



Le résumé ci-dessous présente les modifications apportées à différents points de contrôle spécifiques des « Directives techniques concernant les contrôles officiels dans la production primaire dans les unités d'élevage (manuel de contrôle) », avec effet au 1.1.2019 :

## Animaux de rente

PPr 01	Point	L'eau d'abreuvement est propre et les aliments pour animaux sont non avariés
	<b>Bases légales</b>	<a href="#">OHyPPr, art. 2m al. 8</a> , Exigences en matière de production <a href="#">animalevégétale</a> <a href="#">OHyPL, art. 4</a> , Affouragement
	<b>Exigence</b>	<i>Les aliments pour animaux et l'eau d'abreuvement ne doivent altérer ni la santé des animaux, ni la qualité des denrées alimentaires qui en sont issues. Les aliments pour animaux doivent être propres, irréprochables du point de vue de l'hygiène et non avariés.</i>
	<b>Autres bases</b>	-----
	<b>Remplie si</b>	Les aliments pour animaux et l'eau sont propres et non avariés et les abreuvoirs sont propres.
	<b>Conseil pour le contrôle</b>	Regardez s'il y a des algues ou du sédiment. Prêter attention aux sources de contamination possible à proximité des abreuvoirs (abreuvoirs placés au mauvais endroit, fumière, pâturage avec un ruisseau, etc.)
	<b>Remarque</b>	-----

Hyl 04	Point	Propreté du local de nettoyage et du local d'entreposage du lait ainsi que de la citerne et des installations de transport du lait ; qualité de l'eau potable.
	<b>Bases légales</b>	<a href="#">OHyPL, art. 16, al. 2 et 3</a> , Principe <a href="#">OHyPL, art. 18, al. 2</a> , Produits de nettoyage et de désinfection <a href="#">OHyPL, art. 19</a> , Qualité de l'eau
	<b>Exigence</b>	<i>Après utilisation, les surfaces doivent être nettoyées et, au besoin, désinfectées.</i>  <i>Les surfaces en contact avec le lait doivent être nettoyées au moins 1x/semaine avec un produit acide.</i> a) <i>Les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait doivent être nettoyés et désinfectés après chaque utilisation</i> b) <i>au moins 1x par jour de travail</i> c) <i>avant réutilisation.</i>  <i>Parois et sols lavables, résistants aux acides, eau chaude et froide, écoulements dotés d'un siphon, bon éclairage et bonne ventilation.</i>  <i>Pour la désinfection, on peut utiliser:</i> a) <i>des produits de désinfection autorisés</i> b) <i>de l'eau chaude (à au moins 85 °C) après nettoyage approfondi</i>  <i>Pour le nettoyage et le rinçage, il faut utiliser de l'eau potable. Les exploitations qui ont un approvisionnement en eau privé (source) doivent faire analyser l'eau <del>tous les 3 ans</del> et conserver les résultats. <u>La fréquence et les paramètres analysés sont définis sur la base d'une analyse des risques (recommandation : au moins une fois par an, voir sous « Remarque »).</u></i>
	<b>Autres bases</b>	-----
	<b>Remplie si</b>	• Les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait sont propres

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les citernes et les récipients sont nettoyés et désinfectés</li> <li>• Les surfaces en contact avec le lait sont nettoyées au moins 1_-fois par semaine avec un produit acide</li> <li>• Le nettoyage se fait avec de l'eau ayant la qualité de l'eau potable. Si l'eau provient d'une source privée, la qualité de l'eau est analysée <u>sur la base d'une analyse des risques, tous les 3 ans</u></li> </ul>
	<b>Conseil pour le contrôle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des nombres élevés de germes (bd-lait) peuvent indiquer des problèmes.</li> <li>• Vérifier le nettoyage des raccords, y c. les joints, les pulsateurs, les tuyaux à vide. Regarder dans la citerne.</li> <li>• Vérifier si le plafond du local d'entreposage présente des moisissures.</li> </ul>
	<b>Remarque</b>	Remonter la chaîne de production du lait dans le sens inverse à la production et évaluer visuellement la propreté. Classer les souillures en fraîches ou anciennes, et d'après l'étendue. Des souillures en relation avec l'activité en cours sont admises. <u>Si l'eau utilisée provient d'une source privée, il est recommandé de vérifier la qualité bactériologique de l'eau au moins une fois par an, en prenant en compte les conditions les plus défavorables (p. ex. après un orage). La fréquence des analyses peut être ajustée en fonction du risque (consulter si besoin le service cantonal de contrôle de l'eau potable).</u>

