaire qu'il prend en charge. Cette rémunération comprend :

- l'indemnisation des frais de déplacement selon les modalités prévues à l'article 8 de l'arrêté du 31 décembre 1990 susvisé ; c'est-à-dire que le tarif est établi en terme d'indemnités kilométriques calculées selon les mêmes modalités que celles applicables aux fonctionnaires et agents de l'Etat.
- la rémunération du temps de déplacement fixée forfaitairement à 1/15 d'AMO par kilomètre parcouru ».

ANNEXE : Normes d'installation et de fonctionnement des établissements adhérant à la charte sanitaire.

Equipements

L'établissement doit être conçu et protégé pour limiter autant que possible les introductions d'agents pathogènes. En particulier, les points suivants doivent être respectés :

- un sas doit être mis à la disposition du personnel et de l'éleveur, qui doivent revêtir une tenue de travail spécifique (combinaison, bottes, coiffe). Ce sas doit respecter le principe de séparation du secteur propre et du secteur sale et doit comporter un lave-mains à commande non manuelle, avec eau si possible chaude, savon bactéricide, essuie-mains jetables et une poubelle. Il doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté.
- les abords de chaque bâtiment doivent être maintenus en état de propreté satisfaisant ;
- à l'intérieur de la zone d'élevage, le matériel utilisé pour desservir chaque bâtiment doit être spécifique à la zone.
- la congélation des cadavres en attente d'enlèvement est obligatoire et un emplacement bétonné et clos doit être installé en limite de la zone d'élevage afin de les stocker dans des récipients étanches avant enlèvement par l'équarrisseur.
- l'approvisionnement en aliments des troupeaux doit être conçu pour éviter autant que possible la circulation de véhicules étrangers dans la zone d'élevage et le stationnement sur les voies d'accès.

Aménagements

Toutes mesures doivent être prises pour limiter le plus possible l'accès aux oiseaux sauvages, aux rongeurs et aux insectes. Les élevages plein air de poules pondeuses quand même sont autorisés à faire la charte sanitaire, quoique les volailles sont exposées aux rongeurs et aux insectes.

Autant que possible, le matériel sera choisi en vue de faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection. Notamment, les circuits d'aération, d'abreuvement, d'alimentation, de collecte des œufs et d'évacuation des déjections doivent être, dans la mesure du possible, aisément démontables ou accessibles afin de permettre leur nettoyage et désinfection efficaces. Les turbulences d'air doivent être réduites au minimum lors du séchage des fientes, s'il est pratiqué dans le volume de vie de volailles.

Etablissements hébergeant des volailles

L'aménagement interne doit être conçu pour permettre un nettoyage et une désinfection efficaces. Dans le cas d'une ferme de ponte, la disposition, l'aménagement interne des bâtiments et le fonctionnement, notamment la circulation du personnel, devront permettre de traiter chaque bâtiment comme une unité distincte. La seule partie commune admise est constituée du convoyeur d'œufs.

Conduite de l'élevage

a) Animaux

Les éleveurs sont tenus de n'introduire dans leurs bâtiments que des oiseaux ou de la semence provenant d'établissements adhérant à la charte sanitaire. Les animaux d'un même bâtiment doivent avoir le même âge. L'éleveur doit par le moyen de son choix pouvoir apporter la preuve de l'origine des animaux et assurer l'identification du lot.

b) Œufs

Les œufs de consommation doivent être stockés dans un local spécifique, propre, ventilé et climatisé de façon à maintenir constamment une température inférieure à 18 °C. Ils doivent être transportés dans un véhicule réservé à cet effet. Seules des alvéoles nettoyées et désinfectées avant chaque usage ou à usage unique peuvent être utilisées. Les œufs sales et/ou fêlés doivent être immédiatement écartés.

* Contrôles complémentaires

Les prélèvements complémentaires de dépistage de l'infection seront réalisés par les agents de la Direction Départementale des Services vétérinaires. Les chiffonnages d'environnement et de matières fécales seront privilégiés du fait de leur sensibilité supérieure à celle des prélèvements de fientes cœcales et de la facilité de leur collecte.

Les prélèvements de contrôles complémentaires réalisés en cours de production seront analysés dans un laboratoire accrédité. La recherche, l'isolement et le sérotypage de *S. enteritidis* et de *S. typhimurium* dans les prélèvements issus des troupeaux de poulettes futures pondeuses et ceux de *S. enteritidis* dans les prélèvements issus des troupeaux de pondeuses seront effectués.

a) Modalités de prise en charge des contrôles complémentaires

Les prélèvements et analyses réalisés dans le cadre des contrôles complémentaires ne rentrent pas dans le cadre de la prophylaxie collective dirigée par l'état et leurs coûts doivent être imputés sur la ligne budgétaire : 44-70/20.

b) Conséquences des contrôles complémentaires

En cas de résultat défavorable d'un contrôle complémentaire réalisé en cours de production, le troupeau concerné fait l'objet d'une suspicion d'infection salmonellique réputée contagieuse des volailles.

En cas de résultat défavorable des contrôles microbiologiques de la qualité du résultat du nettoyage-désinfection, les troupeaux à mettre en place dans le bâtiment contrôlé ne pourraient être admis à la charte sanitaire que si un nettoyage-désinfection est de nouveau réalisé et son efficacité officiellement validée. Cette opération supplémentaire ne saurait être indemnisé.

Si le nettoyage-désinfection supplémentaire n'était pas effectué avant la mise en place d'un nouveau troupeau, des contrôles complémentaires devraient être réalisés deux fois sur le nouveau troupeau mis en place vers 25-30 semaines d'âge puis vers 40-45 semaines d'âge par les agents de la Direction Départementale des Services vétérinaires.

E - TIAC et ELEVAGES FAMILIAUX

Dans le cas particulier **des élevages familiaux de poules pondeuses**, il y a lieu de rappeler que les dispositions en matière de police sanitaire (suspicion, confirmation, mesures de police sanitaire) **s'appliquent également à ces élevages**.

A ce propos, il peut être rappelé que 70 % (chiffres 1997) des foyers à salmonelles sont de type familial, 85 % des foyers à salmonelles étant liés à la consommation de produits à base d'œufs, l'origine de ces œufs était précisée dans 53 % des cas, dans la moitié de ces cas seulement, les œufs étaient passés par un centre d'emballage agréé.

Les TIAC familiales à salmonelles, liées à la consommation d'œufs cédés directement par le producteur représentent ainsi une part non négligeable des TIAC à salmonelles, et il apparaît indispensable que des mesures soient prises dans les élevages d'origine afin de prévenir d'autres incidents.

Il est toutefois évident que les mesures de police sanitaire prévues par la réglementation ne sont pas toujours adaptées à des élevages familiaux. Il y a lieu dans ce cas, de conserver en mémoire l'objectif principal de la réglementation, qui est la prévention des intoxications à salmonelles liées à la consommation de produits des volailles, **et il convient donc de s'assurer que le producteur ne cède à des tiers, à titre onéreux ou gratuit, aucun œuf en coquille tant que les poules pondeuses infectées n'auront pas été éliminées.**

*** Opérations de prophylaxie collective**

Les opérations de prophylaxie collective sont à la charge de l'éleveur ou du propriétaire des animaux. Il en va donc ainsi des prélèvements et analyses prévus dans le cadre du dépistage obligatoire des infections à salmonelles. Toutefois, comme c'est le cas pour les propriétaires de troupeaux adhérant à la charte sanitaire, l'Etat peut participer financièrement à ces opérations. L'exécution des opérations de police sanitaire relève des missions de l'Etat, elle est donc prise en charge par l'Etat sur ses frais de fonctionnement.

DEUXIEME PARTIE :

LES PESTES AVIAIRES : MALADIE DE NEWCASTLE INFLUENZA AVIAIRE

1) Définitions

1. Volailles : les poules, dindes, pintades, canards, oies, cailles, pigeons, faisans et perdrix ainsi que les oiseaux coureurs (ratites), élevés ou détenus en captivité en vue de leur reproduction, de la production de viande ou d'œufs de consommation ou la fourniture de gibier de repeuplement ;
2. Volailles de rente : les volailles âgées de soixante-douze heures ou plus et élevées en vue de la production de viande et/ou d'œufs de consommation ou la fourniture de gibier de repeuplement ;
3. Volailles d'abattage : les volailles conduites directement à l'abattoir pour y être abattues dans les meilleurs délais, mais au plus tard dans les soixante-douze heures après leur arrivée.
4. Exploitation : une installation utilisée pour l'élevage ou la détention de volailles de reproduction ou de rente ;
5. Influenza aviaire : l'infection des volailles causée par tout virus grippal de type A ayant, chez les poulets âgés de six semaines, un indice de pathogénicité intraveineux supérieur à 1,2 ou toute infection causée par des virus grippaux de type A ou de sous-type H5 ou H7 pour lesquels le séquençage des nucléotides a prouvé la présence d'acides aminés basiques multiples au niveau du site de coupure de l'hémagglutinine ;
6. Maladie de Newcastle : infection provoquée par toute souche aviaire d'un paramyxovirus du groupe 1 ayant, chez les poussins d'un jour, un indice de pathogénicité intracérébral (IPIC) supérieur à 0,7.
7. Volaille suspecte d'être infectée :

Pour l'influenza aviaire

Toute volaille présentant des symptômes ou des lésions *post mortem* permettant de suspecter la présence de l'influenza aviaire ou toute volaille sur laquelle la présence du virus grippal de type A et de sous-type H5 ou H7 a été prouvée ;

Pour Newcastle

Toute volaille présentant des symptômes ou des lésions *post mortem* permettant de suspecter la présence de maladie de Newcastle ;

Volaille infectée :

Toute volaille :

sur laquelle la présence respective de l'influenza aviaire ou de Newcastle, a été officiellement confirmée à la suite d'un examen effectué par un laboratoire agréé par le ministre chargé de l'agriculture, ou

sur laquelle, s'il s'agit d'un foyer secondaire ou d'un foyer ultérieur, des symptômes ou des lésions post mortem propres à l'influenza aviaire ou à la maladie de Newcastle ont été constatés ;

Volaille suspecte d'être contaminée :

Pour l'influenza aviaire

Toute volaille pouvant avoir été directement ou indirectement au contact du virus de l'influenza aviaire ou d'un virus grippal de type A et de sous-type H5 ou H7.

Pour Newcastle

Toute volaille pouvant avoir été directement ou indirectement au contact du virus de la maladie de Newcastle.

Définitions se rapportant uniquement à la maladie de Newcastle

10. Pigeon voyageur : tout pigeon qui est transporté ou destiné à être transporté de son pigeonnier pour être lâché de manière à ce qu'il puisse rejoindre librement, en volant, son pigeonnier ou toute autre destination.

