



Les contrôles officiels de la protection animale dans les abattoirs de boucherie d'Auvergne-Rhône-Alpes

La demande sociétale pour la **protection des animaux** est très forte. Le citoyen attend de plus en plus de garanties pour que soit assurée **l'absence de toute souffrance inutile** infligée aux animaux tout au long de leur vie avec une attention particulière aux opérations d'abattage. Dans les abattoirs, en application de la réglementation européenne, **l'exploitant est responsable de la bonne santé et du bon**

traitement des animaux, selon les règles de la protection animale et celles de la sécurité sanitaire (santé des animaux, hygiène des denrées).

Le règlement européen (CE) n°1099/2009 définit les règles sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort dans un abattoir et détermine les responsabilités du **professionnel exploitant de l'abattoir** et celles des **services vétérinaires d'inspection (SVI)**.

Les **agents des SVI s'assurent** que l'exploitant de l'abattoir respecte les exigences réglementaires en matière de protection animale et qu'aucune denrée dangereuse n'est mise sur le marché. Ils y veillent au quotidien. En cas de manquement à la réglementation, des suites administratives et des sanctions pénales peuvent être appliquées.

Les agents des SVI contrôlent le **respect des règles de la protection animale à toutes les étapes** et opérations de la chaîne d'abattage :

- au **déchargement** des animaux des camions de transport. Les animaux arrivent par des quais adaptés. Les opérateurs observent les animaux, isolent ceux qui semblent malades ou blessés ;
- lors de **l'hébergement** des animaux en stabulation où ils se reposent et se tranquillisent. Ces zones doivent être construites avec des matériaux non blessants. Les animaux peuvent s'abreuver à volonté et s'alimenter. Les agents des SVI contrôlent les animaux pour s'assurer de leur bonne santé ;
- à **l'amenée** des animaux **jusqu'au poste d'étourdissement**. Frapper ou exercer des manipulations préjudiciables aux animaux sont interdits ;
- à **l'immobilisation** et à **l'étourdissement** : l'animal est placé dans un dispositif d'immobilisation afin de procéder à son

étourdissement. L'objectif est que l'animal ait perdu conscience et d'empêcher toute douleur, peur, stress lors de l'étape de mise à mort.

Les opérateurs procèdent à des contrôles pour vérifier la perte de conscience de l'animal ;

- à la **mise à mort** : une fois l'étourdissement réalisé, l'animal est suspendu et la saignée est réalisée. Les opérateurs des abattoirs vérifient la mort effective avant que les opérations de préparation des carcasses commencent.

Dans le cas de dérogation à l'obligation d'étourdissement (abattage dit rituel), les animaux restent placés dans le dispositif d'immobilisation adapté aux animaux. Ils restent maintenus pendant la saignée par laquelle les animaux sont mis à mort.

Pendant toutes ces étapes, les **agents des SVI contrôlent les conditions de manipulation des animaux par les opérateurs**.

Enfin, les **agents des SVI contrôlent les carcasses et abats de chaque animal abattu**.

Les contrôles officiels de la maîtrise de la protection animale

Les SVI procèdent aussi à des contrôles approfondis (dits de second niveau). L'exploitant doit apporter la preuve que son organisation et son fonctionnement permettent d'épargner aux animaux toute douleur, détresse ou souffrance.

Les SVI vérifient que les locaux (quais de déchargement, zones d'hébergement, couloirs d'aménée, etc.), les matériels et équipements (immobilisation et étourdissement), le niveau de compétences et le comportement du personnel envers les animaux, ainsi que les opérations d'abattage permettent le respect de la protection animale. Ils inspectent également le système d'autocontrôles mis en place par l'exploitant de l'abattoir.

Quelles obligations des services de l'État pour les contrôles relatifs à la maîtrise de la protection animale en abattoir ?

Selon le règlement (UE) 2017/625, les contrôles officiels sont destinés à « vérifier le respect des règles [...] des exigences en matière de bien-être des animaux ».

La responsabilité du professionnel exploitant de l'abattoir : une responsabilité au quotidien

S'agissant de la protection animale, l'exploitant de l'abattoir se doit d'épargner toute douleur, détresse ou souffrance aux animaux.

Le professionnel exploitant de l'abattoir doit disposer d'un **agrément sanitaire – règlement européen (CE) n°853/2004**.