<b>HyL 05</b>	<b>Point</b>	<b>Le local de nettoyage et le local d'entreposage du lait, ainsi que la citerne et les installations de transport du lait sont en bon état.</b>
	<b>Bases légales</b>	<p><a href="#">OHyPL, art. 16, al. 1</a>, Principe  <a href="#">OHyPL, art. 17</a>, Locaux de nettoyage  <a href="#">OHyPL, art. 18, al. 1</a>, Produits de nettoyage et de désinfection  <a href="#">OHyPL, art. 22</a>, Locaux de stabulation, aires extérieures et lieux de traite  <a href="#">OHyPL, art. 23</a>, Locaux, récipients et ustensiles destinés à l'entreposage du lait  <a href="#">OHyPL, art. 24</a>, Locaux d'entreposage du lait  <a href="#">OHyPL, art. 25</a>, Citernes à lait</p>
	<b>Exigence</b>	<p><b>Locaux/équipements/ustensiles</b>  <i>Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait doivent:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>être en matériau non toxique</i></li> <li><i>être lisses et résistantes à la corrosion</i></li> <li><i>être facilement accessibles</i></li> <li><i>être faciles à nettoyer et à désinfecter</i></li> <li><i>être bien entretenues.</i></li> </ol> <p><b>Le local de nettoyage, le local destiné à l'entreposage du lait ainsi que la citerne et les installations de transport du lait sont en bon état.</b></p> <p><b>Le local destiné à l'entreposage du lait (si livraison du lait &lt;_2 fois par jour) est équipé des séparations nécessaires, peut être fermé à clé et peut être aéré correctement.</b></p> <p><i>Les locaux où sont <b>nettoyés</b> les récipients, les installations de traite et les ustensiles à lait doivent disposer des équipements nécessaires.</i></p> <p><i>Une <b>citerne d'entreposage</b> fermée est disponible pour l'entreposage du lait.</i></p> <p><i>Les <b>lieux de traite</b> doivent être conçus de façon à garantir la propreté et l'hygiène de traite.</i></p> <p><i>Les <b>produits de nettoyage et de désinfection</b> doivent être entreposés dans leur emballage original; ils doivent être dans des récipients bien fermés, être entreposés dans des conditions qui répondent à la législation sur les produits chimiques et être suffisamment séparés des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.</i></p>

		<i>Pas d'entreposage de petit-lait et de lait écrémé dans des récipients/ustensiles qui sont utilisés pour le lait.</i>
	<b>Autres bases</b>	-----
	<b>Remplie si</b>	<p>Les locaux et les matériaux doivent être constitués et entretenus de sorte qu'il n'y ait aucune possibilité de contamination du lait.</p> <p><b>Le local de nettoyage et le local d'entreposage du lait, ainsi que la citerne et les installations de transport du lait sont en bon état</b></p> <p>a) pas d'eau résiduelle, b) pas de flaques d'eau.</p> <p><b>Local d'entreposage du lait (si lait livré &lt; 2 fois* par jour)</b></p> <p>a) doit être bien séparé de l'étable et du lieu de traite; en cas d'accès direct à l'étable : porte à fermeture automatique, seuil ou grille, sol incliné du côté de l'étable et porte séparée donnant sur l'extérieur b) ne doit pas être relié directement à des douches ou à des WC c) doit pouvoir être fermé à clé, ne doit pas être accessible aux animaux de compagnie, protection contre les mouches d) protection contre les préjudices dus aux odeurs e) bonne aération et, si nécessaire, système de réfrigération f) pas de pompes à vide lubrifiées à l'huile minérale brute, la sortie d'air des pompes doit donner sur l'extérieur g) surface d'accès stable et propre h) supports et tablettes pour l'entreposage des ustensiles à lait. i) le refroidissement du lait conforme aux exigences doit être assuré.</p> <p><b>Locaux de nettoyage</b></p> <p>Les locaux où sont nettoyés les récipients, les installations de traite et les ustensiles à lait doivent remplir les exigences suivantes</p> <p>a) parois et sols lavables, résistants aux acides et en bon état b) eau chaude et eau froide c) écoulements équipés d'un siphon d) bon éclairage et bonne aération.</p> <p><b>Citerne à lait</b></p> <p>Citerne fermée pour l'entreposage du lait:</p> <p>a) dans un lieu propre et protégé b) sol en dur, lisse. Sol incliné pour permettre l'évacuation de l'eau c) les ouvertures de la citerne doivent pouvoir être fermées de manière hermétique d) le refroidissement du lait conforme aux exigences doit être assuré</p> <p><b>Lieux de traite</b></p> <p>Les sols des espaces d'attente et des lieux de traite doivent être pourvus d'un revêtement stable (exception : matelas de chaux et de paille) Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être identifiés de manière claire.</p>
	<b>Conseil pour le contrôle</b>	Évaluer l'état des locaux et des ustensiles en remontant la chaîne de production du lait.
	<b>Remarque</b>	-----

