

GUIDE PRATIQUE DE RECOMMANDATIONS POUR LES ABATTOIRS TEMPORAIRES D'OVINS LORS DE L'AÏD AL ADHA



L'Aïd Al Adha : Un sacrifice dans le respect des règles sanitaires et de protection animale

Guide à destination des exploitants en abattoirs temporaires

Avec la contribution de l'École Nationale des Services Vétérinaires (ENSV), de la Direction Générale de l'alimentation (DGAL), en collaboration avec l' Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs (OABA).



VetAgro Sup
Campus Vétérinaire de Lyon



Ecole Nationale
des Services Vétérinaires

En collaboration avec



Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs

Sommaire

Liste des figures et schémas	3
Abréviations utilisées.....	3
Introduction.....	4
Modalités d'agrément des abattoirs temporaires lors de l'Aïd al Adha	5
1.L'animal sur pied	6
1.1 Le transport de l'animal vivant.....	6
1.2 Les contrôles avant l'abattage.....	6
1.2.1 Les contrôles de l'exploitant.....	6
1.2.2 L'inspection <i>ante mortem</i> des services vétérinaires	7
1.3 Déchargement et hébergement à l'abattoir	8
2. Mise à mort de l'animal	10
2.1 Gestion du public	10
2.2 Amenée : conduite des animaux vers le lieu d'égorgeage.....	10
2.3 Immobilisation.....	12
2.4 Saignée.....	13
2.4.1 Mise à mort sans étourdissement préalable.....	13
2.4.2 Par qui ?	14
2.4.3 Comment ?.....	15
2.4.4 La perte de conscience de l'animal et la suspension	18
3. Travail de la carcasse	20
3.1 Hygiène générale	20
3.2 Dépeçage	22
3.3 Éviscération.....	23
3.4 Inspection vétérinaire de la carcasse.....	23
4. Gestion des produits d'abattage	25
4.1 Gestion de la carcasse et des abats	25
4.2 Gestion des sous produits animaux.....	27
4.3 Gestion des eaux usées	27
Tableau récapitulatif des sanctions pénales applicables	28
Bibliographie	29
Annexes	31

Liste des figures et schémas

Photo 1 : Identification obligatoire des moutons

Photo 2 : Les animaux sur pied

Photo 3 : Gestion du public

Photo 4 : Amenée des animaux

Photo 5 : L'immobilisation

Photo 6 : Le matériel d'égorgeage

Photo 7 : La saignée

Photo 8 : Perte de conscience et immobilisation

Photo 9 : Tenues de travail

Photo 10 : Lavage des mains

Photo 11 : Le travail sur la carcasse

Photo 12 : Marque de salubrité

Photo 13 : La remise de la carcasse au particulier

Schéma 1 : Anatomie de l'encolure du mouton

Abréviations utilisées

CRPM	Code Rural et de la Pêche Maritime
DD(CS) PP	Direction Départementale (de la Cohésion Sociale) et de la Protection des Populations
DGAL	Direction Générale de l'Alimentation
ICPE	Installations Classées pour la Protection de l'Environnement

Introduction

Ce guide est un document d'information et d'appui technique destiné aux exploitants. Le but est de faciliter l'application des éléments réglementaires en termes de sécurité sanitaire des aliments et de protection animale.

- L'abattage rituel ne peut se réaliser que dans un abattoir (article R214-73 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Il est donc interdit d'abattre rituellement un animal en dehors d'un abattoir, y compris dans le cadre d'abattage « familial » ou « à la ferme » (article R.231-6 du CRPM).
- L'abattage d'un animal en dehors d'un abattoir agréé constitue un délit pénal passible de 6 mois d'emprisonnement et de 15000 euros d'amende (article L 237-2 du CRPM).
- Chaque année, lors de la fête du Sacrifice ou l'Aïd al Adha, un nombre important d'ovins sont abattus. Dans le cadre de cette fête, la réglementation française (arrêté du 18 décembre 2009) autorise l'utilisation d'abattoirs temporaires agréés sur la base d'un dossier d'agrément temporaire soumis à la Direction Départementale (de la Cohésion Sociale) et de la Protection des Populations.
- L'étourdissement préalable des animaux est obligatoire avant l'abattage. La pratique de l'abattage rituel sans étourdissement nécessite la délivrance d'une dérogation à cette obligation d'étourdissement prévue par le CRPM (III de l'article R. 214-70).

Objectifs : Concilier le respect des règles sanitaires, le respect de la protection animale, la sécurité des personnes et le respect des règles environnementales lors de l'Aïd Al Adha.

Modalités d'agrément des abattoirs temporaires lors de l'Aïd al Adha

L'abattage rituel ne peut être réalisé lors de l'Aïd que dans un abattoir agréé, pérenne ou temporaire: l'abattage en dehors d'un abattoir constitue un délit.

Les abattoirs où les abattages rituels peuvent avoir lieu légalement le jour de la Fête du Sacrifice sont les suivants:

- les abattoirs pérennes possédant :
 - soit un agrément pour l'espèce ovine avec une activité tout au long de l'année¹
 - soit un agrément temporaire uniquement dans le cadre de l'Aïd
- **les abattoirs temporaires**, que nous traitons dans ce guide

Il convient de rappeler que **les abattoirs temporaires ne sont autorisés que dans le cadre de l'Aïd al Adha²**. En dehors de cette période, les abattages rituels doivent être effectués dans les abattoirs pérennes.

Les abattoirs temporaires peuvent avoir des caractéristiques et des modalités d'organisation différentes propres à chaque site : ils peuvent être organisés par des particuliers, par la communauté musulmane ou par la commune elle-même en collaboration avec la communauté musulmane locale. Les éleveurs de moutons et les négociants peuvent proposer des sites comme abattoirs temporaires s'ils en font la demande et s'ils remplissent des conditions spécifiques. La pratique de l'abattage rituel nécessite **la délivrance d'une dérogation à l'étourdissement des animaux** prévue par le Code rural et de la Pêche Maritime (Article R. 214-70) qui fait l'objet d'un encadrement spécifique³.

Conditions d'aménagement d'un site d'abattage temporaire

Les établissements temporaires doivent permettre d'accomplir toutes les parties du processus d'abattage. Un responsable juridique du projet doit être désigné dans tous les cas.

Le dossier administratif doit correspondre de façon effective aux installations et à l'activité. Toutes les garanties en termes de protection animale et en matière de sécurité sanitaire doivent être apportées pour justifier la demande d'autorisation de fonctionnement d'un abattoir temporaire. Ces modalités sont précisées dans le dossier de demande d'agrément temporaire propre à chaque projet d'abattoir temporaire (plan des installations, modalités de collecte des déchets, jours et horaires d'abattage, *etc.*). Les locaux et équipements doivent être conformes à la réglementation (notamment les bâtiments servant à l'hébergement des animaux, et les bâtiment servant à l'abattage). **L'ensemble des pièces requises sont précisées dans l'Arrêté Ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.**

Ces éléments sont analysés par l'administration qui, si le dossier est accepté et la phase d'essai concluante, délivre l'agrément temporaire.

¹ Arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

² Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

³ Décret et arrêté du 28 décembre 2011 relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux.

1.L'animal sur pied

Selon la loi, « tout animal étant un être sensible doit être placé par son propriétaire dans des conditions compatibles avec les impératifs biologiques de son espèce »⁴. Chaque animal, même ayant vocation à se faire abattre doit être considéré et manipulé avec calme et respect.

1.1. Le transport de l'animal vivant

Le chargement, l'acheminement et le déchargement des animaux doivent être effectués par les personnes habilitées dans le respect du bien-être animal ; **le but étant que les animaux ne risquent pas d'être blessés ou de subir des souffrances inutiles et qu'ils disposent de conditions appropriées pour satisfaire leurs besoins**. Le transport n'est pas directement lié aux opérateurs qui travaillent sur les sites d'abattage mais ces derniers doivent néanmoins identifier toute anomalie au moment du déchargement.

Il est notamment strictement interdit aux particuliers de transporter un animal vivant dans leur véhicule personnel.

La réglementation encadre le transport des animaux vivant en imposant notamment l'utilisation de transporteurs professionnels, agréés par l'administration, et possédant un certificat d'aptitude professionnelle, délivré par le préfet suite à la validation d'une formation complète concernant le bien-être des animaux durant le transport⁵. Dans certains départements, un arrêté préfectoral de limitation de mouvements d'animaux est pris chaque année pour limiter les déplacements illicites.

1.2. Les contrôles avant l'abattage

1.2.1 Les contrôles de l'exploitant

L'exploitant a l'obligation d'effectuer à la réception un contrôle en 6 étapes⁶ :

- l'identification correcte des animaux
- le document d'information sur la chaîne alimentaire (ICA)
- l'absence d'une restriction de mouvement sauf en cas de dérogation par les autorités compétentes
- la propreté des animaux
- la bonne santé des animaux
- le bien-être des animaux au déchargement

Toute anomalie constatée doit être signalée au plus vite aux services vétérinaires (DD(CS)PP).

