Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie, de la formation
et de la recherche DEFR
Département fédéral de l'intérieur DFI

Unité fédérale pour la chaîne agroalimentaire
UCAL

Rapport final

- **sur la protection des animaux lors de l'abattage des volailles domestiques, des lapins domestiques et des oiseaux coureurs ;**

- **sur le contrôle des viandes lors de l'abattage des lapins domestiques ;**

- **sur la surveillance des critères d'hygiène des procédés quant à *Campylobacter* spp. et *Salmonella* spp. chez les volailles de chair.**

Berne, janvier 2022 à mai 2023

Résumé

Comment les services vétérinaires suisses (SVét) surveillent-ils si les abattoirs respectent les exigences légales en matière de protection des animaux lors de l'abattage et de contrôle des viandes des volailles domestiques, des lapins domestiques et des oiseaux coureurs ?

Afin d'obtenir une vue d'ensemble, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a chargé l'Unité fédérale pour la chaîne agroalimentaire (UCAL) de contrôler l'exécution. Ce contrôle devait être effectué dans les cantons où des abattoirs avaient abattu plus de 1000 kg de volaille domestique au cours des dernières années et l'avaient notifié dans la banque de données sur le trafic des animaux (BDTA). S'y sont ajoutés les abattoirs pour lapins domestiques et, dans la mesure du possible, les établissements abattant des oiseaux coureurs. Le contrôle a été effectué en 2022 auprès de douze services vétérinaires. Les organes officiels d'exécution ont été accompagnés dans 26 abattoirs, ce qui a permis d'observer leurs activités dans la pratique. En complément, l'UCAL a collecté des données sur la surveillance des critères d'hygiène des procédés dans les abattoirs de volailles de chair et sur l'évaluation des coussinets plantaires chez les volailles domestiques.

Résultats

Les autorisations des 26 établissements contrôlés correspondent en majeure partie aux exigences légales. Vingt établissements doivent respecter une cadence d'abattage maximale par heure et/ou par jour. Sept d'entre eux ont dépassé la cadence d'abattage prescrite sans en avoir demandé une adaptation au préalable. Les SVét responsables de ces sept abattoirs n'ont pas suffisamment vérifié sur place que cette exigence, figurant dans l'autorisation, était respectée. Quatre établissements de faible capacité ont dépassé la valeur maximale légale de 60 000 kg de viande produite par an pendant la période prise en compte, à savoir de 2019 à 2021.

Les SVét effectuent le plus souvent les inspections nécessaires au maintien de l'autorisation d'exploiter selon les fréquences prescrites par la législation. Ils font appel à des vétérinaires officiels, des assistants officiels et des vétérinaires mandatés pour effectuer le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes des volailles domestiques, des lapins domestiques et des oiseaux coureurs. De plus, ils s'efforcent de permettre à leurs collaborateurs de suivre des formations continues, parfois organisées en interne. Dans le domaine de la protection des animaux lors de l'abattage des volailles domestiques, des lapins domestiques et des oiseaux coureurs, l'offre de formations qualifiantes et de formations continues axées sur la pratique est actuellement faible et peut être développée. Les attestations de participation des collaborateurs aux formations continues sont disponibles à quelques exceptions près.

Le processus relatif à la protection des animaux lors de l'abattage des volailles domestiques, des lapins domestiques et des oiseaux coureurs comprend la livraison, l'hébergement, l'immobilisation, l'étourdissement et la saignée. Les abattoirs respectent en majeure partie les exigences légales, par exemple en ce qui concerne les délais d'attente, la protection contre les intempéries, la manipulation lors de l'immobilisation et l'application des procédés d'étourdissement.
S'agissant de la protection des animaux lors de leur abattage, des mesures doivent être prises dans les domaines suivants : la manipulation des lapins domestiques, la connaissance des symptômes principaux permettant de reconnaître l'efficacité de l'étourdissement et de la saignée ainsi que le contrôle et la documentation de l'efficacité de l'étourdissement et de la saignée.

Lorsque les collaborateurs de l'UCAL ont accompagné les organes officiels d'exécution sur place, ils ont remarqué d'autres aspects au cours des étapes du processus : il s'agit entre autres de l'efficacité variable des procédés d'étourdissement électrique, ce que l'on n'a pu expliquer de manière définitive. Les SVét ont cherché des solutions individuelles en collaboration avec les abattoirs. Des clarifications supplémentaires s'imposent.

Qu'a montré l'enquête sur les critères d'hygiène des procédés et sur les lésions des coussinets plantaires ?

Les grands établissements ont intégré la surveillance des critères d'hygiène des procédés dans leurs concepts d'autocontrôle. Les SVét vérifient la procédure lors des contrôles de base annuels. Jusqu'au moment de l'enquête, aucune mesure n'a dû être prise en raison d'un dépassement du nombre de salmonelles ou de campylobacters dans les établissements contrôlés.
Selon la lettre d'information 2018/4, les établissements de faible capacité peuvent renoncer à la surveillance des critères d'hygiène des procédés, ce que font tous les établissements contrôlés. Tous les SVét attendent des établissements de faible capacité qu'ils garantissent la sécurité des denrées alimentaires.

Dans presque tous les grands établissements et dans quelques établissements de faible capacité, les coussinets plantaires des volailles domestiques sont examinés par sondage afin de déceler d'éventuelles lésions. Si ces lésions sont jugées importantes du point de vue de la protection des animaux, les SVét ordonnent les mesures à prendre. Les grands établissements intensifient les conseils aux engraisseurs.

Table des matières

1 Introduction 5

2 Mandat 5

3 Objectif 6

4 Procédure et méthode 6

5 Résultats 7

5.1 Contrôle des viandes et protection des animaux lors de leur abattage 7

5.1.1 Autorisations d'exploiter 7

5.1.2 Inspections réalisées en vue du maintien de l'autorisation d'exploiter 8

5.1.3 Cadence d'abattage maximale autorisée par heure ou par jour 9

5.1.4 Contrôle des animaux avant l'abattage et contrôle des viandes 10

5.1.5 Protection des animaux lors de l'abattage relevant de la responsabilité de l'abattoir 14

5.2 Autres aspects 16

5.3 Surveillance des critères d'hygiène des procédés quant à *Campylobacter* spp. et à *Salmonella* spp. chez les volailles de chair 23

5.4 Surveillance de la problématique des lésions des coussinets plantaires chez les volailles de chair à leur arrivée à l'abattoir 23

6 Recommandations / champs d'action 25

7 Annexe 27

7.1 Bases légales 27

7.2 Liste des abréviations 28

1 Introduction

Analyse de la protection des animaux lors de l'abattage des volailles domestiques et des oiseaux coureurs

Analyse du contrôle des viandes et de la protection des animaux lors de l'abattage des lapins domestiques

Une analyse du contrôle des viandes dans les grands abattoirs de volailles en Suisse a été effectuée en 2016-2017. Cette analyse n'a pas pris en compte l'aspect de la protection des animaux lors de l'abattage des volailles domestiques.
Les membres de la commission permanente Sécurité alimentaire et Service vétérinaire ainsi que certains SVét cantonaux ont souhaité que l'on examine cet aspect avec le même degré de détail que pour les aspects étudiés dans le cadre du programme *Analyse du contrôle des viandes et de la mise en œuvre des dispositions sur la protection des animaux dans les abattoirs en Suisse (2018)*[1]. La surveillance du respect des dispositions sur la protection des animaux dans les abattoirs fait partie des tâches des organes d'exécution présents sur place. Le programme actuel prend en compte les abattoirs qui ont abattu plus de 1000 kg de volaille domestique au cours des dernières années et qui l'ont notifié dans la banque de données sur le trafic des animaux (BDTA). Trois abattoirs pour lapins domestiques et un pour oiseaux coureurs ont également été pris en compte. La sélection était basée sur le nombre d'abattages effectués.