La demande d'agrément comporte pour la partie protection animale, les **modes opératoires d'abattage normalisés (MON)**. Le professionnel doit définir ses actions pour respecter les règles relatives à la protection des animaux pour chaque étape et pour chaque espèce et catégorie animales.

Après instruction d'un dossier et avis favorable après inspection sur site, le préfet de département délivre cet agrément.

L'exploitant est tenu de faire appliquer ses MON, de s'assurer de leur **bonne mise en œuvre au quotidien et de leur efficacité**.

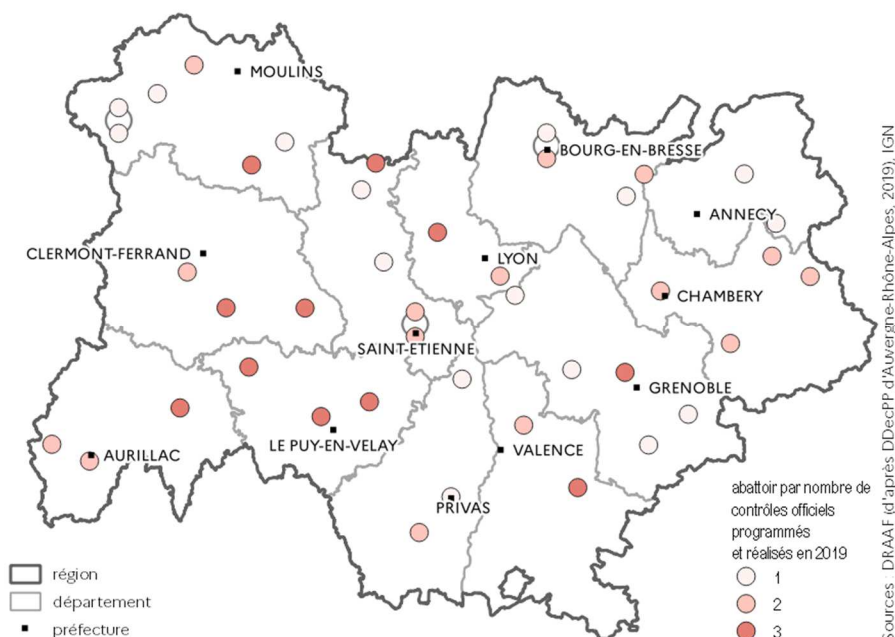
Le professionnel doit assurer la formation et la qualification de son personnel. La mise à mort et toutes les opérations au contact des animaux doivent être effectuées par des **personnes justifiant d'un niveau de compétence approprié** (certificat de compétences). Les opérateurs ne doivent pas blesser ni faire souffrir les animaux.

L'exploitant est **responsable de l'entretien des locaux et des équipements** de l'établissement.

Le professionnel exploitant d'abattoir est tenu d'avoir au sein de l'établissement un **responsable protection animale (RPA)**, qui doit faire appliquer les règles de protection animale. Il est le point de contact des services de contrôle officiel.

Il conseille la direction de l'abattoir sur les investissements destinés à la rénovation et au renouvellement des équipements. Le RPA organise les opérations d'abattage et supervise les opérateurs. Il procède aussi à des autocontrôles.

En 2019, les SVI de la région Auvergne-Rhône-Alpes ont réalisé les contrôles officiels des **78 chaînes d'abattage dans les 42 abattoirs de boucherie**.



Bilan des contrôles officiels

Évaluation de la maîtrise de la protection animale des exploitants des abattoirs

Pour les 78 chaînes des abattoirs de boucherie, les résultats (graphique 1) sont notés :

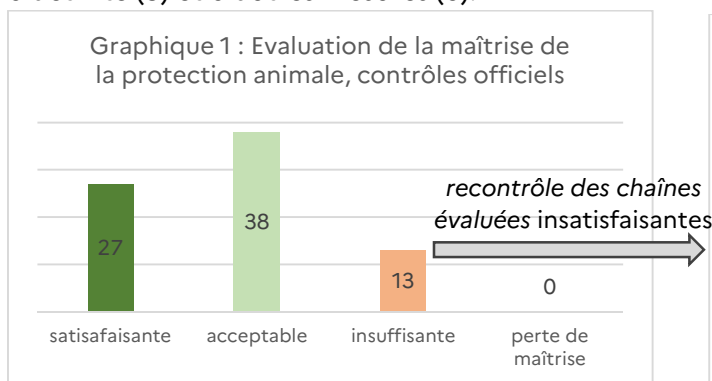
- satisfaisants pour 27 chaînes (34%) (18 abattoirs) ;
- acceptables pour 38 chaînes (49%) (22 abattoirs) ;
- insuffisants pour 13 chaînes (17%) (6 abattoirs).

