

Abattre des volailles à la ferme

Les volailles et lagomorphes sont abattus dans des locaux destinés à ces seules familles :

- soit dans **des abattoirs agréés CE₂**, permettant de commercialiser la production sur la totalité du territoire de la CE, de procéder à l'abattage de volailles issues d'autres exploitations ou à l'abattage rituel
- soit dans **une tuerie ou abattoir non agréé** à raison d'une quantité maximale inférieure à **25000 équivalents poulets/an ou 500 équivalents poulets/semaine**.
L'exploitant doit être éleveur et les volailles doivent être abattus par lui-même ou un autre membre de l'exploitation. Le travail à façon y est interdit, de même que l'abattage rituel et la congélation (sauf dans le cas d'une ferme-auberge).

Les produits issus de la tuerie peuvent être cédés aux consommateurs :

- sur l'exploitation
- sur des marchés proches
- via les commerces locaux situés à moins de 200km dont la liste sera déclarée à la Direction des Services Vétérinaires
- vendus exclusivement par l'agriculteur lors de manifestations annuelles ou bisannuelles en France (uniquement produits stabilisés).

Pour l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local, de viande de volailles et de lagomorphes(6) abattus, les conditions à respecter et les dispositions à prendre sont décrites dans [un décret](#) et [un arrêté](#) publiés le 12/10/2008.

Conception des locaux :

Pour la conception des locaux, des grands principes sanitaires doivent dans les deux cas être respectés : la chaîne du froid, la mise en place du Plan de nettoyage et de désinfection, la Lutte contre les insectes et rongeurs et la traçabilité.

Les locaux utilisés doivent répondre aux critères suivants :

- des murs et de plafonds imperméables résistants aux chocs et faciles à laver et à désinfecter
- un sol antidérapant, lisse, imperméable, facile à nettoyer et permettant une évacuation des eaux par des siphons. De plus, la jonction sol-murs ne doit pas interférer dans la qualité des opérations de nettoyage
- la présence de dispositifs empêchant la pénétration des insectes et rongeurs

- un approvisionnement suffisant en eau potable chaude et froide
- un dispositif efficace d'évacuation des buées et de ventilation suffisante pour éviter tout excès d'humidité dans l'air ambiant
- des lave-mains pour le personnel en nombre suffisant, dotés de robinet conçus pour prévenir la diffusion des contaminations
- des ouvertures équipées de manière à éviter toute source de pollution autre que la communication prévue pour le passage des carcasses du local abattage au local d'éviscération (par exemple, porte à fermeture automatique).

On se demande souvent quelles grandes différences entre tueries et petit abattoir de volailles ? Au titre des nouveaux règlements européens, les conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles agréés CE sont les suivantes au niveau des locaux nécessaires:

- un emplacement suffisamment vaste pour la réception des animaux. Celui-ci doit être équipé d'un système de nettoyage et de désinfection des caisses ayant servi au transport des animaux
- un local suffisamment vaste pour que les différentes opérations liées à l'abattage de l'espèce puissent s'effectuer sur des emplacements appropriés.
« Étourdissement, accrochage, saignée, échaudage, plumaison »
- un local (ou locaux) suffisamment vaste(s) pour les opérations d'éviscération et de mise en forme des carcasses
- des locaux fermant à clef pour les produits non destinés à la consommation humaine (saisie, emballages)
- des chambres froides de capacité suffisante afin de permettre un bon ressuyage des carcasses avant conservation et le maintien des carcasses à une température comprise entre 0 et + 4°C à cœur.
Prévoir une chambre froide pour les déchets. (pour les tueries, un ou plusieurs récipients à couvercle pour la collecte des déchets et du sang suffisent)
- des vestiaires convenablement équipés : armoires, douche, salle de pose, cabinet d'aisance ; ce dernier ne peut en aucun cas ouvrir directement sur une salle de travail. Dans le cas d'une tuerie, il peut se limiter à une armoire.

Pour satisfaire aux bonnes pratiques de l'hygiène, les locaux doivent disposer :

- d'une chaîne d'abattage conçue de manière à répondre au bon déroulement du processus et à prévenir tout risque éventuel de contamination croisée d'origine microbienne (exemple : mise en place d'un convoyeur mécanique pour les opérations comprises de l'abattage jusqu'à la mise en forme des carcasses).

Le responsable de l'entreprise a obligation de résultat concernant la qualité sanitaire des produits qu'il remet au consommateur final.

Pour cela, il doit y répondre en mettant en place des actions et mesures écrites et validées : formation à l'hygiène, méthode HACCP, plan de nettoyage-désinfection ... Ces différentes mesures constituent le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement qui diffère selon le type d'établissement (fréquence des contrôles...).