Surveillance des critères d'hygiène des procédés chez les volailles de chair

L'ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg) définit un critère d'hygiène des procédés pour *Salmonella* spp. dans les carcasses de poulets de chair et de dindes. Le critère d'hygiène des procédés pour *Campylobacter* spp. dans les carcasses de poulets de chair a été défini avec l'entrée en vigueur de la révision de l'OHyg du 1er mai 2017.
Les critères d'hygiène des procédés définis dans l'OHyg ont permis de fixer des valeurs indicatives pour la contamination qui, en cas de dépassement, nécessitent des mesures correctives afin de maintenir une hygiène des procédés conforme au droit alimentaire.
L'établissement doit vérifier les critères d'hygiène des procédés dans le cadre de l'autocontrôle et garantir que ces critères sont respectés. Les organes d'exécution vérifient la mise en œuvre de l'autocontrôle dans l'établissement.

2 Mandat

Analyse de la protection des animaux lors de l'abattage des volailles domestiques et des oiseaux coureurs

Analyse du contrôle des viandes et de la protection des animaux lors de l'abattage des lapins domestiques

Le programme vise à donner une vue d'ensemble de la situation en matière de protection des animaux lors de l'abattage des volailles domestiques, des lapins domestiques et des oiseaux

[1] Analyse de l'UCAL : protection des animaux et contrôle des viandes dans les abattoirs en 2018

coureurs, et de la mesure dans laquelle les exigences légales du contrôle des viandes sont appliquées lors de l'abattage des lapins domestiques.

Surveillance des critères d'hygiène des procédés chez les volailles de chair

Le programme vise à donner une vue d'ensemble de la mise en œuvre des dispositions légales relatives aux critères d'hygiène des procédés lors de l'abattage des volailles.

3 Objectif

Analyse de la protection des animaux lors de l'abattage des volailles domestiques et des oiseaux coureurs

Analyse du contrôle des viandes et de la protection des animaux lors de l'abattage des lapins domestiques

Les connaissances acquises dans le domaine de la protection des animaux lors de l'abattage des volailles domestiques, des lapins domestiques et des oiseaux coureurs et du contrôle des viandes chez les lapins permettent de définir des champs d'action pour améliorer le système.

Surveillance des critères d'hygiène des procédés chez les volailles de chair

Les données relevées visent à donner une vue d'ensemble de l'état de la mise en œuvre des dispositions légales lors de l'abattage de volailles. Les résultats permettent de déterminer s'il faut prendre des mesures pour améliorer le système de contrôle.

4 Procédure et méthode

Analyse de la conformité des dispositions légales et des responsabilités du contrôle officiel des viandes en matière de protection des animaux lors de l'abattage :

- relevé des données (compétences, organisation et surveillance) ;
- étude des documents ;
- enquête auprès des collaborateurs des services vétérinaires cantonaux et du contrôle officiel des viandes ;
- inspections annoncées pendant les processus d'abattage en cours ;
- vérification des données et informations sur place concernant la mise en œuvre et le respect des dispositions en pratique.

Chaque SVét visité a reçu un rapport individuel qui contient, le cas échéant, des recommandations visant à améliorer son système d'exécution de la législation. Un résumé des résultats est à la disposition de l'OSAV sous la forme du présent rapport final.

Tableau 1 : nombre de cantons et abattoirs visités par espèce animale

Nombre de cantons	Total d'établisse-ments	Établissements par espèce animale		
		Volailles domestiques	Lapins domestiques	Oiseaux coureurs
12	26	22	4	1

5 Résultats

5.1 Contrôle des viandes et protection des animaux lors de leur abattage

5.1.1 Autorisations d'exploiter

Résultats

Tous les établissements visités disposent d'une autorisations valable, de durée limitée ou illimitée. Ces autorisations ne sont toutefois pas toujours correctes du point de vue formel. Les écarts[2] concernent les points suivants :

- l'absence de prescription concernant la cadence d'abattage maximale autorisée par heure ou par jour selon l'art. 6, al. 3, let. a, de l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV ; 7) ;
- la classification comme grand établissement selon l'art. 3, let. l, au lieu de la classification comme établissement de faible capacité selon l'art. 3, let. m, de l'OAbCV (4) ;
- une cadence d'abattage fixée de manière erronée : l'autorisation définit une cadence d'abattage maximale autorisée par jour pour un abattage occasionnel de lapins domestiques, ce qui ne correspond pas à l'art. 3, let. p, de l'OAbCV (1) ;
- le recours autorisé à un vétérinaire employé par l'abattoir pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes, ce qui est contraire aux dispositions de l'art. 52 OAbCV (1).

Sur les 26 abattoirs de volailles domestiques, de lapins domestiques et d'oiseaux coureurs contrôlés, 20 disposent d'une autorisation en tant qu'établissement de faible capacité conformément à l'art. 3, let. m, de l'OAbCV. Le nombre d'abattages des années 2019 à 2021 montre que quatre établissements ont dépassé la valeur maximale actuellement en vigueur de 60 000 kg de viande produite par an selon l'art. 3, let. m, ch. 2, de l'OAbCV. Ces abattoirs sont donc considérés comme de grands établissements, contrairement à la classification figurant dans l'autorisation.

Conformément à l'art. 19, al. 4, de l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires, l'autorité cantonale saisit les numéros d'autorisation, y compris les codes et sous-numéros complémentaires, dans le système d'information pour les données d'exécution du service vétérinaire public[3]. Les données figurant sur le site internet de l'OSAV[4] ne concordent pas avec les données mentionnées dans les autorisations de cinq abattoirs.

Conclusion

La qualité des décisions d'autorisation s'est améliorée depuis les dernières inspections effectuées par l'UCAL[5]. À de rares exceptions près, les abattoirs visités disposent de décisions d'autorisation établies de manière correcte.

[2] Nombre d'autorisations d'exploiter entre parenthèses

[3] ASAN

[4] Autorisations pour les établissements du secteur alimentaire

[5] Programmes de l'UCAL : contrôle des viandes dans les grands abattoirs de volailles de Suisse en 2016/17, protection des animaux et contrôle des viandes dans les abattoirs (2018)

En Suisse, selon l'art. 3, let. m, ch. 2, de l'OAbCV, un établissement de faible capacité ne peut actuellement pas dépasser la quantité, par an, de 60 000 kg de viande résultant de l'abattage d'autres animaux[6]. L'art. 7, al. 1, let. a, du règlement (UE) 2019/624[7] autorise l'abattage de 150 000 volailles ou lagomorphes pour la même catégorie d'établissement. L'adaptation au droit de l'UE est intégrée dans la révision de l'OAbCV (Stretto 4). Dès l'entrée en vigueur de l'OAbCV révisée, les établissements de faible capacité seraient autorisés à abattre au maximum 150 000 volailles ou lapins domestiques par an, sans toutefois dépasser 200 000 kg de poids mort au total.

Cette adaptation permettrait aux abattoirs d'utiliser davantage leur capacité les jours d'abattage, ce qui devrait être préalablement évalué puis autorisé par le SVét. Cela concerne notamment :

- la configuration des bâtiments ;
- le respect des aspects liés à la protection des animaux lors de leur abattage ; et
- le respect des règles d'hygiène.

L'UCAL a recommandé aux SVét concernés d'établir les autorisations en question conformément aux dispositions légales.

Recommandation 1

5.1.2 Inspections réalisées en vue du maintien de l'autorisation d'exploiter

Résultats

Dans le cadre des inspections, les SVét vérifient si les conditions fixées dans l'autorisation pour les activités et les spécificités de l'abattoir ont été respectées. Ces inspections comprennent à chaque fois l'examen des aspects liés à l'autocontrôle, à l'infrastructure et aux processus d'abattage. Certains SVét fixent l'intervalle entre les inspections conformément aux dispositions de l'ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels (OPCNP), d'autres conformément à celles de l'OAbCV. Les SVét ne respectent pas toujours la fréquence de contrôle qu'ils ont choisie.

Les inspections sont effectuées sur la base de check-lists dont le contenu varie d'un SVét à l'autre. Les contestations sont accompagnées de mesures et d'un délai pour leur mise en œuvre. La documentation de la mise en œuvre des mesures et de la vérification par le SVét après l'expiration du délai fixé est presque toujours disponible.
Dans un cas, des infractions manifestes au texte législatif ne sont pas notées comme contestation, mais comme recommandation dans le procès-verbal d'inspection. Cette manière de procéder complique les démarches administratives nécessaires à l'établissement d'une situation conforme au droit.
Trois SVét mandatent le vétérinaire sur place pour réaliser deux contrôles des processus d'abattage par an. Ces contrôles sont effectués en plus des contrôles de base réalisés par les SVét : ils sont documentés et présentés au SVét.