⁴ Article L.214-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime.

⁵ Règlement n° 1/2005 du Conseil, du 22 décembre 2004, relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97. et Article L. 214-12 du Code Rural et de la Pêche Maritime.

⁶ Règlement (CE) n°853/2004 du conseil et du Parlement européen, annexe II, section II, paragraphe 2 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Les résultats de ces contrôles sont pris en compte lors de l'inspection ante mortem réalisée par les services vétérinaires.

Exemple :

Identification

L'identification électronique des ovins est obligatoire depuis le 1^{er} Juillet 2010⁷. Le numéro d'identification est unique et comprend le code « pays » suivi d'une série de chiffres.

Photo 1 : Identification obligatoire des moutons

Le mouton doit posséder deux boucles (Photo 1) :



- une boucle électronique dans l'oreille gauche ;
- une boucle conventionnelle (non électronique) portant le même numéro d'identification dans l'oreille droite.

Un ovine non identifié, c'est-à-dire ne possédant aucune des deux boucles, ne peut pas être abattu et destiné à la consommation humaine. Il ne doit même pas être présenté à l'abattoir (contrôle lors du chargement au sein de l'élevage). Tout animal non identifié sera euthanasié aux frais de son propriétaire et exclu de la consommation humaine.

Un animal mal identifié (une seule boucle par exemple) peut, quant à lui, être abattu sur décision du service d'inspection.

Une dérogation est accordée aux animaux de moins de 12 mois destinés uniquement à l'abattage : seule la boucle électronique est obligatoire.

1.2.2 L'inspection *ante-mortem* des services vétérinaires

Elle est obligatoire. Elle comprend notamment le contrôle de l'état de santé et du bien être des animaux, et donne l'autorisation d'abattre l'animal en vue de la consommation humaine. Elle peut conduire, le cas échéant, à un retrait de la consommation humaine par l'euthanasie de l'animal. Cette inspection est réalisée par les services d'inspection vétérinaires (DD(CS)PP).

⁷ Arrêté du 19 décembre 2005 relatif à l'identification des animaux des espèces ovine et caprine.

1.3. Déchargement et hébergement à l'abattoir

Le déchargement se réalise immédiatement après l'arrivée, sans apeurement, excitation ou maltraitance des animaux. Les moutons doivent être conduits dans leur aire d'hébergement **avec ménagement** en veillant à ce qu'ils ne se blessent pas. **Toute manipulation douloureuse est strictement interdite** : dans tous les cas, il est interdit de soulever les moutons par la tête, les cornes, les oreilles, les membres, la queue ou la toison, ou encore de stimuler le déplacement à l'aide d'aiguillon mécanique ou électrique. Si nécessaire, les moutons doivent être menés individuellement mais il vaut mieux **les manipuler par petits groupes** afin de maintenir leur instinct grégaire.

L'exploitant doit prendre les mesures adaptées en cas de constat d'animaux présentant un état manifeste de grande souffrance (à titre d'exemple un animal avec un membre fracturé ne pouvant se déplacer) au cours du déchargement ou de l'hébergement.

Si l'abattoir temporaire se situe au sein d'un élevage, les animaux destinés à l'abattage doivent être séparés physiquement des animaux de la bergerie de l'élevage.

Les aires de repos pour l'hébergement des moutons avant l'abattage doivent être en nombre suffisant et offrir suffisamment d'espace pour que les moutons puissent se tenir debout ou couchés. Elles sont protégées des intempéries. Le sol ne doit pas être blessant pour les animaux, et réduire au maximum les risques de glissades. Un bon paillage est à privilégier pour le confort des animaux mais aussi pour leur propreté (limitation des souillures). Un éclairage d'intensité suffisante doit permettre d'inspecter à tout moment les animaux. Un mode d'abreuvement est mis systématiquement à disposition des animaux qui ne doivent pas être immédiatement abattus après leur arrivée. Les dispositifs d'abreuvement doivent être présents en nombre suffisant et installés à la bonne hauteur (idéalement à environ 40 centimètres du sol). Si les moutons sont hébergés plus de douze heures, ils doivent pouvoir disposer de nourriture (Photo 2).

Tout au long de l'hébergement et pour éviter tout stress des animaux, il convient de réduire au maximum le bruit. Le personnel veillera à éviter de crier ou de siffler, et à agir avec le plus de calme possible.

Photo 2 : Les animaux sur pied

a. Les animaux doivent être hébergés en groupe, avec de la nourriture appropriée et de l'eau à disposition ...

b. ... mais en évitant une surdensité des animaux dans leur aire de logement.

a.



b.



Respecter l'animal avant l'abattage

L'animal est dans une situation inhabituelle, il faut donc le respecter et prévenir tout stress : manipulations douces, sans brutalité, sans bruit superflu ; un déchargement correct et des conditions d'hébergement appropriées à ses besoins.

2. Mise à mort de l'animal

2.1 Gestion du public

L'organisation doit tenir compte de l'éventuel souhait des particuliers d'assister aux opérations et de la possibilité d'adaptation des locaux à cet effet. La présence de non professionnels dans les lieux d'abattage n'est cependant pas acceptable.

Les particuliers ne participeront pas aux opérations d'abattage (mise à mort, habillage, etc..) et attendront en dehors de l'aire d'abattage pour pouvoir prendre possession de leur carcasse une fois les opérations terminées (Photo 3). Des systèmes d'estrades pourront être mis en place, si la configuration des locaux le permet, afin que chaque particulier puisse suivre à distance le déroulement des opérations.

Photo 3 : Gestion du public

Si les locaux le permettent, *les propriétaires peuvent assister aux activités d'abattage en restant à distance de la chaîne. Une possibilité d'employer une caméra qui se projette sur un écran lors de l'étape du sacrifice est aussi possible.*



2.2. Amenée : conduite des animaux vers le lieu d'égorgeement

La tenue des opérateurs travaillant dans la bergerie doit être distincte de la tenue d'abattage : elle est idéalement de couleur sombre pour ne pas effrayer les moutons.

Les animaux doivent être **manipulés calmement et sans douleur**. Il ne faut pas les brutaliser, ni tirer sur la laine.

Toute manipulation douloureuse est strictement interdite : en aucun cas, il n'est autorisé de frapper ou de donner des coups de pied aux animaux, de les soulever par la tête, les cornes (Photo 4), les oreilles, les membres, la queue ou la toison, ou encore de

stimuler le déplacement à l'aide d'aiguillon mécanique ou électrique. Il ne faut pas les transporter dans une position anormale, ne pas les transporter avec les pattes liées (Photo 4), ne pas les traîner à terre. Il ne faut pas non plus porter les moutons en les attrapant par la laine ce qui ferait inévitablement des hématomes musculaires ou superficiels sur la carcasse⁸ (Annexe 3).

Il est important de rester vigilant face aux risques de coups causés par les animaux.

Il est recommandé de déplacer les animaux par petits groupes selon le rythme d'abattage afin de conserver l'instinct grégaire des ovins (Photo 4). Privilégier le transfert des animaux par couloir d'amenée vers le lieu de mise à mort.

L'idéal est d'avoir un petit parc d'attente à proximité du lieu d'abattage ; ce parc d'attente étant isolé visuellement du poste d'abattage (rideau plastique ou cloison mobile).

Il est interdit de traîner jusqu'au lieu d'abattage les animaux incapables de se mouvoir : ils sont alors étourdis sur place avant d'être mis à mort.

Photo 4 : Amenée des animaux

- a. *Les animaux doivent être amenés par petits groupes pour maintenir leur instinct grégaire.*
- b. *Les animaux ne doivent pas être attachés par les pattes.*
- c. *Ils ne doivent pas également être contenus par les cornes.*
- d. *L'utilisation d'une brouette adaptée est possible pour transporter les animaux si l'animal peut y être introduit dans le respect des règles de protection animale [1].*

a.



b.



c.



d.



⁸ Règlement (CE^o n°1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

2.3 Immobilisation

L'opérateur amène le mouton dans le système d'immobilisation uniquement après s'être assuré au préalable qu'il n'y a pas de problème sur la chaîne et que l'opérateur responsable de la saignée est prêt (Annexe 3).

L'immobilisation mécanique est obligatoire pour l'abattage rituel des ruminants⁹. **Toute contention manuelle ou à l'aide de liens (cordes, chaînes, élastiques...) est totalement interdite. L'immobilisation de l'animal doit se faire rapidement et de façon correcte :**

- **berce adaptée avec capot ; les simples berces sont à exclure.**
- **ne pas attacher la tête et les pattes.**
- **ne pas pendre les animaux.**
- **ne pas les fixer à même le sol.**

Le matériel d'immobilisation doit être en bon état afin d'éviter tout risque de blessures pour les animaux et le personnel. Il doit également être nettoyé de façon régulière.

L'immobilisation doit être maintenue jusqu'à la perte de conscience (Photo 5).