<b>SA 01</b>	<b>Point</b>	<b>L'état de santé et les soins des animaux sont en ordre.</b>
	<b>Bases légales</b>	<a href="#">OFE, art. 59, al. 1</a> <a href="#">OPAn, art. 3, al. 3</a> , Détention répondant aux besoins des animaux <a href="#">OPAn, art. 5</a> , Soins <a href="#">OCL, art. 14, al. 2a</a> <a href="#">OHyPL, art. 3, let. a</a> , Soins et détention des animaux <a href="#">OAbCV, art. 97, al. 1, let. a et c</a> ,

		<a href="#">OHyPPr, art. 2, al. 2</a> , Exigences en matière de production animale
<b>Exigence</b>		<i>Les détenteurs d'animaux doivent soigner et nourrir convenablement les animaux et prendre les mesures qui s'imposent pour les maintenir en bonne santé. Les animaux doivent être soignés.</i>
<b>Autres bases</b>		-----
<b>Remplie si</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les animaux sont propres (pas souillés) et en bonne santé.</li> <li>• Les animaux malades et blessés sont hébergés, traités et soignés correctement.</li> <li>• L'état d'embonpoint des animaux est suffisant.</li> <li>• Les soins aux onglons / aux sabots sont effectués de manière régulière et dans les règles de l'art.</li> </ul>
<b>Conseil pour le contrôle</b>		En fonction de la conduite d'exploitation, demander quand le vétérinaire est venu la dernière fois à la ferme.
<b>Remarque</b>		----