[6] Tous les animaux, à l'exception des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine
[7] Règlement UE 2019/624 art. 7, al. 1, let. a, ch. ii (version consolidée du 08.12.2022)

Conclusion

Les SVét ont optimisé la qualité de l'exécution et de la documentation de leurs inspections depuis les deux dernières analyses de l'UCAL[8]. Concrètement, cela se traduit par le fait que les contestations sont documentées de manière compréhensible et que la mise en œuvre des mesures est contrôlée en temps utile.

L'art. 51 de l'OAbCV et l'annexe 1, liste 2, de l'OPCNP contiennent des prescriptions relatives à l'intervalle entre les inspections pour les différentes catégories d'abattoirs. Selon l'OAbCV, il est possible d'adopter une approche en fonction des risques qui n'est pas précisée plus en détail. L'OPCNP définit un intervalle maximal d'un an pour toutes les catégories d'abattoirs. La révision actuelle de l'OPCNP (Stretto 4) prévoit des adaptations dans la définition des intervalles d'inspection maximaux. Selon l'annexe 1, liste 2, l'intervalle maximal entre les inspections serait désormais de deux ans pour les établissements de faible capacité, tandis qu'il serait maintenu pour les grands établissements, y compris les grands abattoirs de volailles. Les explications relatives à l'OPCNP en cours de révision préciseront qu'il ne sera pas permis de dépasser les intervalles de temps maximaux prescrits entre deux inspections selon l'annexe 1, liste 2.

L'UCAL a recommandé aux SVét concernés :

- de respecter les intervalles d'inspection conformément aux prescriptions ;
- de consigner les contestations manifestes en tant que telles dans le rapport de contrôle, et
- de documenter les mesures prises.

Recommandation 2

5.1.3 Cadence d'abattage maximale autorisée par heure ou par jour

Résultats

Sur les 26 autorisations contrôlées, 20 contiennent des prescriptions relatives à la cadence d'abattage maximale par heure et/ou par jour selon l'art. 6, al. 3, let. a, de l'OAbCV. Dans sept établissements, la cadence maximale autorisée a été dépassée. Les SVét concernés admettent ne pas avoir contrôlé les cadences d'abattage dans le cadre des contrôles de base.

Les SVét mettent chaque fois l'autorisation actuelle à la disposition de la personne chargée du contrôle. Celle-ci doit alors vérifier sur place si les charges définies dans l'autorisation sont respectées et prendre des mesures si ce n'est pas le cas.

Conclusion

Les prescriptions relatives aux cadences d'abattage figurant dans l'autorisation sont contraignantes pour l'abattoir. Ce dernier ne peut donc pas augmenter de son propre chef les cadences d'abattage, mais doit en faire la demande au préalable auprès du SVét compétent. Il incombe au SVét :

- de vérifier sur place et d'imposer que les charges définies dans l'autorisation soient respectées, ou

[8] Analyses de l'UCAL : protection des animaux et contrôle des viandes dans les abattoirs (2018) ; contrôle des viandes dans les grands abattoirs de volailles de Suisse en 2016/17

– d'adapter l'autorisation si l'établissement en fait la demande.

L'UCAL a recommandé aux SVét concernés de vérifier si les cadences d'abattage autorisées dans l'abattoir étaient respectées.

5.1.4 Contrôle des animaux avant l'abattage et contrôle des viandes

Formation de base, formation continue et formation qualifiante des personnes chargées du contrôle officiel des viandes

Résultats

Tous les SVét visités attachent de l'importance à la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public. Même pendant la pandémie de Covid 19, ils ont organisé des formations continues axées sur la pratique conformément à l'ordonnance concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public. De nombreux collaborateurs ont suivi des cours proposés par un organisme externe ou ont participé à diverses manifestations organisées par l'OSAV.
Seuls quelques collaborateurs de deux SVét n'ont pas pu suivre un cours chaque année ou n'ont pas remis les attestations de formation continue au SVét. À une exception près, les SVét tiennent un registre des attestations de participation aux cours de formation continue.

Les SVét font remarquer que les bases légales de la protection des animaux lors de l'abattage des volailles et lapins domestiques sont certes enseignées dans le cadre de la formation continue des vétérinaires officiels (VO), mais que l'on n'accorde pas assez d'importance à la partie pratique. L'annexe 1, ch. 1.1, let. c, de l'ordonnance concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public définit que, au cours de sa formation, chaque VO doit effectuer un stage d'au moins 10 jours dans un abattoir. Un stage dans un abattoir de volailles domestiques n'est pas exigé.

Conclusion

Les SVét s'efforcent de proposer à leurs collaborateurs un large éventail de formations continues. Les résultats du programme montrent que les SVét ont amélioré leur système depuis la dernière inspection réalisée par l'UCAL[9]. Des améliorations sont encore possibles en matière de cours pratiques.

L'UCAL a recommandé aux SVét concernés de tenir un registre des attestations de participation aux cours de formation continue de leurs collaborateurs.

Recommandation 3

[9] Analyse de l'UCAL : protection des animaux et contrôle des viandes dans les abattoirs (2018)

Tâches des vétérinaires officiels

Résultats

Les descriptifs de poste des VO et les mandats de prestations pour les vétérinaires mandatés comprennent la vérification des aspects de la législation sur les denrées alimentaires, les épizooties et la protection des animaux. L'étendue des tâches à effectuer est moindre lorsqu'un SVét vérifie certains aspects de la législation sur les denrées alimentaires, les épizooties et la protection des animaux dans le cadre des contrôles de base selon l'OPCNP. Les observations suivantes ont été faites durant le contrôle des animaux avant l'abattage[10] :

- les VO ne disposaient pas des déclarations sanitaires pour les volailles domestiques dans le délai prescrit de 72 à 12 heures avant l'abattage (art. 24, al. 3, OAbCV ; 3) ;
- les déclarations sanitaires pour les volailles domestiques dont le contrôle avant l'abattage a été réalisé dans le troupeau de provenance n'ont pas été remplies (art. 28, al. 2, OAbCV ; 3) ;
- le contrôle des animaux avant l'abattage n'a pas toujours été effectué par un VO ou un vétérinaire mandaté (art. 27, al. 1, OAbCV ; 7) ; il a été effectué soit pas du tout (2), soit parfois par un assistant officiel (AO) en l'absence du VO (2), soit en principe par un AO (3) ;
- dans une exploitation, le contrôle des animaux dans le troupeau de provenance a parfois eu lieu plus de trois jours avant l'abattage (art. 28, al. 4, OAbCV ; 1).

Abattages occasionnels de volailles domestiques, de lapins domestiques et d'oiseaux coureurs

Trois SVét sur douze savent que certaines exploitations pratiquent des abattages occasionnels selon l'art. 3, let. p, OAbCV. Ils y effectuent par sondage le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes.

Conclusion

Une obligation d'annoncer les abattages imposée aux exploitations pratiquant l'abattage occasionnel permettrait à tous les SVét de les contrôler par sondage. Une proposition dans ce sens a été intégrée dans la révision de l'OAbCV (Stretto 4).

Recommandation 4

Animaux contrôlés dans le troupeau de provenance

Sur douze SVét, cinq contrôlent les animaux dans le troupeau de provenance, dont quatre dans le délai de trois jours avant l'abattage prévu à l'art. 28, al. 4, OAbCV. Dans une exploitation d'engraissement, les contrôles ont été effectués une à deux semaines avant l'abattage.
Trois chefs d'exploitation qui engraissent des volailles domestiques (troupeau de provenance) et les abattent dans leur propre abattoir n'ont pas rempli de certificat sanitaire, ce que le SVét a toléré.

[10] Nombre d'établissements entre parenthèses

Un SVét justifie l'absence de certificat sanitaire par le fait que le vétérinaire mandaté, qui est également le vétérinaire de troupeau, connaît l'état de santé des animaux. Le SVét remet en question le fait de remplir un certificat sanitaire dans ce genre de cas.