Photo 5 : L'immobilisation

Le système avec barrière tenue manuellement est interdit car il ne s'agit pas d'une immobilisation mécanique (a). Des systèmes d'immobilisation peuvent être par exemple des systèmes mécanisés (b et c).

a.



⁹ Article 15-2 du règlement (CE) n°1099/2009

b.



c.



2.4. Saignée

2.4.1. Mise à mort sans étourdissement préalable

La dérogation à l'étourdissement

La réglementation rend obligatoire l'étourdissement des animaux destinés à la consommation humaine avant leur abattage. Cependant, le Code Rural et de la Pêche Maritime prévoit, dans le cadre du droit européen¹⁰ une dérogation à cette obligation lorsque l'étourdissement n'est pas compatible avec les prescriptions rituelles relevant du libre exercice du culte et ce, notamment dans le cadre de l'abattage halal où l'animal doit être en bonne santé, sans blessure et abattu conscient. Dans ce contexte, **la dérogation à l'étourdissement avant l'abattage est possible dans la mesure où une immobilisation par un procédé mécanique est réalisée** et maintenue jusqu'à la perte de conscience. Cette dérogation fait l'objet d'un encadrement spécifique¹¹.

En l'absence d'une immobilisation mécanique, l'étourdissement est obligatoire ; l'étourdissement électrique est alors recommandé en raison de son caractère réversible.

Même si l'étourdissement n'est *a priori* pas effectué, un matériel d'étourdissement classique en état de marche, correctement entretenu doit rester disponible à proximité du poste de mise à mort et être utilisé par une personne formée en cas de perte de conscience retardée de l'animal et ce, afin d'éviter toute souffrance inutile.

¹⁰ Article R. 214-70 du Code Rural et de la Pêche Maritime et Règlement (CE) n°1099/2009 du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

¹¹ Arrêté du 28 décembre 2011 relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux

2.4.2. Par qui ?

La formation des sacrificateurs en matière de protection animale

L'abattage rituel musulman reste, comme tout abattage, obligatoirement réalisé dans un abattoir, par des sacrificateurs, titulaires du certificat de compétences pour l'abattage sans étourdissement, et habilités par l'un des trois organismes religieux agréés par arrêté ministériel (Mosquée de Paris, d'Évry et de Lyon). Les sacrificateurs doivent être en mesure de présenter :

- leur **carte officielle de sacrificateur justifiant leur habilitation** par l'organisme religieux agréé ;
- **un certificat de compétence « protection animale » pour les catégories d'opérations et d'animaux concernés ;**

Ainsi, toute personne non titulaire de ces documents ne pourra effectuer de sacrifice par elle-même sous peine de sanction¹².

Depuis le 1^{er} janvier 2013, le **règlement européen n°1099/2009** fixe de nouvelles exigences en matière de formation des personnels qui interviennent dans les opérations de mise à mort des animaux. Ainsi, depuis la validité de ce texte, et dans un objectif accru de protection animale, chaque opérateur en contact avec les animaux vivants (bergers, sacrificateurs) doit désormais être formé et titulaire d'un certificat de compétence.

Le certificat de compétence est accordé aux personnes ayant suivi une formation sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort et réussi une évaluation. La formation, répartie en modules déclinés selon les catégories de personnel, d'animaux, d'opération et de matériel d'étourdissement, est dispensée par des organismes habilités par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt¹³.

La demande de certificat de compétence doit être adressée au Préfet du département du domicile du demandeur. Il est délivré pour **une durée de cinq ans**, pour les catégories de personnel, d'animaux, d'opération et de matériel d'étourdissement mentionnées. A l'issue de cette période, le certificat peut être renouvelé selon la même procédure pour une durée identique¹⁴.

Les certificats de compétence délivrés par les autres États membres sont reconnus pour les catégories d'animaux, d'opération et de matériel d'étourdissement équivalente.

Par ailleurs, les autorités pourront délivrer un certificat de compétence temporaire d'une validité de 3 mois non renouvelable pour les opérateurs nouvellement recrutés (sous réserve que les personnes soient inscrites à une formation en vue de l'obtention du certificat définitif ; que leur travail se fasse en présence et sous la supervision directe d'une personne titulaire du certificat de compétence correspondant ; que les personnes n'aient commis aucune infraction grave à la législation communautaire ou nationale

¹² Code rural et de la pêche maritime, R-215-8

¹³ Arrêté du 31 janvier 2013 modifiant l'arrêté du 19 septembre 2012 portant publication de la liste des dispensateurs de formation habilités à mettre en œuvre l'action de formation professionnelle continue sur la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort.

¹⁴ Arrêté du 31 juillet 2012 relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort.

relative à la protection des animaux au cours des 3 ans qui précèdent ; que les candidats fournissent une déclaration écrite indiquant qu'aucun autre certificat temporaire de même portée ne leur ait été délivré précédemment ou qu'ils démontrent, à la satisfaction de l'autorité compétente, qu'ils n'étaient pas en mesure de se présenter à l'examen final).

Par conséquent, tout sacrificateur doit posséder une carte d'habilitation en cours de validité délivrée par une des trois mosquées agréées par arrêtés et disposer aussi du certificat de compétence protection animale comportant bien la mention complément abattage sans étourdissement.

2.4.3. Comment ?

Le matériel d'égorgeement

Le couteau utilisé pour le sacrifice doit être de taille suffisante et adaptée à la largeur du cou de l'animal (une lame au minimum de 25-30 centimètres de long et 4 centimètres de largeur pour un mouton). Le couteau doit être en permanence affûté et affilé de manière à trancher parfaitement le cou de l'animal. Un affilage après cinq égorgements est en général nécessaire. L'affûtage se fera à l'aide d'une meule et l'affilage à l'aide d'un fusil ou de broches croisées le plus régulièrement possible afin de conserver un pouvoir de coupe optimal (Annexe 4).

Il est de la responsabilité des sacrificateurs de procéder à une vérification régulière du tranchant et de l'absence d'ébréchures de la lame, et de corriger tout problème par un affilage ou un changement d'outil.

Enfin, le maintien des couteaux dans un état correct de propreté doit être assuré : les couteaux ne doivent pas être posés à même le sol et doivent être nettoyés au moins entre chaque sacrifice et dès qu'ils sont souillés. Ils doivent être stérilisés le plus fréquemment possible dans un stérilisateur à couteau à eau chaude (température supérieure à 82°C) (Photo 6).

Il est donc nécessaire de disposer de plusieurs couteaux (deux à minima). A proximité immédiate du poste d'égorgeement, il est donc attendu un stérilisateur à couteaux ou à défaut un porte-couteaux avec un système de rinçage.

Photo 6 : Le matériel d'égorgeage

- a. *L'utilisation d'un stérilisateur est idéale pour maintenir des couteaux propres.*
- b. *Les couteaux ne doivent pas être posés à même le sol.*
- c. *Un affilage régulier au fusil doit être effectué.*
- d. *Un affûtage des couteaux doit être effectué (avec une meuleuse par exemple).*

a.



b.



c.



d.



Assurer en permanence un état correct de propreté de la zone de saignée pour limiter notamment le stress des animaux à la vue et à l'odeur de sang : prévoir un équipement de rinçage de la zone de saignée en complément du système de collecte du sang.

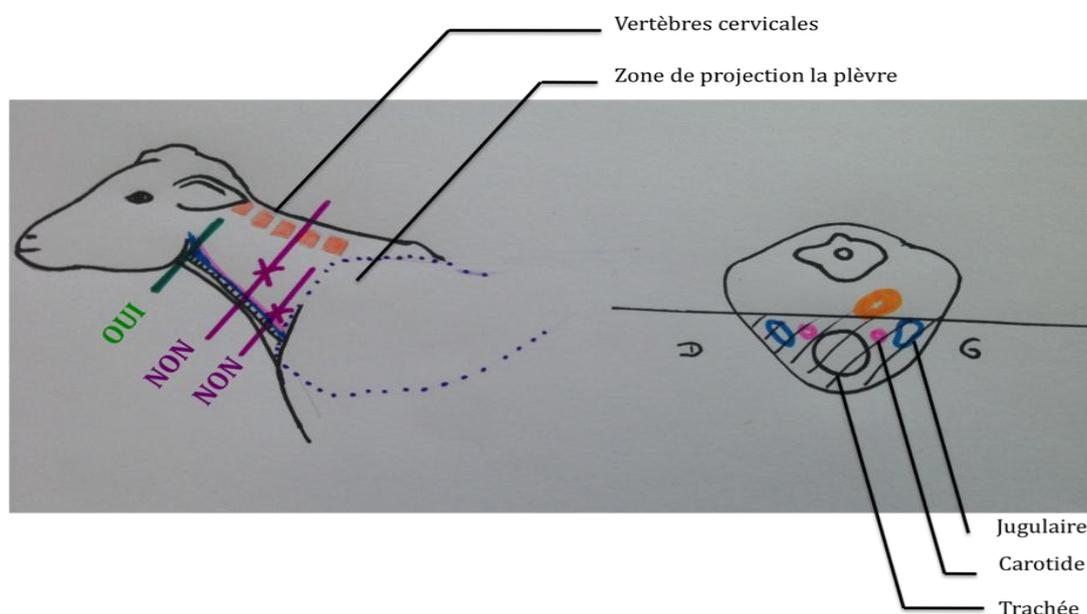
Le geste de saignée est réalisé par un sacrificateur agréé dans une tenue adéquate et qui présente une hygiène corporelle et vestimentaire parfaite comme tous les opérateurs de la chaîne. Les personnes qui sont munies de couteaux devront être extrêmement vigilantes face aux risques de blessures, en limitant leurs déplacements et l'amplitude de leurs gestes. Elles ne devront pas non plus poser n'importe où les couteaux (pas sur le sol, pas sur l'animal ni sur le piège dans l'attente d'utilisation, ...)

