



## 1 Définition de « l'usage personnel »

Cette notion a été définie de manière plus stricte que dans l'ancienne législation sur les denrées alimentaires. Jadis, la mise sur le marché était définie dans les ordonnances d'exécution de la loi sur les denrées alimentaires et comprenait la transformation, le transport, le stockage et l'annonce à la vente ainsi que l'importation, la mise en vente, la vente à proprement parler, l'échange ou d'autres formes de cession à titre onéreux.

L'article 2 de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (loi sur les denrées alimentaires, LDAI, RS 817.0) donne une nouvelle définition de la mise sur le marché, laquelle englobe, outre l'importation, le transit, l'exportation, la désignation et la publicité, notamment la fabrication, le traitement, l'entreposage, le transport et la distribution des denrées alimentaires. Par distribution, on entend maintenant non seulement la vente, l'échange ou d'autres formes de remise à titre onéreux, mais aussi toutes les autres formes de remises, y compris la donation.

## 2 Abattage de bétail de boucherie pour usage personnel

La loi sur les denrées alimentaires n'est explicitement pas applicable aux denrées alimentaires et aux objets usuels destinés à l'usage personnel (art. 2, al. 4, let. a). Par conséquent, les ordonnances d'exécution qui s'appuient sur la LDAI, telle l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes du 23 novembre 2005 (OAbCV ; RS 817.190), ne sont pas applicables non plus. En cas d'abattage à la ferme, c'est-à-dire d'abattage pour usage personnel sur l'exploitation du détenteur ou de la détentrice d'animaux, ni le contrôle des animaux de boucherie avant l'abattage selon les articles 27 et 28 de l'OAbCV ni le contrôle des viandes selon l'article 29 OAbCV ne doivent obligatoirement être effectués.

La viande qui a été obtenue lors d'abattage d'animaux de boucherie pour usage personnel sans contrôle des animaux de boucherie et sans contrôle des viandes ne peut pas être remise à des tiers.

## 3 Volaille domestique, lapins domestiques et gibier

Des normes spéciales sont applicables pour l'abattage des volailles, des lapins et du gibier:

La volaille et les lapins domestiques doivent en principe être abattus dans des abattoirs autorisés. A l'exception:

- des abattages pour usage personnel - aux mêmes conditions que celles applicables au bétail de boucherie ;
- aux abattages occasionnels se limitant à de petites quantités. Dans ce cas, une remise à des tiers est autorisée.

Le gibier vivant en pleine nature peut être tué et éviscéré dans la nature, mais il doit ensuite être traité dans un abattoir autorisé. Dans les deux cas d'exceptions suivants, il n'est pas obligatoire d'utiliser un abattoir autorisé :

- le gibier destiné à l'usage personnel ;
- le gibier en petite quantité (production totale inférieure à 30 000 kg par an). Dans ce cas, une

remise à des tiers est autorisée.

Si pour le gibier vivant en pleine nature, la notion de « en petite quantité » ne pose pas de problème d'interprétation, il est par contre plus difficile de définir cette notion pour les lapins et la volaille. Pour cette raison, le législateur a aussi prescrit qu'il devait s'agir uniquement d'abattages occasionnels.

## **4 Vente directe**

La loi sur les denrées alimentaires a pour objectifs:

1. de protéger les consommateurs contre les denrées alimentaires et les objets usuels pouvant mettre la santé en danger ;
2. d'assurer la manutention des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène ;
3. de protéger les consommateurs contre les tromperies relatives aux denrées alimentaires.

Lorsque la viande est vendue à des clients à la ferme dans le cadre de la vente directe, les exigences formulées seront les mêmes que celles imposées aux commerces spécialisés (p. ex. boucheries) en application du principe de l'égalité de traitement. Ces exigences ont trait en particulier à l'hygiène d'abattage, au contrôle des viandes ainsi qu'au respect de toutes les prescriptions d'hygiène relatives au traitement ultérieur de la viande.

L'abattage pour obtenir de la viande doit par conséquent se faire dans un abattoir autorisé et les animaux de boucherie doivent être soumis au contrôle avant l'abattage et au contrôle des viandes. Les exigences concernant les locaux et les installations utilisées pour la découpe et la transformation ultérieure de la viande sont définies sur la base des prescriptions y relatives contenues dans l'ordonnance du DFI sur l'hygiène du 23 novembre 2005 (OHyg ; RS 817.024.1). S'appliquent également les règles de manutention soigneuse des denrées alimentaires et de comportement respectant l'hygiène ainsi que la formation du personnel.

L'exécution de la législation sur les denrées alimentaires incombe aux cantons. Le vétérinaire cantonal est compétent pour fournir des informations supplémentaires concernant l'abattage tandis qu'en règle générale, c'est le chimiste cantonal qui donne des informations relatives à la mise sur le marché des denrées alimentaires.