Conclusion

Le certificat sanitaire est un document officiel et, lorsque le contrôle des animaux avant l'abattage a lieu dans le troupeau de provenance, il doit être rempli conformément à l'art. 28, al. 2, OAbCV pour toutes les espèces animales concernées. Pour l'abattage de la volaille domestique, conformément à l'art. 24, al. 3, OAbCV, le certificat sanitaire doit être transmis au contrôle des viandes compétent 72 à 12 heures avant l'abattage (art. 24, al. 1, OAbCV). Il sert à l'autocontrôle et à la traçabilité des animaux lors de l'abattage de tout le troupeau ou d'un chargement partiel. L'article ne prévoit toutefois pas d'exception pour les animaux d'un troupeau de provenance qui sont abattus dans l'abattoir adjacent. Si le certificat sanitaire manque, cela signifie que l'exploitation de provenance n'a pas respecté l'obligation d'effectuer un autocontrôle ni l'obligation d'assurer la traçabilité des animaux.

Indépendance des vétérinaires mandatés

Dans les établissements de faible capacité, six des douze SVét font appel à des vétérinaires mandatés pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes. Deux vétérinaires mandatés sont également vétérinaires de troupeau dans l'exploitation d'engraissement dont ils s'occupent, ce qui est contraire à l'art. 43 de l'OAbCV, qui exige que les organes de contrôle soient indépendants des établissements où ils effectuent des contrôles. Les SVét concernés ne voient aucun problème dans cette double fonction. Ils partent du principe que le vétérinaire est conscient de la responsabilité qui lui incombe, à savoir que le troupeau amené à l'abattoir soit en bonne santé, et qu'il remplit ses fonctions conformément à la convention de prestations.

Communication

La communication entre les SVét et les organes d'exécution actifs sur le terrain est réglée et fonctionne bien, que ce soit par des entretiens directs (séances, appels téléphoniques) ou par courriel. Les responsables du contrôle des viandes établissent des statistiques sur les résultats du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes à l'intention du SVét. Ils signalent les contestations concernant les aspects relatifs à la protection des animaux aux SVét, qui en assurent le suivi.

Banque de données du contrôle des viandes

L'art. 57, al. 2, de l'OAbCV stipule que les résultats du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes doivent être saisis ou transmis dans la banque de données du contrôle des viandes (Fleko)[11]. Les SVét ne remplissent pas tous cette exigence. Aucun résultat n'est disponible pour les grands abattoirs de volailles et lapins domestiques et, pour les établissements de faible capacité, seuls certains résultats sont disponibles dans la Fleko.

[11] Banque de données du contrôle des viandes (Fleko), informations complémentaires

Les annonces d'abattage qui s'affichent dans la Fleko sont tirées de la banque de données sur le trafic des animaux de la veille. Pour les volailles domestiques, l'Old-BDTA[12] ne prévoit pas, à l'annexe 1, ch. 5, de notification de sortie en cas d'abattage. Lorsque les enregistrements pour cette catégorie d'animaux sont effectués afin d'obtenir des indemnisations pour l'élimination des sous-produits animaux, les données sont notifiées en kilogrammes. Pour les lapins domestiques, aucune donnée ne doit être saisie.
Les SVét ne disposent donc d'aucune annonce d'abattage mentionnant le nombre d'animaux. Le travail de saisie manuelle des résultats des grands abattoirs de volailles et lapins domestiques et des établissements de faible capacité pour ces espèces dépasse dans bon nombre de cas les ressources à disposition.
Lors de la mise en service de la nouvelle Fleko en 2020, on a renoncé à réaliser une interface sedex[13] avec Fleko pour les grands abattoirs de volailles et lapins domestiques. L'accent avait à l'époque été mis sur la transmission des données des grands abattoirs de bétail de boucherie.

Conclusion

La saisie de tous les résultats de contrôle des animaux avant l'abattage et de contrôle des viandes des volailles domestiques, des lapins domestiques et des oiseaux coureurs dans la banque de données du contrôle des viandes permettrait d'obtenir des informations détaillées sur la sécurité des denrées alimentaires, la santé et la protection des animaux abattus.

L'UCAL a recommandé aux SVét concernés :

- de n'accepter que les déclarations sanitaires dûment remplies ;
- d'effectuer les contrôles des animaux avant l'abattage conformément aux dispositions légales ;
- de garantir l'indépendance des contrôleurs vis-à-vis de l'établissement qu'ils contrôlent ;
- de saisir les résultats de contrôle des animaux avant l'abattage dans Fleko.

Recommandations 5, 6 et 7

Tâches des assistants officiels

Résultats

Dans deux des six grands établissements, les AO effectuent, outre le contrôle des viandes, un premier contrôle des animaux avant l'abattage sous la responsabilité du VO, ce qui correspond aux prescriptions de l'art. 54, al. 1, let. b, de l'OAbCV. Dans un grand établissement, les AO ont les mêmes tâches et la même responsabilité que les VO lors du contrôle des animaux avant l'abattage, ce qui n'est pas conforme aux dispositions légales. Dans les trois autres grands établissements, la tâche des AO se limite au contrôle des viandes.

Dans trois des six grands établissements, du personnel dûment formé de l'établissement effectue des tâches d'assistance au contrôle officiel des viandes (art. 44, al. 2, OAbCV).

[12] RS 916.404.1 Ordonnance relative à Identitas SA et à la banque de données sur le trafic des animaux, état le 1er janvier 2023
[13] Office fédéral de la statistique : secure data exchange

Trois SVét recourent aux AO uniquement pour le contrôle des animaux avant l'abattage dans un établissement de faible capacité. Ces AO sont formés à cet effet par le SVét et sont encadrés par des VO. En cas de résultats peu clairs, ils transmettent des photos ou des films au VO compétent. Un SVét s'est arrangé pour qu'un VO puisse se rendre rapidement à l'abattoir si l'AO le demande.

Conclusion

Dans trois cantons, la pratique actuelle courante est de recourir aux AO pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes dans les établissements de faible capacité, contrôles effectués sous la responsabilité des VO. La condition préalable est qu'en cas de doute, les AO puissent joindre un VO pour discuter du cas et le clarifier, ce qui est garanti grâce à l'organisation mise en place par les trois SVét. Cette procédure n'est toutefois pas conforme aux exigences de l'art. 27 de l'OAbCV.
Selon le droit en vigueur, les AO peuvent effectuer le contrôle des viandes de manière autonome uniquement dans les établissements éloignés. L'UCAL a examiné la possibilité d'élargir l'éventail des tâches confiées aux AO. Une proposition dans ce sens a été intégrée dans la révision de l'OAbCV (Stretto 4).

Recommandation 8

5.1.5 Protection des animaux lors de l'abattage relevant de la responsabilité de l'abattoir

Observations faites le jour de l'abattage relatives aux étapes ci-dessous :

Les constats ont été communiqués aux SVét concernés. Le traitement des constats et la décision quant aux mesures à prendre incombent aux SVét.

Livraison

Dans la plupart des abattoirs, les animaux sont livrés à une heure fixée à l'avance. La majorité des établissements respectent donc le délai d'attente maximal autorisé avant l'abattage (art. 17 de l'ordonnance sur la protection des animaux lors de leur abattage ; OPAnAb). La durée de transport des animaux vers les établissements de faible capacité est courte. Il existe deux possibilités de livraison aux abattoirs :

- poulets de chair, dindes et lapins domestiques dans des conteneurs de transport ;
- dindes et oiseaux coureurs dans des remorques.

Les densités d'occupation dans les conteneurs de transport et les remorques sont respectées pour les volailles domestiques et les oiseaux coureurs (art. 18, al. 1, OPAnAb). Cinq des six grands établissements contrôlés pèsent les caisses afin de contrôler la densité d'occupation.

Les deux établissements de faible capacité qui abattent des lapins domestiques indiquent une densité d'occupation de dix animaux par conteneur de transport. L'UCAL a observé

uniquement dans un établissement que les animaux étaient livrés dans des conteneurs de transport inappropriés (boîtes en carton). Un vétérinaire de troupeau, qui s'occupe des exploitations d'engraissement d'un grand établissement, a enseigné au personnel des exploitations de provenance la manière d'étourdir les volailles domestiques malades ou blessées avec un pistolet à tige perforante puis de les mettre à mort de manière conforme à la législation sur la protection des animaux.

Hébergement

Dans les grands établissements, les animaux attendent dans des locaux aérés par un système de ventilation active (art. 18, al. 2, OPAnAb). Les aires d'attente sont équipées d'une lumière bleue ou sont assombries.