Le geste de la saignée doit être franc, large et efficace. Il doit être rapide et ferme : l'égorgeage est effectué sans cisaillement.

Il doit être pratiqué le plus rapidement possible après l'immobilisation mécanique de l'animal. L'animal ne doit pas voir le couteau ni les autres animaux égorgés antérieurement. La contention du corps et le maintien de la tête doivent être maintenus jusqu'à la perte de conscience.

L'incision permet une **section bilatérale obligatoire des deux artères carotides**¹⁵ via une incision au niveau de la gorge en se dirigeant vers le larynx. L'incision est réalisée le plus près possible de la mandibule directement derrière l'angle et la branche montante de la mandibule (Photo 7). Attention, il ne faut pas mettre le couteau trop proche de la poitrine ce qui pourrait perforer la plèvre et provoquer une aspiration de sang dans la cavité thoracique (voir Schéma 1). Une tension adéquate de la peau doit être recherchée par le sacrificateur pour permettre un bon égorgement et une saignée efficace (Annexe 5).

Schéma 1 : Anatomie de l'encolure du mouton



¹⁵ Règlement (CE) n°1099/2009 du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

Photo 7 : La saignée

Un geste rapide et franc, avec un couteau bien aiguisé est effectué en arrière des mandibules de l'animal.



Par la technique de l'égorgement, il y a section de l'œsophage qui peut entraîner des contaminations du cou, de la tête et du sang par un reflux du contenu digestif de l'animal.

Le geste d'égorgement doit être limité à celui effectué au moment de la saignée : le sacrificateur ne doit absolument pas poursuivre en tranchant le cou et les vertèbres cervicales, ces opérations étant particulièrement douloureuses.

Après incision, le sacrificateur vérifie visuellement que l'écoulement sanguin est abondant et pulsé au niveau des deux carotides. Si ce n'est pas le cas, le sacrificateur doit pratiquer une nouvelle incision. Néanmoins, des échecs fréquents ou répétés sont en faveur d'une technique opératoire non assurée et doivent amener à remplacer le sacrificateur par une personne habilitée et compétente. Cette situation peut éventuellement conduire le service d'inspection à dresser un procès verbal.

2.4.4 La perte de conscience de l'animal et la suspension

Après le geste de saignée, l'animal est maintenu immobilisé dans le piège de contention (Photo 8) le temps que la perte de conscience soit constatée (perte de posture, absence de tentative de redressement, absence de réflexe à la menace, absence de mouvements respiratoires rythmiques) et notamment une contention de la tête par le sacrificateur. L'absence de réflexe cornéen (clignement de la paupière observé au toucher de la cornée de l'animal) intervient plus tardivement mais permet à elle seule de garantir l'inconscience de l'animal. Il est de la responsabilité de l'exploitant de s'assurer de cette perte de conscience. Le **test cornéen** est à considérer comme un test sensible et fiable.

Chez les ovins, la **durée minimale acceptable d'immobilisation après égorgement est de quatorze secondes**. Si l'animal reste conscient au-delà de trente secondes après la phase de jugulation, un étourdissement mécanique complémentaire sera immédiatement réalisé. Ce cas est rarissime dans la mesure où, si le geste de jugulation est correctement réalisé, il n'y a quasiment pas d'échec pour cette espèce.

Le respect des durées minimales d'immobilisation ne se substitue pas au contrôle de la perte de conscience par l'opérateur à l'issue de cette durée. C'est pourquoi, l'animal ne sera libéré du piège que s'il est inconscient lors de ce contrôle.

Une fois l'animal inconscient, l'immobilisation mécanique est levée pour évacuer l'animal. L'animal est ensuite suspendu pour finir l'égouttage. **Il est interdit de suspendre un animal lorsqu'il est encore conscient et de débiter les opérations d'habillage avant sa mort : l'opération d'habillage ne doit avoir lieu qu'après un délai de 2 minutes après la jugulation chez les ovins.**

Photo 8 : La perte de conscience et immobilisation

L'animal est maintenu immobilisé ici avec contention manuelle de la tête et non libéré du piège jusqu'à ce que la perte de conscience soit constatée.



Respecter l'animal lors de l'abattage

- Une contention adaptée (adéquation des équipements et durée d'immobilisation) ;
- Un sacrificateur formé et agréé par les instances reconnues ayant un geste rapide et précis avec du matériel adapté et fonctionnel ;
- L'animal doit être suspendu après la perte de conscience (qui doit être systématiquement vérifiée) et l'habillage ne doit débiter qu'après l'égouttage et la mort de l'animal (s'en assurer !).

3 . Travail de la carcasse

3.1 Hygiène générale

L'opérateur doit tout mettre en œuvre pour assurer une **bonne hygiène** lors des opérations d'abattage, notamment lors de l'habillage et de l'éviscération.

Afin d'assurer une bonne hygiène des opérateurs un certain nombre d'équipements doit être présent : toilettes, vestiaires, stock de tenues propres et postes de nettoyage des mains et du petit matériel (stérilisateurs), séparation des secteurs (secteur propre et secteur sale).

Tenues de travail

Le personnel entrant dans l'abattoir doit se rendre aux vestiaires pour enfiler une tenue complète et adaptée au secteur de travail. La tenue doit être propre, complète, couvrir la totalité des effets personnels et de couleur adaptée au secteur de travail : foncée dans le secteur sale (bergerie) et claire dans le secteur propre (chaîne d'abattage). La chevelure doit être totalement couverte. Tous les effets personnels tels que les montres, bracelets, bijoux ou bagues, doivent être retirés et consignés aux vestiaires. Le port de bottes propres, de couleur claire, et d'un casque est obligatoire en secteur propre (Photo 9 et Annexe 1).

Photo 9 : Tenues de travail

a. *Les vêtements de ville sont à proscrire.*

b. *La tenue doit être adaptée au secteur : par exemple, une tenue blanche dans le secteur propre.*

a.



b.



Le lavage des mains

Une hygiène individuelle appropriée ainsi qu'un lavage des mains et du matériel est indispensable pour tous les opérateurs qui interviennent le long de la chaîne d'abattage (Annexe 2).

Un lavage des mains correct est indispensable avant la prise de poste et après passage aux toilettes.

Des lave-mains à commande non manuelle et des essuie-mains à usage unique doivent être mis à disposition des opérateurs ainsi que des produits de nettoyage et de désinfection (Photo 10). Les modalités et fréquences d'utilisation doivent être connues par tous les opérateurs.

Principes :

- Se laver les mains c'est bien et avec les ongles c'est encore mieux.
- Il faut se laver, pas décaper.
- Bien savonner, bien frotter, bien rincer et bien sécher.

Photo 10 : Lavage des mains

Il faut se laver régulièrement les mains : des lavabos, savons et essuie-mains à usage unique doivent être présents et utilisés dès que nécessaire.



Entre deux carcasses, un rinçage des mains est important. Il permet d'éviter les contaminations d'une carcasse sur l'autre lors de leur manipulation.

3.2. Dépeçage

Toute étape d'habillage doit être effectuée sur un animal mort : respecter un temps minimal de deux minutes entre la jugulation et le début de l'habillage.

Le travail sur la carcasse doit se faire sur une carcasse suspendue ou sur une berce appropriée. Il ne doit pas être effectué à même le sol (Photo 11).

Le sol doit être maintenu dans un état de propreté correct : privilégier un raclage préalable à un rinçage à l'eau claire en limitant le risque de souillure des carcasses par des projections d'eau. Il faut éviter tout retournement de la peau sur les parties déjà dépouillées.

Un arrache-peau fonctionnel et propre peut être présent pour faciliter cette étape ; tout animal amené ayant fait l'objet d'une inspection *ante-mortem* garantissant un état de propreté satisfaisant.

Photo 11: Le travail sur la carcasse

- a. *Le travail sur la carcasse ne doit pas être effectué à même le sol.*
- b. *Un arrache-peau fonctionnel peut être présent et facilite les opérations.*

a.



b.