Les inspecteurs n'ont pas relevé de situation de perte de maîtrise à corriger de manière urgente.

Suites données aux chaînes évaluées non-conformes

Les SVI ont adressé **31 avertissements** aux établissements dont le niveau de maîtrise de la protection animale est acceptable.

Ils ont **mis en demeure** l'exploitant de chacune des **13 chaînes d'abattage** dont le niveau de maîtrise de la protection animale est insuffisant. Les établissements concernés encourraient, en cas de non-rétablissement de la maîtrise de la protection animale : une suspension d'agrément (4), un arrêt d'activité (3) et d'autres mesures (6).



Suites en cas d'évaluation non satisfaisante

Les SVI donnent suite (suites administratives, pénales) et prononcent des **sanctions proportionnées** à la nature des non-conformités au regard de la réglementation.

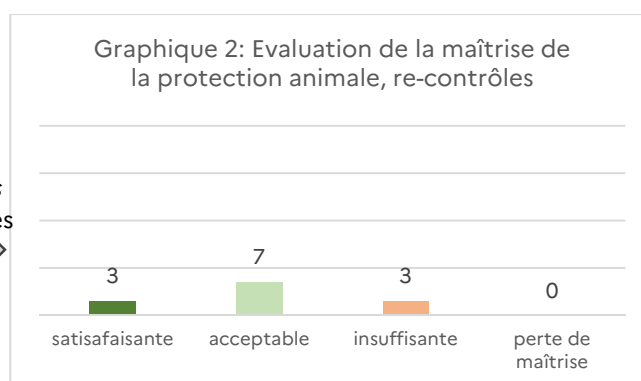
Dans les situations de faible gravité, les SVI rappellent la réglementation (avertissement). Si les défauts sont plus graves, ils ordonnent des actions correctives (mise en demeure). Et dans les cas extrêmes, les SVI proposent au préfet de département la suspension ou le retrait de l'agrément sanitaire, entraînant la fermeture de l'établissement.

Les SVI contrôlent l'effectivité des remises aux normes et peuvent à nouveau sanctionner l'établissement resté en défaut.

Des **poursuites pénales** peuvent aussi être initiées.

Après recontrôle et ré-évaluation de ces chaînes d'abattage, la maîtrise de la protection animale est jugée (graphique 2) :

- satisfaisante (3) ;
- acceptable (7) ;
- insuffisante (3).



Pour 10 recontrôles, les SVI ont constaté des améliorations.

Au terme des recontrôles, les SVI ont délivré **4 avertissements** (niveau de maîtrise acceptable). Pour l'établissement dont la maîtrise de la protection animale de ses 3 chaînes d'abattage est restée à un niveau insuffisant, le SVI a dressé **3 procès-verbaux** et **3 mises en demeure**. Le SVI a poursuivi les recontrôles et mises en demeure. Les infractions constatées ont fait l'objet de nouveaux procès-verbaux. Le Préfet a suspendu l'activité de 2 des 3 chaînes.

Le bilan des contrôles officiels en 2019 montre qu'après les recontrôles par les SVI, une **majorité d'abattoirs** a une **évaluation acceptable ou satisfaisante** de la maîtrise de la protection animale.

De 2017 à 2019, le nombre de contrôles (1er contrôle) avec un constat de maîtrise insuffisante passe de 18 à 13.



Le **plan de relance** lancé par le gouvernement début 2021 comporte un **plan de modernisation des abattoirs**. C'est une opportunité pour le professionnel exploitant d'abattoir de moderniser son outil d'abattage et d'améliorer significativement la protection des animaux.

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

SITUATION RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

42
ABATTOIRS
DE BOUCHERIE

184
INSPECTEURS

149,45 ÉQUIVALENTS
TEMPS PLEIN
Directions départementales
en charge de la protection
des populations

Production annuelle : 323 590 tonnes
(abattoir de boucherie : bovins, ovins,
caprins, porcins, équins)

Disparité importante entre les abattoirs :



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



INSPECTION DE L'ABATTAGE RÉGULIÈRE & INOPINÉE

INSPECTION APRÈS L'ABATTAGE SYSTÉMATIQUE



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.