



Aide-mémoire concernant l'abattage des lapins



Les consommateurs ont des attentes élevées à l'égard de la production alimentaire, à la fois en termes de sécurité alimentaire, de qualité des produits et de respect des animaux.

Soumis à la législation sur les denrées alimentaires, les abattages de lapins doivent en principe avoir lieu dans des abattoirs autorisés.

Des dérogations sont admises si les quantités de lapins abattus sont faibles et si les produits sont destinés au commerce de détail (abattages dits « occasionnels », soit moins de 10 animaux par semaine et moins de 1000 kg par an). Si ces conditions sont respectées, les lapins peuvent être abattus à la ferme ou en tout autre endroit approprié, mais toutes les dispositions légales (relatives aux denrées alimentaires, à la protection des animaux et aux épizooties) n'en doivent pas moins être respectées.

Si les abattages ne sont pas exclusivement destinés à l'usage personnel, ils doivent être annoncés (art. 12 ODAIOUs). Les autorités cantonales doivent être informées que des abattages occasionnels sont effectués à la ferme et que de la viande est mise dans le commerce. Cela permet aux autorités d'exécution de vérifier au besoin que les activités d'abattage ont été bien enregistrées et annoncées, et d'effectuer de manière aléatoire un contrôle des animaux vivants avant leur abattage et un contrôle des viandes.

Les abattages à usage personnel ne sont pas soumis à la loi sur les denrées alimentaires, mais il est recommandé aux éleveurs qui pratiquent ce type d'abattage de respecter les règles d'hygiène pour leur propre santé. Quant aux exigences de la protection des animaux et d'élimination des sous-produits animaux, elles doivent être respectées dans tous les cas.

L'« usage personnel » exclut toutes les formes de « mise en circulation », non pas seulement la vente, l'échange ou les cessions contre paiement en général, mais toutes les formes de cession, y compris le don.

Le présent document vise à garantir le bon déroulement du processus d'abattage des lapins – lequel est loin d'être simple – même lorsque les abattages ne sont qu'occasionnels, et à assurer l'hygiène irréprochable des produits qui en résultent. Il relève les points importants à respecter et mentionne en dernier lieu les dispositions légales pertinentes.

Abattoirs autorisés	En dehors d'un abattoir autorisé
<p>I. Processus d'abattage</p> <p>1. Livraison</p> <p>Les lapins livrés à l'abattage doivent être sains et propres : l'hygiène irréprochable des denrées alimentaires qui en sont issues en dépend (OAbCV, art. 9). Les caisses utilisées pour le transport doivent pouvoir être bien nettoyées et désinfectées (OPAn, art. 163, OFE, art. 25, OHyAb, annexe 3, ch. 3.1). Les animaux apportés dans le local d'abattage doivent être abattus sans retard. La continuité du processus d'abattage doit être assurée ; il faut éviter les retards entre les étapes de travail (OAbCV, art. 17).</p> <p>Exclusion de l'abattage: Les lapins fortement souillés ou manifestement malades ne peuvent être abattus. Ceux qui ont reçu un médicament ou une substance active dans les aliments, ne peuvent pas être abattus non plus si le délai d'attente du médicament ou de l'additif alimentaire n'est pas encore écoulé (OAbCV, art. 10). Lorsque le livreur ne présente pas de déclaration sanitaire pour ses animaux, ceux-ci sont exclus de l'abattage (sauf en cas d'abattage par l'éleveur sur sa propre exploitation).</p>	
Abattoirs autorisés	En dehors d'un abattoir autorisé
<p>Annonce des animaux / déclaration sanitaire</p> <p>Les animaux qui sont abattus dans des locaux d'abattage autorisés doivent être annoncés en vue de leur contrôle avant l'abattage et du contrôle des viandes. Ils doivent être par ailleurs accompagnés d'une déclaration sanitaire par laquelle le producteur atteste qu'ils n'ont pas été malades ni traités dans les 10 jours qui précèdent l'abattage. Le producteur atteste par ailleurs qu'ils n'ont pas reçu d'aliments contenant des principes actifs susceptibles de laisser des résidus dans la viande dans des concentrations non autorisées. Les déclarations sanitaires doivent être remises aux organes du contrôle des viandes (OAbCV, art. 23 et 24).</p>	<p>Annonce des animaux / déclaration sanitaire</p> <p>Tous les lapins transportés de leur exploitation de provenance vers un autre lieu pour y être abattus doivent être accompagnés d'une déclaration sanitaire.</p>
<p>Contrôles des animaux vivants avant l'abattage</p> <p>Les animaux de boucherie doivent en principe être contrôlés avant l'abattage. Cependant, lorsque les abattages sont occasionnels, les contrôles ne se font que par sondage (concertation avec les organes du contrôle des viandes). Le contrôle des lapins domestiques peut être effectué par un vétérinaire officiel dans le troupeau de provenance (OAbCV, art. 27 et 28).</p>	
<p>Protection des animaux</p> <p>Si la personne responsable de la réception des animaux constate qu'ils n'ont pas été bien soignés (mauvaise alimentation, saleté, longues griffes), ou que les caisses sont trop exigües / insuffisamment aérées (l'organisation « Rassenkaninchen Schweiz »</p>	<p>Protection des animaux</p> <p>Les animaux achetés sont soumis aux mêmes dispositions que dans les abattoirs autorisés.</p>

recommande pour les ouvertures d'aération une surface totale équivalente à 1/3 de la surface du sol), et que par conséquent une infraction à la législation sur la protection des animaux a été commise, elle doit informer l'autorité cantonale (OAbCV, art. 25).