3.3. Éviscération

Elle ne doit pas être faite à même le sol mais réalisée sur un animal suspendu (Photo 11)

➤ **Points d'attention aux étapes d'éviscération abdominale et thoracique :**

Préalablement à l'acte d'éviscération abdominale effectuer les opérations 1) et 2) :

1. L'œsophage est séparé de la trachée et ligaturé de façon étanche (méthode du nœud ou pose d'un clip),
2. Traitement de l'anus selon le mode opératoire suivant : « Se rincer les mains. Saisir l'anus dans une main et détourner le rectum au couteau, l'extérioriser puis faire son ablation après avoir repoussé les matières fécales ou le couper sur une partie sans matière fécale »,
3. L'ensemble de la cavité abdominale est ensuite vidé. Il faut effectuer le retrait des intestins et des estomacs en une seule opération sans couper à leur jonction ce qui risquerait de souiller la carcasse,
4. Le sternum et la cavité thoracique sont ouverts afin que la fressure et habituellement le foie lié au diaphragme puissent être retirés. La vésicule biliaire doit également être retirée.

Le douchage de la carcasse pendant l'habillage est à proscrire, toute souillure visible doit être parée.

3.4 Inspection vétérinaire de la carcasse

La réglementation en vigueur exige que toute carcasse en provenance d'un abattoir soit estampillée par les services vétérinaires ayant effectué son contrôle (Photo 12). Il s'agit d'une marque de salubrité appelée « estampille de salubrité ». Les services vétérinaires inspectent l'ensemble des organes, notamment : la carcasse, les abats blanc, la fressure et la tête de chaque animal.

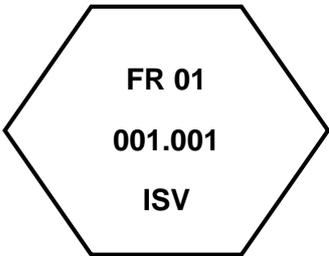
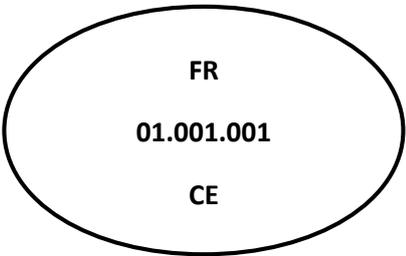
Pour les abattoirs temporaires, cette marque est une forme hexagonale régulière à l'intérieur de laquelle figure le numéro de codification du département (2 chiffres) précédé des lettres FR, au centre celui de la commune ou de l'arrondissement (3 chiffres) suivi d'un point et du numéro d'ordre de l'établissement (3 chiffres). Dans la partie inférieure, on trouve les lettres ISV pour inspection sanitaire vétérinaire. L'acquisition de l'outil de marquage est à la charge de l'exploitant et sous la responsabilité du vétérinaire officiel.

Photo 12 : Marque de salubrité

a. marque de salubrité d'un abattoir temporaire versus marque de salubrité d'un abattoir communautaire.

b. Exemple pratique.

a.

 <p>FR 01 001.001 ISV</p>	 <p>FR 01.001.001 CE</p>
marque de salubrité d'un abattoir temporaire	marque de salubrité d'un abattoir communautaire

b.



Respecter les règles sanitaires lors de l'abattage

- **Concernant l'hygiène : respecter les règles d'hygiène de base**
 - **Hygiène individuelle : port de bottes, tabliers protecteurs, casques, pas de bijoux , les cheveux sont recouverts ... et se laver les mains régulièrement avec un lave-main adapté, fonctionnel notamment entre deux carcasses**
 - **Nettoyer le matériel : matériel et sol nettoyés après chaque sacrifice, plusieurs couteaux propres par opérateur, désinfectés et aiguisés avec une lame de taille adaptée à l'espèce ovine**

4. Gestion des produits d'abattage

4.1. Gestion de la carcasse et des abats

En raison des risques de transmission de maladies graves à l'homme (encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles, dont la tremblante du mouton) les organes suivants doivent **impérativement être retirés de la consommation** (Matériels à Risque Spécifiés ou MRS)¹⁶ :

- la rate et l'iléon pour l'ensemble des animaux,
- la tête (comprenant les yeux et l'encéphale), les amygdales et la moelle épinière des animaux de plus de 12 mois (voir ci-dessous la déméduation).

➤ La déméduation

Le retrait de la moelle épinière ou **déméduation** est obligatoire :

- pour les ovins de plus de 12 mois: dans l'abattoir après fente longitudinale de la carcasse (obligation d'identifier les deux demi-carcasses) ou à l'aide d'une démedulleuse aspirante.

➤ Les règles d'hygiène relatives à la sortie des carcasses

La carcasse doit être **transportée dans des conditions hygiéniques** permettant de limiter les salissures (Photo 13) ce qui implique :

- un habitacle du véhicule de transport propre,
- l'usage d'un sac plastique apte au contact alimentaire, d'un linge propre ou de caisses en plastique propre pour le transport (pas à nu dans le coffre de la voiture !) qui protègent l'ensemble de la carcasse.

L'exploitant de l'abattoir devra en conséquence mettre à disposition des particuliers des sacs alimentaires compatibles avec le contact de denrée alimentaire.

Les abats récupérés par le consommateur (cœur, poumon, abats blancs hors MRS (rate et iléon),...), après inspection des services vétérinaires et travail conforme aux règles d'hygiène, devront être transportés dans des contenants à usage alimentaire et séparés du reste de la carcasse pour éviter tout risque de contamination croisée.

¹⁶ Règlement (CE) n°999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001, fixant les règles pour la prévention et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles; Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire des établissements.

Respecter la carcasse :

- **Concernant la sécurité sanitaire des denrées :**
 - Retirer les matériels à risque spécifiés (MRS) qui devront être pris en charge en tant que déchets de catégorie 1.
 - **S'assurer d'un transport adapté de la carcasse par le particulier.**

Photo 13 : La remise de la carcasse au particulier

- a. La carcasse est emballée dans un sac plastique transparent mis à disposition par l'abattoir.*
- b. Elle peut aussi être donnée en l'emballant dans un sac étanche, apte au contact alimentaire et propre.*
- c. Un linge propre est aussi possible mais toute la carcasse doit être « emballée ».*

a.



b.



c.



4.2. Gestion des sous-produits animaux

Les sous-produits animaux doivent être impérativement triés et collectés en fonction de la catégorisation réglementaire en vigueur (C1, C2 ou C3) et de leur mode de valorisation.

Tout mélange de sous produits de catégories différentes entraîne un classement de l'ensemble en catégorie la plus contraignante (ex : un mélange de produits C1 et C3 devient du C1).

A titre d'exemple :

- **Les peaux (sous produit C3) peuvent être** mises à l'écart pour la valorisation en tannerie ou éventuellement éliminées avec les autres sous-produits animaux.
- **Les MRS (sous produit C1) sont des organes retirés de la consommation** qui sont conservés dans des bacs fermés, étanches et identifiés. Ils doivent être dénaturés avec un produit autorisé (par exemple bleu de méthylène, tartrazine,...). La liste des produits autorisés est présentée en annexe 7.
- **Le sang (sous produit C3d) doit être** recueilli dans des récipients adaptés dont le nombre devra être anticipés (compter 3 litres de sang par mouton).
- Les matières stercoraires (sous produit C2) peuvent être valorisées dans le cadre d'un plan d'épandage.

Tous ces sous produits (sang compris) doivent être enlevés par un **collecteur agréé** (Annexe 6). Lors de leur enlèvement, un document commercial est établi dont une copie est conservée par l'exploitant.

4.3. Gestion des eaux usées

Elle suit la nomenclature 2210 (comme pour les abattoirs pérennes) des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) :

- si abattage supérieur à 5 tonnes/jour : régime d'autorisation,
- si abattage compris entre 500 kilogrammes/jour et inférieur à 5 tonnes/jour: régime de déclaration,
- si abattage inférieure à 500 kilogrammes/jour : régime d'enregistrement.

Les **eaux usées** doivent être évacuées et traitées par une station d'épuration qui accepte la prise en charge de ces effluents. En cas d'impossibilité immédiate, elles devront être d'abord collectées puis transportées vers une station pour traitement.