11. Pigeonnier : toute installation utilisée en vue de la détention ou de l'élevage des pigeons voyageurs.

12. Eaux grasses : déchets de cuisine, de restaurants ou, le cas échéant, d'industries travaillant les viandes.

2) Références

- Arrêté du 8 juin 1994 modifié fixant les mesures de lutte contre la maladie de Newcastle.
- Arrêté du 8 juin 1994 modifié fixant les mesures de lutte contre l'influenza aviaire.
- Arrêté du 10 septembre 2001 établissant des mesures financières relatives à la lutte contre les pestes aviaires : maladie de Newcastle et influenza aviaire.
- Arrêté du 30 mars 2001 fixant les modalités de l'estimation des animaux abattus et des denrées et produits détruits sur ordre de l'administration
- Arrêté du 19 juillet 2002 fixant les conditions sanitaires pour l'importation et le transit, sur le territoire métropolitain et dans les départements d'outre-mer, des animaux vivants et de certains de leurs produits visés à l'article L.236-1 du code rural.
- Arrêté du 30 septembre 2004 relatif à la rémunération des vétérinaires sanitaires pour les opérations de police sanitaire.
- Note de service DGAL/SDSPA/N2002-8141 du 11 octobre 2002 relative aux mesures de lutte contre les pestes aviaires.
- Note de service DGAL/SDSPA/N2001-8154 du 24 octobre 2001 relative aux mesures de lutte contre les pestes aviaires.

3) Mesures à prendre en cas de suspicion d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle sur des volailles.

Tout vétérinaire sanitaire ou directeur d'un laboratoire suspectant une maladie contagieuse doit la déclarer obligatoirement au directeur des services vétérinaires (DSV).

Pour la maladie de Newcastle, la suspicion repose sur la présence de symptômes ou lésions post mortem évocateurs de maladie de Newcastle.

Pour *l'influenza aviaire* la suspicion repose sur :
la présence de symptômes ou lésions post mortem évocateurs d'influenza aviaire, ou
la présence du virus grippal de type A et de sous-type H5 ou H7.

Le directeur des services vétérinaires décide de la légitimité de la suspicion et place l'élevage sous arrêté préfectoral de mise sous surveillance (APMS), dans l'attente des résultats d'analyses définitifs.

*** Les mesures relatives à l'arrêté préfectoral de mise sous surveillance**

Lorsque le directeur des services vétérinaires place un élevage sous APMS :

- Il réalise (ou fait réaliser par le vétérinaire sanitaire) des prélèvements de sang et d'organes pour la réalisation des analyses sérologiques et virologiques. Les prélèvements sanguins sont impérativement réalisés au moins 5 jours après le début des symptômes.
- Il réalise (ou fait réaliser par le vétérinaire sanitaire) une enquête épidémiologique afin d'identifier les exploitations épidémiologiquement liées à l'exploitation suspecte.
- Il recense les exploitations présentes dans un rayon de 3 km autour de l'exploitation suspecte.
- Il informe la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) et l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA).
- Il informe le préfet qui décide, selon le niveau de risque, de déclencher la préalerte (information des services de l'Etat prêts à intervenir).

L'arrêté de mise sous surveillance de l'exploitation, entraîne notamment l'application des mesures suivantes :

1. Toutes les volailles sont isolées, séquestrées, visitées et recensées ;
2. Les prélèvements nécessaires au diagnostic sont effectués conformément aux instructions du ministre de l'agriculture.
3. Interdiction de tout mouvement de volailles en provenances ou à destination de l'exploitation.
4. L'entrée et la sortie de cette exploitation sont interdites à tout animal mort ou vif, à tout objet, produit ou denrée, ainsi qu'aux personnes et véhicules, sauf autorisation délivrée par le directeur des services vétérinaires, qui prescrit les mesures à prendre pour éviter la propagation de la maladie ;
5. La sortie des œufs de l'exploitation est interdite, à l'exclusion des œufs qui sont transportés sous autorisation délivrée par le directeur des services vétérinaires, pour être envoyés directement dans un établissement agréé pour la fabrication et/ou le traitement des ovoproduits.

6. Des moyens appropriés de désinfection doivent être utilisés aux entrées et sorties de l'exploitation et des bâtiments hébergeant des volailles ;

7. Restriction des mouvements ou rassemblement des animaux, permettant ainsi d'éviter la dissémination de la maladie.

8. Une enquête épidémiologique est réalisée conformément aux prescriptions suivantes :

- la durée de la période pendant laquelle l'influenza aviaire ou la maladie de Newcastle peuvent avoir existé dans l'exploitation ;

- l'origine possible de l'influenza aviaire ou de la maladie de Newcastle dans l'exploitation et l'identification des autres exploitations dans lesquelles se trouvent des volailles ayant pu être infectées ou contaminées à partir de cette même source ;

- les mouvements des personnes, des volailles ou d'autres animaux, des véhicules, des œufs, des viandes et cadavres et de tout matériel ou de toute matière susceptible d'avoir transporté le virus de l'influenza aviaire ou de la maladie de Newcastle à partir ou en direction des exploitations concernées.

Les prélèvements nécessaires à l'enquête épidémiologique sont effectués conformément aux instructions du ministre chargé de l'agriculture.

En attendant la mise en vigueur des mesures officielles prévues ci-dessus, le propriétaire ou le détenteur de tout élevage de volailles suspect de la maladie prend toutes les mesures nécessaires pour se conformer aux dispositions citées plus haut, à l'exclusion des points 2 et 8.

Le préfet, sur proposition du directeur des services vétérinaires, peut appliquer l'une quelconque des mesures prévues précédemment à d'autres exploitations dans le cas où leur implantation, leur topographie ou les contacts avec l'exploitation où la maladie est suspectée permettent de soupçonner une possibilité de contamination.

* Résultats d'analyses

Lorsque les analyses sérologiques et virologiques sont négatives pour la maladie de Newcastle et pour l'influenza aviaire, l'arrêté préfectoral de mise sous surveillance (APMS) est levé.

Si les résultats d'analyses mettent en évidence la présence de virus de la maladie de Newcastle non pathogène ou si, en l'absence d'isolement viral, des analyses sérologiques mettent en évidence la présence d'anticorps dirigés contre le virus de la maladie de Newcastle (sur des oiseaux non vaccinés) :

- l'arrêté préfectoral de mise sous surveillance est levé ; ou
- selon le contexte, un abattage préventif est décidé par la DGAL.

Si les résultats d'analyses mettent en évidence la présence de virus influenza aviaire non pathogène ou si, en l'absence d'isolement viral, des analyses sérologiques mettent en évidence la présence d'anticorps dirigés contre les sous-types H5 ou H7 :

- l'arrêté préfectoral de mise sous surveillance est levé ; ou
- selon le contexte, un abattage préventif est décidé par la DGAL.

* L'abattage préventif

L'abattage préventif concerne, sous certaines conditions :

- L'abattage des oiseaux détenus dans une exploitation suspecte d'être infectée par la maladie de Newcastle ou l'influenza aviaire hautement pathogène avant la confirmation du diagnostic par le laboratoire.
- L'abattage des oiseaux détenus dans des exploitations voisines d'une exploitation infectée en vue d'abaisser la densité de la population des espèces sensibles autour du foyer.

Dans tous les cas, l'application des mesures d'abattage sanitaire dans une exploitation suspecte est subordonnée à l'autorisation préalable du Ministre de l'agriculture et de la pêche (DGAL), en fonction des données de l'enquête épidémiologique transmises par les services vétérinaires, des résultats des analyses de laboratoire qui lui sont transmis directement et de l'avis d'experts de l'AFSSA Ploufragan.

4) Mesures à prendre en cas de confirmation d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle sur les volailles.

Lorsque les analyses de laboratoires confirment la présence de la maladie de Newcastle ou la présence de virus influenza aviaire, l'élevage est placé sous arrêté préfectoral portant déclaration d'infection.

Cet arrêté délimite un périmètre interdit comprenant, outre l'exploitation hébergeant les volailles infectées d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle, une zone de protection d'un rayon minimal de 3 kilomètres, elle-même inscrite dans une zone de surveillance d'un rayon minimal de 10 kilomètres autour de la dite exploitation.

La délimitation de ces zones tient compte des facteurs d'ordre géographique, écologique et épidémiologique liés à l'influenza aviaire ou à la maladie de Newcastle.

Cet arrêté préfectoral portant déclaration d'infection porte sur les mesures suivantes :

4.1) Mesures en rapport avec les opérations d'abattage, de destruction/traitement et de nettoyage/désinfection

L'exploitation infectée est soumise, sous le contrôle du directeur des services vétérinaires, aux mesures suivantes :

a) La mise à mort sur place et sans délai de toutes les volailles de l'exploitation. Les volailles mortes ou mises à mort et tous les œufs doivent être détruits. Ces opérations doivent être effectuées de manière à réduire au minimum les risques de propagation de la maladie ;

b) La destruction ou le traitement approprié de toutes les matières ou de tous les déchets, tels les aliments, les litières et fumiers, susceptibles d'être contaminés. Ce traitement, effectué conformément aux instructions du ministre de l'agriculture, devra assurer la destruction du virus de l'influenza aviaire ou du virus de la maladie de Newcastle éventuellement présent.

c) La recherche, dans toute la mesure du possible, et la destruction des viandes de volailles provenant de l'exploitation et abattues au cours de la période présumée d'incubation de la maladie.

d) La recherche, dans toute la mesure du possible, et la destruction des œufs de consommation pondus pendant la période présumée d'incubation et sortis de l'exploitation, sauf s'ils sont destinés à la fabrication d'ovoproduits.

Le nettoyage et la désinfection, après exécution des opérations visées aux points a et b, des bâtiments utilisés pour l'hébergement des volailles et de leurs abords, des véhicules de transport et de tout matériel susceptible d'être contaminé, conformément aux dispositions suivantes :

- à l'aide de produits agréés pour la désinfection dans le cas de maladie contagieuse, employés aux concentrations requises pour assurer la destruction du virus de l'influenza aviaire ;
- conformément aux instructions données par le directeur des services vétérinaires, selon la procédure fixée en annexe du présent arrêté.

f) Le respect, après exécution des opérations visées au point e, d'un vide sanitaire d'au moins vingt et un jours avant la réintroduction de volailles dans l'exploitation.

g) L'exécution d'une requête épidémiologique conformément au point 8.

Après autorisation du ministre de l'agriculture et de la pêche, les mesures énoncées au paragraphe 4.2) pourront être appliquées avant confirmation de la suspicion si les conditions sanitaires et épidémiologiques l'exigent, en particulier dans l'un des cas suivants :

aa) Les résultats d'analyses sérologiques mettent en évidence, selon la maladie, la présence d'anticorps dirigés contre le virus de l'influenza aviaire ou contre le virus de la maladie de Newcastle (en l'absence de vaccination préalable des oiseaux contre la maladie de Newcastle) et, dans les deux cas, les conditions énoncées aux points c,d ou e sont remplies.

bb) Les résultats préliminaires d'analyses de laboratoire sont défavorables.

cc) La maladie prend un aspect épizootique ;

dd) Les signes cliniques dans l'élevage suspect ou les exploitations liées géographiquement ou épidémiologiquement évoluent de façon alarmante.

4.2) Mesures liées aux exploitation comprenant des troupeaux distincts

Dans le cas d'exploitations comprenant deux ou plusieurs troupeaux distincts, le directeur des services vétérinaires peut déroger – sur instructions du ministre chargé de l'agriculture – aux exigences du paragraphe 4.2 (en l'occurrence les points a jusqu'à g) en ce qui concerne les troupeaux d'une exploitation infectée, pour autant que le vétérinaire sanitaire ait confirmé que les opérations qui y sont effectuées sont telles que les troupeaux sont totalement séparés sur le plan de l'hébergement, de l'entretien et de l'alimentation, de telle sorte que le virus ne puisse pas se propager d'un troupeau à l'autre.