Abattoirs autorisés

En dehors des abattoirs autorisés

2. Abattage

Étourdissement / Saignée

Seul celui qui a les connaissances et les capacités requises est autorisé à pratiquer l'abattage d'animaux (OPAn, art. 177, al. 1).

Différentes sortes d'étourdissement des lapins sont admises : l'étourdissement au moyen d'une tige performante ou par balle (OPAnAb, annexe 1, ch. 2.5, let. g), l'étourdissement par percussion (OPAnAb, annexe 5, ch. 1) ou l'étourdissement à l'électricité (OPAnAb, annexe 2, ch. 4.1). L'efficacité de l'étourdissement doit être vérifiée dans tous les cas. Si l'étourdissement est insuffisant, un étourdissement complémentaire doit être effectué avant la saignée (OPAnAb, art. 17 et 18).

La rupture du cou ou la dislocation par traction sur la colonne vertébrale, deux méthodes qui ne provoquent pas de perte de conscience, sont explicitement interdites ; il en va de même de l'étourdissement au moyen d'un coup porté avec un bâton.

La saignée doit intervenir dans les 20 secondes après l'étourdissement au moyen d'une tige perforante, l'étourdissement par balle ou à l'électricité (OPAnAb, annexe 1, ch. 4.1, let. c); lorsque l'étourdissement se fait par percussion, la saignée doit intervenir dans les 10 secondes (OPAnAb, annexe 5, ch. 1). L'animal est saigné par une incision au cou permettant d'ouvrir les deux artères carotides (OPAnAb, art. 19).

L'animal ne peut être saigné sans étourdissement préalable (OPAn chap. 8).

Les réactions de l'animal après un étourdissement correct sont les suivantes (OPAnAb, annexe 1, ch. 3):

1. contraction musculaire (les animaux restent d'abord contractés, puis présentent, après 10 à 20 secondes, une série de contractions rythmées). Un relâchement immédiat sans contractions peut être le signe d'un étourdissement insuffisant;
2. hypersalivation;
3. absence de réaction lors du toucher de la cornée;
4. aucun signe de respiration régulière.

Les signes d'un échec de l'étourdissement sont les suivants:

1. reprise de la respiration (inspirations et expirations régulières)
2. redressement du corps ou de la tête
3. réaction à des stimuli douloureux (incision de saignée)
4. réaction au toucher de l'œil (fermeture des paupières, tournement de la tête)

Dépouillement

Pour des raisons d'hygiène cette opération doit être effectuée avec le plus grand soin. La peau doit être enlevée de manière à éviter autant que possible de salir la carcasse. La viande ne doit entrer en contact ni avec la peau elle-même ni même avec la main ou les ustensiles ayant touché la peau. L'hygiène de la viande en dépend. Les meilleurs résultats sont obtenus lorsque l'animal est suspendu lors de cette opération (OHyAb annexe 3, ch. 2.3, OAbCV, art. 17).

Abattoirs autorisés	En dehors des abattoirs autorisés
<p>Éviscération Lors de l'éviscération, il faut veiller à avoir les mains propres et à ce qu'aucun contenu du tractus gastro-intestinal ne salisse la carcasse. Les salissures visibles doivent être nettoyées avec le couteau, les poils collés avec un papier sec (OHYAb annexe 3.2). Il n'est pas permis de doucher la carcasse avec de l'eau (OPA, annexe 2.3 & 2.4).</p> <p>Contrôle des viandes Dans les abattoirs, le contrôle des viandes doit être effectué de manière systématique à l'issue de l'abattage. Seul un contrôle par sondage est exigé lorsque les abattages sont occasionnels. Si le contrôle des viandes est effectué, les viscères doivent pouvoir être attribués indubitablement à la carcasse à laquelle ils correspondent (OAbCV, art. 39).</p> <p>Réfrigération et transport Après l'éviscération et le contrôle des viandes, les carcasses doivent être réfrigérées aussi rapidement que possible à 4°C à moins que la viande ne soit transformée avant la réfrigération. Les carcasses ne doivent pas entrer en contact les unes avec les autres durant la réfrigération et le local doit être équipé d'un système d'aération approprié empêchant la formation de condensation sur la viande. Si les carcasses ne sont pas transformées dans l'abattoir où elles ont été obtenues, elles doivent être transportées dans des récipients propres, faciles à nettoyer et à désinfecter, et protégées des salissures. Aucun reste de peau ne doit rester collé aux carcasses (OAbCV, art. 18, OHyg, art. 13 et 31, OHyAb, annexe 3, ch. 1.2).</p>	
<p>3. Elimination des sous-produits animaux (déchets produits lors de l'abattage)</p> <p>Les sous-produits animaux ne doivent pas altérer les denrées alimentaires par leurs émanations ni les salir. Ils doivent être enlevés le plus rapidement possible des locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées, puis éliminés adéquatement (OHyg, art. 16, OHyAb annexe 1, chi. 1.9 et 1.10, OESPA, art. 10 et 20).</p>	