Tableau récapitulatif des sanctions pénales applicables dans le cadre de l'abattage rituel

Acte	Texte	Sanction
Abattage en dehors d'un abattoir agréé - abattage clandestin	Article L.237-2 (I) du CRPM	Délit puni de 6 mois d'emprisonnement et 15 000€ d'amende
Transport d'un animal vivant sans agrément, dans un but lucratif, pour son compte ou pour le compte d'un tiers	Article L.215-13 du CRPM	Délit puni de 6 mois d'emprisonnement et 7 500 € d'amende
Réalisation d'un abattage rituel sans détenir l'autorisation de dérogation à l'obligation d'étourdissement des animaux accordée par le Préfet ou non-respect des conditions de délivrance de cette autorisation	Article R.215-8 (I) du CRPM	Contravention de 5 ^{ième} classe d'un montant maximum de 1500 euros (3000 euros en cas de récidive)
Absence de formation en matière de protection animale du personnel effectuant les opérations de déchargement, d'acheminement, d'hébergement, d'immobilisation, d'étourdissement, d'abattage ou de mise à mort des animaux	Article R.215-8 CRPM	Contravention de 4 ^{ième} classe d'un montant maximum de 750€
Absence de précautions en vue de limiter l'excitation, la douleur et la souffrance évitable aux animaux (déchargement, acheminement, immobilisation, étourdissement, abattage, mise à mort)	Article R.215-8 du CRPM	Contravention de 4 ^{ième} classe d'un montant maximum de 750€
Utilisation de procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort non agréés	Article R.215-8 du CRPM	Contravention de 4 ^{ième} classe d'un montant maximum de 750€
Pas d'immobilisation préalable et pendant la saignée	Article R.215-8 du CRPM	Contravention de 4 ^{ième} classe d'un montant maximum de 750€
Suspension d'un animal conscient	Article R.215-8 du CRPM	Contravention de 4 ^{ième} classe d'un montant maximum de 750€
Mise à disposition de locaux, terrains, installations, matériels ou équipements en vue d'effectuer ou de faire effectuer un abattage rituel en dehors d'un abattoir	-Article L.237-2 I du CRPM -Article R.215-8 II 7° du CRPM	-Délit puni de 6 mois d'emprisonnement et 15 000€ d'amende Contravention de 4 ^{ème} classe d'un montant maximum de 750 euros
Pratique d'un abattage rituel sans habilitation	Article R.215-8 du CRPM	Contravention de 4 ^{ième} classe d'un montant maximum de 750€
Absence de justificatif d'une habilitation pour un sacrificateur	Article R.215-8 du CRPM	Contravention de 3 ^{ième} classe d'un montant maximum de 450€
Non respect des règles d'identification des ovins	Article R.215-12 et L221-4 du CRPM	Contravention de 3 ^{ième} classe d'un montant maximum de 450€

Bibliographie

Textes réglementaires

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

- **Règlement (CE) N°1/2005** du Conseil, du 22 décembre 2004, relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97.

- **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 animal

- **Règlement (CE) N°854/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

- **Règlement (CE) n°999/2001** du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001, fixant les règles pour la prévention et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

- Code Rural et de la Pêche Maritime :

- **Article R.214-70** qui précise que lors de l'abattage rituel il peut y avoir une dérogation à l'obligation d'étourdissement.
- **Article R.214-1** qui précise la définition d'animal vivant.
- **Article R.214-73** qui rend obligatoire la pratique de l'abattage rituel dans un abattoir.
- **Article R.214-74** qui rend obligatoire l'immobilisation mécanique pour les bovins, ovins et caprins et précise que cette immobilisation doit être maintenue pendant la saignée.
- **Article R.214-75** qui précise les modalités d'habilitation de sacrificateurs qui seuls peuvent procéder à l'abattage rituel ainsi que les modalités d'agrément des organismes religieux agréés à les habilitier.
- **Article R.215-8 et L.237-2** sur les sanctions
- **Article 231-6** qui précise les cas dans lesquels la mise à mort hors d'un abattoir est autorisée.

- **Arrêté ministériel du 17 mars 1992** relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire des établissements

- **Arrêté ministériel du 15 décembre 1994** relatif à l'agrément d'un organisme religieux habilitant des sacrificateurs rituels

- **Arrêté ministériel du 27 juin 1996** relatif à l'agrément d'organismes religieux habilitant des sacrificateurs rituels.

- **Arrêté ministériel 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 ministériel du 19 décembre 2005** relatif à l'identification des animaux des espèces ovine et caprine.

- **Arrêté ministériel du 8 juin 2006** relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- **Arrêté ministériel du 18 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant (annexe V notamment).
- **Arrêté ministériel du 28 décembre 2011** relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux.
- **Arrêté ministériel du 31 juillet 2012** relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort.
- **Arrêté du 14 novembre 2012** relatif aux modalités de mise en œuvre des informations sur la chaîne alimentaire dans les filières d'ongulés domestiques et de ratites.
- **Arrêté ministériel du 31 janvier 2013** modifiant l'arrêté du 19 septembre 2012 concernant la publication de la liste des dispensateurs de formation habilités à mettre en œuvre l'action de formation professionnelle continue sur la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort.

- **Note de service du 6 novembre 2013** portant sur l'alignement de la liste des matériaux à risque spécifiés (MRS) avec la réglementation communautaire.

Autres références

[1] Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (Belgique, septembre 2012). Brochure d'information sur le Fête du sacrifice.

[2] Circulaire DGAL/SDSSA/C2013-8004 Date : 24 septembre 2013

[3] BUNCIC S. (2006). Integrated food safety and veterinary public health. School of Veterinary Science, University of Bristol.

Annexes

- Annexe 1 : Hygiène générale
- Annexe 2 : Lavage des mains
- Annexe 3 : Manipulations des animaux
- Annexe 4 : Utilisation des couteaux
- Annexe 5 : La saignée
- Annexe 6 : Gestion des sous-produits animaux
- Annexe 7 : Liste des produits autorisés pour la dénaturation des MRS

Les annexes 1 à 6 correspondent aux affichettes. Elles sont également téléchargeables sous format A4 dans des fichiers individuels hors guide (pour l'affichage).

Annexe 1 : Hygiène générale

HYGIÈNE GÉNÉRALE

Objectifs :

- **Sécurité sanitaire des aliments** : respecter les règles d'hygiène tout au long de la chaîne pour diminuer les risques sanitaires de contamination des denrées alimentaires



Seul le personnel habilité pénètre dans l'abattoir.

En entrant, le personnel doit se rendre aux vestiaires pour enfiler une tenue complète propre et se laver les mains.

TENUE EXIGÉE



Zone « sale » : bergerie

- Tenue propre, de couleur sombre



Zone « propre » : chaîne d'abattage

- Tenue propre, de couleur claire, résistante aux projections d'eaux
- Tenue complète : blouse, tablier, bottes, casque
- Chevelure recouverte



ÉLÉMENTS INTERDITS



- Mains non nettoyées
- Effets personnels qui dépassent de la tenue : montres, bracelets, bijoux...
- Chaussures de ville



- Personnel non habilité



Annexe 2 : Lavage des mains

LE LAVAGE DES MAINS

Objectifs :

- **Sécurité sanitaire des aliments** : le lavage des mains permet d'éviter la transmission de germes cutanés retrouvés sur la peau des opérateurs. Le rinçage des mains permet d'éviter le transport de saletés entre les carcasses

Principes :

- **Se laver les mains, c'est bien ; se laver les ongles, c'est encore mieux**
- **Il faut se laver ; pas décaper**
- **Bien savonner, bien frotter, bien rincer et bien sécher**



ETAPES

Pour un bon lavage des mains, obligatoire avant la prise de poste ou après un passage aux toilettes

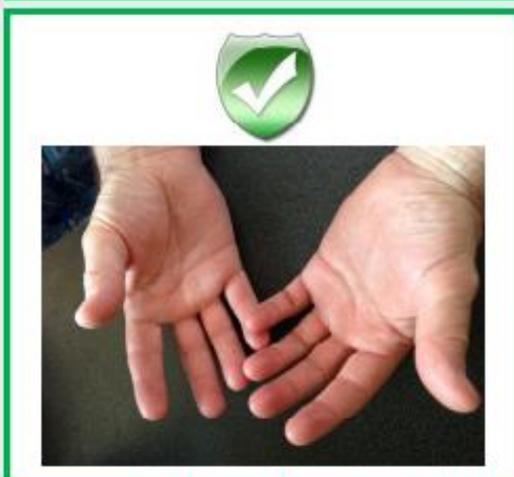
1. Mouillez vos mains
2. Utilisez du savon liquide désinfectant
3. Moussez – Frottez
4. Rincez
5. Séchez vos mains

Comment se laver les mains



N'OUBLIEZ PAS DE LAVER:

- entre vos doigts
- sous vos ongles
- et le dessus de vos mains



- **Le lavage des mains doit être systématique avant la prise de poste ou après un passage aux toilettes et fréquemment renouvelé.**
- **Le rinçage des mains doit être très fréquent au cours du processus d'abattage. Et notamment après toute opération souillante**

MANIPULATIONS DES ANIMAUX

Objectifs :

- Sécurité des opérateurs : Une manipulation adaptée des animaux est nécessaire
- Respecter le bien-être animal : afin d'éviter tout stress et douleurs inutiles



Les ovins sont des animaux grégaire qu'il est beaucoup plus facile de manipuler en groupe. Pour faciliter la conduite des animaux, il est recommandé de constituer des petits groupes en fonction de la cadence d'abattage.