4.3) Mesures liées aux exploitations voisines à l'exploitation infectée

Le préfet, sur proposition du directeur des services vétérinaires et après autorisation du ministre de l'agriculture et de la pêche, peut étendre les mesures prévues du point a jusqu'au point g à d'autres exploitations voisines dans le cas où leur implantation, leur topographie ou le contact avec l'exploitation où la maladie a été confirmée permettent de suspecter une contamination éventuelle.

Le préfet, peut également étendre les mêmes mesures à des exploitations situées dans un rayon de 1 kilomètre autour de l'exploitation infectée.

4.4) Le contrôle officiel

1. Lorsque le directeur des services vétérinaires a des raisons de suspecter que les volailles d'une exploitation peuvent avoir été contaminées par suite de mouvements de

personnes, d'animaux, de véhicules ou de toute autre manière, ladite exploitation est placée sous contrôle officiel conformément au paragraphe 2 ci-dessous.

2. Le contrôle officiel a pour but de détecter immédiatement toute suspicion d'influenza aviaire ou de la maladie de Newcastle, de procéder au recensement et au contrôle des mouvements de volailles ainsi que d'entreprendre éventuellement l'action prévue au paragraphe 3 ci-dessous.

3. Lorsqu'une exploitation est placée sous contrôle officiel, conformément aux paragraphes 1 et 2, la sortie des volailles de cette exploitation est interdite pendant une période de vingt et un jours à compter du dernier jour de contamination potentielle.

A partir du septième jour à compter du dernier jour de contamination potentielle, le directeur des services vétérinaires peut autoriser le transport direct des volailles vers un abattoir sous contrôle officiel, en vue de leur abattage immédiat, sous réserve d'un examen clinique des volailles effectué par le vétérinaire sanitaire permettant d'exclure la présence d'influenza aviaire ou de la maladie de Newcastle dans l'exploitation.

4. Lorsqu'il estime que les conditions le permettent, le directeur des services vétérinaires peut limiter les mesures prévues à une partie de l'exploitation et aux volailles qui s'y trouvent, pour autant que lesdites volailles y aient été hébergées, entretenues et alimentées de façon totalement séparée et par un personnel distinct.

5. Lorsque le directeur des services vétérinaires a des raisons de suspecter que les oiseaux visés, ont été contaminés par le virus de la maladie de Newcastle, il prend toutes les mesures appropriées afin que les exploitations où sont détenus ces animaux fassent l'objet de mesures de restriction, qui incluront l'interdiction de mouvement des pigeons voyageurs ou des autres oiseaux maintenus en captivité pendant vingt et un jours.

4.5) Les mesures applicables dans la zone de protection

Les mesures appliquées dans la zone de protection comprennent :

1. L'identification de toutes les exploitations détenant des volailles à l'intérieur de la zone ;

2. Des visites périodiques dans toutes les exploitations détenant des volailles, avec examen clinique desdites volailles, comprenant, le cas échéant, un prélèvement d'échantillons aux fins d'examen de laboratoire, étant entendu qu'un registre des visites et des observations faites doit être tenu ;

3. Le maintien de toutes les volailles dans leurs locaux d'hébergement ou dans tout autre lieu permettant leur isolement ;

4. La mise en place de moyens appropriés de désinfection aux entrées et sorties des exploitations ;

5. Le contrôle des mouvements des personnes manipulant des volailles, des cadavres de volailles et des œufs, ainsi que le contrôle des véhicules transportant des volailles, des cadavres de volailles et des œufs à l'intérieur de la zone ; le transport des volailles est généralement interdit, à l'exclusion du transit par les grands axes routiers ou ferroviaires.

6. L'interdiction de sortie des volailles de l'exploitation où ils se trouvent, sauf si le directeur des services vétérinaires a autorisé le transport :

a) de volailles en vue de leur abattage immédiat dans un abattoir situé de préférence dans la zone infectée ou, si cela n'est pas possible, dans un autre abattoir situé en dehors de la zone et désigné par le directeur des services vétérinaires. Les viandes de ces volailles sont munies de la marque de salubrité spéciale.

b) de poussins d'un jour ou de poulettes prêtent à la ponte vers une exploitation qui est située dans la zone de surveillance et dans laquelle il n'y a aucune volaille.

Toutefois, pour la maladie de Newcastle, en cas d'impossibilité et après autorisation du ministre chargé de l'agriculture, ces animaux pourront être transportés vers une exploitation située en dehors de la zone de surveillance.

Cette (ces) exploitation(s) doit/doivent être placée(s) sous contrôle officiel.

Les mouvements prévus aux points a et b doivent être directement exécutés sous contrôle officiel. Ils ne peuvent être autorisés qu'après une visite sanitaire de l'exploitation par le vétérinaire sanitaire avec résultat favorable. Les moyens de transport utilisés doivent être nettoyés et désinfectés avant et après leur utilisation.

7. L'interdiction d'enlever ou d'épandre sans autorisation les fientes, litières et fumiers de volailles ;

8. L'interdiction de tenir des foires, marchés, expositions et autres rassemblements de volailles ou d'oiseaux.

La levée des mesures dans la zone de protection intervient au plus tôt vingt et un jour après l'exécution, des opérations préliminaires de nettoyage et de désinfection dans l'exploitation infectée, telles que définies en annexe du présent chapitre. La zone de protection est alors comprise dans la zone de surveillance.

4.6) Les mesures applicables dans la zone de surveillance

Les mesures appliquées dans la zone de surveillance comprennent :

1. L'identification de toutes les exploitations détenant des volailles dans la zone

2. Le contrôle des mouvements de volailles ;

3. L'interdiction des mouvements de volailles hors de la zone pendant les quinze premiers jours, sauf pour les acheminer directement vers un abattoir situé en dehors de la zone de surveillance et désigné par le directeur des services vétérinaires. Les viandes de ces volailles sont munies de la marque de salubrité spéciale. L'interdiction des mouvements de fientes, litières et fumiers de volailles hors de la zone ;

4. L'interdiction de tenir des foires, marchés, expositions et autres rassemblements de volailles ou d'oiseaux.

5. Sans préjudice des cas prévus aux paragraphes 1 et 2, l'interdiction de transporter des volailles, à l'exclusion du transit par les grands axes routiers ou ferroviaires.

La levée des mesures appliquées dans la zone de surveillance intervient au plus tôt trente jours après l'exécution, des opérations préliminaires de nettoyage et de désinfection dans l'exploitation infectée, telles que définies en annexe du présent chapitre.

Pour la maladie de Newcastle, lorsque l'enquête épidémiologique confirme que le foyer est dû à une infection qui ne présente aucune extension, le ministre chargé de l'agriculture peut réduire la dimension des zones de protection et de surveillance, ainsi que la durée d'application des mesures dans ces zones.

5) Maladie de Newcastle et mesures particulières concernant les pigeons voyageurs et les autres oiseaux maintenus en captivité

5.1) Suspicion de la maladie de Newcastle

Lorsque des pigeons voyageurs ou des oiseaux maintenus en captivité sont suspectés d'être infectés par la maladie de Newcastle, le préfet prend sur proposition du directeur des services vétérinaires, un arrêté de mise sous surveillance de cette exploitation, qui entraîne notamment l'application des mesures suivantes :

- les prélèvements ou examens nécessaires au diagnostic sont effectués conformément aux instructions du ministre chargé de l'agriculture;
- la sortie des animaux ou de tout ce qui est susceptible de transmettre la maladie de Newcastle est interdite.

L'arrêté de mise sous surveillance est levé lorsque toute suspicion de la maladie de Newcastle est écartée.

5.2) Confirmation de la maladie de Newcastle

Dans le cas particulier des pigeons voyageurs ou d'autres oiseaux maintenus en captivité, l'abattage des oiseaux peut être remplacé par une interdiction de mouvements de pigeons ou des oiseaux maintenus en captivité en dehors du pigeonier ou de l'exploitation pendant au moins soixante jours après la disparition des signes cliniques de la maladie de Newcastle et la destruction ou le traitement de toute matière susceptible d'être contaminé. Le traitement devra garantir la destruction de tout virus de la maladie de Newcastle présent et de tous les déchets accumulés pendant la période de soixante jours mentionnée ci-dessus. En outre, il n'y a pas pour ces oiseaux de mise en place des zones soumises à des mesures de restriction.

La DDSV doit mettre en place des contrôles dans les élevages de pigeons de chaque département :

- contrôle des documents d'élevage : l'éleveur doit présenter une facture du vaccin et une attestation de vaccination datant de moins d'un an qu'il a établie, signée et qui a également été signée par un témoin
- contrôles sérologiques éventuels : des prélèvements sanguins sont réalisés sur un minimum de 10 pigeons pour le titrage des anticorps sériques anti-Newcastle par inhibition de l'hémagglutination.

6) Dispositions générales

6.1) Dispositions relatives à la maladie de Newcastle

*** Vaccinations**

La vaccination contre la maladie de Newcastle est obligatoire pour :

- les oiseaux participant à des concours, expositions, rassemblements ou lâchers ;
- tous les élevages de pigeons : pigeons voyageurs, pigeons d'ornement et pigeons de chair.

Cette vaccination doit être réalisée avec un vaccin inactivé adjuvé. La vaccination peut aussi être pratiquée à l'aide de vaccins vivants lentogènes autorisés par la réglementation.

* Eaux grasses

1. L'utilisation, pour l'alimentation des volailles, des eaux grasses provenant des moyens de transport internationaux, tels que navires, véhicules terrestres et aéronefs, est interdite, ces eaux grasses devant être collectées et détruites sous contrôle officiel.

2. L'utilisation, pour l'alimentation des volailles, d'eaux grasses autres que celles visées au paragraphe 1 ou de déchets de volailles ne peut être autorisée qu'après un traitement par la chaleur dans les installations appropriées garantissant l'absence de transmission de la maladie et assurant la destruction du virus de la maladie de Newcastle.

6.2) Dispositions se rapportant à l'influenza aviaire et à la maladie de Newcastle

* Diagnostic virologique

Le diagnostic virologique de l'influenza aviaire ou de la maladie de Newcastle ne peut être effectué que par des laboratoires agréés par le ministre chargé de l'agriculture et dont la liste sera publiée au *journal officiel* de la République française.

Le laboratoire national de référence pour le diagnostic de ces maladies est le Centre national d'études vétérinaires et alimentaires (Laboratoire central de recherches avicole et porcine), B.P.53, 22440 Ploufragan.

* Influenza aviaire et vaccination

La vaccination contre l'influenza aviaire est interdite, sauf autorisation délivrée par le ministre chargé de l'agriculture.

Elle pourra être mise en œuvre en complément des mesures de lutte prises lors d'apparition de la maladie, selon des modalités définies par le ministre chargé de l'agriculture.

* Enregistrement

Les propriétaires ou les détenteurs de volailles, ou de pigeons voyageurs ou d'oiseaux maintenus en captivité, sont tenus de communiquer, à toute demande du directeur des services vétérinaires ou de son représentant, les renseignements concernant les mouvements de volailles et d'œufs à destination ou en provenance de son exploitation, ainsi que ceux relatifs aux compétitions ou expositions auxquelles ont participé ses oiseaux.