TA 03	Point	Le cheptel correspond aux données de la BDTA (respectivement, à la liste des animaux du troupeau).	
	<b>Bases légales</b>	<a href="#">OFE, art. 8</a> , Registre des animaux à onglons <a href="#">OFE, art. 14, al. 1 et 2</a> , Annonces relatives au trafic des animaux <a href="#">OFE, art. 15e, al. 1 et 2</a> , Devoirs de notification <a href="#">OFE, Aart. 15c, al. 5- Conservation du passeport équin</a>	
	<b>Exigence</b>	<p><i>Le détenteur d'animaux doit tenir un registre des animaux <u>à onglons</u> pour chaque unité d'élevage : le registre doit être tenu à jour et mentionner toutes les variations d'effectifs.</i></p> <p><i>Pour les porcs et les moutons : seule la conservation de tous les documents d'accompagnement existants et des annotations concernant les naissances et les animaux périssables ou mis à mort (registre des naissances ou des truies, par ex.) est obligatoire.</i></p> <p><b>Notification à la Banque de données sur le trafic des animaux</b></p> <p>a) Bovins et bisons : entrées et sorties, animaux morts, perte de marques auriculaires, dans un délai de 3 jours ouvrables; naissance dans un délai de 30- jours, <u>notifications par leur détenteur</u></p> <p>b) Porcs : entrées dans un délai de 3 jours ouvrables, <u>notification par leur détenteur (également les entrées à l'abattoir)</u></p> <p>c) Équidés : dans un délai de 30 jours: naissance, mort, importation, exportation, déplacement d'un animal dans une autre unité d'élevage : changement de propriétaire, castration d'un étalon, dans un délai de 3 jours ouvrables : le changement du but d'utilisation : passage du statut d'animal de rente à celui d'animal de compagnie, <u>notifications par leur propriétaire.</u></p> <p>d) Chèvres et moutons : les modifications d'effectifs (naissance, entrée, sortie, abattage, etc.) ne doivent pas être annoncées à la BDTA. (L'abattoir annonce en revanche le nombre d'entrées et les exploitations de provenance dans un délai de 3 jours).</p> <p><i>Conserver les contrôles des effectifs d'animaux (registre des animaux <u>à onglons</u>, documents d'accompagnement) durant au moins 3 ans.</i></p>	
	<b>Autres bases</b>	<a href="#">DT concernant les notifications du trafic des bi-ongulés et des équidés</a> <a href="#">Instructions pour tenir les registres des animaux</a> (aide-mémoire) <a href="#">Notifier des animaux à la banque de données centrale</a> (site Internet agate.ch) <a href="#">Contrôle du trafic des ovins et caprins</a> (site Internet agate.ch) <a href="#">Ordonnance relative à la banque de données sur le trafic des animaux</a> (ordonnance sur la BDTA)	
	<b>Remplie si</b>	<b>Registre <u>des animaux à onglons</u></b>  Existant sous forme électronique ou imprimée et tenu à jour.	<b>Notifications à la BDTA</b>  <del>Sont faites</del> correctement et dans les délais.

	Pour le bétail bovin, une liste des animaux correcte à la BDTA suffit.
<b>Conseil pour le contrôle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comparer les nombres actuels d'animaux et ceux figurant dans le registre des animaux</li> <li>• En faisant le tour des locaux de stabulation, vérifier la concordance des MA avec les données figurant sur la liste des animaux (contrôle par sondage)</li> <li>• Mentionner les animaux détenus hors de l'exploitation (estivage) qui ne peuvent pas être contrôlés</li> </ul> <p><i>Le contrôleur doit tenir compte de l'attitude du détenteur pour son évaluation. Il faut tenir compte en particulier des raisons pour lesquelles il y a eu manquement.</i></p>
<b>Remarque</b>	Des documents d'accompagnement existants et dûment remplis suffisent également pour les exploitations d'estivage, les troupeaux de moutons en transhumance, les cliniques pour animaux et les abattoirs ainsi que pour les marchés de bétail, les ventes aux enchères de bétail, les expositions de bétail et manifestations similaires.

<b>TA 00</b>	<b><u>Chevaux</u></b>	
	<b>Manquement mineur</b>	<p><b>La traçabilité est compromise de manière minime lorsque</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les passeports équins <u>ou la copie du signalement ou de la page de couverture du passeport avec le numéro de la puce électronique</u> ne sont pas disponibles</li> <li>• les annonces relatives au trafic des animaux sont faites trop tardivement à la BDTA <u>par le propriétaire de l'équidé</u></li> </ul>
	<b>Manquement important</b>	<p><b>La traçabilité est compromise de manière importante</b>, par ex. lorsque</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• d'autres espèces animales non enregistrées se trouvent sur l'exploitation</li> <li>• les annonces, l'identification et la documentation sont négligées de manière chronique</li> <li>• pas d'annonce à la BDTA concernant le trafic des animaux <u>par le propriétaire de l'équidé</u></li> </ul>
	<b>Manquement grave</b>	<p><b>La traçabilité est gravement compromise</b>, par ex. lorsque</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les équidés nés depuis le 01.01.2011 ne sont pas <u>marqués-identifiés</u> avec une puce électronique dans le délai prescrit</li> <li>• Des animaux placés sous séquestre pour des raisons de police des épizooties ont été déplacés</li> </ul>
	<b>Remarque</b>	----