Dans les établissements de faible capacité, les animaux attendent dans des locaux prévus à cet effet, dans des aires couvertes, dans les remorques, dans des boxes ou dans le local d'abattage (art. 18, al. 5, OPAnAb). Dans un établissement de faible capacité, il manquait un système de ventilation active lorsque le temps d'attente dépassait deux heures. Dans un autre, il manquait un abri adéquat contre les intempéries. Certains établissements ont trouvé des solutions pour offrir une protection supplémentaire contre les intempéries pendant les mois d'été lorsqu'il fait chaud : un grand établissement dispose de tentes mobiles équipées d'un système de brumisation et de ventilateurs. Un autre utilise l'ombre des arbres situés à proximité de l'aire d'attente.

Immobilisation

Dans trois grands établissements, les volailles domestiques sont sorties manuellement des conteneurs de transport et sont suspendues soigneusement aux crochets du rail du convoyeur. Dans deux grands établissements, les poulets de chair sont automatiquement basculés sur un tapis roulant puis suspendus manuellement sur le rail du convoyeur. Dans un grand établissement, les animaux sont introduits avec leurs conteneurs de transport dans l'installation d'étourdissement au gaz.

Dans un grand établissement, la luminosité dans la zone où les volailles sont suspendues était trop forte pour calmer les animaux (art. 24, al. 4, OPAnAb). Dans trois établissements, ni les crochets dans la zone d'étourdissement ni les pattes des volailles domestiques n'étaient humidifiés (annexe 5, ch. 1.7, OPAnAb).

La manipulation des lapins domestiques n'était pas toujours conforme à la législation (art. 179, al. 1, OPAn). Par exemple, dans trois établissements, les lapins domestiques à étourdir ont été sortis des conteneurs de transport en les tenant par les oreilles.

Dans les établissements de faible capacité, les animaux sont retirés manuellement et calmement des conteneurs de transport. Ils sont soigneusement immobilisés, introduits dans l'appareil d'étourdissement ou suspendus aux crochets du rail du convoyeur.

Les oiseaux coureurs sont déchargés calmement et conduits dans le local d'abattage où ils sont immobilisés.

Étourdissement

Les abattoirs utilisent différents procédés d'étourdissement :

- l'étourdissement électrique individuel ;
- l'étourdissement électrique dans un bain d'eau ;
- l'étourdissement avec un pistolet à tige perforante.

La plupart des installations d'étourdissement rencontrées sont conformes aux exigences légales. Les non-conformités concernent principalement l'absence d'affichage des paramètres, la possibilité d'évaluer les données d'étourdissement ou encore le fait que l'intensité du courant requise ne soit pas atteinte dans la première seconde. Cela peut compromettre l'efficacité de l'étourdissement.

Les appareils de rechange pour l'étourdissement sont pour la plupart à portée de main et prêts à être utilisés (art. 7, al. 3, OPAnAb).

La vérification de l'efficacité de l'étourdissement n'est pas effectuée dans tous les établissements de faible capacité et n'a donc pas pu être documentée comme exigé (art. 6 et art. 28 OPAnAb). À une exception près, l'intervalle entre l'étourdissement et la saignée a été respecté dans tous les établissements (art. 9 OPAnAb).

Saignée

L'incision de saignée est effectuée consciencieusement dans tous les abattoirs. Dans un établissement, elle n'a toutefois pas été réalisée dans le délai fixé par la législation (art. 9 OPAnAb).

Dans un établissement équipé d'une installation d'étourdissement au gaz, l'intervalle entre l'étourdissement et la saignée n'était pas défini (annexe 8, ch. 2.1, let. f, OPAnAb).

Deux tiers des établissements ont attendu les trois minutes requises par l'ordonnance avant de poursuivre les activités d'abattage (art. 10, al. 2, OPAnAb). L'efficacité de la saignée était contrôlée dans autant d'établissements, mais n'était pas toujours documentée (art. 12, al. 2, et art. 28 OPAnAb).

5.2 Autres aspects

Espace minimal requis dans les conteneurs de transport pour les lapins domestiques

Les lapins domestiques sont livrés à l'abattoir dans des conteneurs de transport pour les volailles domestiques, dans de rares cas aussi dans des caisses en bois ou des caisses à légumes. L'annexe 4 de l'ordonnance sur la protection des animaux (OPAn) ne précise pas l'espace minimal requis pour le transport des lapins domestiques dans des conteneurs de transport, comme c'est le cas pour les volailles domestiques.
Comme le poids vif de certains animaux et la taille des conteneurs de transport varient, il est judicieux de définir un espace minimal dans l'OPAn afin de garantir un transport conforme à la législation sur la protection des animaux.

Recommandation 9

Étourdissement au pistolet à tige perforante

Dans six abattoirs, les volailles et lapins domestiques sont étourdis à l'aide d'un pistolet à tige perforante. Pour l'étourdissement des volailles domestiques, deux de ces établissements utilisent des pistolets à tige perforante qui ne sont pas actionnés par une charge ou de l'air comprimé. Selon le fabricant, ces appareils conviennent aux espèces animales mentionnées et, avec un calibre de tige de 4 à 6 mm, ils répondent aux exigences de l'annexe 1, ch. 1.6, de l'OPAnAb. Les employés de trois autres abattoirs, qui possèdent également ce genre d'appareils, renoncent totalement à les utiliser, ce qu'ils justifient en expliquant que la tige sort à une vitesse trop faible et qu'elle ne percute donc pas la boîte crânienne avec une énergie suffisante. L'efficacité de l'étourdissement n'est donc pas garantie.
Pour cette raison, un établissement utilise pour l'étourdissement des dindes un pistolet à tige perforante conçu pour l'étourdissement du bétail de boucherie, actionné par une charge et un calibre de tige de 8 mm et affichant une vitesse de percussion élevée. L'inconvénient de cet appareil est la longueur de dépassement de la tige et la sécurité de travail moindre qui en résulte.

Trois établissements de faible capacité, qui abattent uniquement des lapins domestiques, disposent d'un pistolet pneumatique à tige perforante. Deux de ces appareils ont un calibre de tige de 8 mm.

Ces appareils sont efficaces mais ne sont pas conformes aux prescriptions de l'annexe 1, ch. 1.6, de l'OPAnAb. Contrairement à l'annexe 1 de l'OPAnAb, la législation européenne[14] ne prescrit ni la longueur ni le calibre de la tige pour l'étourdissement au moyen d'un pistolet à tige perforante. Elle exige seulement que l'appareil utilisé présente une « vitesse, longueur et diamètre appropriés de la tige en fonction de la taille et de l'espèce de l'animal ». L'accent est mis sur l'efficacité de l'étourdissement avec un appareil d'étourdissement approprié.

Aucun des établissements visités ne pratique l'étourdissement au moyen d'une cheville percutante non perforante actionnée par une charge. Pour ce type d'étourdissement, différents appareils sont disponibles sur le marché, comme celui de la marque CASH®[15], pour les animaux de petite taille tels que les volailles et lapins domestiques. Selon l'annexe 3, ch. 1.1, de l'OPAnAb, l'utilisation de ce genre d'appareil est autorisée pour les animaux dont le poids vif ne dépasse pas 10 kg. Un aide-mémoire allemand décrit l'utilisation de cet appareil[16].

Recommandation 10

Étourdissement électrique individuel des volailles domestiques

Huit abattoirs pratiquent l'étourdissement avec un appareil d'étourdissement électrique pour animaux individuels. Un établissement utilise un appareil d'étourdissement à pince, un autre, un appareil muni d'électrodes en forme de deux barres montées en parallèle. La tête de l'animal est maintenue entre ces barres, puis le passage du courant est activé. Six établissements utilisent un appareil en forme de V avec des plaques d'électrodes, monté

[14] Règlement (UE) 1099/2009, annexe 1, chap. 1, tab. 1, ch. 1
[15] CASH® – Small Animal Tool, état le 12.01.2023
[16] Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit: Merkblatt zur Betäubung von Puten mit dem Bolzenschussapparat « Cash poultry killer » état mars 2021

contre la paroi. Ces appareils sont parfois équipés d'un affichage des paramètres (voir figure 1[17]).

