



## **Annexe 2: Critères uniformes pour évaluer les cadences d'abattage demandées et les fixer dans l'autorisation d'exploiter**

Pour fixer la cadence maximale des abattages par heure et la quantité maximale d'animaux dont l'abattage est admis par jour selon l'espèce animale, il faut avoir à sa disposition un dossier comprenant les indications suivantes sur la base desquelles se fera l'évaluation :

- **Capacité de stabulation des animaux**
- **Installation servant à l'étourdissement**
- **Nombre et agencement des postes servant au contrôle des viandes**
- **Temps disponible pour le contrôle des viandes par espèce animale**
- **Capacité des chambres froides**

---

### **1 Capacité de stabulation des animaux**

1.1 La capacité de stabulation des animaux doit correspondre à la cadence d'abattages demandée. Valeur indicative : une capacité de stabulation correspondant à au moins 2 heures d'abattage pour les porcs et à une heure pour toutes les autres espèces animales.

1.2 Pour les conditions de stabulation (place dont doivent pouvoir disposer les animaux), on se référera aux dispositions de l'ordonnance du 23 avril 2008 sur la protection des animaux (OPAn; RS 455.1):

- a. annexe 4 pour un hébergement durant moins de 4 heures ;
- b. annexe 1 pour un hébergement durant plus de 4 heures.

1.3 Pour faciliter la vérification de la densité d'occupation maximale dans les box de séparation, il est recommandé d'indiquer la densité d'occupation maximale par espèce animale.

### **2 Installation servant à l'étourdissement<sup>1</sup>**

2.1 La cadence des abattages doit être adaptée à l'installation servant à l'étourdissement.

2.2 Pour fixer la capacité maximale de l'installation d'étourdissement (nombre d'animaux par heure) on tiendra compte :

- a. de l'amenée des animaux;
- b. du type d'étourdissement;
- c. des mesures qui permettent de garantir l'absence de sensibilité et de perception jusqu'à la fin de la saignée (paramètres relevant de la protection des animaux);
- d. e. durée entre la fin du processus d'étourdissement et le début de la saignée.

2.3 Après l'incision de saignée, les étapes suivantes de l'abattage ne peuvent être effectuées que si l'animal est mort. Valeur indicative : la saignée doit durer au moins 3 minutes.

---

<sup>1</sup> Cf. l'ordonnance de l'OSAV sur la protection des animaux lors de leur abattage (OPAnAb)

### **3 Nombre et agencement des postes servant au contrôle des viandes**

Le nombre de postes de travail résulte de la cadence d'abattages maximales demandée par l'abattoir conformément à l'art. 6, al. 1, let. b OAbCV et du nombre d'organes de contrôle fixé par le canton conformément à l'art. 52 OAbCV.

### **4 Temps disponible pour le contrôle des viandes par espèce animale**

4.1 Le temps disponible pour le contrôle des viandes est réglementé par l'art. 9 OHyAb ; les durées minimales sont les suivantes :

- |   |               |
|---|---------------|
| a. pour les animaux de l'espèce bovine âgés de plus de six semaines   | 4 minutes ;   |
| b. b. pour les animaux de l'espèce bovine âgés de moins de six semaines ;   | 2 minutes;    |
| c. pour les animaux des espèces ovine et caprine :  | 1 minute;     |
| d. pour les animaux de l'espèce porcine (sans prélèvement d'échantillons pour l'examen de recherche des trichinelles) : | 1 minute;     |
| e. pour les animaux de l'espèce équine (sans prélèvement d'échantillons pour l'examen de recherche des trichinelles) :  | 4 minutes;    |
| f. pour tout autre bétail de boucherie :  | 2 minutes;    |
| g. pour les lièvres et le gibier à plumes :   | 1 minute;     |
| h. pour d'autre gibier (sans prélèvement d'échantillons pour l'examen de recherche des trichinelles):                   | 2 minutes;    |
| i. pour la volaille domestique et les lapins domestiques :  | 2,5 secondes. |

4.2 Les durées indiquées correspondent à l'examen complet de la carcasse et de ses parties sans contestation majeure et lorsque les conditions du point de vue technique et du point de vue du personnel disponible sont favorables. Les durées peuvent être réparties sur plusieurs postes de travail.

4.3 Le temps nécessaire aux activités liées au contrôle des viandes indépendamment de l'espèce animale (nettoyage et désinfection régulière des mains et des outils, relevé des constats effectués) doit être pris en compte pour définir le nombre requis de contrôleur des viandes le long de la chaîne d'abattage.

4.4 Pour le calcul de l'effectif nécessaire du contrôle des viandes dans un grand abattoir il ne faut pas évaluer uniquement du nombre de contrôleur des viandes nécessaires sur la ligne d'abattage. Les aspects comme les horaires de travail de l'entreprise, le temps prévu pour les contrôles supplémentaires, les prélèvements et le travail administratif doivent aussi être pris en considération. De plus les absences dues aux vacances, à la formation doivent également être prises en compte.

### **5 Capacité des chambres froides**

5.1 La capacité nécessaire des chambres froides doit correspondre à la quantité maximale des abattages et à l'organisation de l'entreprise.

5.2 L'efficacité des équipements de réfrigération doit être prise en compte par rapport à la capacité effective des chambres froides. Valeur indicative : les demi-carcasses de porcs doivent avoir atteint une température de 7 °C après 24 heures. Après 10 heures de réfrigération, la température des carcasses des bovins ne doit pas dépasser 20 °C.

5.3 Les chambres froides qui sont prises en compte pour les capacités de réfrigération indiquées doivent être effectivement à disposition au moment de l'abattage.

5.4 Les chambres froides sanitaires, les compartiments ou équipements du contrôle des viandes que l'on peut fermer à clé ne doivent pas être comptés comme capacité de réfrigération de l'établissement et ne doivent pas être détournés de leur usage prévu.

5.5. L'évaluation de la capacité de réfrigération doit prendre en compte la place nécessaire sur le rail selon le schéma ci-dessous (valeurs indicatives) :

- |    |  |                 |
|----|--|-----------------|
| a. | 1 gros bétail, cheval en deux demi-carcasse  | 0,7 m de rail ; |
| b. | 1 bovin âgé de moins de 8 mois en deux demi-carcasses                              | 0,5 m de rail ; |
| c. | 1 mouton, agneau, chèvre en deux demi-carcasses avec un crochet pour chaque moitié | 0,4 m de rail ; |
| d. | 1 mouton, agneau, chèvre entier à un crochet                                       | 0,3 m de rail ; |
| e. | 1 porc en deux demi-carcasses chacune sur un crochet                               | 0,4 m de rail ; |
| f. | 1 porc en deux demi-carcasses à un double crochet                                  | 0,3 m de rail ; |
| g. | 1 poulet d'engrais au crochet  | 0,15 m de rail. |

Etat: 1er juin 2017