Abattoirs autorisés	En dehors des abattoirs autorisés
<p>II. Hygiène en général</p> <p>1. Hygiène du personnel</p> <p>Toute personne qui entre en contact avec des denrées alimentaires dans son activité professionnelle doit veiller à avoir une hygiène personnelle et une propreté adéquates. Elle doit veiller notamment à se laver soigneusement les mains et les avant-bras (et les désinfecter si elle travaille dans un abattoir autorisé). Lors de l'abattage, le lavage des mains est exigé avant chaque reprise de l'activité, y compris après les pauses, chaque fois que les mains ont été souillées ou si d'autres animaux ont été touchés. Les vêtements de travail doivent être propres. Il est interdit de manger, de boire et de fumer dans les secteurs réservés au travail avec des aliments (OHyg, art. 21, OHyAb annexe 3)</p>	

<p>2. Installations et outils</p> <p>Les locaux et les outils doivent pouvoir être nettoyés et désinfectés facilement. Le nettoyage et la désinfection sont exigés à la fin de chaque journée de travail ou lorsque le poste de travail a été fortement souillé. Le matériel de nettoyage et de désinfection doit être stocké en dehors des locaux de travail.</p> <p>Toute contamination de la viande par contact avec les parois, les sols et les installations doit être évitée (OHyAb annexes 1 et 3).</p> <p>Les couteaux doivent être désinfectés entre chaque étape de travail dans un dispositif contenant de l'eau chaude à 82°C au moins ou dans un autre système ayant un effet équivalent (OHyAb, annexe 1, chi. 1.7)</p>	<p>2. Installations et outils</p> <p>Le poste de travail doit être propre et facile à nettoyer.</p> <p>Toute contamination de la viande par contact avec les parois, les sols et les installations doit être évitée (OHyAb annexes 1 et 3)</p> <p>Les couteaux peuvent être désinfectés dans un récipient contenant de l'eau bouillante.</p>
<p>III. Auto-contrôle</p>	
<p>Quiconque fabrique, transforme et distribue des denrées alimentaires dans le cadre de son activité doit veiller à ce que les exigences légales soient respectées. Il doit assumer l'auto-contrôle et documenter celui-ci (OAbCV, art. 20, ODAIOUs, art. 49-55).</p> <p>Les documents doivent être conservés trois ans (voir modèle sur la page suivante) (OAbCV, art. 40).</p>	<p>Quiconque pratique l'abattage sur son exploitation et cède les produits de cette activité est responsable de la sécurité des denrées alimentaires (OAbCV art. 20, ODAIOUs art. 49, al. 1 & art. 50).</p>

Check-liste concernant l'abattage des lapins

Auto-contrôle de l'abattage de lapins

1	Numéro d'autorisation de l'abattoir (N° REE, BDTA)
2	Date de l'abattage
3	Personne responsable Nom, prénom Adresse NPA et lieu
4	Animaux Livraison des animaux Nombre d'animaux qui sont en ordre Respect des dispositions légales en matière de protection des animaux Caisses de transport propres sans risques de blessures dimensions appropriées faciles à nettoyer Déclarations sanitaires Méthode d'étourdissement Tige perforante ou balle Percussion Electricité Autre Contrôle visuel des carcasses Nombre de carcasses qui sont en ordre Non-conformités, type de non-conformités <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non → non-conformité..... <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5	Hygiène Désinfection à l'eau chaude Dispositif de lavage des mains Distributeurs de savon et de désinfectant Changement des couteaux après dépouillement	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	Entreposage Température de réfrigération Capacité suffisante <input type="checkbox"/>
7	Elimination Lieu, type d'élimination
8	Nettoyage et désinfection Nettoyage + désinfection du local d'abattage Nettoyage + désinfection du matériel Désinfectants	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9	Lieu, date	Signature

IV. Bases légales

Loi sur les denrées alimentaires	LDAI	RS 817.0
Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	ODAIOUs	RS 817.02
Ordonnance sur l'hygiène	OHyg	RS 817.024.1
Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	OAbCV	RS 817.190
Ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	OHyAb	RS 817.190.1
Ordonnance sur la protection des animaux	OPAn	RS 455.1
Ordonnance sur la protection des animaux lors de leur abattage	OPAnAb	RS 455.110.2
Ordonnance sur la production primaire	OPrP	RS 916.020
Auto-contrôle dans un abattoir de faible capacité		Info de l'OVF
Manuel de contrôle des processus et activités pendant l'abattage		Info de l'OVF
Document d'information sur la protection des animaux Abattage des lapins		Info de l'OVF
Définition de « l'usage personnel »		Info de l'OVF