## Poisson

PPr 01	Point	Les aliments pour animaux sont stockés et affouragés de manière à exclure un impact négatif sur les poissons.
	<b>Bases légales</b>	<a href="#">OFE, art. 59, al. 1,</a> <a href="#">OPPr, art. 4, al. 1, 2 et 3, let. c,</a> Obligations des exploitations <a href="#">OHyPPr, art. 2, al. 1 et 54 à 8,</a> Exigences en matière de production animale
	<b>Exigence</b>	<p>Les producteurs de produits primaires doivent prendre toutes les précautions requises pour éviter des contaminations des aliments pour animaux.</p> <p>Pour un entreposage optimal, il faudrait satisfaire aux critères suivants:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>locaux d'entreposage séparés pour les aliments pour animaux (en particulier pas d'entreposage de déchets et de produits chimiques dans le même local)</li> <li>au frais et au sec</li> <li>pas de rayonnement solaire direct</li> <li>pas de variations de température (important pour éviter la formation de condensation dans les sacs)</li> <li>protection contre les rongeurs et les oiseaux</li> <li>maniement soigneux pour éviter les cassures/déchirements</li> <li>gestion systématique des stocks en respectant le principe FIFO (First In – First Out)</li> </ol> <p>Les appareils utilisés pour l'affouragement doivent être propres et dans un état irréprochable.</p>
	<b>Autres bases</b>	-----
	<b>Remplie si</b>	Les aliments pour animaux sont entreposés correctement et ils sont dans un état irréprochable, de même que les appareils utilisés pour l'affouragement.
	<b>Conseil pour le contrôle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier la date limite de conservation des aliments pour animaux</li> <li>En faisant la tournée de l'exploitation, noter les aliments pour animaux achetés et les comparer avec les justificatifs</li> <li>Regarder s'il y a des traces de nuisibles sur les sacs d'aliment pour animaux</li> <li>Contrôler les aliments pour animaux utilisés actuellement (par ex. y a-t-il des sacs d'aliment pour animaux ouverts, au soleil, à côté des automates à aliment? L'aliment pour animaux est-il moisi et/ou a-t-il une odeur rance?)</li> </ul>
	<b>Remarque</b>	-----

PPr 03	Point	<del>Les poissons et les produits à base de poisson sont entreposés de manière réglementaire</del> La manipulation et l'entreposage des poissons et des produits à base de poisson sont réglementaires.
	<b>Bases légales</b>	<a href="#">OHyPPr, art. 2, al. 5,</a> Exigences en matière de production végétale <a href="#">OPPr, art. 4, al. 1, 2 et 3, let. c et d,</a> Obligations des exploitations <a href="#">OHyAb, ann. 1, ch. 2.2 et 3,</a> Infrastructure de base pour les grands établissements, exigences applicables aux établissements de faible capacité <a href="#">OHyAb, ann 3, ch. 3.3,</a> Manipulation et entreposage des poissons et des produits à base de poisson <a href="#">OHyg, art. 44,</a> Prescriptions de température pour l'entreposage, le transport et la vente des poissons
	<b>Exigence</b>	<p>Les produits primaires doivent être produits, entreposés, traités et transportés de manière à ce que leur qualité hygiénique et leur propreté ne soient pas altérées.</p> <p><b>Locaux requis pour l'entreposage :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Grands établissements : local de réfrigération et de surgélation.</li> <li>Établissements de faible capacité : local de réfrigération.</li> </ol>

	<p><b>Dispositions spéciales pour les produits de la pêche:</b></p> <p>a) Les produits frais de la pêche, les produits de la pêche non transformés décongelés ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être entreposés et transportés à la température de la glace fondante (ne dépassant pas 2°C).</p> <p>b) Les produits de la pêche congelés doivent être entreposés et transportés à l'état surgelé. Font exception à cette règle les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve; ils peuvent être entreposés et transportés à une température ne dépassant pas -9°C.</p> <p>c) Les produits de la pêche destinés à être mis vivants sur le marché doivent être entreposés et transportés dans des conditions qui n'affectent pas leur viabilité ni la sécurité des denrées alimentaires.</p> <p>d) Les températures suivantes sont applicables dans la vente :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• produits de la pêche frais, non transformés, marinés : température de la glace fondante ;</li> <li>• produits de la pêche cuits, fumés à chaud ou à froid : 5 °C.</li> <li>• produits de la pêche transformés à base de riz refroidi assaisonné avec du vinaigre de riz dont le pH est inférieur à 4.5 (sushis) : 5 °C.</li> </ul>
<b>Autres bases</b>	-----
<b>Remplie si</b>	La manipulation et l'entreposage des poissons et des produits à base de poisson sont réglementaires.
<b>Conseil pour le contrôle</b>	-----
<b>Remarque</b>	-----

