



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**CONCOURS EXTERNE
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DE TECHNICIENS SUPÉRIEURS
DU MINISTÈRE CHARGÉ DE L'AGRICULTURE
DANS LE GRADE DE TECHNICIEN**

Spécialité vétérinaire et alimentaire

**SUJET
SESSION 2023**

Épreuve écrite d'admissibilité
(durée : 4 heures – coefficient 4)

Cette épreuve consiste en la rédaction d'une note administrative, à partir d'un dossier à caractère professionnel, et de réponses à plusieurs questions faisant appel à des connaissances techniques et scientifiques, relatifs à la spécialité.

LIRE IMPÉRATIVEMENT LES CONSIGNES SUIVANTES

Vérifiez que le document qui vous est remis correspond au concours et à la spécialité indiqués sur votre convocation et contient 27 pages : si ce n'est pas le cas, signalez-le aussitôt.

EMPLOYEZ EXCLUSIVEMENT DE L'ENCRE NOIRE et évitez toute présentation pouvant constituer un signe distinctif : l'utilisation du crayon gris ou de couleurs autres que le noir entraînera la non-correction de la copie et l'annulation de votre participation.

Sur la bande d'anonymat de chacun de vos feuillets : inscrivez vos nom, prénom en MAJUSCULES, date de naissance et centre d'épreuve.

Dans la partie inférieure de la bande d'anonymat, indiquez l'intitulé de l'examen et la nature de l'épreuve.

Faites-le avant d'entamer la rédaction de chacun de vos feuillets : il ne vous sera plus possible de le faire une fois l'épreuve terminée.

L'absence de ces mentions sur un feuillet entraînera la non-correction de votre copie et l'annulation de votre participation.

Numérotez chaque feuillet (cadre en bas à droite).

Sur votre composition : ne faites apparaître ni votre nom, ni le nom du centre d'épreuve, ni aucun autre nom de personne ou de lieu (autres que ceux mentionnés dans les documents), ni signe distinctif, ni signature même fictive en quelque endroit de votre composition : cela entraînerait la non-correction de votre copie et l'annulation de votre participation.

À l'issue de l'épreuve : rendez votre copie même si elle est vierge, avec toutes les bandes d'anonymat renseignées, avant de signer la feuille d'embarquement. Tout candidat quittant la salle sans rendre sa copie est signalé absent.

Seuls les feuillets de composition sont acceptés (sans brouillon, ni autre document ou collage de document).

La qualité de la rédaction, la clarté et la précision des raisonnements entrent pour une part importante dans l'appréciation du candidat.

L'usage de la calculatrice ou de tout autre appareil électronique est interdit.

A - Rédaction d'une note administrative à partir d'un dossier à caractère professionnel (14 points)

Sujet

Vous êtes technicien au service sécurité et qualité sanitaires des aliments à la direction départementale de la protection des populations (DDPP) du département D.

Lors d'un contrôle sur un marché local, vous constatez qu'un éleveur de porcs vend des produits de charcuterie. Il vous déclare qu'il abat ses porcs lui-même à la ferme pour sa consommation personnelle. Il ajoute qu'il fabrique occasionnellement quelques saucissons grâce à la viande issue de ces abattages pour les vendre sur les marchés. En outre, il ne dispose pas de locaux adaptés pour son activité et effectue la transformation dans sa cuisine.

Vous mettez en œuvre les suites appropriées à l'issue de ce contrôle (procès-verbal, mise en demeure).

Le maire de la commune de résidence de cet éleveur, soucieux de préserver l'activité économique de sa commune et engagé dans le soutien des circuits courts, s'est saisi du dossier et souhaite rencontrer votre directeur.

En vue de cet entretien, votre chef de service vous demande de rédiger une note administrative à l'attention du directeur de la DDPP rappelant les exigences réglementaires relatives à l'abattage et à la transformation de viandes de porcs. Vous préciserez ensuite les enjeux liés à la maîtrise de ces opérations.

Enfin, vous proposerez les solutions pouvant être mises en œuvre par l'éleveur s'il souhaite poursuivre son activité de transformation et de vente de ses produits de charcuterie sur les marchés locaux.

Vous rédigerez un projet de note administrative de 4 à 8 pages. Vous vous appuyerez pour cela sur les documents joints et structurerez votre projet de réponse (pas d'en-tête, pas d'adresse, pas de formule d'appel ou de politesse).

Aucun schéma, ni graphique, ni dessin ne sont autorisés dans ce projet de note administrative.

Documents (23 pages)

	Documents	Pagination
Document 1	Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire – Site internet Circuits courts : exigences sanitaires et flexibilité pour les petites entreprises (3 pages) 11 juin 2020	Pages 5 à 7
Document 2	Code Rural et de la Pêche Maritime - Extrait Art. R.214-64 et R.231-6 (1 page)	Page 8
Document 3	INTERBEV Fiche « La protection animale en abattoir : les atouts de la filière » (2 pages) Juillet 2019	Pages 9 et 10
Document 4	Ministère de l'Agriculture La mission des services vétérinaires de l'État au sein des abattoirs (1 page) Avril 2016	Page 11
Document 5	Organisation Mondiale de la Santé Animale Le rôle du vétérinaire dans les abattoirs (2 pages) 18 novembre 2003	Pages 12 et 13
Document 6	Reporterre.net L'abattage à la ferme, le combat d'un éleveur pas comme les autres (6 pages) 11 décembre 2017	Pages 14 à 19
Document 7	Instruction Technique DGAL/SDSSA 2022-349 du 25/04/2022 Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004 Annexe 6 (8 pages)	Pages 20 à 27

B - Questions faisant appel à des connaissances techniques et scientifiques relatives à la spécialité (6 points)

Répondre aux six questions sur les feuillets de composition anonymisés.

Question B.1

Sur le schéma suivant, quel numéro correspond à :

- l'artère pulmonaire
- l'aorte
- la veine pulmonaire
- la veine cave

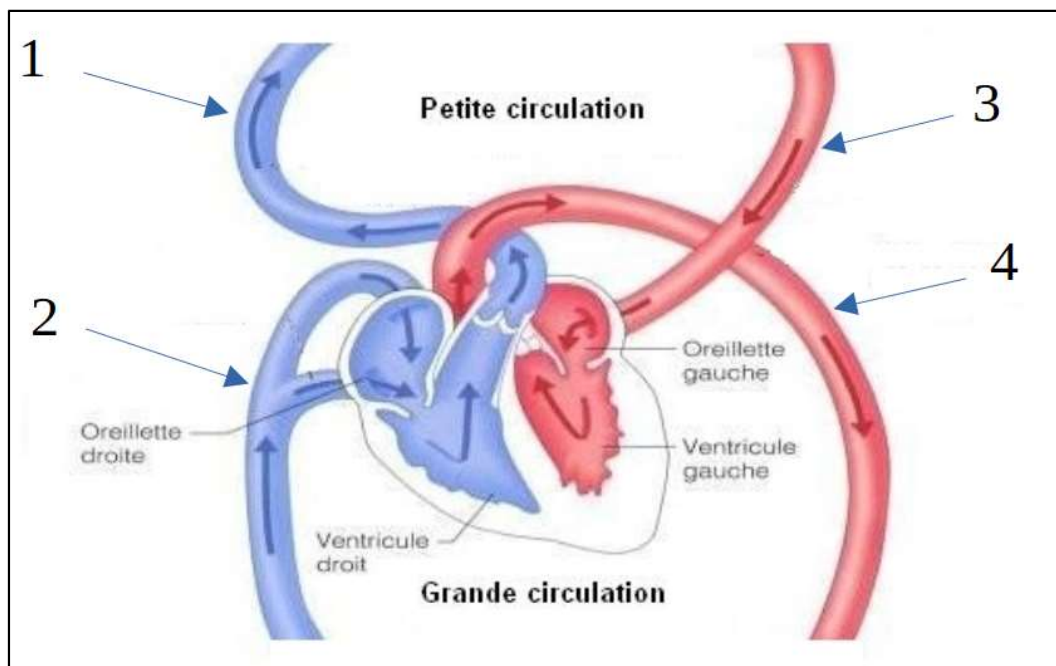


Figure 1 – Schéma de la petite et de la grande circulation

Question B.2

Parmi ces organes, quatre font partie du système digestif. Lesquels ?