Toute personne pratiquant le transport ou le commerce de volailles, d'œufs, de pigeons voyageurs et d'oiseaux maintenus en captivité doit être en mesure de fournir au directeur des services vétérinaires ou à son représentant les renseignements concernant les mouvements de volailles, d'œufs, de pigeons voyageurs et d'oiseaux maintenus en captivité qu'elle a transportés ou commercialisés, et d'apporter tout élément se rapportant à ces renseignements.

7) Mesures financières relatives à la lutte contre les pestes aviaires : maladie de Newcastle et influenza aviaire

Dans chaque département, le préfet, compte tenu des mesures prescrites par les arrêtés du 8 juin 1994 susvisés, assure le versement des indemnités et des rémunérations. Les montants des participations financières de l'Etat sont calculés sur des valeurs hors taxes.

*** Indemnisation des exploitations placées sous arrêté préfectoral de mise sous surveillance**

Dans le cas où le diagnostic de maladie de Newcastle ou de l'influenza aviaire est infirmé dans des exploitations placées sous arrêté préfectoral de mise sous surveillance, les propriétaires d'oiseaux séquestrés peuvent être indemnisés sur la base de la valeur d'estimation des pertes directement liées à la non commercialisation de volailles d'abattage, d'œufs de consommation ou d'œufs à couvrir.

Pour l'établissement du prix de l'estimation, il est fait abstraction de l'existence de la peste aviaire dont les oiseaux pourront être atteints.

L'estimation est faite par deux experts choisis par le propriétaire des animaux de l'exploitation placée sous surveillance ou sous arrêté préfectoral portant déclaration d'infection.

Toutes les personnes participant à l'expertise doivent respecter les règles d'hygiène relatives à l'entrée et à la sortie de l'exploitation.

Lorsque le directeur des services vétérinaires a autorisé la sortie d'œufs de consommation vers une casserie, les propriétaires peuvent être indemnisés sur la base de la différence entre le prix de vente en œufs de consommation et le prix de vente à la casserie.

Les pertes indirectes, telles que les pertes en clientèle ne sont pas indemnisées.

Les exploitations soumises à des mesures de restriction parce qu'elles sont situées dans les zones de protection et les zones de surveillance ne perçoivent aucune indemnité particulière.

*** Indemnisation des exploitations placées sous arrêté préfectoral portant déclaration d'infection**

En cas de confirmation de maladie de Newcastle ou d'influenza aviaire dans un élevage, l'Etat peut indemniser :

- les pertes directes liées à l'abattage des oiseaux, à la destruction des œufs de consommation ou bien, dans le cas où ceux-ci sont envoyés à une casserie, la perte correspondant à la différence du prix de vente normal des œufs et du prix de vente à la casserie ;

- les frais liés à l'abattage des oiseaux, à la destruction des œufs ou à leur enfouissement ;

- les frais liés à la destruction des aliments, au nettoyage et à la désinfection des exploitations.

L'indemnité est allouée aux propriétaires. Le montant de cette indemnité est égal à la valeur d'estimation des animaux.

L'estimation tient compte de la valeur de remplacement, le jour de leur euthanasie, des animaux devant être abattus sur ordre de l'administration.

En cas d'urgence, l'estimation peut être faite après réalisation de l'élimination des animaux.

L'Etat prend en charge, dans le cadre du service public de l'équarrissage, le transport et la destruction des cadavres des oiseaux.

Le mandatement des participations pour ces opérations est subordonné à la production au directeur des services vétérinaires de factures acquittées ou d'un relevé justificatif des sommes effectivement dépensées.

Les indemnités mentionnées sont allouées par le ministère de l'agriculture et de la pêche dans la limite des crédits dont il dispose.

* Non versement des indemnités

Les indemnités ne sont pas attribuées dans les cas suivants :

- mort des oiseaux, quelle qu'en soit la cause ;
- lorsque le propriétaire ne peut prouver à l'autorité administrative compétente qu'il a mis en place des mesures propres à éviter l'apparition ou l'extension de la maladie dans l'élevage ;
- lorsque le propriétaire ne peut prouver à l'autorité administrative compétente qu'il a respecté les prescriptions des arrêtés du 8 juin 1994 susvisés ainsi que des arrêtés préfectoraux pris pour leur application ;
- toutes circonstances faisant apparaître une intention abusive du propriétaire afin de détourner la réglementation de son objet.

* Indemnités et litiges

Dans le cas où le détenteur des animaux n'en serait pas le propriétaire, il ne peut prétendre au bénéfice des indemnités sauf s'il fournit au directeur des services vétérinaires une décharge écrite à son profit, signée par le propriétaire et certifiée par le maire de la commune.

Lorsqu'un litige survient en ce qui concerne la propriété des animaux éliminés, les indemnités correspondantes doivent être consignées auprès de la Caisse des dépôts et consignations jusqu'au règlement amiable ou judiciaire du litige précité.

* Prise en charge des analyses

L'Etat prend en charge les analyses réalisées pour la confirmation de la maladie de Newcastle ou de l'influenza aviaire, sous réserve que la suspicion ait été déclarée au directeur des services vétérinaires, qui précise les prélèvements à réaliser et autorise la mise en œuvre des analyses.

Si la suspicion est déclarée par le directeur d'un laboratoire (lorsque les oiseaux sont amenés directement au laboratoire), le DSV doit donner son autorisation pour que le laboratoire continue les analyses.

* Rémunération des vétérinaires sanitaires

Toute suspicion de maladie de Newcastle ou de l'influenza aviaire doit être déclarée sans délai par le Vétérinaire Sanitaire aux services vétérinaires. Dès réception de la suspicion, le Directeur des Services Vétérinaires, s'il la juge légitime, rédige un ordre de mission au Vétérinaire Sanitaire dans lequel il précise les actions qui lui sont dévolues.

L'Etat rémunère les vétérinaires sanitaires chargés, par le directeur des services vétérinaires, de l'exécution des mesures de police sanitaire, dans les conditions suivantes :

1. Visite de l'établissement placé sous arrêté préfectoral de mise sous surveillance par le vétérinaire sanitaire, comprenant :

- l'examen des lots d'animaux suspects ;
- la visite de l'établissement suspect dans le respect des règles d'hygiène relatives à l'entrée et à la sortie de l'exploitation ;
- le recensement exact des animaux des espèces sensibles présents dans l'établissement ;
- la réalisation des prélèvements pour confirmer l'infection ;
- les prescriptions au responsable de l'établissement des mesures sanitaires à respecter ;
- la rédaction des documents et comptes rendus d'intervention correspondants, il est alloué trois fois le montant de l'acte médical défini par l'ordre des vétérinaires.

Une seule visite est prise en charge par suspicion.

2. Réalisation d'une enquête épidémiologique initiale dans l'établissement/les établissements épidémiologiquement lié(s), sur instruction du directeur des services vétérinaires, afin de repérer l'ensemble des animaux susceptibles d'être atteints ou de transmettre l'infection ; par enquête effectuée, il est alloué six fois le montant de l'acte médical défini par l'ordre des vétérinaires.

3. Visite de tout établissement relié épidémiologiquement à un foyer d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle comprenant :

- l'examen des lots d'animaux suspects ;
- la visite de l'établissement suspect dans le respect des règles d'hygiène relatives à l'entrée et à la sortie de l'exploitation ;
- le recensement des animaux et produits animaux présents dans l'établissement ;
- la réalisation des prélèvements pour confirmer l'infection ;
- les prescriptions au responsable de l'établissement des mesures sanitaires à respecter ;
- la rédaction des documents et comptes rendus d'intervention correspondants, il est alloué trois fois le montant de l'acte médical défini par l'ordre des vétérinaires.

4. Visite de l'établissement après élimination du troupeau infecté : par visite effectuée en vue de vérifier la réalisation des mesures prescrites, comprenant la rédaction des documents et des comptes rendus d'intervention correspondants, il est alloué trois fois le montant de l'acte médical défini par l'ordre des vétérinaires.

Les experts chargés de procéder à l'estimation sont rémunérés dans les conditions définies à l'article 7 de l'arrêté du 30 mars 2001 susvisé. Cet article est énoncé comme suit :

« Les experts chargés de procéder à l'estimation des animaux ou des denrées et produits dont l'abattage ou la destruction a été ordonné à l'article 1^{er} sont rémunérés à la vacation dont le taux horaire est fixé à 1/200 de la rémunération d'un agent de l'Etat classé à l'indice brut 896. Le taux de la vacation semi-horaire est fixé à la moitié du taux de la vacation horaire.

Le remboursement forfaitaire de tous leurs frais de déplacement est calculé sur la base de la distance aller-retour comprise entre le chef-lieu de la commune où sont détenus les animaux ou des denrées et produits dont l'abattage ou la destruction a été ordonné. Le taux de ce remboursement sera fonction du véhicule personnel utilisé par l'expert, par la formule :

$(20 t1 + 80 t2) : 100$, dans laquelle t1 et t2 représentent respectivement les taux unitaires prévus dans les deux tranches de 0 à 2000 et de 2001 à 10 000 kilomètres par l'arrêté fixant les taux des indemnités kilométriques prévues aux articles 31 et 32 du décret n°90-437 du 28 mars 1990 susvisé »

Les vétérinaires sanitaires sont aussi rémunérés pour les déplacements afférents aux visites citées.

Le mandatement de ces indemnités est subordonné à la production au directeur des services vétérinaires des factures acquittées ou d'un relevé justificatif des sommes effectivement dépensées.

* Concours, expositions, rassemblements d'oiseaux

1. Tout organisateur de concours, d'exposition ou de rassemblement d'oiseaux doit obtenir une autorisation du préfet (directeur des services vétérinaires) du département où se déroulera la manifestation.

2. Les organisateurs de concours, d'expositions, de rassemblements ou de lâchers de pigeons voyageurs doivent prendre toutes dispositions pour que seuls participent à ces manifestations des animaux vaccinés contre la maladie de Newcastle.

Si la situation sanitaire l'exige, le ministre chargé de l'agriculture pourra imposer les mêmes obligations aux concours, expositions et rassemblements de volailles ou d'autres oiseaux maintenus en captivité.

* Influenza aviaire et importation

L'influenza aviaire est aussi désignée par maladie d'importation en raison de la découverte de plusieurs foyers d'influenza aviaire dans plusieurs et notamment pays d'Asie.

Des mesures, comme la suspension de l'importation au départ des pays asiatiques concernés, sont donc mises en place pour la protection contre cette maladie.

La liste des pays asiatiques interdits d'exportation de volailles vivantes dans l'Union Européenne, est susceptible de modifications dues aux changements de situations de ces pays.