Lors du processus d'étourdissement, les situations suivantes ont été observées :

- paramètres conformes à l'OPAnAb et étourdissement efficace ;
- paramètres conformes à l'OPAnAb et étourdissement parfois inefficace ;
- paramètres non conformes à l'OPAnAb et étourdissement efficace ;
- paramètres non conformes à l'OPAnAb et étourdissement parfois inefficace ;
- paramètres inconnus et étourdissement efficace ;
- paramètres inconnus et étourdissement parfois inefficace.

Figure 1 : appareil avec plaques d'électrodes en forme de V

Cela peut être dû aux raisons suivantes :

- la tête des animaux n'est pas placée entre les électrodes de la manière décrite par le fabricant de l'appareil ;
- les animaux sont stressés ;
- les animaux sont mouillés ;
- le poids de l'espèce de volaille concernée est plus élevé que le poids habituel à l'abattage (par ex. poulets de chair avec un poids vif de 3 kg).

L'efficacité variable de l'étourdissement électrique individuel ne peut s'expliquer de manière définitive. Les SVét cherchent des solutions individuelles en collaboration avec les abattoirs. Des investigations supplémentaires s'imposent (voir **Contrôle des installations d'étourdissement**).

Les appareils ne remplissent pas tous les prescriptions de l'annexe 4, ch. 1, de l'OPAnAb. Parfois :

- les paramètres réglés ne sont pas dans le champ visuel de l'opérateur ;
- l'appareil n'a pas d'affichage, ou
- ne donne aucun signal acoustique ou optique.

L'annexe 4, ch. 4.1, de l'OPAnAb définit les paramètres à atteindre pour l'étourdissement individuel. L'annexe 4, ch. 4.2, de l'OPAnAb autorise l'utilisation de paramètres autres que ceux mentionnés dans l'ordonnance s'il existe une preuve de leur efficacité fournie par le fabricant de l'installation. Or celle-ci n'a pas pu être présentée dans les établissements visités.

Étourdissement électrique des volailles domestiques dans un bain d'eau

Neuf abattoirs recourent à l'étourdissement électrique dans un bain d'eau pour les volailles domestiques. Lors du processus d'étourdissement, les situations suivantes ont été observées :

- paramètres conformes à l'OPAnAb et étourdissement efficace ;
- paramètres non conformes à l'OPAnAb et étourdissement parfois inefficace ;
- paramètres non conformes à l'OPAnAb et étourdissement efficace ;

[17] Source : Elektrisches Betäubungsgerät inkl Datenlogger für Geflügel (gefluegelversand.de)

- paramètres conformes à l'OPAnAb et étourdissement efficace, mais l'intensité du courant n'est pas atteinte dans la première seconde de l'étourdissement.

L'efficacité variable de l'étourdissement électrique des volailles domestiques dans le bain d'eau ne peut s'expliquer de manière définitive. Les SVét cherchent des solutions individuelles en collaboration avec les abattoirs. Des investigations supplémentaires s'imposent (voir **Contrôle des installations d'étourdissement**).

Deux appareils utilisés pour l'étourdissement dans un bain d'eau électrique ne répondent pas aux exigences définies dans l'annexe 5, ch. 1, OPAnAb. Les non-conformités sont les suivantes :

- l'intensité du courant (mA) n'est pas visible sur l'affichage de la commande pour l'étourdissement électrique ;
- les données tirées de l'installation d'étourdissement au moyen d'une clé USB ne peuvent pas être évaluées pour le jour de l'abattage ;
- l'appareil d'étourdissement électrique ne se trouve pas dans le champ de vision de la personne responsable de l'étourdissement et de la saignée, et il n'est pas équipé d'une alarme acoustique ou optique.

L'annexe 5, ch. 2.2, de l'OPAnAb définit les paramètres à atteindre pour l'étourdissement dans un bain d'eau. L'annexe 5, ch. 2.3, de l'OPAnAb autorise l'utilisation de paramètres autres que ceux mentionnés dans l'ordonnance s'il existe une preuve de leur efficacité fournie par le fabricant de l'installation. Or celle-ci n'a pas pu être présentée dans les établissements visités.

Symptômes principaux lors de l'étourdissement électrique dans un bain d'eau

Pour vérifier l'efficacité de l'étourdissement, l'annexe 5, ch. 3.1, let. a, de l'OPAnAb indique entre autres le symptôme principal « yeux largement ouverts ». Les observations montrent qu'à la sortie du bain d'eau, le corps des animaux était flasque et détendu, et que les yeux des animaux étaient parfois ouverts et parfois fermés, selon l'abattoir. Le symptôme principal « yeux largement ouverts » n'a donc pas toujours pu être utilisé pour vérifier l'efficacité de l'étourdissement. Ce symptôme n'est peut-être pas approprié pour évaluer l'efficacité de cette méthode d'étourdissement.

Recommandation 11

Conception du bain d'eau électrique

L'annexe 5, ch. 1.6, de l'OPAnAb stipule que, lors de l'étourdissement de la volaille domestique dans le bain d'eau, aucune partie du corps ne doit entrer en contact avec le courant électrique avant la tête. Dans quatre des établissements visités, quelques poulets de chair et une grande partie des dindes ont d'abord touché l'eau électrifiée avec une aile.

Cela est souvent dû à un mauvais réglage de la hauteur du bain d'eau, à l'eau qui déborde, à la conception de la rampe ou à la posture des animaux à l'entrée dans le bain d'eau, comme le fait de laisser pendre les ailes.

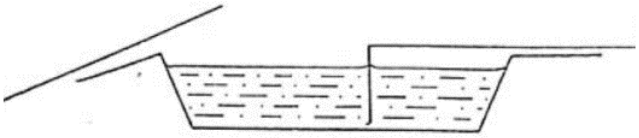

Figure 2 : modification de la conception d'un bain d'eau électrique pour éviter les chocs électriques prématurés chez les volailles[18]

Possibilités de rétablir une situation conforme aux exigences :

- prolonger ou surélever la rampe d'accès avant le bain d'eau ;
- aménager un « système d'entonnoir » muni d'un « trou » à la fin de l'accès au bain d'eau ; c'est par ce trou que la tête pourra entrer dans l'eau ;
- aménager des rails pour soutenir les ailes.

Vérification des installations d'étourdissement

Les installations utilisées par les abattoirs suisses pour l'étourdissement des volailles domestiques proviennent de l'UE. Les fabricants indiquent que leurs installations répondent aux exigences du règlement (CE) n° 1099/2009. Le texte législatif suisse reprend ces exigences.

Pour garantir leur bon fonctionnement, les installations doivent faire l'objet d'une maintenance régulière (art. 8 OPAnAb). Les SVét vérifient les rapports de maintenance lors des inspections. Ces documents ne permettent souvent pas de savoir dans quelle mesure les exigences légales sont remplies. On ignore pour l'heure s'il existe un lien avec les situations décrites lors des différents procédés d'étourdissement électrique. Pour clarifier cette question, les SVét utilisent l'offre de l'OSAV, à savoir envoyer les petites installations d'étourdissement électrique à l'Empa[19] pour les faire tester. L'Empa effectue des tests en laboratoire, dans des conditions standardisées, pour vérifier si les indications de la fiche technique des installations correspondent à ses mesures et établit un protocole de contrôle. Des mesures dans des conditions réelles de fonctionnement sont prévues à l'avenir.

Comme certaines installations d'étourdissement électrique ne répondent pas aux exigences de l'OPAnAb, on peut se demander s'il ne faudrait pas mettre en place un organisme qui pourrait vérifier et valider la conformité des installations avant l'achat, à l'instar du Centre spécialisé dans la détention convenable des animaux de Tänikon, chargé de l'examen et de l'autorisation des systèmes de stabulation fabriqués en série.

Recommandation 12

Autres activités d'abattage après la décapitation

Dans cinq des 26 établissements contrôlés pour l'abattage des volailles domestiques, les poulets de chair jusqu'à 3 kg étaient décapités directement après l'étourdissement, ce qui est admis selon l'art. 10, al. 3, OPAnAb. À deux exceptions près, le respect du délai de 3 minutes

[18] Tierschutzgerechte Betäubung von Schlachtgeflügel-Teil I : Elektrobetäubung ; Ziffer 12.2 – I. Schütt-Abraham, 09.1999
[19] Empa, Institut fédéral d'essai des matériaux et de recherche

entre l'étourdissement ou la décapitation et les autres activités d'abattage (échaudage) visées à l'art. 10, al. 2, de l'OPAnAb est garanti.