MANIPULATIONS AUTORISÉES

- Tapoter sans violence sur le dos des animaux afin de les stimuler et les guider dans la direction souhaitée
- Contention mécanique
- Animal maintenu jusqu'à la perte de conscience



"les animaux doivent être menés avec calme"



"un animal doit être contenu fermement jusqu'à la perte de conscience"



MANIPULATIONS INTERDITES

- Toute contention manuelle ou à l'aide de liens (cordes, chaînes, élastiques) ; berce simple
- Frapper les animaux ou leur donner des coups de pieds
- Soulever les animaux par la tête, les oreilles, les cornes, la laine, la queue et les manipuler d'une manière qui leur cause des douleurs ou des souffrances
- Utiliser des aiguillons ou d'autres instruments pointus
- Tordre, écraser ou casser la queue des animaux ou les saisir par les yeux
- Fixer les animaux à même le sol



"les ovins ne doivent pas être attachés avec des cordes et doivent disposer d'un espace suffisant"



"les animaux ne doivent pas être brutalisés"



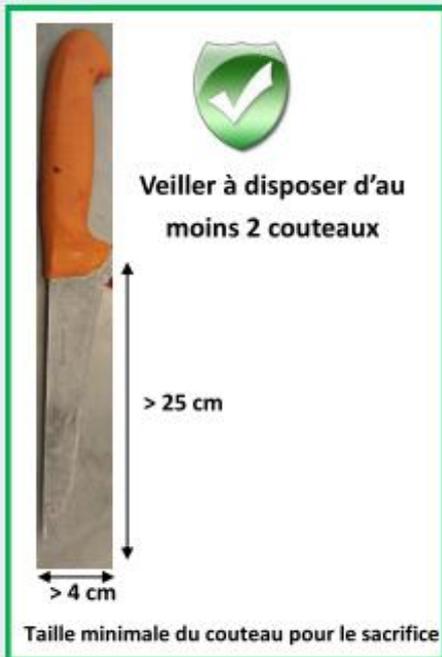
Annexe 4 : Utilisation des couteaux

UTILISATION DES COUTEAUX

Objectifs :

- **Sécurité sanitaire des aliments** : les couteaux doivent être propres pour ne pas contaminer les viandes
- **Sécurité des opérateurs** : les couteaux doivent être manipulés avec précaution pour ne pas se blesser
- **Respecter le bien-être animal** : le couteau utilisé pour le sacrifice doit permettre un acte d'égorgeage franc et sûr

MATERIEL



ENTRETIEN



PENSER AU NETTOYAGE REGULIER DES COUTEAUX EN COURS DE TRAVAIL



Prenez garde à ne pas vous blesser ou blesser autrui
Soyez précautionneux dans vos gestes et déplacements avec le couteau

Annexe 5 : La saignée

SAIGNEE

Pour les OVINS

Objectifs :

- Respecter le bien-être animal et la sécurité sanitaire des aliments :
limiter le stress et la douleur de l'animal, entraîner la mort rapide de l'animal en limitant la contamination de la carcasse par le contenu digestif

BONNE REALISATION

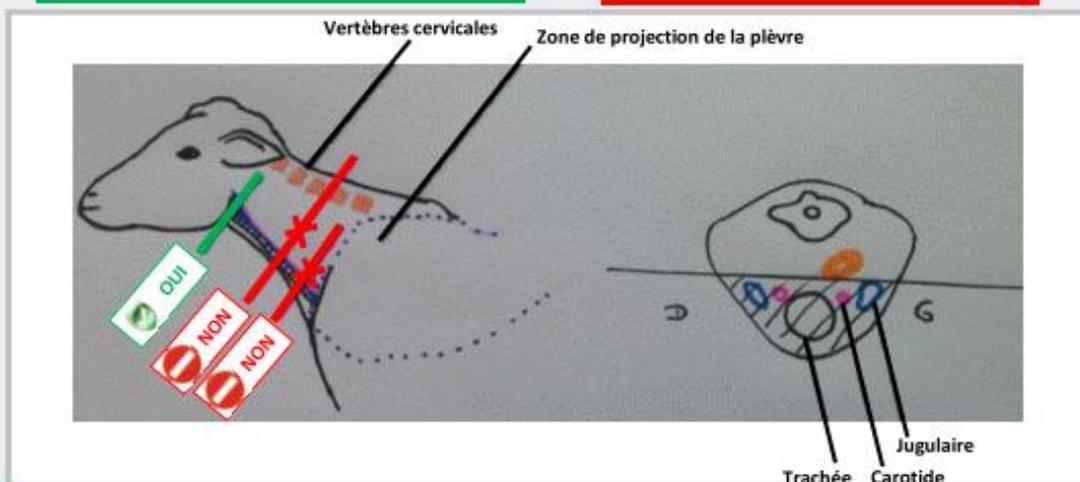


- Geste franc et rapide
- Incision des deux carotides et des deux jugulaires, le plus proche possible de la mandibule
- Sur peau tendue
- Contention obligatoire de la tête après égorgement jusqu'à perte de tonus de la tête

MAUVAISE REALISATION



- Cisailer le cou de l'animal
- Inciser trop près de la poitrine
- Inciser jusqu'aux vertèbres



Limitier la vue du sang et des carcasses d'animaux déjà abattus par l'animal
Eviter la contamination de la carcasse par du contenu digestif en provenance de l'œsophage

Vérifier systématiquement LA PERTE DE CONSCIENCE avant la suspension

- Attendre suffisamment longtemps avant de libérer l'animal
(après jugulation chez les ovins, immobilisation de 14 secondes minimum)
- Vérifier l'absence de clignement de la paupière au toucher de la cornée

- Ne pas suspendre un animal encore conscient
- Toute étape d'habillage doit être effectuée sur un animal mort: respecter un temps minimal de deux minutes entre la jugulation et le début de l'habillage

Annexe 6 : Gestion des sous-produits animaux

GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Objectifs :

- Sécurité sanitaire des aliments : trier les déchets dangereux pour la santé
- Protection de l'environnement : limiter la sortie des effluents de l'abattoir



Tous les sous-produits animaux doivent être triés et enlevés par un collecteur agréé.



MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS (MRS)

⇒ Ovins et caprins de tous âges :

-Rate -lléon

⇒ Ovins et caprins de plus de 12 mois :

-Crâne (dont yeux et encéphale)

-Amygdales

-Moelle épinière

- A retirer et à stocker dans un bac spécifique et identifié
- A dénaturer à l'aide d'un produit autorisé (exemple: bleu de méthylène, tartrazine, crézyl,...)pour les rendre impropre à la consommation



SANG

- Recueilli dans des récipients adaptés



PEAUX

- Mise à l'écart pour la valorisation du cuir
- Ou traités avec les autres sous-produits animaux

"Les peaux sont évacuées et pourront être utilisées en tannerie "



Annexe 7 : Liste des produits autorisés pour la dénaturation des MRS

Les MRS de chaque contenant sont dénaturés par aspersion d'un produit autorisé, utilisé en quantité et en fréquence suffisantes pour assurer un marquage.

Ces produits sont les suivants :

- tartrazine (E 102, index colorimétrique n° 19.140). Le pouvoir colorant (jaune) de ce produit peut cependant ne pas être suffisant pour identifier rapidement les MRS,
- bleu de méthylène
- farine de luzerne (sauf pour les intestins, seuls, pour lesquels la couleur verte de la luzerne ne contraste pas suffisamment),
- encre violette,
- colorant Patent blue V (E131,1971, index colorimétrique n° 42051),
- crésyl.

Les colorants doivent être utilisés en solution de concentration supérieure ou égale à 5 % poids/volume de colorant. Dans la limite du possible, les MRS doivent être dénaturés dès leur stockage et en tout cas le plus tôt possible. Le stock de ces produits doit être géré de manière à éviter autant que possible les ruptures d'approvisionnement.

Source : Extrait du « guide de gestion des Matériels à risques spécifiés d'ovins et de caprins à l'abattoir », SNIV, Coop de France, FNEAP, FNICGV, 2014

النظافة الصحية

الغاية:

- السلامة الصحية للغذاء: التقيد بقواعد النظافة الصحية من بداية الى نهاية مسلسل الذبح لتخفيف قدر الإمكان خطر تلوث الأغذية بالجراثيم.

يجوز للأشخاص المأذون لهم فقط الدخول الى المجزر/المسلخ.

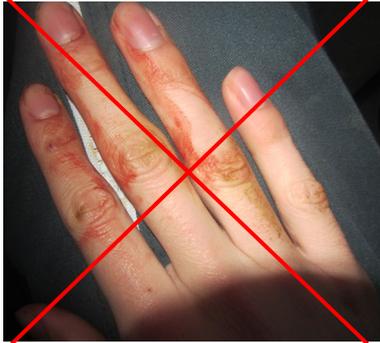
عند الدخول، على العامل أن يتوجّه الى قاعة الألبسة لارتداء لباس كامل نظيف وغسل يديه.