Aussi, nous ne citerons aucun pays, il conviendra de se connecter au site suivant afin de connaître les pays concernés :

[http://europa.eu.int/eur-](http://europa.eu.int/eur-lex/lex/Notice.do?val=342612:cs&lang=fr&list=343434:cs,342813:cs,342612:cs,342611:cs,342610:cs,342609:cs,342608:cs,342607:cs,342606:cs,342605:cs,&pos=3&page=2&nbl=91&pgs=10&checktexte=checkbox&visu=#texte)

[lex/lex/Notice.do?val=342612:cs&lang=fr&list=343434:cs,342813:cs,342612:cs,342611:cs,342610:cs,342609:cs,342608:cs,342607:cs,342606:cs,342605:cs,&pos=3&page=2&nbl=91&pgs=10&checktexte=checkbox&visu=#texte](http://europa.eu.int/eur-lex/lex/Notice.do?val=342612:cs&lang=fr&list=343434:cs,342813:cs,342612:cs,342611:cs,342610:cs,342609:cs,342608:cs,342607:cs,342606:cs,342605:cs,&pos=3&page=2&nbl=91&pgs=10&checktexte=checkbox&visu=#texte)

ANNEXE : Procédure de nettoyage et de désinfection d'une exploitation infectée

I – Opérations préliminaires de nettoyage et de désinfection

1. Dès que les carcasses de volailles ont été enlevées pour être détruites, les parties des locaux ayant hébergé les volailles et toute partie de bâtiment contaminées pendant l'abattage ou l'inspection *post mortem* doivent être aspergées de désinfectant agréé.

2. Tous tissus de volailles et d'œufs qui auraient pu contaminer les bâtiments, les ustensiles doivent être soigneusement récupérés et détruits avec les carcasses.

3. Le désinfectant utilisé doit être maintenu au contact des surfaces traitées pendant au moins vingt-quatre heures.

II – Opérations finales de nettoyage et de désinfection

1. La graisse et les souillures doivent être enlevées de toutes les surfaces par application d'un dégraissant suivi d'un rinçage à l'eau.

2. Après le premier rinçage, les surfaces sont de nouveau aspergées de désinfectant.

3. Après sept jours, les locaux doivent être traités à l'aide d'un dégraissant, rincés à l'eau froide, aspergés de désinfectant et rincés une nouvelle fois à l'eau.
4. Les litières usées et le fumier doivent être traitées par une méthode apte à tuer le virus. Cette méthode doit au moins comprendre l'un des procédés suivants :
 - a) être incinérés ou traités par la vapeur à une température de 70°C ;
 - b) être enfouis à une profondeur empêchant les vermines et les oiseaux sauvages d'y avoir accès ;
 - c) être empilés et humidifiés (si nécessaire pour faciliter la fermentation), être couverts pour maintenir la chaleur de telle sorte qu'une température de 20°C soit atteinte et demeurer couverts pendant quarante-deux jours de manière à empêcher les vermines et les oiseaux sauvages d'y avoir accès.

TROISIEME PARTIE :

MALADIES CONTRACTEES LORS DES EXPOSITIONS, CONCOURS ET RASSEMBLEMENTS D'OISEAUX

Le Préfet de la Région Languedoc-Roussillon
Préfet de l'Hérault

Chevalier de la Légion d'Honneur
Officier de l'Ordre National du Mérite

N°03-XIX-023

ARRETE

RELATIF A L'ORGANISATION DE CONCOURS, EXPOSITIONS ET RASSEMBLEMENTS AVICOLES ET CUNICOLES DANS LE DEPARTEMENT DE L'HERAULT

VU la directive 92/65/CEE du 13 juillet 1992 définissant les conditions de police sanitaire régissant les échanges et les importations dans la Communauté d'animaux, de spermes, d'ovules et d'embryons non soumis, en ce qui concerne les conditions de police sanitaire aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A section I de la directive 90/425 CEE

VU la directive 92/66/CEE du 14 juillet 1992 établissant des mesures communautaires de lutte contre la maladie de Newcastle.

VU le code général des collectivités territoriales, article L.2212-1 et L.2212-2

VU le code rural et notamment les dispositions des titres I, II et III du livre II (partie législative),

VU le code de l'environnement et notamment les articles L 411.1 et L 411.2,

VU le Décret 63-136 du 18 février 1963 relatif aux mesures de lutte contre les maladies des animaux.

VU le Décret 95-1305 du 18 décembre 1995 pris en application de la loi 94-508 du 23 juin 1994 relative à la colombophilie,

VU l'arrêté ministériel du 17 avril 1981 modifié, fixant les listes des oiseaux protégés sur l'ensemble du territoire,

VU l'arrêté ministériel du 25 octobre 1982 modifié, relatif à l'élevage, la garde et la détention des animaux,

VU L'arrêté ministériel du 08 juin 1994 fixant les mesures de lutte contre la maladie de Newcastle,

VU l'arrêté ministériel du 08 juin 1994 fixant les mesures de lutte contre l'influenza aviaire
VU l'arrêté ministériel du 16 mars 1995 relatif aux conditions requises pour les échanges intra-communautaires de rongeurs et de lagomorphes.

VU l'arrêté ministériel du 19 juillet 2002 fixant les conditions sanitaires pour l'importation et le transit, sur le territoire métropolitain et dans les départements d'outre-mer, des animaux vivants et de certains de leurs produits visés à l'article L 236-1 du code rural.

CONSIDERANT que les rassemblements d'animaux représentent un risque de diffusion des maladies contagieuses, notamment de la maladie de Newcastle et des pestes aviaires,

VU l'avis du directeur départemental des services vétérinaires,

SUR proposition du secrétaire général de la préfecture de l'Hérault,

ARRETE

Article 1^{er} :

Les organisateurs d'une exposition, d'un concours ou d'un rassemblement avicole ou cunicole dans le département de l'Hérault doivent déposer une demande d'autorisation à la Préfecture (Direction Départementale des Services Vétérinaires) à l'aide du formulaire en annexe I au minimum 20 jours avant la date prévue pour la manifestation sur lequel figure également le nom du ou des vétérinaire(s) titulaire(s) d'un mandat sanitaire dans le département de l'Hérault choisi(s) pour assurer le contrôle sanitaire de la manifestation.

Article 2 :

Les organisateurs de la manifestation communiquent à la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV) au plus tard 8 jours avant la manifestation la liste exhaustive des participants avec leurs coordonnées (noms, prénoms, adresses) classées par département d'origine.

Cette liste est également transmise par les organisateurs, dans les mêmes délais, au vétérinaire chargé de la surveillance de cette manifestation.

Article 3 :

Les aménagements et conditions de fonctionnement des lieux où sont exposés les animaux doivent être conformes aux dispositions prévues par l'arrêté ministériel du 25 octobre 1982 modifié, relatif à l'élevage, la garde et la détention des animaux et permettre d'assurer la contention et le contrôle des animaux dans des conditions de sécurité optimales.

Article 4 :

Les animaux introduits dans l'enceinte de l'exposition devront être en bonne santé (notamment indemnes de tout signe de maladie contagieuse de l'espèce), être identifiés

individuellement selon des procédés conformes à la réglementation en vigueur et accompagnés des documents suivants en langue française :

Pour les volailles et autres oiseaux d'origine française :

une attestation de provenance (annexe II), délivrée par le directeur départemental des services vétérinaires du département d'origine (ainsi que celui du département limitrophe le cas échéant) établie moins de 10 jours avant la date d'ouverture de l'exposition et mentionnant leur éventuelle participation à d'autres manifestations dans les 30 derniers jours.

Pour les volailles et autres oiseaux originaires d'un autre état membre de l'Union européenne :

une attestation de provenance (certificat sanitaire pour les échanges intra-communautaires), datant de moins de 10 jours, établie par un vétérinaire officiel et relative au statut indemne de maladie de Newcastle et d'influenza aviaire de l'élevage d'origine et de la région depuis 30 jours (par rapport à la date de délivrance de l'attestation).

Pour les psittacidés, le certificat atteste également que les animaux ne proviennent pas d'une exploitation dans laquelle la psittacose a été diagnostiquée depuis moins de deux mois; d'autre part, ces animaux doivent être accompagnés d'un document commercial visé par le vétérinaire officiel de l'exploitation ou du commerce d'origine.

Pour les volailles et autres oiseaux originaire d'un pays tiers :

-certificat sanitaire pour l'importation et le transit en provenance des pays tiers d'oiseaux destinés à des concours et des expositions (annexe 22 de l'arrêté ministériel du 19/07/2002) qui atteste notamment du respect de l'obligation de vaccination contre la maladie de Newcastle

-certificat de passage frontalier délivré par le vétérinaire officiel du poste d'inspection frontalier d'introduction sur le territoire de l'Union Européenne.

Article 5 :

Toutes les volailles exposées (y compris les pigeons) doivent être valablement vaccinées contre la maladie de Newcastle, selon le protocole exposé en annexe III. Elles seront accompagnées du certificat de vaccination en cours de validité, signé par un vétérinaire sanitaire (modèle avec dates de validité annexe IV).

Article 6 :

Les oiseaux d'ornement de petite taille autres que les volailles, sont dispensés de l'obligation de vaccination sous réserve de l'absence de vaccin ayant une AMM pour l'espèce considérée et du respect des conditions suivantes (en sus des conditions générales déjà décrites) :

séparation nette entre les oiseaux vaccinés et non vaccinés sur le lieu de la manifestation pour les animaux ayant participé à des expositions internationales, la présentation d'un certificat vétérinaire datant de moins de 5 jours attestant l'absence de signes cliniques de maladies contagieuses sur les oiseaux de l'élevage d'origine est obligatoire (annexe V).

Article 7 :

Les lapins et rongeurs introduits dans l'enceinte de l'exposition devront être en bonne santé (notamment indemnes de tout signe de maladies contagieuses de l'espèce), être identifiés individuellement et accompagnés des documents suivants :

Lapins et rongeurs d'origine française :

un certificat vétérinaire datant de moins de 5 jours garantissant l'état sanitaire des élevages d'origine est obligatoire dans les deux cas suivants :
expositions ou concours internationaux
exposants ayant participé dans les 30 jours précédents à des manifestations dans d'autres pays.

Lapins et rongeurs originaires d'un autre état membre de l'Union européenne

un certificat sanitaire d'échanges intra-communautaire de moins de 10 jours établi par le vétérinaire officiel du pays d'origine est requis.

Lapins et rongeurs originaires d'un pays tiers

sont requis :

- un certificat sanitaire conforme à l'annexe 19 de l'arrêté ministériel du 19 juillet 2002 susvisé.
- un certificat de passage frontalier, tel que défini par la décision 97/794/CE, délivré par le vétérinaire officiel du poste d'inspection frontalier d'introduction sur le territoire de l'Union européenne.

Article 8 :

Les missions du vétérinaire sanitaire désigné par les organisateurs pour assurer le contrôle de la manifestation sont les suivantes :

contrôler que le signalement ou l'identification des animaux est conforme à la réglementation sanitaire et correspond aux documents sanitaires,
contrôler à l'arrivée des animaux les certificats sanitaires et vérifier leur exhaustivité et leur concordance avec les animaux présentés,
vérifier durant toute la manifestation, l'état général des animaux exposés, notamment vis-à-vis des maladies légalement réputées contagieuses et en particulier celui des oiseaux non vaccinés visés à l'article 6,
refuser l'entrée ou le maintien des animaux dont l'état de santé, les documents sanitaires ou les conditions d'exposition ne sont pas conformes aux dispositions du présent arrêté,
s'assurer que les conditions de présentation des animaux sont compatibles avec la réglementation relative au bien-être des animaux,
ordonner les premiers soins et, en cas de maladies légalement réputées contagieuses ou d'autres pathologies les mesures d'isolement des animaux.
rédiger un rapport concernant les anomalies relevées et les suites données à l'attention du directeur départemental des services vétérinaires.