Lorsque l'animal est décapité, le centre de la sensibilité est séparé du corps. Pour des raisons d'hygiène, il est important que le corps de l'animal soit suffisamment saigné. Tout en tenant compte des impératifs d'hygiène, il faudrait, pour des raisons de protection des animaux, examiner la possibilité d'une dérogation concernant la réduction du délai d'attente avant d'autres activités d'abattage en cas de décapitation des volailles domestiques jusqu'à 3 kg de poids vif.

Recommandation 13

Abattage rituel

L'un des 20 établissements de faible capacité contrôlés procède à l'abattage rituel de volailles domestiques conformément à l'art. 179*b*, al. 4, OPAn. Les volailles sont décapitées sans étourdissement avant la saignée. Les autres activités d'abattage se sont poursuivies avant le délai d'attente de trois minutes exigé.

Délégué à la protection des animaux dans les grands établissements

Dans les six grands établissements, des délégués à la protection des animaux ont été désignés, conformément à l'art. 179*e*, al. 3, de l'OPAn[20]. Ces délégués sont habilités à donner des instructions et contrôlent le respect de la législation dans l'établissement. Ils rédigent des rapports à l'intention de la direction et donnent des instructions au personnel de l'abattoir. Le cas échéant, ils consignent les mesures prises à l'abattoir pour améliorer la protection des animaux. Les délégués à la protection des animaux doivent être présents dans l'établissement le jour de l'abattage. Une suppléance doit être organisée en cas d'absence.

L'art. 177 OPAn définit les conditions posées aux personnes qui mettent à mort ou abattent des animaux. L'OPAn ne contient pas de prescriptions relatives aux qualifications du délégué à la protection des animaux qui supervise les activités du personnel de l'abattoir.

Pour assumer leurs responsabilités dans l'abattoir, ces personnes doivent être formées à tous les aspects de la protection des animaux lors de l'abattage, de la réception des animaux jusqu'à leur mort. Compléter le texte législatif dans ce sens favoriserait l'engagement de personnes suffisamment qualifiées pour cette activité.

L'art. 179*e* de l'OPAn impose l'élaboration d'instructions de travail pour les étapes des processus dans les abattoirs. Cet article pourrait également stipuler que l'abattoir doit établir des instructions de travail pour les tâches d'un délégué à la protection des animaux. Cela permettrait en outre de favoriser la prise de conscience des aspects liés à la protection des animaux lors de leur abattage.

Recommandations 14 et 15

[20] Volume d'abattage : plus de 1500 unités d'abattage de bétail de boucherie ou plus de 150 000 pièces de volailles ou de lapins par an

Cours pour le personnel des abattoirs

Des cours pratiques relatifs à l'abattage du bétail de boucherie et des volailles domestiques sont organisés pour le personnel des abattoirs, ce qui n'est pas le cas pour l'abattage des lapins domestiques et des oiseaux coureurs[21].

Les observations montrent que, par exemple, les symptômes principaux permettant d'évaluer l'efficacité de l'étourdissement chez les volailles et les lapins domestiques sont trop peu connus ou qu'un procédé non admis est prévu lorsque l'étourdissement doit être répété. Le personnel n'est par conséquent pas conscient de la manière correcte de mettre en œuvre les dispositions relatives à la protection des animaux lors de leur abattage.

Les responsables d'abattoirs déplorent l'absence de cours sur l'abattage des lapins domestiques et des oiseaux coureurs. Ils ne voient pas l'intérêt de faire participer leurs employés à des cours sur l'abattage du bétail de boucherie. Afin de remédier à cette situation, les responsables d'abattoirs organisent dans deux cantons des cours orientés sur la pratique en collaboration avec le SVét concerné.

Recommandation 16

[21] Note : l'absence de suivi des formations continues concernant les lapins domestiques et les oiseaux coureurs n'a pas fait l'objet de critiques dans les rapports individuels, car il n'existe actuellement aucune offre de cours pratiques.

5.3 Surveillance des critères d'hygiène des procédés quant à *Campylobacter* spp. et à *Salmonella* spp. chez les volailles de chair

En 2017, les critères d'hygiène des procédés (CHP) quant à *Campylobacter* spp. (volailles de chair) et *Salmonella* spp. (volailles de chair et dindes) figurant dans le règlement UE 2073/2005[22] ont été repris dans l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg). L'OSAV avait fixé un délai transitoire pour le CHP *Campylobacter* spp. jusqu'au 30 avril 2018. Les dispositions qui s'y rapportent se trouvent à l'annexe 1, partie 2, ch. 2.1.5 et 2.1.6, de l'OHyg. La lettre d'information 2018/4[23] de l'OSAV sert d'aide à l'interprétation, à la mise en œuvre et à l'évaluation des échantillons.

Grands établissements

Les six grands établissements visités ont intégré les dispositions relatives à la surveillance des critères d'hygiène des procédés dans leurs concepts d'autocontrôle et les appliquent en majeure partie. Un grand établissement n'effectue pas le prélèvement d'échantillons selon l'intervalle prescrit et ne classe pas systématiquement les résultats d'analyse. Un autre établissement fait analyser les échantillons dans son laboratoire interne qui n'est pas accrédité selon la norme SN EN ISO/IEC 17025.

Les SVét vérifient le respect des intervalles d'échantillonnage et les résultats d'analyse dans le cadre du contrôle de base annuel. Le SVét n'a pas établi de contestations à ce sujet pour le moment. À ce jour, il n'a pas été nécessaire de prendre des mesures en raison de résultats insatisfaisants des analyses de dépistage de *Campylobacter* spp. et de *Salmonella* spp.

Dans les grands établissements visités, le contrôle officiel des viandes sur place n'est pas mandaté pour vérifier la mise en œuvre des dispositions relatives aux CHP.

Établissements de faible capacité

Selon la lettre d'information 2018/4, les établissements de faible capacité peuvent renoncer au dépistage de *Campylobacter* spp. et de *Salmonella* spp. sur les carcasses, ce que font tous les établissements contrôlés. Les SVét attendent de ces établissements qu'ils garantissent la sécurité des denrées alimentaires. Cela implique que l'abattage des poulets de chair et des dindes doit être séparé dans le temps ou dans l'espace et que, dans les chambres froides, leurs carcasses ne doivent pas entrer en contact avec les carcasses d'autres espèces animales. Les personnes chargées du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes sur place ainsi que le SVét contrôlent le respect de ces dispositions lors de leurs contrôles de base.

5.4 Surveillance de la problématique des lésions des coussinets plantaires chez les volailles de chair à leur arrivée à l'abattoir

Selon leur degré de gravité, les lésions des coussinets plantaires chez les volailles de chair sont pertinentes du point de vue de la protection des animaux. Ces lésions apparaissent lorsque les conditions (de détention) dans le poulailler d'engraissement ne sont pas optimales. Les causes sont multiples et peuvent être liées à l'état de santé des animaux (par ex. diarrhée),

[22] Règlement UE 2073/2005 : règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

[23] Lettre d'information 2018/4 : instructions relatives à l'exécution des analyses microbiologiques des carcasses dans le cadre de l'autocontrôle des abattoirs

à la qualité de l'air dans le poulailler, à la densité d'occupation, à la qualité de la litière, aux conditions météorologiques et à la saison. Une bonne gestion du poulailler est essentielle pour limiter l'apparition de lésions des coussinets plantaires.
Dans le système d'« engraissement intégré », les grands établissements aident les engraisseurs à mener à l'abattage un troupeau en bonne santé et sans lésions des coussinets plantaires. Les grands établissements utilisent deux systèmes de notation (scoring) différents pour l'évaluation des coussinets plantaires :

a. degrés de gravité 0 à 3 : coussinets plantaires normaux (0), hyperkératose négligeable (1), hyperkératose (2), ulcères des coussinets plantaires (3) ;
b. degrés de gravité 1 à 3 : coussinets plantaires normaux (1), hyperkératose négligeable (2), ulcères des coussinets plantaires (3).