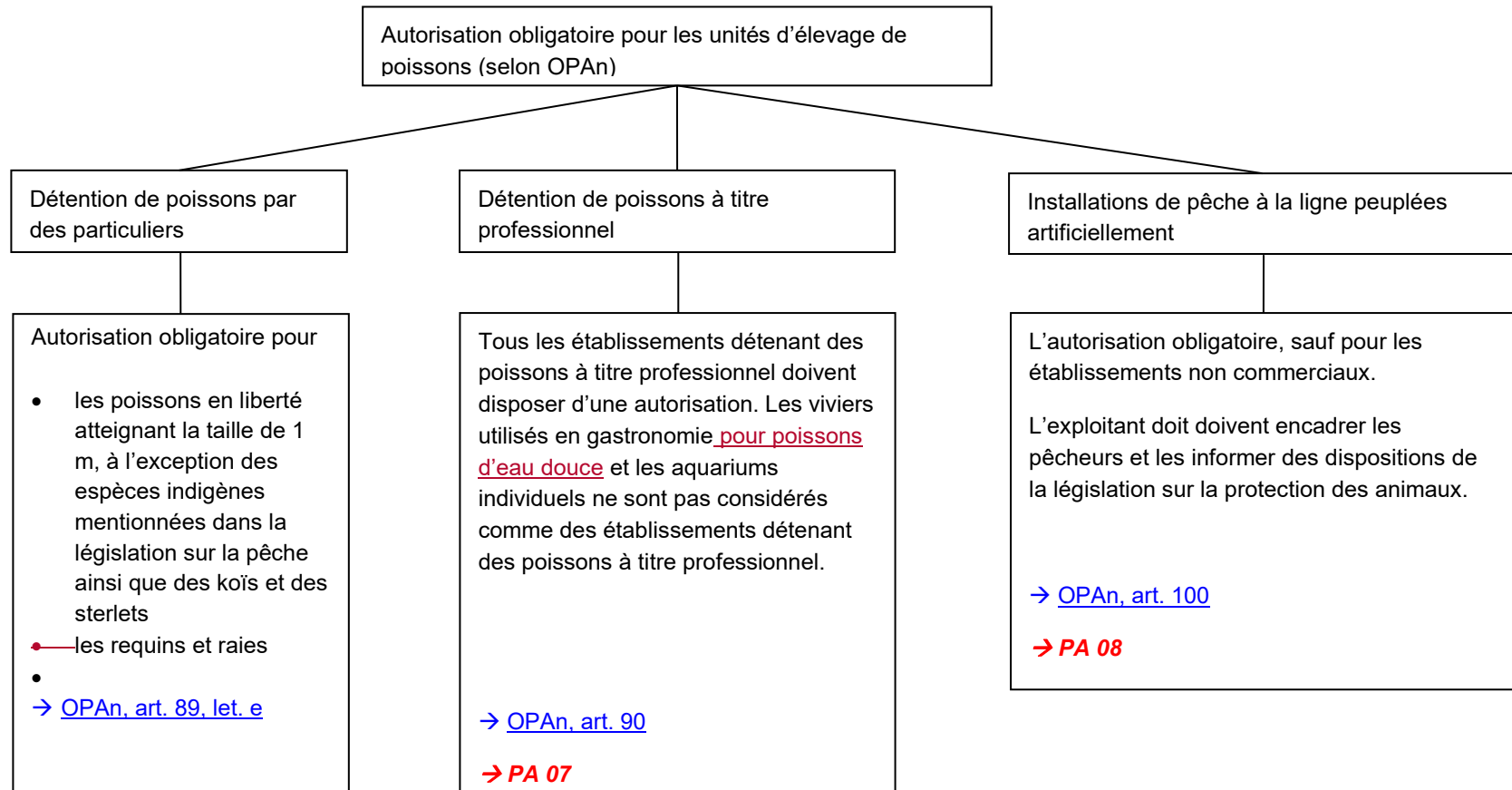
<b>SA 01</b>	<b>Point</b>	<b>Les poissons se comportent normalement et sont en bon état de santé général.</b>																											
	<b>Bases légales</b>	<p><a href="#">OFE, art. 59, al. 1</a>  <a href="#">OPAn, art. 3, al. 1</a>, Détention répondent aux besoins des animaux  <a href="#">OPAn, art. 98</a>, Détention (de poissons)  <a href="#">OPAn, ann. 2, tab. 7</a>, Exigences minimales pour la détention et le transport de poissons de consommation et de repeuplement  <a href="#">OAbCV, art. 79, al. 1, let. a</a>,  <a href="#">OHyPPr, art. 2 al. 7</a>, Exigences en matière de production animale</p>																											
	<b>Exigence</b>	<p><i>L'activité, le comportement, l'état général de santé et le taux de mortalité des animaux doivent être évalués sur la base des critères et valeurs indicatives suivantes:</i></p> <p><i>Activité et comportement des animaux</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><b>Paramètre</b></th> <th><b>en bonne santé</b></th> <th><b>suspect/malade</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Comportement de nage</td> <td>vif, attentif</td> <td>par saccades, grattage des flancs sur le fond, <del>léthargique</del> apathique, couché sur le fond</td> </tr> <tr> <td>Comportement dans le groupe</td> <td>en mouvement dans le groupe</td> <td>isolé</td> </tr> <tr> <td>Prise de nourriture</td> <td>vorace</td> <td>peu ou pas du tout</td> </tr> <tr> <td>Nageoires</td> <td>en mouvement</td> <td>nageoires serrées</td> </tr> <tr> <td>Respiration</td> <td>calme et régulière</td> <td>difficile, accélérée, se tient vers l'entrée d'eau</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Symptômes de maladie observables</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><b>Paramètre</b></th> <th><b>en bonne santé</b></th> <th><b>suspect/malade</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Écailles (si existantes)</td> <td>Lisses et posées à plat</td> <td>rougies, recouvertes de mycoses, redressées, rugueuses</td> </tr> <tr> <td>Peau</td> <td>lisse et sans rougeurs</td> <td>engorgée, rougie, enflammée, <del>à</del> coloration foncée</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Paramètre</b>	<b>en bonne santé</b>	<b>suspect/malade</b>	Comportement de nage	vif, attentif	par saccades, grattage des flancs sur le fond, <del>léthargique</del> apathique, couché sur le fond	Comportement dans le groupe	en mouvement dans le groupe	isolé	Prise de nourriture	vorace	peu ou pas du tout	Nageoires	en mouvement	nageoires serrées	Respiration	calme et régulière	difficile, accélérée, se tient vers l'entrée d'eau	<b>Paramètre</b>	<b>en bonne santé</b>	<b>suspect/malade</b>	Écailles (si existantes)	Lisses et posées à plat	rougies, recouvertes de mycoses, redressées, rugueuses	Peau	lisse et sans rougeurs	engorgée, rougie, enflammée, <del>à</del> coloration foncée
<b>Paramètre</b>	<b>en bonne santé</b>	<b>suspect/malade</b>																											
Comportement de nage	vif, attentif	par saccades, grattage des flancs sur le fond, <del>léthargique</del> apathique, couché sur le fond																											
Comportement dans le groupe	en mouvement dans le groupe	isolé																											
Prise de nourriture	vorace	peu ou pas du tout																											
Nageoires	en mouvement	nageoires serrées																											
Respiration	calme et régulière	difficile, accélérée, se tient vers l'entrée d'eau																											
<b>Paramètre</b>	<b>en bonne santé</b>	<b>suspect/malade</b>																											
Écailles (si existantes)	Lisses et posées à plat	rougies, recouvertes de mycoses, redressées, rugueuses																											
Peau	lisse et sans rougeurs	engorgée, rougie, enflammée, <del>à</del> coloration foncée																											