Article 9 :

Toute manifestation clinique de maladie et toute mortalité doivent être signalées sans délai au vétérinaire sanitaire.

Article 10 :

En cas de cession ou de vente d'oiseaux lors de ces expositions, les organisateurs noteront puis conserveront à la disposition de la direction départementale des services vétérinaires, pendant au moins un an, les noms et adresses des acheteurs, ainsi que les numéros d'identification des animaux concernés.

Toute vente d'animaux de compagnie doit s'accompagner :
d'une attestation de cession (la facture tient lieu d'attestation de cession),
d'un document d'information sur les caractéristiques et les besoins de l'animal contenant si nécessaire des conseils d'éducation pour la vente à des particuliers.

Article 11 :

L'enceinte de l'exposition devra être soigneusement nettoyée et désinfectée après la fin de la manifestation.

Conditions pour les lâchers de pigeons voyageurs

Article 12

Les lâchers de concours peuvent être effectués dans des communes inscrites sur une liste établie par la F.C.F. (fédération colombophile française) qui délivre un permis de lâchers, après accord du préfet.

La liste des lieux de lâchers de pigeons voyageurs doit être transmise annuellement, avant chaque saison de lâchers, par la F.C.F. au D.D.S.V. et doit préciser la date et l'heure des lâchers. Toute modification de dernière minute de l'heure ou du lieu doit être communiquée sans délais au D.D.S.V.

Article 13

La vaccination contre la maladie de Newcastle des pigeons voyageurs participant à des lâchers est obligatoire (y compris pour les pigeons voyageurs étrangers); elle est attestée par des certificats individuels ou par un certificat collectif (annexe VI) pour un lot de pigeons transporté par un même camion. Le certificat collectif est établi par l'organisateur du lâcher, à partir des certificats de vaccination individuels présentés par les participants et doit accompagner les animaux avec le permis de lâcher.

Article 14

Pour les échanges intra-communautaires et importations de pigeons en vue de lâchers, le respect de l'obligation de vaccination contre la maladie de Newcastle doit être attesté. En ce qui concerne les pigeons en provenance des pays tiers, ils doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire conforme à l'annexe 22 de l'arrêté ministériel du 19 juillet 2002 susvisé, qui atteste notamment du respect de l'obligation de vaccination contre la maladie de Newcastle. D'autre part, ils sont accompagnés d'un certificat de passage frontalier, tel que défini par la décision 97/794/CE susvisée, délivré par le vétérinaire officiel du poste d'inspection frontalier d'introduction sur le territoire de l'Union européenne.

Article 15 :

Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies des peines prévues dans les lois et règlements en vigueur notamment l'article 228 du code rural.

Article 16 :

Le secrétaire général de la préfecture de l'Hérault, les sous-préfets de Béziers et Lodève, les maires, le commandant du groupement de gendarmerie, le directeur départemental de la sécurité publique et tous agents de la force publique, le directeur départemental des services vétérinaires, les vétérinaires sanitaires, sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fait à Montpellier le 20/01/2003

LE PREFET
Pour le Préfet et par délégation
L'Inspecteur en Chef de Santé Publique Vétérinaire
DIRECTEUR DEPARTEMENTAL DES SERVICES VETERINAIRES

Dr. Y. GARCIN

Annexe I

PREFECTURE DE L'HERAULT
MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE L'ALIMENTATION DE LA PECHE ET DES
AFFAIRES RURALES
DIRECTION DEPARTEMENTALE DES SERVICES VETERINAIRES DE L'HERAULT
Place Chaptal
CS 69506
34960 Montpellier Cedex 2
Tel 04 67 34 29 71-Fax 04 67 34 29 90



DEMANDE D'AUTORISATION DANS LE DEPARTEMENT DE L'HERAULT

ORGANISATION DES CONCOURS, EXPOSITIONS ET RASSEMBLEMENTS AVICOLES ET CUNICOLES

L'organisateur de la manifestation remplit la partie \supseteq , fait remplir par le vétérinaire qu'il a choisi pour la surveillance sanitaire la partie $\not\supseteq$, et adresse cette demande (1 ex.) à la DDSV

\supseteq STRUCTURE ORGANISATRICE :
(association, collectivité locale, société ...)

NOM, PRENOM ET QUALITE DU SIGNATAIRE DE LA DEMANDE :

Téléphone :

Fax :

Adresse électronique :

ADRESSE DE LA STRUCTURE ORGANISATRICE :

LIBELLE, DATE ET LIEU DE LA MANIFESTATION :

TYPE D'ACTIVITE (exposition, concours, vente...) :

Les animaux proviendront :

du département de l'Hérault ; d'un autre département

de l'Union Européenne d'un pays tiers

Je soussigné(e), demande l'autorisation d'organiser le rassemblement indiqué ci-dessus et m'engage sur l'honneur :

- à respecter les dispositions sanitaires et de protection animale réglementaires en vigueur, et notamment celles relative à l'organisation de concours, expositions et rassemblements avicoles et cynicoles dans le Département de l'Hérault (voir au verso),

- à faire respecter les décisions du vétérinaire sanitaire chargé de la surveillance de la manifestation, notamment s'il doit refuser l'admission des animaux qui ne répondent pas aux dispositions sanitaires exigées ou dont d'identification n'est pas conforme aux dispositions réglementaires,

- à faire parvenir la liste des détenteurs ou propriétaires des animaux présentés à la DDSV et au vétérinaire sanitaire.

A le

Signature

♂ Je soussigné(e), accepte d'assurer la surveillance de la manifestation désignée ci-dessus	vétérinaire sanitaire,
Cachet	A le Signature

AUTORISATION DU DIRECTEUR DES SERVICES VETERINAIRES

N°

Le directeur départemental des services vétérinaires de l'Hérault autorise le rassemblement suivant sous réserve qu'aucun changement de réglementation n'intervienne notamment pour raisons sanitaires :

Libellé

Date :

lieu :

Fait à Montpellier, le

Signature :

Le vétérinaire ou Cabinet Vétérinaire est désigné pour assurer le contrôle de la manifestation ci dessus

Cachet du service

La présente autorisation est d'ordre strictement sanitaire et ne dispense pas les organisateurs de demander toute autre autorisation nécessaire de par les lois et règlements en vigueur

RAPPEL DES PRINCIPALES REGLES APPLICABLES AUX RASSEMBLEMENTS AVICOLES

L'organisateur d'un rassemblement doit déposer **une demande d'autorisation** auprès du préfet de l'Hérault (Direction Départementale des Services Vétérinaires) 20 jours au moins avant la date prévue de la manifestation (en utilisant le présent imprimé).

Un vétérinaire sanitaire (ou plusieurs si nécessaire), choisi et rémunéré par l'organisateur et désigné par le DDSV, assure **un contrôle sanitaire des animaux dès leur introduction dans la manifestation**.

Il vérifie l'état sanitaire des animaux et des documents qui sont exigés.

Il prescrit d'exclure du rassemblement les animaux non correctement identifiés ou présentant des symptômes de maladies ou de malnutrition ou de mauvais traitement, ainsi que ceux dont les documents d'accompagnement sont absents, incomplets, falsifiés ou ne correspondent pas aux animaux présentés.

Il transmet un compte-rendu de la manifestation exposant les anomalies relevées ainsi que les mesures prises pour y remédier, et signale sans délais toute suspicion de signe clinique de maladie réputées légalement contagieuse.

Les accompagnateurs des animaux sont tenus :

de présenter les pièces sanitaires et documents d'identification au vétérinaire dès leur arrivée au rassemblement, de se conformer aux directives qui leur sont données pour faciliter l'inspection sanitaire, notamment en ce qui concerne la contention, pour assurer l'évacuation d'un animal exclu ou pour appliquer les mesures de police sanitaire.

Les animaux présentés doivent :

être en parfait état de santé, et ne présenter aucun signe clinique de maladie,

être valablement vaccinés contre la maladie de Newcastle et accompagnés d'un certificat de vaccination délivré par un vétérinaire sanitaire (cas de toutes les volailles y compris les pigeons),

Toutefois, les petits oiseaux d'ornement (perruches, canaris ... à l'exception des pigeons) peuvent ne pas être vaccinés contre la maladie de Newcastle sous réserve des conditions suivantes :

o exposition des oiseaux vaccinés et non vaccinés dans des emplacement distincts,

o les oiseaux non vaccinés et ayant participé dans les 30 jours à des expositions internationales, sont accompagnés d'un certificat de bonne santé délivré par un vétérinaire sanitaire moins de 5 jours avant le début de la manifestation attestant que les oiseaux de l'élevage d'origine ne présentent pas de signe clinique de maladie contagieuse de l'espèce.

être identifiés individuellement.

Les animaux doivent être accompagnés de :

pour les oiseaux : d'une attestation de provenance (animaux issus du territoire national) ou, d'un certificat sanitaire (animaux issus de l'UE) ou d'un certificat sanitaire et d'un certificat de passage frontalier (animaux issus de pays tiers).

Pour les lapins ayant participé dans les 30 jours à des expositions internationales d'un certificat de moins de 5 jours (exposition regroupant des animaux de l'UE) ou d'un certificat sanitaire de moins de 10 jours (pour les animaux provenant de pays tiers)

Les organisateurs de la manifestation sont tenus de :

1- dresser la liste des propriétaires des animaux présentés mentionnant le lieu de leur domicile, certifier l'exactitude des renseignements fournis. Ils doivent 8 jours au moins avant le début de la manifestation remettre ce document au directeur départemental des services vétérinaires et au vétérinaire sanitaire ;

2- de faire respecter les décisions du ou des vétérinaires sanitaires ;

3- de s'assurer du respect de toutes les mesures relatives à la protection animale ;

En cas de cession ou de vente d'oiseaux lors de ces expositions, les organisateurs noteront puis conserveront à la disposition de la direction départementale des services vétérinaires, pendant au moins 1 an, les noms et adresses des acheteurs, ainsi que les numéros d'identification des animaux concernés .

Toute vente d'animaux de compagnie doit s'accompagner :

d'une attestation de cession (la facture tient lieu d'attestation de cession),

d'un document d'information sur les caractéristiques et les besoins de l'animal contenant si nécessaire, des conseils d'éducation,

Toute enceinte ayant accueilli une manifestation avicole devra être **soigneusement nettoyée et désinfectée** au plus tard le lendemain de la manifestation.

ANNEXE II

PREFECTURE DE L'HERAULT
DIRECTION DEPARTEMENTALE DES SERVICES VETERINAIRES DE L'HERAULT

**ATTESTATION DE PROVENANCE D'UN DEPARTEMENT INDEMNE DE
MALADIE DE
NEWCASTLE ET D'INFLUENZA AVIAIRE POUR LES POULES, DINDES,
PINTADES,
CANARDS, OIES, CAILLES, PIGEONS, FAISANS, PERDRIX, RATITES ET
AUTRES
OISEAUX PARTICIPANT A DES EXPOSITIONS OU CONCOURS**

Le D.D.S.V. de.....
certifie qu'aucun foyer de maladie de Newcastle ou d'influenza aviaire n'a été déclaré :

1° Dans les élevages de M

2° Dans un rayon de 10 km autour de ces élevages.