Grands établissements

Cinq grands établissements sur six contrôlent les coussinets plantaires par sondage sur 100 animaux du troupeau. Le contrôle est effectué après l'incision de saignée ou avant le transfert sur la ligne d'éviscération. Un des cinq établissements augmente le nombre d'animaux contrôlés par sondage pour les troupeaux de plus de 4000 animaux. Un établissement n'effectue pas de contrôle des coussinets plantaires.

Les abattoirs donnent à l'engraisseur un retour sur l'état du troupeau livré et décident, si nécessaire, d'intensifier le suivi.

Les SVét consignent les résultats et notent si les lésions des coussinets plantaires constituent un problème récurrent dans les troupeaux d'une exploitation d'engraissement donnée. Quatre des cinq SVét fixent des limites à partir desquelles il s'agit d'un cas pertinent pour la protection des animaux. En cas de dépassement de cette limite, ils prennent une mesure d'exécution à l'encontre de l'engraisseur.

Établissements de faible capacité

Dans huit SVét sur dix, le contrôle officiel des viandes n'examine pas les coussinets plantaires dans les établissements de faible capacité. Les deux autres cantons effectuent le contrôle par sondage. En fonction des résultats, les SVét prennent des mesures et vérifient leur mise en œuvre.

6 Recommandations / champs d'action

Tableau 2 : recommandation / champs d'action

N°	Référence au chapitre	Recommandation / champs d'action
1	**5.1.1** Autorisations	Examiner la possibilité d'augmenter la quantité maximale de viande résultant de l'abattage d'autres animaux[24] définie à l'art. 3, let. m, ch. 2, de l'OAbCV. *Cette recommandation a déjà été prise en compte dans la révision de l'OAbCV (Stretto 4).*
2	**5.1.2** Inspections réalisées en vue du maintien de l'autorisation d'exploiter	Examiner l'explication de l'application ou l'adaptation de l'art. 51 de l'OAbCV et de l'annexe 1, liste 2, de l'OPCNP relative à l'intervalle entre les inspections. *Cette recommandation a déjà été prise en compte dans la révision de l'OAbCV et de l'OPCNP (Stretto 4).*
3	**5.1.4** Formation de base, formation continue et formation qualifiante des personnes chargées du contrôle officiel des viandes	Examiner de quelle manière les organes d'exécution pourraient inculquer des connaissances pratiques sur l'abattage des volailles domestiques, des lapins domestiques et des oiseaux coureurs.
4	**5.1.4** Abattages occasionnels de volailles domestiques, de lapins domestiques et d'oiseaux coureurs	Examiner l'introduction de l'obligation d'annoncer pour les établissements pratiquant l'abattage occasionnel. *Cette recommandation a déjà été prise en compte dans la révision de l'OAbCV (Stretto 4).*
5	**5.1.4** Tâches des vétérinaires officiels dans l'établissement	Afin de créer une base légale permettant d'élargir les possibilités de saisie dans la BDTA du nombre de volailles domestiques, lapins domestiques et oiseaux coureurs abattus, compléter l'annexe 1 de l'Old-BDTA par des dispositions relatives à la transmission de ces données d'abattage.
6	**5.1.4** Tâches des vétérinaires officiels dans l'établissement	Étendre la base de données sur le trafic des animaux de manière à ce que les annonces d'abattage de volailles domestiques soient transmises à la Fleko sous forme de nombre par troupeau.
7	**5.1.4** Tâches des vétérinaires officiels dans l'établissement	Donner aux grands abattoirs de volailles et de lapins domestiques la possibilité de transmettre à la Fleko les données relatives au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes tirées de leur système.
8	**5.1.4** Tâches des assistants officiels	S'agissant du contrôle des animaux avant l'abattage, examiner une extension des tâches confiées aux AO. *Cette recommandation a déjà été prise en compte dans la révision de l'OAbCV (Stretto 4).*
9	**5.2 Autres aspects**, Espace minimal requis dans les conteneurs de transport pour les lapins domestiques	Compléter l'annexe 4 de l'OPAn par la mention de l'espace minimal requis pour le transport des lapins domestiques.
10	**5.2 Autres aspects**, Étourdissement au pistolet à tige perforante	Examiner la disposition concernant le calibre de la tige pour les volailles domestiques, les lapins domestiques et les oiseaux coureurs définie dans l'annexe 1, ch. 1.6, de l'OPAnAb.

[24] Tous les animaux, à l'exception des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine

11	**5.2 Autres aspects**, Symptômes principaux lors de l'étourdissement électrique dans un bain d'eau	Réévaluer le symptôme principal « yeux grands ouverts » figurant à l'annexe 5, ch. 3.1, let. a, de l'OPAnAb.
12	**5.2 Autres aspects,** Examen des installations d'étourdissement	Examiner la nécessité de mettre en place un organisme d'examen et d'autorisation pour les appareils d'étourdissement électriques utilisés en Suisse.
13	**5.2 Autres aspects,** Décapitation après étourdissement	Examiner une dérogation au délai d'attente de 3 minutes prévu à l'art. 10, al. 2, OPAnAb avant d'effectuer d'autres activités d'abattage lors de la décapitation de volailles domestiques jusqu'à 3 kg de poids vif.
14	**5.2 Autres aspects,** Délégué à la protection des animaux dans les grands établissements	Examiner l'introduction dans l'OPAn d'une disposition relative aux qualifications du délégué à la protection des animaux.
15	**5.2 Autres aspects** Délégué à la protection des animaux dans les grands établissements	Examiner l'introduction à l'art. 179*e*, al. 1, OPAn d'une disposition légale relative à l'élaboration d'instructions de travail pour les délégués à la protection des animaux.
16	**5.2 Autres aspects,** Cours pour le personnel des abattoirs	Organiser des cours pratiques concernant l'abattage des lapins domestiques et des oiseaux coureurs pour les employés des abattoirs.

7 Annexe

7.1 Bases légales

(servent de référence)

RS	Titre
455	Loi sur la protection des animaux (LPA, état le 1er janvier 2022)
455.1	Ordonnance sur la protection des animaux (OPAn, état le 1er février 2022)
455.110.2	Ordonnance de l'OSAV sur la protection des animaux lors de leur abattage (OPAnAb, état le 7 février 2022)
817.024.1	Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg, état le 1er juillet 2020)
817.032	Ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels (OPCNP, état le 1er janvier 2022)
817.042	Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAl, état le 1er mars 2023)
817.190	Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV, état le 1er janvier 2022)
817.190.1	Ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb, état le 1er juillet 2020)
916.401	Ordonnance sur les épizooties (OFE, état le 1er janvier 2022)
916.402	Ordonnance concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public (état le 1er juin 2012)
916.404.1	Ordonnance relative à Identitas SA et à la banque de données sur le trafic des animaux (Old-BDTA, état le 1er janvier 2023)
	Directives techniques concernant la procédure d'autorisation des abattoirs et des établissements de traitement de gibier (OSAV, 1er juin 2017)
	Lettre d'information 2018/1 : Guide pour l'inspection des établissements soumis à autorisation en vertu de l'art. 21 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (état le 9 janvier 2018)
	Lettre d'information 2018/4 : Instructions de l'OSAV relatives à l'exécution des analyses microbiologiques des carcasses dans le cadre de l'autocontrôle des abattoirs. (état le 2 octobre 2018)

7.2 Liste des abréviations

Abréviation	Signification
AO	Assistant officiel
BDTA	Banque de données sur le trafic des animaux
CHP	Critères d'hygiène des procédés
DFI	Département fédéral de l'intérieur
Fleko	Banque de données du contrôle des viandes
OAbCV	Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes
OELDAl	Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires
OFE	Ordonnance sur les épizooties
OHyg	Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires
OHyAb	Ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux
OId-BDTA	Ordonnance relative à Identitas SA et à la banque de données sur le trafic des animaux
OPAn	Ordonnance sur la protection des animaux
OPAnAb	Ordonnance de l'OSAV sur la protection des animaux lors de leur abattage
OPCNP	Ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels
OSAV	Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
Règlement UE	Règlement de l'Union européenne
sedex	secure data exchange
SVét	Service/office vétérinaire
UCAL	Unité fédérale pour la chaîne agroalimentaire
UE	Union européenne
Vét.	Vétérinaire
VO	Vétérinaire officiel