- La trachée.
- L'œsophage
- La valvule mitrale
- Le cæcum.
- Le thymus.
- Le diaphragme.
- La coronaire.
- Le pylore.
- La thyroïde.
- La caillette.

Question B.3

Parmi la liste suivante, quels êtres vivants peuvent déclarer la rage ?

- Le cheval
- L'homme
- La poule
- La souris
- L'escargot
- La chauve-souris

Question B.4

Une maladie animale grave et très contagieuse sévit en France en 2022 en élevage avicole. Quelle est-elle ?

Parmi les éléments de lutte possibles présentés ci-dessous, lesquels sont utilisés contre cette maladie ?

- La vaccination
- La surveillance vétérinaire
- Le tir des oiseaux migrateurs
- Le dépeuplement
- Un traitement antibiotique
- Le confinement

Question B.5

Citer deux bactéries pathogènes pour l'homme pouvant être présentes dans les produits laitiers.

Question B.6

Parmi la liste suivante, quels sont les facteurs qui participent à limiter le développement des micro-organismes dans les denrées alimentaires d'origine animale ?

- L'air
 - L'eau
 - Le vinaigre
 - Le sel
 - Une boîte en plastique avec couvercle
 - La lyophilisation
 - Les épices
 - Le froid (0/+4°C)
-



11 juin 2020

Info +

Circuits courts : exigences sanitaires et flexibilité pour les petites entreprises

Du producteur au consommateur : quels circuits de vente possibles ?

Tout producteur peut disposer d'un atelier lui permettant de transformer ses produits pour les commercialiser ensuite par différentes voies.

La vente des produits, transformés ou non, peut être faite sur place (à la ferme), sur le marché local, sur les foires et salons, en vente itinérante, vente par correspondance, vente organisée à l'avance (paniers), et également dans les points de vente collectifs. Ceux-ci sont des structures particulières où les producteurs se relaient à la vente, et recueillent directement le produit de leur vente. Les producteurs s'engagent à respecter le cahier des charges établi par la structure, décrivant les modalités de fonctionnement, permettant de les reconnaître comme effectuant de la remise directe au consommateur final. Il est complété par un règlement intérieur fixant précisément les conditions d'organisation propres au point de vente collectif.

Les produits peuvent également être consommés sur place dans les gîtes, fermes-auberges et tables d'hôtes.

Quelle réglementation applicable en matière sanitaire ?

Les textes de base du « paquet hygiène » sont applicables dans tous les cas :

- règlement (CE) n°178/2002, qui définit en particulier les obligations en matière de responsabilité, traçabilité et procédures de retrait-rappel des produits en cas de non-conformité ;
- règlement (CE) n°853/2004, qui fixe les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires pour toutes denrées, y compris végétales.

Le règlement (CE) n°852/2004 impose en premier lieu aux opérateurs d'être enregistrés auprès des autorités compétentes. Toute activité doit être déclarée par son responsable auprès de la Direction Départementale de la (Cohésion Sociale et de la) Protection des Populations (DDPP ou DDCSPP) du département d'implantation, ou, dans les départements d'outre-mer, auprès de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF).

La déclaration peut être effectuée directement en ligne sur le site MesDémarches

Les locaux, équipements et matériels doivent être conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées. Des moyens, en particulier frigorifiques, doivent permettre une parfaite conservation des produits périssables. L'opérateur doit mettre en œuvre les « bonnes pratiques d'hygiène » (nettoyage-désinfection, lutte contre les nuisibles, formation, auto-contrôles, santé du personnel, auto-contrôles, chaîne du froid...), et doit établir et appliquer des procédures lui permettant de garantir la qualité hygiénique des produits (analyse des dangers, analyse des risques et maîtrise des points critiques fondées sur des procédures reposant sur les principes de l'HACCP).

Pour cela, il peut être aidé par les guides de bonnes pratiques d'hygiène du secteur concerné, lorsqu'ils existent.

La liste des guides validés est accessible sur le site du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

L'application des prescriptions des règlements de l'Union européenne dans les petites structures fermières ou artisanales doit se faire avec une certaine souplesse. Ces petites structures sont souvent limitées en moyens matériels et humains pour appliquer ces dispositions. Des aménagements sont donc possibles dans la mesure où ils n'affectent pas la sécurité des aliments.

La Commission européenne a élaboré des documents de travail destinés à faciliter la compréhension de certaines dispositions en matières de flexibilité prévues dans le Paquet Hygiène (lignes directrices à l'intention des autorités compétentes et lignes directrices à l'intention des opérateurs du secteur alimentaire).

La réglementation sanitaire s'applique sans préjudice d'autres réglementations applicables à ces activités (règles d'étiquetage et d'affichage prévues par le code de la consommation, code du commerce...).

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 définit les critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et des lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire.

Cette instruction est complétée par des fiches sectorielles téléchargeables.

La commercialisation à des intermédiaires : quelles possibilités, quelle réglementation applicable ?

Sauf cas particuliers précisés ci-dessous, les denrées animales ou d'origine animale livrées à un intermédiaire (restaurant collectif ou commercial, artisan des métiers de bouche, détaillant) doivent, à tous les stades postérieurs à la production primaire, être obtenues et travaillées dans des ateliers agréés.

L'agrément

L'exploitant doit déposer une demande d'agrément auprès de la DD(CS)PP ou DAAF du département dans lequel est installé son atelier. Pour accéder aux dossiers, « Demande d'agrément pour les exploitations agricoles » et « Demande d'agrément pour les entreprises agroalimentaires et commerces de bouche », voir sur le site Mes démarches et la page dédiée à l'agrément sanitaire.

Trois dossiers types d'agrément sanitaire ont été élaborés :

- pour les producteurs fermiers de lait ou produits laitiers ;
- pour les charcutiers-traiteurs ;
- pour les crémiers-fromagers.

La dérogation à l'obligation d'agrément

Dans certaines conditions prévues par le titre III de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié, précisées par l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728, l'exploitant peut, sans disposer de l'agrément, approvisionner des intermédiaires en denrées animales ou d'origine animale. Les conditions concernent en particulier les volumes de denrées vendues dans le cadre de cette dérogation, par catégories (viandes de boucherie, autres viandes, produits à base de viande, produits laitiers, produits de la pêche, escargots, ovoproduits) et le rayon géographique dans lequel peut s'exercer l'activité.

La dérogation permet en particulier d'approvisionner des établissements de restauration collective à caractère social, des restaurants ou des artisans des métiers de bouche.

Dans tous les cas, les conditions dans lesquelles s'exerce la dérogation doivent être précisément déclarées à la DD(CS)PP ou à la DAAF. La demande de dérogation à l'agrément peut être effectuée directement en ligne sur le site MesDémarches.

Les ateliers collectifs agréés

Ils peuvent constituer une solution lorsque le montant de l'investissement nécessaire pour construire, aménager et équiper un outil conforme est trop élevé pour un seul producteur.

Sur le terrain, les situations sont très variables en fonction des types de productions et des modalités de fonctionnement. L'agrément peut ainsi être attribué soit à la structure, soit individuellement à chaque exploitant. Il convient pour tout projet de prendre contact avec la DD(CS)PP ou DAAF du département d'implantation.

Les cas particuliers

Le travail à façon

S'il ne dispose pas des structures nécessaires, un exploitant peut faire transformer les produits d'origine animale issus de son exploitation dans un autre atelier : il s'agit du travail à façon. Il peut également les vendre à des commerces de détail si toutes les étapes postérieures à la production primaire (abattage, découpe, transformation...) s'effectuent dans des ateliers agréés ; l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 précise les conditions dans lesquelles doit se réaliser le travail à façon.

Les volailles et lagomorphes

Tout éleveur de volailles ou lagomorphes peut réaliser lui-même l'abattage des animaux qu'il a élevés, afin de les vendre directement au consommateur ou à des commerces de détail (établissements de restauration, points de vente). Il doit rester dans les limites définies par la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8282, et doit respecter les conditions d'aménagement prévues par cette même note.

L'atelier d'abattage non agréé doit être déclaré auprès de la DD(CS)PP ou auprès de la DAAF. Il ne peut en aucun cas être utilisé pour effectuer du travail à façon. Les viandes peuvent être commercialisées sous forme de carcasses entières ou de viandes découpées ou transformées, dès lors que des locaux spécifiques sont aménagés.