	<table border="1"> <tr> <td>Branchies</td> <td>branchies rouge vif</td> <td>branchies engorgées, pâles</td> </tr> <tr> <td>Nageoires</td> <td>bord des nageoires sans particularités</td> <td>bords des nageoires blancs/rouges</td> </tr> <tr> <td>Yeux</td> <td>normaux</td> <td>protubérants</td> </tr> </table> <p>Animaux morts dans/autour des bassins (élevage de truites)</p> <p>a) Il ne devrait pas y avoir d'animaux morts dans les bassins et à proximité.  b) Chez les alevins, chez qui on enregistre naturellement plus de pertes, la valeur indicative est de 1 à 2 animaux morts sur 1000 poissons par jour.</p> <p>Valeurs indicatives pour évaluer les pertes de poissons dans un élevage de truites:</p> <p>a) taux de fécondation: 95%  b) pertes chez les œufs fécondés jusqu'aux estivaux: 10 – 20%  c) pertes chez les estivaux jusqu'aux poissons prêts à l'abattage: 10 – 20%</p> <p>→ des pertes annuelles de 20 à 40% peuvent ainsi être considérées comme normales.</p>	Branchies	branchies rouge vif	branchies engorgées, pâles	Nageoires	bord des nageoires sans particularités	bords des nageoires blancs/rouges	Yeux	normaux	protubérants
Branchies	branchies rouge vif	branchies engorgées, pâles								
Nageoires	bord des nageoires sans particularités	bords des nageoires blancs/rouges								
Yeux	normaux	protubérants								
<b>Autres bases</b>	-----									
<b>Remplie si</b>	Le comportement des poissons est normal. Il n'y a pas de symptômes de maladie observables et le taux de pertes d'animaux est normal.									
<b>Conseil pour le contrôle</b>	En fonction de la conduite de l'établissement, demander quand le vétérinaire est venu la dernière fois dans l'établissement.									
<b>Remarque</b>	Le cas échéant, remettre les aide-mémoire sur les maladies. En guise d'introduction, poser la question suivante: «Comment réagissez-vous lorsque vos animaux ne sont pas en bonne santé? Y a-t-il déjà eu une suspicion d'épizootie?»									