3° Dans l'ensemble du département de

Par ailleurs, les élevages dont la liste suit ont déclaré avoir participé dans les 30 jours précédant l'établissement de la présente attestation à d'autres expositions concours ou rassemblements :

Nom et adresse des éleveurs	Date de participation	Nom et lieu de l'exposition*

La présente attestation est délivrée en vue de permettre l'entrée des oiseaux destinés à participer à (nom, date et lieu de l'exposition ou du concours).

Fait le :
Le directeur départemental des services vétérinaires

* préciser s'il s'agit d'une exposition internationale

ANNEXE III

MODALITE DE VACCINATION

CONTRE LA MALADIE DE NEWCASTLE POUR LES VOLAILLES D'ORNEMENT PRESENTEES A DES CONCOURS, DES EXPOSITIONS OU DES RASSEMBLEMENTS AVICOLES

La vaccination contre la maladie de Newcastle est obligatoire pour :

les oiseaux participant à des concours, expositions, rassemblements ou lâchers,
tous les élevages de pigeons : pigeons voyageurs, pigeons d'ornement et pigeons de chair.

Pigeons

Seuls les vaccins possédant une A.M.M. doivent être utilisés.

Après le sevrage, utiliser un vaccin inactivé adjuvé avec A.M.M. La durée de l'immunité est de l'ordre de 12 mois.

Le certificat vétérinaire , attestant que les oiseaux ont été vaccinés, est valide de 10 jours après la date de vaccination jusqu'à :

12 mois lorsque la vaccination a été réalisée par une injection d'un vaccin inactivé adjuvé (adjuvant aqueux ou huileux)

1 mois lorsque la vaccination a été réalisée avec un vaccin vivant.

Pour les élevages de pigeons dont les pigeonceaux sont abattus à 30 jours, seule la vaccination des reproducteurs est obligatoire.

Cas des pigeons voyageurs

La vaccination des pigeons voyageurs contre la maladie la maladie de Newcastle est obligatoire et doit être attestée par un certificat sur lequel est mentionné le type et le lot du vaccin.

Cette obligation de vaccination contre la maladie de Newcastle s'applique également aux pigeons voyageurs en provenance d'autres pays pour participer à des expositions ou concours sur le territoire national.

poules

AGE DE LA VACCINATION	POULES
2 à 4 semaines	HB 1 ou clone 30
10 à 12 semaine	La Sota ou clone 30 ou HB 1
18 semaine	Vaccin inactivé

Les rappels annuels doivent être réalisés avec un vaccin inactivé.

Dindes, pintades

Elles sont vaccinées avec un vaccin vivant puis 10 semaines plus tard, avant l'entrée en ponte, avec un vaccin inactivé. Les rappels doivent être réalisés avec un vaccin inactivé.

ANNEXE IV

**CERTIFICAT DE VACCINATION CONTRE LA MALADIE DE NEWCASTLE POUR
LES
VOLAILLES ET AUTRES OISEAUX PARTICIPANT A DES EXPOSITIONS OU
CONCOURS**

Je soussigné :(nom et adresse du vétérinaire
sanitaire)

Certifie que les volailles ou oiseaux suivants (espèce, nombre et identification éventuelle des
animaux) :

Provenant de l'élevage de
volailles)

(nom et adresse du détenteur des

ont été vaccinés contre la maladie de Newcastle selon le programme de vaccination suivant :

Date et âge des volailles à la vaccination :

Nom commercial du vaccin :

Mode d'administration :

Fait à :

le :

Signature et cachet du vétérinaire sanitaire :

**Nota bene : Ce certificat de vaccination, a une durée de validité comprise entre 10
jours après la date de vaccination et jusqu'à :**

**- 12 mois lorsque la vaccination a été réalisée par une injection d'un vaccin
inactivé adjuvé**

- 1 mois lorsque la vaccination a été réalisée avec un vaccin vivant.

ANNEXE V

**CERTIFICAT SANITAIRE DE BONNE SANTE POUR DES OISEAUX NON
VACCINES
CONTRE LA MALADIE DE NEWCASTLE
PARTICIPANT A DES EXPOSITIONS OU CONCOURS**

Je soussigné(*nom et adresse du vétérinaire
sanitaire*)

Certifie avoir examiné ce jour les oiseaux de l'élevage de Monsieur
..... (*nom et adresse du détenteur des
volailles*) ledont les numéros de bagues sont :

ESPECES	NUMEROS BAGUES

et n'avoir observé aucun signe de maladie contagieuse le jour de mon examen.

Le présent certificat est établi en vue de permettre l'entrée de ces oiseaux à
.....
..... (*nom, date et lieu de
l'exposition*).

Fait à le

Signature et cachet du vétérinaire sanitaire

Nota bene : Ce certificat est valable 5 jours à partir de sa date de signature

ANNEXE VI

**CERTIFICAT DE VACCINATION CONTRE LA MALADIE DE NEWCASTLE
POUR UN LOT DE PIGEON VOYAGEUR PARTICIPANT A UN LACHER AUTORISE
PAR LA
FEDERATION COLOMBOPHILE FRANCAISE**

Je soussigné :responsable de la
fédération colombophile française, organisateur du lâcher mentionné ci-dessous, atteste
que les pigeons voyageurs transportés en lot par le camion immatriculé :
..... pour être lâché à :(lieu de lâcher), le :
.....(date du lâcher) à : ...heures..... conformément à l'autorisation de lâcher
N°.....

délivrée par la fédération colombophile française, en application du décret n°95-1305 du
18 décembre 1995 pris en application de la loi n°94-508 du 23 juin 1994 relative à la
colombophilie **ont été vaccinés individuellement contre la maladie de Newcastle**,
conformément à l'article 26 point 2 de l'arrêté ministériel du 8 juin 1994 fixant les
mesures de lutte contre la maladie de Newcastle avec un vaccin à virus inactivé
.....(nom déposé du vaccin) et qu'aucun pigeon n'a été vacciné
moins de 10 jours et plus de 365 jours avant la date du lâcher de pigeons.

Date :

Lieu :

Cachet :

Signature :

GUIDE : PROTECTION DES POULES PONDEUSES

1) Définitions

1. « Poules pondeuses » : les poules de l'espèce *Gallus gallus* ayant atteint la maturité de ponte et élevées pour la production d'œufs non destinés à la couvaie ;
2. « Nid » : un espace séparé, dont les composants au sol excluent toute utilisation de treillis métalliques pouvant entrer en contact avec les volailles, prévu pour la ponte d'une poule ou d'un groupe de poules (nid collectif) ;
3. « Litière » : tout matériel friable permettant aux poules de satisfaire leurs besoins éthologiques ;
4. « Surface utilisable » : une surface large d'au moins 30 centimètres, inclinée au maximum à 14 %, surmontée d'un espace libre haut d'au moins 45 centimètres. Les surfaces du nid ne font pas partie de la surface utilisable.
5. « Systèmes alternatifs » : toute installation d'élevage de poules pondeuses, à l'exception des cages, notamment les volières et les élevages au sol, avec ou sans parcours extérieur.

2) Références bibliographiques

- Règlement (CE) n°2295/2003 de la Commission du 23 décembre 2003 établissant les modalités d'application du règlement (CEE) n°1907/90 du Conseil concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs .
- Directive 1999/74/CE du Conseil du 19 juillet 1999 établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses.
- Arrêté du 1^{er} février 2002 établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses.
- Arrêté du 25 octobre 1982 relatif à l'élevage, à la garde et à la détention des animaux.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2002-8185 du 20 décembre 2002 relative aux normes de commercialisation des œufs, centres d'emballages, mentions relatives au mode d'élevage.

3) Dispositions applicables à l'élevage dans les systèmes alternatifs

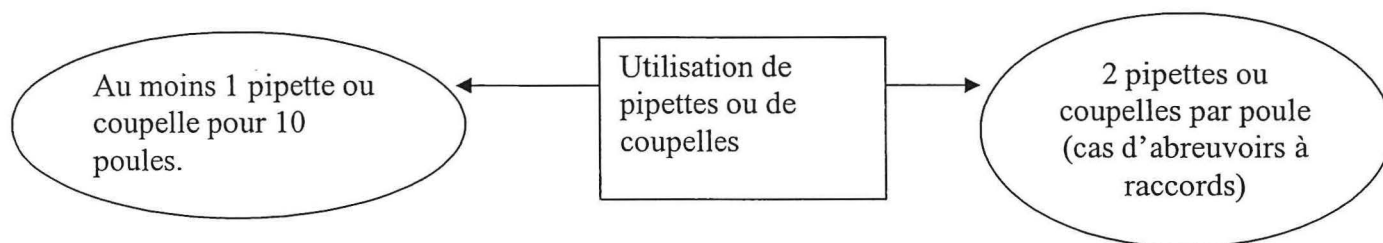
Les installations doivent répondre au moins aux exigences suivantes :

3 -1) Equipements

* Mangeoires et abreuvoirs

	Longueur minimale par poule
Mangeoires longitudinales	10 centimètres
Mangeoires circulaires	4 centimètres
Abreuvoirs continus	2,5 centimètres
Abreuvoirs circulaires	1 centimètres

* Pipettes ou coupelles



* Nids

- Les poules pondeuses doivent disposer d'au moins un nid pour 7 poules.
- Lorsque des nids collectifs sont utilisés, une superficie d'au moins 1 mètre carré doit être prévue pour un maximum de 120 poules.

* Les niveaux

- le nombre de niveaux superposés est limité à 4 ;
- la hauteur libre entre les niveaux doit être de 45 centimètres au moins ;
- les équipements d'alimentation et d'abreuvement doivent être répartis de manière à ce que toutes les poules y aient pareillement accès ;
- les niveaux doivent être installés de manière à empêcher les fientes de tomber sur les niveaux inférieurs.

* Perchoirs

Pour les systèmes d'élevage qui permettent aux poules pondeuses de se déplacer librement entre différents niveaux des installations intérieures des bâtiments:

- les installations doivent être équipées de perchoirs d'une longueur suffisante, sans arête acérée, pour que chaque poule y dispose d'un espace d'au moins 15 centimètres.

Les perchoirs ne sont pas installés au-dessus de la litière et la distance horizontale entre perchoirs est d'au moins 30 centimètres et entre le perchoir et le mur d'au moins 20 centimètres.

- la densité de peuplement ne dépasse pas 25 poules par mètres carrés de surface au sol accessible aux poules.

* Litière

Il leur faut au moins 250 centimètres carrés de la surface de la litière par poule, la litière occupant au moins un tiers de la surface au sol.

* Sol

Le sol des installations doit être construit de telle sorte qu'il supporte de manière adéquate chacune des serres antérieures de chaque patte.

3-2) Installations dépourvues de perchoirs

Pour les systèmes d'élevage qui ne permettent pas aux poules de se déplacer librement entre différents niveaux des installations intérieures d'un bâtiment :

- la densité de peuplement n'excède pas sept poules par mètres carré de surface au sol accessible aux poules,
- un tiers au moins de cette même surface est couverte d'une litière telle que paille, copeaux, sable ou tourbe,
- une partie suffisante de la surface accessible aux poules est destinée à la récolte des déjections d'oiseaux.

3-3) Accès au parcours extérieur

Lorsque les poules pondeuses ont accès à des espaces extérieurs :

- plusieurs trappes de sorties doivent donner directement accès à l'espace extérieur et avoir au moins une hauteur de 35 centimètres et une largeur de 40 centimètres et être réparties sur toute la longueur du bâtiment ; une ouverture totale de deux mètres doit en tout état de cause être disponible par groupe de 1000 poules ;
- les espaces extérieures doivent :
 - afin de prévenir toute contamination, avoir une superficie appropriée à la densité de poules détenues et à la nature du sol ;
 - être pourvus d'abris contre les intempéries et les prédateurs et d'abreuvoirs appropriés .

Les poules jouissent pendant la journée d'une possibilité ininterrompue de libre parcours en plein air, sauf dans le cas de restrictions temporaires imposées par les autorités vétérinaires.

Le terrain accessible aux poules est, en majeure partie, recouvert de végétation et ne fait l'objet d'aucune autre utilisation, si ce n'est comme vergers, zones boisées ou pâturages, pour autant que cette dernière option soit autorisée par les autorités compétentes.

La superficie du terrain doit être appropriée à la densité de poules détenues et à la nature du sol, la densité animale ne pouvant à aucun moment dépasser 2 500 poules par hectare de terrain à la disposition des poules ou une poule pour 4 mètres carrés.

Cependant, lorsque chaque poule dispose de 10 mètres carrés au minimum, qu'une rotation est pratiquée et que les poules ont librement accès à tout l'espace pendant toute la vie du troupeau, chaque enclos utilisé doit garantir à tout moment au moins 2,5 mètres carrés à chaque poule.

Les espaces extérieurs ne peuvent s'étendre au-delà d'un rayon de 150 mètres de la trappe de sortie du bâtiment la plus proche ; toutefois, une extension jusqu'à 350 mètres de la dite trappe de sortie est autorisée à condition qu'un nombre suffisant d'abris et d'abreuvoirs au sens de cette disposition soient répartis uniformément sur l'ensemble de l'espace extérieur à raison d'au moins quatre abris par hectare.

3-4) Densité

La densité animale dans les bâtiments d'élevage ne doit pas comporter plus de neuf poules pondeuses par mètre carré de surface utilisable.

Toutefois, lorsque la surface utilisable correspond à la surface au sol disponible, une densité animale de douze poules par mètre carré de surface disponible est autorisée jusqu'au 31 décembre 2011 pour les établissements qui appliquaient ce système avant le mois d'août 1999.

3-5) Délai d'application

A compter du 1^{er} janvier 2007, les exigences minimales citées ci-dessus s'appliquent à tous les systèmes alternatifs.

4) Dispositions applicables à l'élevage en cages non aménagées

*** Densité**

Les poules pondeuses doivent disposer d'au moins 550 centimètres carrés de surface par animal. Cette surface est mesurée sur le plan horizontal et utilisable sans restriction.

L'installation de rebords déflecteurs antigaspillage ne doit pas restreindre la surface disponible par animal .

*** Mangeoires, abreuvoirs, pipettes ou coupelles**

1. Une mangeoire pouvant être utilisée sans restriction doit être prévue. Sa longueur doit être d'au moins 10 cm par animal présent dans la cage.
2. En l'absence de pipettes ou de coupelles, chaque cage comporte un abreuvoir continu de même longueur que la mangeoire visée au point 1.
Dans le cas d'abreuvoirs à raccords, les poules doivent pouvoir avoir accès à au moins deux pipettes ou deux coupelles.

* Aménagement des cages

1. Les cages doivent avoir une hauteur d'au moins 40 cm sur 65 % de la surface de la cage et pas moins de 35 cm en tout point.

2. Le sol des cages doit être construit de telle sorte qu'il supporte de manière adéquate chacun des doigts antérieurs de chaque patte. La pente ne doit pas excéder 14 % ou 8 degrés.

Au cas où le sol n'est pas constitué de treillis métallique à mailles rectangulaires, des pentes plus fortes peuvent être acceptées.

3. Les cages sont équipées de dispositifs appropriés prévenant la pousse excessive des griffes des poules.

* Date limite

L'élevage des poules pondeuses dans les cages telles que visées dans ce chapitre est interdit à compter du 1^{er} janvier 2012. En outre, la construction ou la mise en service pour la première fois de cages telles que visées au premier chapitre est interdite à partir du 1^{er} janvier 2003.

5) Dispositions applicables à l'élevage en cages aménagées.

A compter du 1^{er} janvier 2002, toutes les installations d'élevage visées à la présente partie répondent au moins aux exigences suivantes :

1. Les poules pondeuses doivent disposer :

- d'au moins 750 centimètres carrés de la superficie de la cage par poule, dont 600 centimètres carrés de surface utilisable.
- d'un nid ;
- d'une litière permettant le picotage et le grattage ;
- de perchoirs appropriés offrant au moins 15 centimètres par poule ;
- d'une mangeoire utilisable sans restriction et offrant au moins 12 centimètres par animal présent dans la cage ;
- d'un système d'abreuvement approprié dans chaque cage, compte tenu de la taille du groupe.

Dans le cas d'abreuvoirs à raccords, chaque poule doit pouvoir accéder à au moins deux pipettes ou deux coupelles.

- de dispositifs appropriés prévenant la pousse excessive des griffes des poules.

NB : La hauteur de la cage autre que celle au-dessus de la surface utilisable doit faire au moins 20 centimètres en tout point.

La superficie totale de toute cage ne peut être inférieure à 2000 centimètres carrés.

2. Pour faciliter l'inspection, l'installation et le retrait des animaux, les rangées de cages doivent être séparées par des allées d'une largeur minimale de 90 centimètres et un espace d'au moins 35 centimètres doit être prévu entre le sol du bâtiment et les cages des rangées inférieures.

6) Dispositions générales

Les normes fixées dans l'annexe I ci-dessous sont applicables à toutes les installations d'élevage de poules pondeuses.

ANNEXE I

A. Conception des installations et des équipements

*** Isolation, ventilation**

L'isolation et la ventilation du bâtiment d'élevage ainsi que les équipements de stockage et de manipulation du fumier doivent permettre d'assurer un renouvellement d'air suffisant, une température et une humidité de l'air adéquates, un niveau de poussière et des concentrations de gaz suffisamment modérés en maintenant ces éléments d'ambiance dans des limites non nuisibles aux volailles.

*** Eclairage**

Tous les bâtiments doivent être éclairés de sorte que les poules puissent se voir ou être vues clairement, qu'elles puissent explorer visuellement les alentours et se mouvoir dans leur cadre habituel. Dans le cas d'éclairage naturel, les ouvertures laissant entrer la lumière doivent être aménagées de manière à assurer une répartition égale de la lumière dans les locaux.

Après les premiers jours d'adaptation, le régime d'éclairage doit être prévu de manière à éviter les problèmes de santé et de comportement. En conséquence, il doit suivre un rythme de vingt-quatre heures et comprendre une période d'obscurité suffisante et ininterrompue, à titre indicatif à peu près un tiers de la journée, pour permettre aux poules de se reposer et pour éviter des problèmes comme l'immunodépression et les anomalies oculaires. Une durée devrait être respectée lors de la diminution de la lumière afin de permettre aux poules de s'installer sans perturbation ou blessures.

*** Dispositions concernant les installations d'élevage.**

Une installation d'élevage comportant plusieurs étages n'est autorisée que si elle est pourvue de dispositifs ou des mesures appropriées permettant de procéder de manière directe et sans encombre à l'inspection des animaux de tous les étages et facilitant le retrait des poules.

La conception et les dimensions de l'ouverture de la cage doivent être telles qu'une poule adulte puisse en être retirée sans éprouver de souffrances inutiles ni subir des blessures.

Les installations d'élevage doivent être convenablement aménagées pour éviter que les poules ne s'échappent.

Les installations et les accessoires d'élevage doivent être conçus et entretenus de façon à limiter au minimum les projections de nourriture, d'eau ou de déjections.

* Equipements d'alimentation et d'abreuvement

Les équipements d'alimentation et d'abreuvement doivent être conçus, construits, placés et entretenus de façon à éviter les risques de contamination de la nourriture et de l'eau.

* Les bruits.

Dans les installations d'élevage, le niveau sonore doit être réduit au minimum. Tout bruit constant ou subit doit être évité.

La construction, le montage, l'entretien et le fonctionnement des ventilateurs, des dispositifs d'alimentation et autres équipements doivent être conçus de manière à provoquer le moins de bruit possible.

B. Entretien et surveillance des installations , des équipements et des animaux

* Entretien des animaux

Toutes les poules doivent être inspectées par le propriétaire ou le responsable des poules au moins une fois par jour. Les poules mortes doivent être éliminées tous les jours.

En ce qui concerne les poules qui ne paraissent pas en bonne santé, y compris celles présentant des changements de comportement, il convient d'en établir les causes et de prendre les mesures nécessaires pour y remédier : isolement, traitement, abattage ou modification de l'environnement.

Si la cause est imputable à l'environnement dans l'unité de production et qu'il n'est pas indispensable d'y remédier immédiatement, les dispositions nécessaires sont prises lorsque l'installation est vidée et avant introduction du lot de poules suivant.

* Entretien des locaux et du matériel

Tous les locaux, les équipements et les ustensiles qui sont en contact avec les poules sont entièrement nettoyés et désinfectés régulièrement et en tout état de cause chaque fois qu'un vide sanitaire est pratiqué et avant l'introduction d'un nouveau lot de poules. Pendant que les locaux sont occupés, toutes les surfaces et toutes les installations doivent être tenues dans un état de propreté satisfaisant.

Il y a lieu d'éliminer aussi souvent que nécessaire les excréments.

* Registre

Le propriétaire ou le détenteur des animaux tient un registre indiquant tout traitement médical apporté ainsi que le nombre d'animaux morts découverts à chaque inspection.

C. Interventions sur les animaux

Toute mutilation est interdite. Toutefois, en vue de prévenir le picage de plumes et le cannibalisme, l'épointage du bec peut être autorisé, uniquement quand il apparaît évident que son exécution est préférable afin de préserver la santé et le bien-être des animaux. Il peut être effectué notamment lorsqu'on sait que la race, le type de la bande ou du lot ou d'autres

facteurs sont susceptibles de provoquer un important phénomène de picage inévitable, quels que soient les changements apportés dans la conduite de l'élevage.

Dans tous les cas, la conduite de l'élevage doit permettre de limiter au minimum les risques de picage et de cannibalisme.

Si l'épointage du bec est utilisé, il ne doit être pratiqué que par un personnel qualifié sur les poussins de moins de dix jours destinés à la pointe.

ANNEXE II

Exigences minimales concernant l'indication du mode d'alimentation des poules pondeuses.

La mention de céréales comme composant des aliments n'est autorisée que si les céréales constituent au moins 60 % en poids de la formule présentée, dont au maximum 15 % de sous-produits de céréales.

Toutefois, lorsqu'il est fait mention de céréales spécifiques, si la mention ne concerne qu'une céréale donnée, celle-ci doit constituer au moins 30 % de la formule utilisée et si la mention concerne plusieurs céréales différentes, chacune doit constituer au minimum 5 % de la formule utilisée.