La vente d'œufs de poule par l'éleveur est également autorisée sans que ces œufs ne soient emballés dans un centre agréé. La capacité de l'élevage est cependant limitée à 250 animaux, et la vente s'effectue exclusivement directement du producteur au consommateur final. L'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-365 précise les conditions applicables à cette activité.

Les ateliers laitiers fermiers

Les entreprises du secteur alimentaire qui manipulent des denrées alimentaires d'origine animale doivent appliquer les prescriptions du règlement (CE) n°852/2004, ainsi que celles appropriées du règlement (CE) n°853/2004.

La note de service DGAL/SDSA/N2012-8186 précise les conditions applicables aux producteurs de lait cru, destiné à la consommation humaine directe.

Pour tous renseignements complémentaires, les producteurs sont invités à se rapprocher de la Direction Départementale de la (Cohésion Sociale et de la) Protection des Populations (DDPP ou DDCSPP) de leur département, ou, pour les départements d'outre-mer, de leur Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF).

CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME

Extraits

Article R214-64

Version en vigueur depuis le 20 mai 2011

Modifié par Décret n°2011-537 du 17 mai 2011 - art. 2

I.-Au sens de la présente section et des textes pris pour son application, on entend par :

1° " Établissements d'abattage " : les établissements ou installations non agréés mentionnés à l'article L.654-3 réalisant l'abattage de volailles et de lagomorphes et les abattoirs ;

2° " Abattoir " : tout établissement ou installation agréé par le préfet, utilisé pour l'abattage ou, exceptionnellement, la mise à mort sans saignée des ongulés domestiques, des volailles, des lagomorphes et du gibier d'élevage, y compris les installations destinées au déchargement, à l'acheminement ou à l'hébergement des animaux ;

3° " Acheminement " : le fait de décharger ou de conduire un animal des quais de débarquement, des locaux de stabulation ou des parcs de l'établissement d'abattage jusqu'aux locaux ou emplacements d'abattage ;

4° " Immobilisation " : l'application à un animal de tout procédé conçu pour limiter ses mouvements en vue de faciliter un étourdissement ou une mise à mort efficace ;

5° " Étourdissement " : tout procédé qui, appliqué à un animal, le plonge immédiatement dans un état d'inconscience. Lorsque ce procédé permet un état d'inconscience réversible, la mise à mort de l'animal doit intervenir pendant l'inconscience de celui-ci ;

6° " Mise à mort " : tout procédé qui cause la mort d'un animal ;

7° " Abattage " : le fait de mettre à mort un animal par saignée.

II.-Dans la présente section et les textes pris pour son application, les ongulés domestiques, volailles, lagomorphes et gibier d'élevage correspondent aux espèces mentionnées à l'annexe I du 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.

Article R231-6

Version en vigueur depuis le 30 décembre 2009

Modifié par Décret n°2009-1658 du 18 décembre 2009 - art. 1

La mise à mort hors d'un abattoir est autorisée :

1° Dans le cadre des activités mentionnées à l'article L. 654-3 et lors de l'abattage des animaux des espèces caprine, ovine, porcine ainsi que des volailles et des lagomorphes d'élevage, dès lors que cet abattage est réalisé par la personne qui les a élevés et que la totalité des animaux abattus est réservée à la consommation de sa famille ;

2° En application de l'article R. 214-78 ;

3° Pour les animaux se trouvant dans les cas suivants :

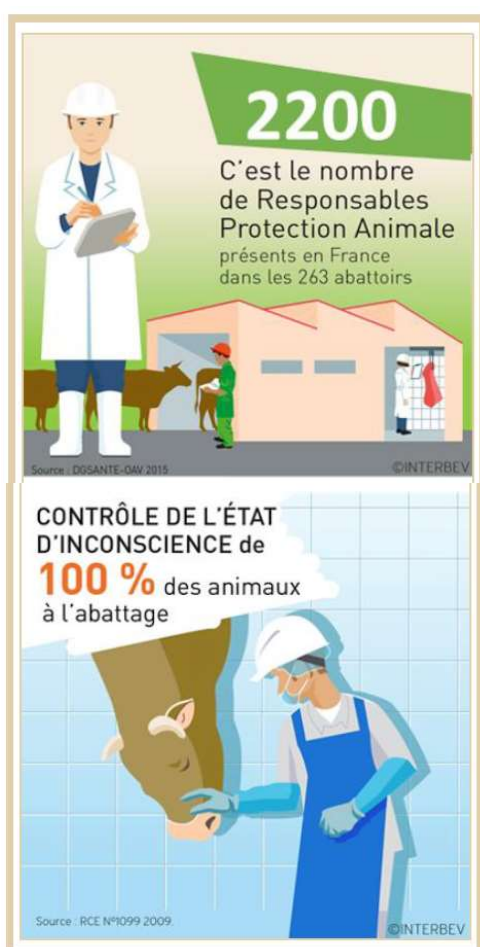
- a) Les animaux des espèces bovine, porcine et équine ainsi que les ratites abattus d'urgence pour cause d'accident ;
- b) Les taureaux mis à mort lors de corridas ;
- c) Le grand gibier ongulé d'élevage mis à mort dans l'exploitation d'origine ;
- d) Les animaux mis à mort comme dangereux ou susceptibles de présenter un danger.

Prérequis

- ✓ Assumer que l'abattoir est un lieu où l'animal devient viande selon un savoir-faire professionnel
- ✓ Pour l'abattage et le transport, le terme approprié est Protection Animale et non Bien-être animal



La protection animale en abattoir : les atouts de la filière



L'étourdissement provoque une inconscience et par conséquent une insensibilité des animaux. Les indicateurs de perte de conscience sont contrôlés systématiquement et obligatoirement par les opérateurs.

La protection animale est soumise à une réglementation stricte et est assurée à chaque étape de l'abattoir.

Depuis plusieurs années, la filière est engagée en matière de travaux sur le bien-être animal et la protection animale : il existe notamment un **guide de bonnes pratiques pour la protection animale à l'abattoir des bovins** (validé par la DGAL en 2014), des ovins et porcins (en cours de validation par les pouvoirs publics). En parallèle, l'interprofession et les fédérations d'abattage ont créé des **grilles d'audits de protection animale en abattoir**, déployées en 2019 dans tous les établissements. Outre les contrôles effectués par les services vétérinaires de l'Etat, **2 200 Responsables Protection Animale** ont été formés depuis 2013 dans les 263 abattoirs français pour garantir le respect de la bientraitance des animaux.

En Europe, l'obtention d'un **certificat de compétence officiel** est une obligation pour pouvoir travailler au contact des animaux.

La réglementation européenne impose la présence permanente des services vétérinaires et du Responsable Protection Animale (RPA).

Des contrôles réguliers sont effectués :

- Des contrôles externes par les services vétérinaires
- Des contrôles internes par le RPA

2 155 inspecteurs vétérinaires contrôlent le respect des obligations réglementaires sur :

- la sécurité sanitaire des aliments
- la santé et la protection animale



Aménagement des abattoirs

Pour les animaux :

Les conditions d'hébergement des animaux sont définies réglementairement :

- Les espaces en bouveries pour les animaux doivent être suffisants,
- Les couloirs, les sols et les parois sont adaptés pour réduire autant que possible les risques de blessures pour les animaux et la survenue de bruits soudains.
- La luminosité trop intense est proscrite car elle gêne la vision des animaux,
- Les conditions thermiques doivent être adéquates en bouverie (température et aération),
- Les animaux doivent avoir un accès permanent à une eau propre et à la nourriture si l'attente se prolonge,
- Le comportement propre à chaque espèce est respecté.

Et pour le personnel :

Les chaînes d'abattage sont aménagées pour la sécurité des opérateurs et la sécurité des animaux.

Les outils et les postes sont adaptés aux cadences de travail.

Les enjeux du respect de la protection animale sont diverses pour un abattoir :

- Un **enjeu éthique** : l'animal est reconnu comme un être sensible dans la loi française du 10 juillet 1976 et l'article L.214 du Code rural qui interdit les mauvais traitements
- Un **enjeu économique** : cadence, perte directe car le stress de l'animal est corrélé à la qualité de la viande (viande à pH élevé), des problèmes de relation avec les clients qui pratiquent des audits en cas de non-conformité
- Un **enjeu lié aux conditions de travail** : la pénibilité et la sécurité du travail sont liés au respect de la protection animale et impacte la satisfaction et la motivation des salariés
- Un **enjeu sanitaire et environnemental**
- Un **enjeu réglementaire**

Focus sur l'abattoir du Boischaut

- 6 Responsables de la Protection Animale (RPA) ✓ Formation sur l'hygiène pour les opérateurs
- Plusieurs formations ont été réalisées : ✓ Sécurité et conditions de travail à chaque poste
- ✓ La présentation des Modes Opératoires Normalisés (MON) ✓ Les bonnes pratiques d'abattage
- ✓ Une formation RPA
- ✓ Une sensibilisation au Bien-Être Animal en le mettant en relation avec les MON
- ✓ Une sensibilisation à l'élevage avec la visite de trois exploitations : bovine, ovine et caprine ✓ Fiches de poste et les attentes des opérateurs

Quelques conseils :



- Utiliser des mots simples
- Expliquer les termes qui ne peuvent pas être simplifiés
- Illustrer vos propos par des témoignages
- Mettre en avant les bonnes pratiques de la structure
- Être positif

LA MISSION DES SERVICES VÉTÉRINAIRES DE L'ÉTAT AU SEIN DES ABATTOIRS

263
ABATTOIRS
DE BOUCHERIE

2155
INSPECTEURS

1200 ÉQUIVALENTS
TEMPS PLEIN
Directions départementales
en charge de la protection
des populations

Production annuelle : **3 450 000 tonnes**
(abattoir de boucherie : bovins, ovins,
caprins, porcins, équins)

Disparité importante entre les abattoirs :

10 tonnes → 220 000 tonnes

Les services vétérinaires de l'État
contrôlent le respect par les professionnels
de leurs obligations réglementaires :

- ✓ la sécurité sanitaire
des aliments
- ✓ la santé et la
protection animale

INSPECTION AVANT L'ABATTAGE **SYSTÉMATIQUE**

État de santé :
un animal malade
ne doit pas
être présenté
à l'abattoir

Conformité
de leur
identification
(traçabilité)

Propreté

Bonnes conditions
de transport
et **bien-être**
des animaux

Conformité
du **statut sanitaire**
des élevages
de provenance

INSPECTION DE L'ABATTAGE **RÉGULIÈRE & INOPINÉE**

INSPECTION APRÈS L'ABATTAGE **SYSTÉMATIQUE**

Chaque carcasse est inspectée
Inspection visuelle / palpations /
incisions de la carcasse et des abats
Procédure réglementaire européenne

Anomalies
Les viandes
sont écartées de
la consommation
humaine
Saisie vétérinaire

Conformité
Les agents officiels apposent un tampon
de salubrité sur la carcasse
Estampille sanitaire

FR
78-117-03
CE

INSPECTION GÉNÉRALE DE L'ÉTABLISSEMENT **AU MOINS UNE FOIS PAR AN**

Vérification de l'efficacité du **plan de maîtrise sanitaire** mis en place par l'exploitant, du fonctionnement général de l'abattoir, du respect des **règles d'hygiène**, de la conformité des **bâtiments** et des **équipements**, de la **traçabilité**, etc.

TOUTE NON-CONFORMITÉ CONSTATÉE FAIT L'OBJET DE SUITES ADMINISTRATIVES OU PÉNALES ADAPTÉES

EN 2014, POUR LES SUITES ADMINISTRATIVES :
104 AVERTISSEMENTS, 60 MISES EN DEMEURE ET 2 SUSPENSIONS D'AGRÈMENT SANITAIRE

Le rôle du vétérinaire dans les abattoirs

 Published on 18 novembre 2003

La sécurité sanitaire des aliments suscite une attention et une inquiétude croissantes à travers le monde. Les problèmes de santé publique liés à la sécurité sanitaire des aliments peuvent constituer un risque pour le consommateur à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation. L'OIE a pris la mesure du défi. Elle a fait de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant leur phase de production l'une de ses initiatives prioritaires.

Les Services vétérinaires de nos Pays Membres sont au cœur de cette mission. Ils jouent un rôle essentiel dans la prévention et la prophylaxie des zoonoses d'origine alimentaire, même en l'absence de signes cliniques chez les animaux.

La mise en place d'une approche de la sécurité sanitaire fondée sur l'analyse des risques présents à tous les stades de la chaîne alimentaire exige l'intégration des interventions des professionnels à chacune des étapes. La réalisation de cet objectif passe d'abord par la prévention, l'élimination ou la maîtrise des risques inhérents aux animaux, en amont de la transformation primaire des animaux et des produits d'origine animale. En ce qui concerne le contrôle des zoonoses, on constate un recoupement constant des objectifs de santé publique et de santé animale. Une mise en commun des compétences vétérinaires est donc très souhaitable, notamment dans les pays où l'application des politiques de santé publique et de santé animale relève de différentes autorités publiques de tutelle.

Aux termes de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'OMC, l'OIE s'est vu confier la responsabilité de préparer des normes, lignes directrices et recommandations pour assurer au plan international la prévention, la prophylaxie ou l'éradication des maladies animales et des zoonoses. Conformément à cet Accord, la Commission du Codex Alimentarius (CAC) a été chargée, pour sa part, de la sécurité sanitaire des aliments. La CAC règle surtout les problèmes survenant à partir de la première transformation des animaux et de leurs produits. C'est pourquoi la CAC et l'OIE ont arrêté en commun les stratégies et les dispositifs qui permettront de coordonner et d'intégrer leurs activités à tous les stades de la chaîne alimentaire.

De nombreux aspects de la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments pourraient

d'ores et déjà bénéficier d'améliorations significatives en termes de coût et d'efficacité, notamment lors des inspections ante-mortem et post-mortem pratiquées dans les abattoirs et lors des contrôles microbiologiques. Les mesures doivent être adaptées à la diversité et à la prévalence des risques dans la population animale concernée. Les Services vétérinaires doivent gérer ces risques en vue d'optimiser l'utilisation des ressources disponibles dans les secteurs public et privé de la santé animale.

La refonte de la réglementation sur la sécurité sanitaire entreprise par plusieurs pays s'accompagne quelquefois d'une remise en question des rôles traditionnels du vétérinaire officiel. Dans certains pays, la mise en œuvre des mesures de sécurité sanitaire est désormais du ressort du secteur privé ; par ailleurs, le rôle des Services vétérinaires évolue parfois vers des missions de vérification et d'audit. Le vétérinaire officiel voit aussi s'ouvrir quelquefois de nouvelles perspectives, avec leur lot de responsabilités accrues, par exemple en matière de certification internationale de la viande.

Dans ce contexte, l'OIE continue à considérer les abattoirs comme des lieux privilégiés pour la surveillance épidémiologique des zoonoses mais aussi des autres maladies animales.

La découverte, dans un abattoir de porcs, du premier cas de fièvre aphteuse au Royaume-Uni, en 2001, illustre bien la pertinence de cette approche et le danger de la voir remise en cause. Par conséquent, l'OIE doit continuer à fournir des normes et des directives à ses Pays Membres quant aux modalités d'inspection ante-mortem et post-mortem dans la production de viande afin de réduire les risques pour la santé publique et la santé animale, y compris dans les pays en développement. Dans la mesure où ces pays n'ont souvent pas encore les ressources nécessaires à la surveillance des maladies animales et des zoonoses dans les élevages, ils doivent souvent se référer aux cas dépistés dans les abattoirs grâce, notamment, à l'inspection ante-mortem et post-mortem.

Quelle que soit la répartition des attributions au niveau national, il convient d'intégrer le plus étroitement possible les activités de santé publique et de santé animale, dans un souci de rentabilité et d'efficacité.

Les Services vétérinaires devraient continuer à jouer un rôle prépondérant dans la définition et l'exécution des modalités de réalisation des inspections ante-mortem et post-mortem, ainsi que dans le choix et la mise en œuvre des contrôles qui pourront être mis en place au niveau de la production primaire. Il appartient aux pouvoirs publics de définir les conditions que devra remplir le personnel concerné en termes de formation et de compétences, et de préciser la nature du rôle fondamental de l'inspecteur vétérinaire.

L'OIE va poursuivre ses efforts pour faire connaître et promouvoir le rôle capital joué par les Services vétérinaires en matière de sécurité sanitaire des aliments au niveau des élevages et des abattoirs. Ces efforts reposent notamment sur la mise au point de normes, de lignes directrices et de recommandations harmonisées, en collaboration permanente avec le Codex Alimentarius.

Animaux

L'abattage à la ferme, le combat d'un éleveur pas comme les autres



Par Marie Astier

4 décembre 2017 à 09h28, Mis à jour le 11 décembre 2017 à 09h35

Durée de lecture : 10 minutes

Éleveur en Dordogne, Stéphane Dinard a abattu ses animaux à la ferme, en toute illégalité, pendant huit ans... Jusqu'à ce que les services vétérinaires le rattrapent. Il se bat désormais pour que ses vaches et ses cochons puissent naître, vivre et mourir sur leur lieu de vie. Un collectif, Quand l'abattage vient à la ferme, le soutient.

- *Eygurande-et-Gardedeuil (Dordogne), reportage*

Il ne faut pas se laisser tromper par ce temps gris et pluvieux typique de l'automne : le soleil a continué de rayonner jusqu'à la

veille. La sécheresse a sévi ici aussi et les éleveurs du coin manqueront de foin pour passer l'hiver. On parle météo dans la fourgonnette de Stéphane Dinard, qui file à travers les coteaux de vignes de la Gironde. Puis les champs et prairies bordés de forêts se font plus présents dans le paysage, on passe en Dordogne et le véhicule s'arrête devant un ancien corps de ferme rénové. « C'était chez mes grands-parents », raconte le paysan. À leur mort, il a pu récupérer quelques hectares de prairies et de bois dans ce petit village nommé Eygurande-et-Gardedeuil.

L'homme a les cheveux mi-longs grisonnants, deux boucles à une oreille, des yeux attentifs, une silhouette élancée. On hésite sur son âge mais il n'en fait pas mystère : il a la cinquantaine.

Après avoir grandi et vécu à Paris, puis fait de l'intérim dans le coin, il est devenu officiellement agriculteur en 2004. Depuis, les lieux se sont peuplés, peu à peu, d'animaux : volailles, cochons, et enfin vaches. Tous élevés en plein air et nourris en bio. « Mais je n'ai pas le label », précise-t-il. Le logo AB n'offre pas assez de garanties à son goût, notamment en n'empêchant pas l'industrialisation de l'agriculture. « Je suis militant et syndiqué à la CNT-FTTE [Confédération nationale du travail – Fédération des travailleurs de la terre et de l'environnement], on prône l'organisation en coopératives comme alternative au capitalisme. »

L'éleveur a refusé de leur percer le groin pour y mettre un anneau

Rien que la taille de ses vaches indique que cet agriculteur n'est pas comme les autres. Petites, costaudes, noires, les cornes pointues : les dexters sont une race irlandaise à effectif réduit. Elles sont reconnues pour être rustiques et résistantes à la vie en plein air mais

paraissent toutes petites à côté des bovins géants, tas de muscles dont le poids dépasse une tonne, présentés au Salon de l'agriculture. « Les autres éleveurs ne croient pas que la viande est bonne. Mais ils changent d'avis quand ils goûtent, note Stéphane. L'avenir, ce sont des animaux plus petits, plus résistants, qui consomment moins. Je me fiche qu'ils aient quelques kilos en moins. »



Une vache dexter.

Les cochons, eux, présentent une belle diversité de robes roses plus ou moins tachetées de noir. Le résultat d'un mélange de races. « L'an prochain, je voudrais m'orienter vers une race rustique, le cul-noir du Limousin. » Les truies, ainsi que les petits ayant déjà quelques mois, logés dans un abri en bordure des bois, y sortent quasiment tous les jours. L'éleveur a refusé de leur percer le groin pour y mettre un anneau. Cela les empêcherait de fouiller le sol à la recherche de vers et d'insectes... ce qui est une de leurs activités préférées.



Le verrat.

Côté volailles, seules quelques dizaines de pintades criaillent derrière la maison, en prévision des fêtes de Noël. *« C'est très compliqué de trouver des accoucheurs [ceux qui font naître les poussins] en bio, et qui proposent en plus des races rustiques »*, explique-t-il. Son projet est donc que les volailles aussi se reproduisent sur place. Elles sont tuées chez un agriculteur voisin, équipé pour l'abattage à la ferme des volailles. C'est la seule espèce, avec les lapins, dont l'abattage en vue de la vente est autorisé à la ferme. *« Il m'a dit de venir le soir avec les volailles en caisse. Mais je ne voulais pas qu'elles attendent la nuit enfermées. Alors, on s'est mis d'accord pour que j'arrive tôt le matin »*, dit-il.



Les pintades.

Pour les autres animaux, au début, il est allé à l'abattoir, comme tout le monde. Mais très vite, *« cela m'a posé problème, se souvient-il. Déjà, il faut charger les animaux dans la*

bétaillère. Des bêtes élevées en liberté ne comprennent pas pourquoi elles devraient monter là dedans. Puis, il faut aller jusqu'à l'abattoir, et les abandonner. Je l'ai fait quelques fois, puis je me suis dit "c'est terminé", il faut que je trouve une alternative. C'est comme ça que ça a commencé. »

Il a aménagé sa ferme pour pratiquer l'abattage dans de bonnes conditions sanitaires. Il savait qu'il restait encore un « tueur » dans le village, un professionnel habilité à abattre les animaux. Il l'a contacté, a également trouvé un boucher pour découper les carcasses. Cochons et vaches sont donc tués sur place, quasiment dans le champ, là où ils ont toujours vécu. *« Mon but, c'est zéro stress, répète-t-il. Mes animaux sont sous ma responsabilité, je veux qu'ils aient la meilleure vie possible. Mais, s'ils doivent finir en steak, je dois assumer leur mise à mort, faire en sorte qu'elle se passe dans les meilleures conditions possibles. »*

« Je fais appel à des métiers bien spécifiques, qui font le bon geste au bon moment »

Tuée dehors, la bête est aussitôt transportée dans une petite bâtisse carrelée, où elle est suspendue pour être nettoyée et éviscérée. Puis, la carcasse est mise en chambre froide à maturer, en attendant la venue du boucher. Pour cette étape, l'agriculteur a équipé une salle de découpe. Enfin, la viande est vendue en direct. Les clients connaissent la démarche, et l'approuvent. L'éleveur est persuadé que l'absence de stress donne une meilleure viande. C'est ce que tendent à confirmer plusieurs études sur le sujet.



La salle de découpe pour le boucher.

« Je veux travailler dans le respect de l'animal, mais aussi du consommateur. C'est pour cela que je fais appel à des métiers bien spécifiques, qui font le bon geste au bon moment. Le tueur et le boucher, chacun à leur tour, ont l'expérience pour reconnaître des abats ou une chair qui présentent un problème. Jamais ma démarche n'a été de me substituer aux contrôles », assure l'éleveur.

Le paysan se doutait qu'un jour les contrôleurs viendraient. Ils ont débarqué début août 2016. *« Ils ont vu les animaux et n'ont pas trouvé de problème. Ils ont visité le laboratoire de découpe et m'ont dit que si je voulais, je pourrais obtenir l'agrément sanitaire sans problème. Puis, j'ai eu un rendez-vous avec la direction et je leur ai expliqué comment je fonctionnais », se rappelle-t-il.*



Autour de la ferme de Stéphane Dinard.



La salle où est saigné et éviscéré l'animal après avoir été abattu.

Car cette pratique est illégale. Le passage à l'abattoir, privé ou municipal, est quasi obligatoire. Seules exceptions : les petits animaux cités ci-dessus, ceux considérés comme *« dangereux »*, ceux trop gravement blessés ou malades pour être sauvés, et ceux destinés à la consommation personnelle de l'éleveur.

Son cas a été transmis à la justice, qui lui a notifié deux infractions : *« Abattage d'animal hors d'un abattoir dans des conditions illicites »* et *« Non-déclaration d'un établissement de traitement de denrées animales ou d'origine animale »*. Depuis, il attend des nouvelles. Sa première convocation devant le procureur du tribunal de grande instance de Périgueux a été reportée une fois. La peine encourue va jusqu'à six mois d'emprisonnement et 15.000 euros d'amende.

Stéphane Dinard attend donc des nouvelles depuis plus d'un an. L'affaire pourrait lui coûter cher, et a déjà eu des conséquences sur sa ferme. *« Je me suis dit que j'aurais désormais les contrôleurs sur le dos, que je ne pourrais plus fonctionner comme avant, alors, l'an dernier, j'ai pris moins d'animaux, je me suis donné le temps de la réflexion et j'ai trouvé un boulot à côté. Mais il va falloir que je trouve une solution, je ne suis pas collectionneur de cochons ! Ce qui me soutient pour l'instant, c'est le boulot accompli avec le collectif. »*



Les petits sont nés il y a quelques jours.

Un collectif, Quand l'abattoir vient à la ferme, a été créé avec la sociologue Jocelyne Porcher il y a un peu plus de deux ans. Chercheuse à l'Inra (Institut national de la recherche agronomique), elle travaille sur la relation entre l'homme et les animaux d'élevage. Afin de défendre « *une mort digne des animaux d'élevage* », les membres du collectif — devenu association — ont cherché des alternatives permettant l'abattage sur le lieu de vie des animaux.

Montrer aux pouvoirs publics qu'une filière pourrait exister

Solution idéale pour Stéphane, la remorque d'abattage : l'animal peut être tué à la ferme et saigné dans un caisson, servant également à transporter la carcasse dans l'abattoir le plus proche, où les étapes suivantes sont effectuées. Principal inconvénient, pour des raisons sanitaires, il faut qu'il se passe moins d'une heure entre la mort de l'animal et l'arrivée à l'abattoir. Principal avantage : le coût réduit — moins de 10.000 euros — de l'équipement. Des éleveurs allemands l'utilisent déjà.

Autre possibilité, le « camion Schwaiger », « *déjà utilisé en Hongrie, en Californie et en Argentine* », assure le collectif. Plus grand, il permet d'effectuer plus d'étapes à la ferme. La proximité d'un abattoir n'est donc

pas obligatoire. « *Il coûte jusqu'à 500.000 euros*, note Stéphane Dinard. *Mais l'abattoir municipal de Ribérac a bénéficié d'un investissement de quasiment 1 million d'euros pour refaire deux pièces. Alors, qu'on n'aille pas me dire qu'il n'y a pas d'argent !* »



Stéphane Dinard et ses dexter.

Pour autant, il se dit « *pour le maintien des abattoirs de proximité. Mais il faut les repenser. Les animaux peuvent y arriver morts. Leur rôle serait de retraiter les déchets d'abattage, préparer les peaux, offrir des services de découpe ou des chambres de maturation pour la viande.* » Les abattoirs pourraient même être les propriétaires des remorques ou camions d'abattage mobiles.

Afin de porter ce discours, Stéphane assume de médiatiser son cas et sillonne la France depuis un an, à la rencontre d'autres éleveurs et de consommateurs. Bretagne, Loire-Atlantique, Hérault, Ardèche, Tarn... Le collectif compte désormais près de mille membres : paysans, mangeurs, et même quelques vétérinaires. « *Je me suis aperçu que je n'étais pas un cas isolé, que d'autres abattaient à la ferme* », confie-t-il. « *On est plus près d'aboutir qu'on ne l'a jamais été*, soutient Jocelyne Porcher, jointe par téléphone. *Il y a une demande des éleveurs, des consommateurs, le contexte est favorable. La réglementation ne doit plus être un frein à l'expérimentation.* »

L'enjeu est donc désormais de rassembler suffisamment d'éleveurs et de consommateurs sur un même territoire, afin de montrer aux pouvoirs publics qu'une filière pourrait exister, s'ils l'autorisaient. Même pas besoin de modifier la loi pour l'instant, il faudrait simplement obtenir une dérogation de la part de la Direction générale de l'alimentation (DGAL). « On

connaît les tenants et les aboutissants, on a les outils, on peut trouver les financements. Alors pourquoi on ne le ferait pas ? » s'interroge Stéphane. Déterminé malgré son air tranquille, il espère que ses déboires judiciaires permettront, *in fine*, de faire bouger les lignes réglementaires.

Ordre de méthode



Direction générale de l'alimentation
Service des actions sanitaires
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau d'Appui à la Maîtrise des Risques
Alimentaires
251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
0149554955

Instruction technique
DGAL/SDSSA/2022-349
25/04/2022

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :

DGAL/SDSSA/2019-728 du 22/01/2020 : Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 9

Objet : Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

Destinataires d'exécution
DRAAF DD(ETS)PP DAAF

Résumé : Cette note remplace l'instruction DGAL/SDSSA/2019-728 du 22/10/2019 en y apportant des modifications et de nouvelles annexes.

Textes de référence :- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 853/2004 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 (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
- Code rural et de la pêche maritime, notamment l'article L. 233-2 et l'article R. 233-2 ;
- Code des relations entre le public et l'administration notamment les articles L. 212-3, L. 215-5 et L. 231-1 à L. 231-3 ;
- Décret n°2016-1411 du 20 octobre 2016 relatif aux modalités de saisine de l'administration par voie électronique ;
- Décret n°97-34 du 15 janvier 1997 relatif à la déconcentration des décisions administratives individuelles ;
- 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 ;
- Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-103 du 09/02/2015 : Suites données aux inspections en matière vétérinaire et phytosanitaire ;
- Note de service DGAL/SDSSA/2015-584 du 09/07/2015 : Rénovation des outils et des suites de l'inspection ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 relative aux critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en oeuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire.

ANNEXE 6 : CAS DE LA PRESTATION DE SERVICE

1. Dispositions générales.....	1
1.1 Définition de la prestation de service.....	1
1.2 Les différents statuts du prestataire.....	2
1.3 Les différentes denrées soumises à prestation de service.....	2
1.4 Articulation entre dérogation et prestation de service pour les prestataires et les bénéficiaires.....	3
2. Exemples couramment rencontrés.....	4
3. Établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés et mise sur le marché du gibier sauvage.....	6
4. Agrément des cuisines centrales en gestion concédée.....	6

1. Dispositions générales

1.1 Définition de la prestation de service

La prestation de service revient, pour un exploitant, à exercer une activité (abattage, découpe, transformation, stockage, etc.) sur des denrées pour le compte d'un autre exploitant qui en assure ensuite la commercialisation.

Cette pratique, qui est fréquente dans le monde industriel, ne pose pas de difficulté et est donc autorisée si les denrées utilisées par le prestataire ont un statut réglementaire conforme à son activité, notamment lorsque l'établissement de provenance de la matière première et le prestataire de service susvisés sont agréés. Ce statut leur permet de fournir des denrées animales ou d'origine animale à un autre établissement.

Il existe un cas particulier de prestation de service, parfois appelé « travail à façon », qui consiste pour un établissement de remise directe (boucher, charcutier, producteur fermier) à faire traiter (stérilisation, séchage, fumage, affinage, ...) dans un autre établissement des denrées qu'il a lui-même manipulées (découpe, fabrication de fromage en blanc, de plat cuisiné...), avant de les récupérer pour les commercialiser.

Dans une prestation de service, on distingue « le bénéficiaire » (l'opérateur qui confie ses denrées à un prestataire pour la réalisation d'une ou plusieurs opérations mais qui se chargera lui-même de la commercialisation des produits) et « le prestataire » (l'opérateur réalisant la prestation sur les denrées). Dans un souci de simplification, la notion de travail à façon qui faisait l'objet d'une note de service (abrogée le 20/02/2018) est intégrée dans la notion de prestation de service. La prestation de service est encadrée par les dispositions du titre V de l'arrêté du 8 juin 2006.

Chacune des parties prenantes doit avoir un niveau d'hygiène satisfaisant et intégrer l'activité de prestation de service dans son plan de maîtrise sanitaire.

Une vigilance particulière doit être portée au système de traçabilité.

Le bénéficiaire :

- précise dans son PMS qui sont les prestataires auxquels il a recours ;
- précise dans son PMS quelles opérations sont réalisées chez un prestataire.

Le prestataire :

- garantit la mise en œuvre des opérations de manipulation, transformation ou stockage des produits du bénéficiaire à des moments séparés dans le temps ou à des emplacements différents des autres denrées habituellement manipulées et/ou transformées dans le cas où le statut d'un ou de plusieurs bénéficiaires diffère de celui du prestataire (exemple : bénéficiaire(s) en remise directe et prestataire agréé). Si prestataires et bénéficiaires ont tous le statut agréé, cette séparation n'a pas lieu d'être ;

- **est responsable de la validation des mesures de maîtrise qu'il met en œuvre** : la définition d'un cahier des charges entre bénéficiaire et prestataire peut s'avérer nécessaire dans le cas où bénéficiaire et prestataire mettent en œuvre chacun une partie du procédé de fabrication (exemple : emboîtement d'un plat cuisiné par le bénéficiaire en vue d'une stérilisation par le prestataire, production d'un fromage en blanc par le bénéficiaire en vue d'un affinage par le prestataire) ;
- **est responsable de la validation de la durée de vie du produit** ;
- appose sur le produit qu'il conditionne, les renseignements requis par la réglementation en matière d'information aux consommateurs (DDM/DLC...) s'il est destiné à être remis en l'état au consommateur final.

De plus, l'activité de prestation doit être clairement identifiée dans le PMS de l'établissement et associée aux mesures de maîtrise spécifiques.

1.2 Les différents statuts du prestataire

Pour pouvoir livrer le bénéficiaire, le prestataire doit être *a minima* dérogateur à l'obligation d'agrément ou agréé pour l'activité concernée.

- Si le prestataire est agréé et assure une prestation pour le compte d'un établissement agréé, sa marque d'identification doit figurer sur les produits conformément à l'annexe II du règlement (CE) n°853/2004 ;
- Si la prestation est réalisée pour un établissement de remise directe ayant manipulé la denrée et que le prestataire est agréé, ce dernier appose sur le produit la mention : « découpé par » ou « **transformé par** » + **numéro d'agrément en ligne** (article 21 de l'arrêté du 8 juin 2006). En aucune façon, la marque d'identification de l'établissement agréé ne doit être apposée sur les produits finis, certaines étapes du processus de fabrication du produit s'étant déroulées dans un établissement non agréé.
- Si la prestation est réalisée pour un établissement de remise directe et que le prestataire est dérogateur à l'obligation d'agrément, ce dernier appose sur le produit la mention : « découpé par » ou « **transformé par** » + **numéro de SIRET de l'établissement dérogateur** (article 22 de l'arrêté du 8 juin 2006).

Dans le cas où le prestataire est dérogateur, l'activité de prestation de service doit être incluse dans sa déclaration de dérogation à l'agrément et le cadre réglementaire de la dérogation doit être respecté, notamment en termes de volume et de rayon de livraison.

1.3 Les différentes denrées soumises à prestation de service

La prestation de service peut concerner des produits primaires (animal vivant destiné à un abattoir prestataire, lait cru expédié vers une fromagerie prestataire) ou des denrées alimentaires à différents stades d'élaboration. Il peut s'agir :

- de matières premières **non manipulées** par le bénéficiaire (qui en assure le cas échéant seulement le stockage et le transport) et qui sont expédiées vers le prestataire (exemple : carcasse de bovin expédiée vers un atelier de découpe prestataire) ;
- de produits intermédiaires **manipulés** par le bénéficiaire dans son établissement et dont une étape du procédé de fabrication est assurée par un prestataire (fromages frais élaborés par le bénéficiaire et expédiés vers une cave d'affinage prestataire).

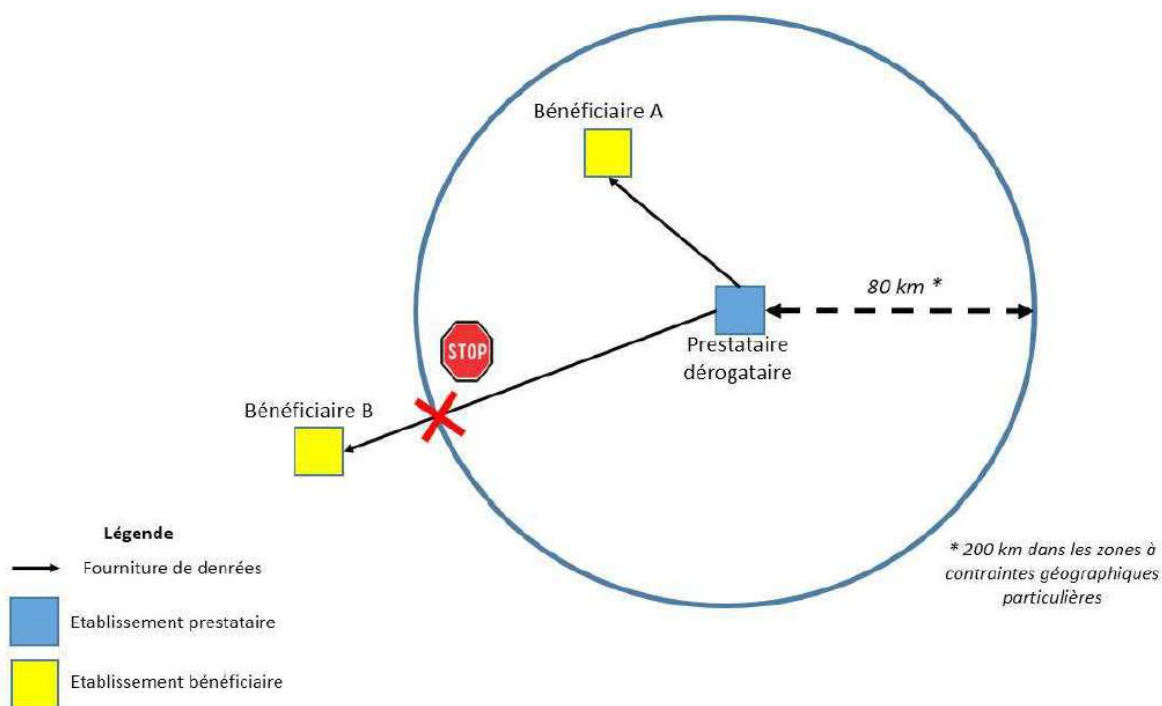
Les denrées **déjà présentées au public** sont donc exclues du champ de la prestation de service.

Exemple : cas des denrées exposées à la vente en linéaire, en vente ambulante, en buffet, etc.

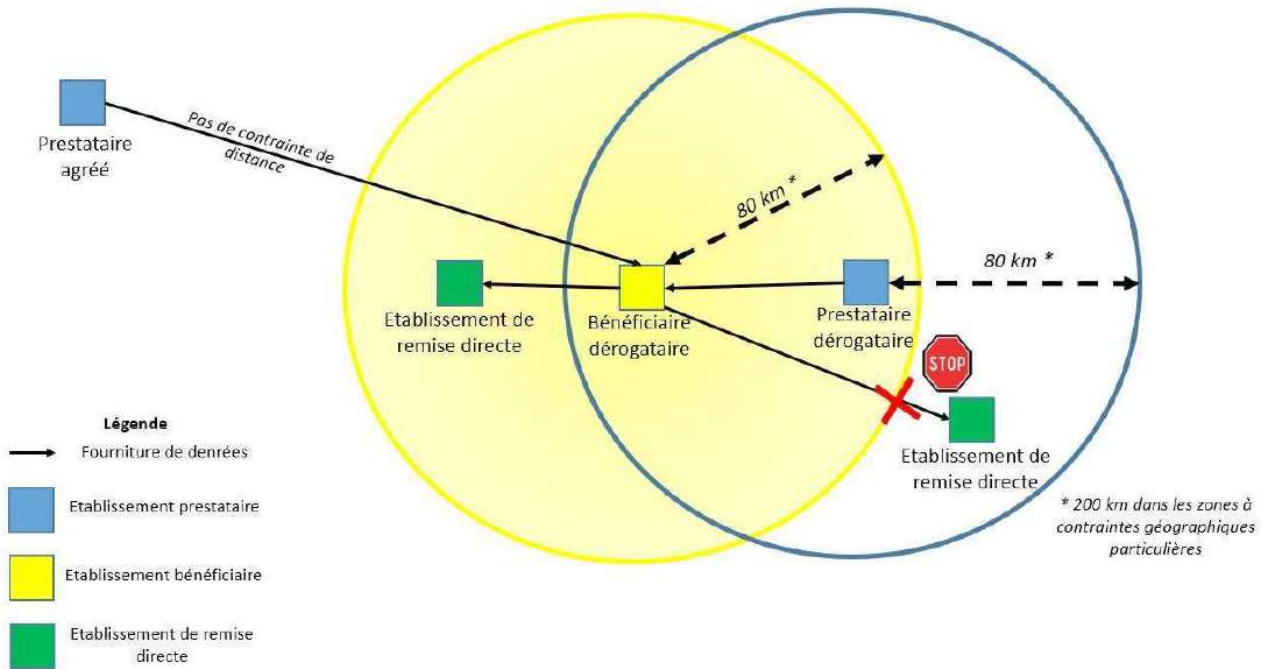
1.4 Articulation entre dérogation et prestation de service pour les prestataires et les bénéficiaires

Comme précisé dans le point 1.2, dans le cas où le prestataire est dérogataire, l'activité de prestation de service doit être incluse dans sa déclaration de dérogation à l'agrément et **le cadre réglementaire de la dérogation doit être respecté notamment en termes de volume et de rayon de livraison.**

Ainsi, dans le cas où le prestataire est dérogataire, les distances maximales de fourniture de denrée s'entendent de la manière suivante :



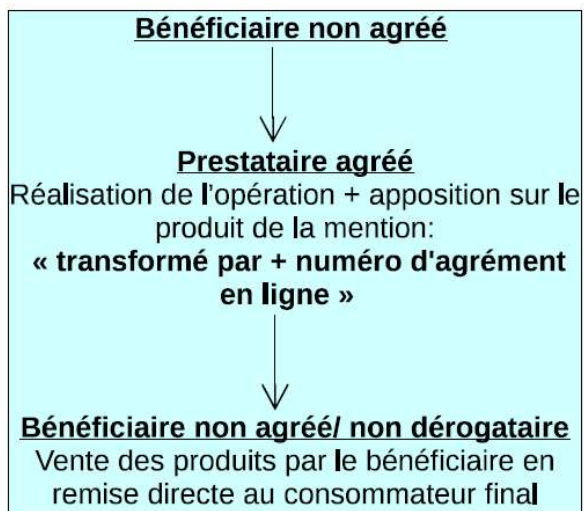
De la même façon, et comme explicité dans le point précédent, dans le cas où le bénéficiaire est lui-même dérogataire, le rayon de livraison au sein duquel celui-ci peut réaliser la fourniture de denrées doit s'entendre **autour de ce dernier**, quel que soit le statut agréé ou dérogataire du prestataire :



2. Exemples couramment rencontrés

Cette liste d'exemples n'est pas exhaustive : d'autres cas de prestation de service peuvent être rencontrés.

Cas 1 : Le bénéficiaire est un établissement de remise directe qui fait réaliser, sur des denrées qu'il a lui-même manipulées, une opération par un prestataire, ce qui correspondait au « travail à façon »

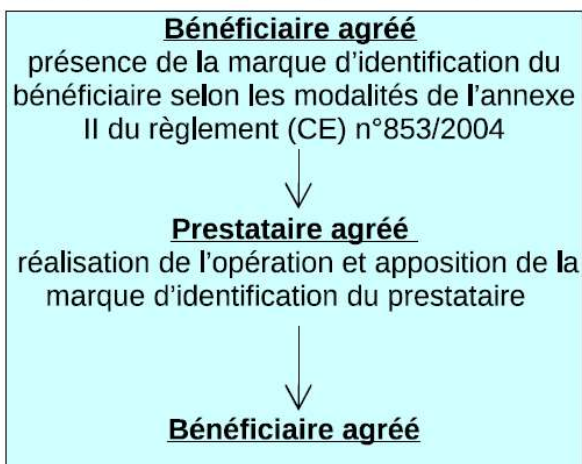


Example :

Un boucher-charcutier fait stériliser ses produits à base de viande qu'il a lui-même mis en bocaux par une conserverie agréée, avant d'assurer la mise en vente de la totalité de produits dans sa boucherie-charcuterie.

Cas 2 : Le bénéficiaire est un établissement agréé qui fait réaliser une opération par un prestataire également agréé

Conformément à l'annexe 2 du règlement (CE) n°853/2004, la marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement de production. Une nouvelle marque doit être appliquée sur les produits dont l'emballage ou le conditionnement est retiré, ou qui sont soumis à une transformation ultérieure dans un autre établissement. La nouvelle marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement où ces opérations ont lieu.



Cependant, lorsque les produits sont placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieur dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur le conteneur ou l'emballage.

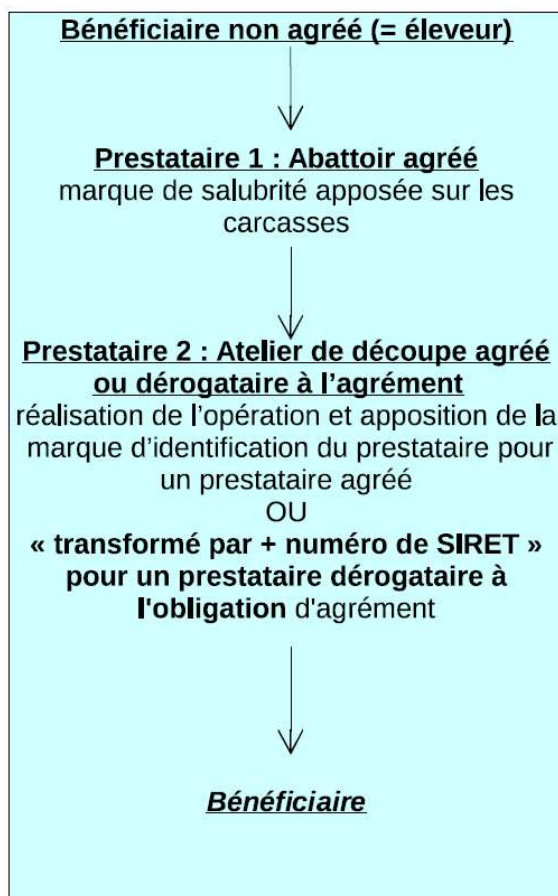
Exemple : Le bénéficiaire a un agrément découpe (section I ou II), il fait transformer ses produits par un prestataire agréé PABV (section VI) puis récupère ses produits pour mise en vente. Dans ces cas, les produits portent la marque d'identification du prestataire.

Cas 3 : Le bénéficiaire est un commerce de détail n'ayant pas lui-même manipulé les produits, et qui peut faire réaliser une opération par un (ou des) prestataire(s) agréé(s), ou déroataire à

Exemple : éleveur faisant abattre ses animaux dans un abattoir agréé et souhaitant vendre ses produits directement à la ferme ou par correspondance.

Les animaux sont abattus dans un abattoir agréé mais l'éleveur reste le propriétaire des carcasses. Trois solutions s'offrent à l'éleveur après l'abattage :

- 1 - L'éleveur peut récupérer ses carcasses, les découper et les vendre directement au consommateur final, il est alors lui-même commerce de détail. Cette activité doit être déclarée auprès de la DDecPP. La prestation de service ne concerne dans ce cas que l'étape d'abattage.
- 2 - Il peut décider de les faire découper par un établissement prestataire (agréé ou déroataire à l'obligation d'agrément). Ce dernier devient donc prestataire de service. L'éleveur peut récupérer les produits découpés et les vendre lui-même, il devient lui-même commerce de détail. De même, cette activité doit être déclarée auprès de la DDecPP, en mentionnant sur le CERFA les coordonnées du prestataire
- 3 - Dans le cas où l'éleveur confierait la découpe des carcasses à une boucherie non agréée ou ne



répondant pas aux conditions de la dérogation à l'obligation d'agrément, alors, l'éleveur ne pourra pas récupérer ses denrées : elles devront être remises directement au consommateur final par la boucherie.

Remarques :

- Si le prestataire est titulaire d'une dérogation à l'agrément sanitaire, il doit intégrer le volume de production réalisé en tant que prestataire dans le calcul des volumes à prendre en compte pour pouvoir bénéficier de la dérogation à l'agrément.
- Si le prestataire est dérogetaire à l'obligation d'agrément, le bénéficiaire doit être situé dans le périmètre autorisé dans le cadre de cette dérogation.
- Si le bénéficiaire souhaite réaliser une vente par correspondance avec expédition des produits depuis le prestataire, il devra être déclaré comme établissement de remise directe auprès de la DDecPP/DAAF pour son activité de mise en vente.

1 Fiche de signalement DGAL/SDSSA/2019-728 / NOR50-2020-01 du 29 avril 2020 relative au fumage de jambons issus d'abattage familial en prestation de service par un établissement agréé ou dérogetaire.