<b>TA 00</b>	<b>Objectif</b>	<b>La traçabilité des poissons est garantie.</b>
	<b>Remplie si</b>	La traçabilité des poissons est garantie.
	<b>Manquement mineur</b>	Il y a des manquements mineurs dans la traçabilité des poissons, par ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>documents d'accompagnement parfois remplis de manière erronée</li> <li>quelques modifications d'effectif notées de manière erronée ou incomplète</li> </ul>
	<b>Manquement important</b>	Il y a des manquements importants dans la traçabilité des poissons, par ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>quelques documents d'accompagnement manquent</li> <li>quelques modifications d'effectif pas notées dans le journal d'effectif</li> </ul>
	<b>Manquement grave</b>	Il y a des manquements graves dans la traçabilité des poissons, par ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>l'unité d'élevage de poissons n'est pas enregistrée, pas enregistrée de manière correcte ou enregistrée de manière incomplète (<u>seule une partie des espèces de poissons élevées est indiquée, par ex.</u>)</li> <li>les modifications d'effectif ne sont pas, resp. le plus souvent pas notées dans le journal d'effectif</li> <li>le journal d'effectif est conservé moins de 3 ans</li> <li>les documents d'accompagnement manquent le plus souvent ou ne sont pas du tout établis</li> <li>les documents d'accompagnement sont conservés moins de 3 ans</li> </ul>



### 1.1.1 PROTECTION DES ANIMAUX (PA)



PA 01	Point	<b>La densité d'occupation correspond aux exigences légales et la quantité et qualité des aliments pour animaux affouragés sont appropriées.</b>									
	<b>Bases légales</b>	<p><a href="#">OPAn, art. 7, al. 2</a>, Logements, enclos, sols  <a href="#">OPAn, ann. 2, tab. 7</a>, