

La propreté des bovins à l'abattage

ACCORD INTERPROFESSIONNEL

Sources :

Accord interprofessionnel du 22 mars 2017 relatif à « L'ACHAT ET L'ENLÈVEMENT DES BOVINS DE 8 MOIS OU PLUS DESTINÉS À L'ABATTAGE » (disponible sur www.interbev.fr)

Instruction technique DGAI/SDSSA/2016-410 du 30 juin 2016 relative à la gestion des bovins sales à l'abattoir.

La propreté des bovins : un des éléments-clés de l'hygiène des viandes

Chaque éleveur est responsable de la qualité sanitaire et de l'hygiène de ses animaux. Lorsqu'un animal est vendu à destination de l'abattage, les salissures présentes sur l'animal vivant peuvent contaminer la carcasse et altérer la qualité sanitaire de la viande.

CLASSES DE PROPRETÉ	SITES D'OBSERVATION	
	sur le flanc	sur l'arrière
A : « très propre » Absence de salissures sur l'animal à l'état de traces		
B : « propre » Zones de salissures s'étendant sur la moitié inférieure de la cuisse et sur le bas du ventre et du sternum		
C : « peu sale » Zones de salissures s'étendant du haut de la cuisse (trochanter) jusqu'à l'avant du sternum		
D : « sale » Zones de salissures s'étendant de la fesse (hanche) jusqu'à la pointe de l'épaulé. Les salissures remontent sur le côté jusqu'en haut du flanc et forment une croûte épaisse		

De l'élevage
à l'abattage
Questionnez-nous
sur vos droits et vos devoirs

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

Qu'est-ce qu'un animal sale ?

L'état de propreté des **bovins** est jugé sur la base d'une grille qui classe les animaux en 4 niveaux selon la surface et l'épaisseur **des salissures sèches** présentes. Lorsque l'état de propreté n'est pas identique sur les deux flancs de l'animal, la notation est établie sur le jugement du flanc le plus sale.

Conséquences : des surcoûts imposés au vendeur avec perte de la carcasse.

Depuis le 1er avril 2016, les viandes issues des animaux sales (D) sont déclarées impropres à la consommation humaine.

Les dispositions suivantes sont mises en œuvre par les services vétérinaires au sein des abattoirs en présence d'un animal classé D « sale » :

- une consigne sur pied de l'animal pour un délai maximal de 48 heures laissant la possibilité à son propriétaire ou à son détenteur d'effectuer ou de faire effectuer les opérations de nettoyage nécessaires à l'autorisation de l'abattage ;
- au terme de ce délai :
 - si le bovin a fait l'objet d'un nettoyage jugé suffisant par le vétérinaire officiel, alors il sera déclaré apte à l'abattage selon les conditions prévues par le plan de maîtrise sanitaire du professionnel de l'abattage ;
 - si le bovin n'a fait l'objet d'aucune mesure corrective (nettoyage insuffisant), alors l'animal sera abattu en fin de tuerie. Les viandes issues de cet animal seront déclarées impropres à la consommation humaine.

L'application de l'accord a pour conséquences l'annulation de la vente. Dans ce cas, les vendeurs successifs peuvent exiger :

- le remboursement du prix d'acquisition de cet animal à l'éleveur ;
- la facturation d'une somme forfaitaire de 100€ HT (TVA 20%) par l'acheteur au vendeur au titre de l'élimination de la carcasse.

Toutefois, le vendeur qui a payé la somme forfaitaire de 100€ HT ne peut en exiger le remboursement par l'éleveur (premier vendeur).

Qui contrôle et applique la grille à l'abattoir et sur quelles catégories d'animaux ?

Les exploitants d'abattoir doivent définir dans leur plan de maîtrise sanitaire (PMS) les procédures adéquates de gestion des animaux sales.

L'état de propreté est noté lors de l'inspection ante-mortem, étape sous la responsabilité des agents de l'Administration. Les agents des services vétérinaires **doivent attester le classement D (animal « sale »)**. Quel que soit le classement de propreté de l'animal, il figure sur le document de pesée.

Sont concernés tous les gros bovins destinés à l'abattoir.

Pour en savoir plus :

Procurez-vous les brochures « *Eleveurs, évaluez l'état de propreté de vos animaux* » et « *Des bovins propres en élevage, des conseils pour y parvenir* » auprès de votre **Interprofession régionale**.

En cas de doute sur l'application des règles en vigueur définies par les accords interprofessionnels, contactez votre Comité Régional Interprofessionnel (cf. fiche n° 1 ou sur www.interbev.fr)