الممنوع



- أن تكون اليدين غير منظفتين
- ظهور أشياء مفروض أن يغطيها اللباس : ساعة أو سوار أو خاتم ...
- لبس حذاء عادي بدل الجزمة



- دخول أي شخص غير مأذون له



اللباس المفروض



في النطاق "الوسخ" : الحظيرة

- لباس نظيف، غامق اللون



في النطاق "النظيف" : مكان الذبح

- لباس نظيف، فاتح اللون، منيع ضد رشاش الماء
- لباس كامل : قميص، مريول، جزمة، خوذة
- غطاء يحجب شعر الرأس



غسل اليدين

الغاية:

• السلامة الصحية للغذاء: إنَّ غسل اليدين بالصابون يجتنب انتقال الجراثيم الموجودة على جلد العاملين في المجزر/المسلخ، وشطف اليدين بالماء يجتنب انتقال الوسخ من ذبيحة الى أخرى.

قواعد غسل اليدين:

- غسل اليدين بالصابون أمر جيّد، والأجود هو غسل الأظافر أيضا.
- المطلوب غسل اليدين، لا جلف جلدهما بالحفّ المفرط.
- اغسل اليدين بالصابون جيدا. وحفّ جلد اليدين بلا إفراط. أشطف اليدين بالماء جيدا. نشّف اليدين جيدا.

كيف تغسل يديك



مراحل غسل اليدين



غسل اليدين جيدا بالصابون إجباري قبل البدء بالعمل أو بعد الذهاب الى المرحاض؛ لذلك عليك:

- (1) بلّ اليدين بالماء.
- (2) استعمال صابون سائل مطهر.
- (3) إرغاء الصابون، ثم حفّ يد بأخرى.
- (4) شطف اليدين بالماء.
- (5) تنشيف اليدين.



- غسل اليدين بالصابون إجباري دائما قبل البدء بالعمل وبعد أي ذهاب الى المرحاض، ولا بدّ من تكرار الغسل.
- لا بدّ من تكرار شطف اليدين بالماء خلال عملية الذبح، وبالأخص بعد أي عمل يلوّثهما بالوسخ والجراثيم.



- عدم إجهاد الحيوان و السلامة الصحية للغذاء:
تخفيف إجهاد وإيلام الحيوان؛ تسريع موته؛ تقليل تلوث الذبيحة المسلوخة والمفرغة من الأحشاء بمحتوى الجهاز الهضمي.

الذبح السيئ

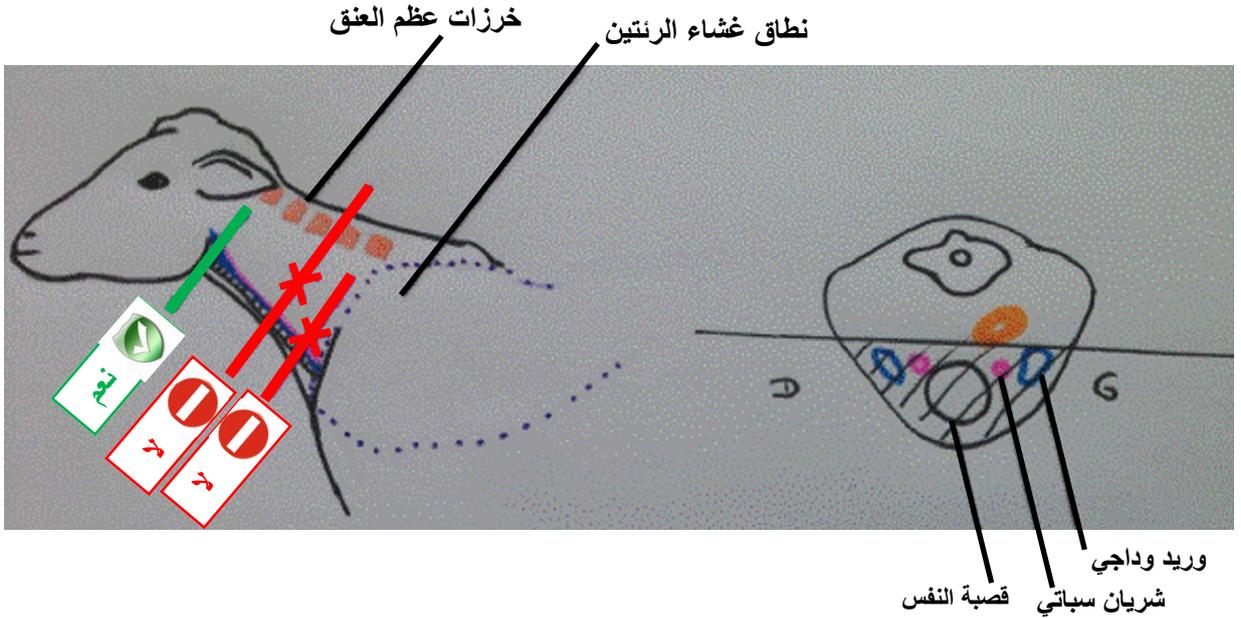


- قصاصة عنق الحيوان
- الجزّ قرب الصدر (مؤخرة العنق)
- الجزّ حتى خرزات عظم العنق

الذبح الجيد



- الذبح بجزء سريعة حاسمة
- قصّ الشريائين السباتيين والوريدين الوداجيين، بأقرب ما يمكن من الفك السفلي (مقدمة العنق)
- مطّ الجلد عند الذبح
- حصر الرأس إجباري بعد الذبح حتى تلاشي نبض الحياة فيه



تخفيف قدر الإمكان على الحيوان رؤية الدم السائل والحيوانات المذبوحة.

الحرص على عدم تلويث لحم الذبيحة المسلوخة والمفرغة من الأحشاء بمحتوى الجهاز الهضمي الملفوظ من المريء

التحقق دائما من أن الحيوان فقد وعيه قبل التعليق

- التريث مدة كافية قبل فلت الحيوان (بعد ذبح الضأن والماعز، تجميد الحيوان مدة 14 ثانية بالأقل)
- التحقق من أن جفن الحيوان لا يرفّ عند مسّ قرنية العين

- عدم تعليق الحيوان طالما لم يفقد وعيه
- لا يُسلخ عن الحيوان جلده إلا إذا كان ميتا: التريث مدة دقيقتين بالأقل بين إنهاء الذبح وبدء السلخ

تسيير الحيوانات

الغاية:

- سلامة العاملين: من الضروري تسيير الحيوان بشكل صالح.
- عدم إجهاد الحيوان: لتجنب إرهاقه وتعذيبه بلا منفعة.

الضأن والماعز حيوانات تحب العيش مع أقرانها، ومن الأسهل تسييرها ضمن قطع.
لتسهيل تسييرها، نوصي بتكوين قطعان صغيرة.



الممنوع في التسيير



- حصر الحيوان بالأيدي أو بمكبلات (حبال، سلاسل، أحزمة مغاظة)؛ مهد بسيط يُطَّح فيه الحيوان على ظهره؛
- ضرب أو لُبط الحيوان بالقدم؛
- رفع الحيوان منقوطة برأسه أو أذنيه أو قرنيه أو صوفه أو ذنبه، وتسييره أو تنقله بشكل يسبب له أوجاع وآلام؛
- نكز الحيوان بمهماز أو بأي أداة حادة؛
- لِي أو سحق أو كسر ذنب الحيوان، أو مسك الحيوان بعينه؛
- تثبيت الحيوان على الأرض.

المسموح في التسيير



- الربت بلا عنف على ظهر الحيوان لحنه على السير وتوجيه سيره.
- حصر الحيوان بوسيلة ميكانيكية
- إدامة الحصر حتى يفقد الحيوان وعيه



"ممنوع معاملة الحيوان بعنف وصلافة"



"ممنوع ربط الضأن والماعز بحبال، بل يجب توفير فسحة كافية لهم"



"إدامة حصر الحيوان بحزم حتى يفقد وعيه"



"يجب تسيير الحيوانات بهدوء"



تدبير شؤون مخلفات الذبح

الغاية :

- السلامة الصحية للغذاء: فرز النفايات الخطرة التي تهدد الصحة.
- حماية البيئة من التلوث: تقليل قدر الإمكان حجم السوائل الملوثة من المجزر/المسلخ.

يجب فرز كل مخلفات الذبائح
وتكليف جماع نفايات معتمد رسميا للتخلص منها



أجزاء ذات مخاطر خصوصية



- ◀ ضأن وماعز أيا كان عمرها:
 - الطحال
 - اللفائفي (الجزء الأخير من الأمعاء الدقيقة)
- ◀ ضأن وماعز عمرها أكثر من 12 شهرا:
 - الرأس (مع العينين والدماغ)
 - الغدتين اللوزيتين
 - النخاع الشوكي

- تُسحب هذه الأجزاء وتوضع في حاوية خصوصية موسومة
- تجعل هذه الأجزاء غير صالحة للأكل بواسطة مادة مسموح استعمالها (مثلا: أزرق المتيلن، ترثرزين، كرزيل، ...)

الدم



- يُسال ويُجمع في حاويات مناسبة

" تُصرّف الجلود ويمكن دبغها لكي تستعمل في
الصناعات الجلدية "

الجلد



- يُوضع جانبا للانتفاع منه
- أو يُعالج مع بقية مخلفات الحيوان

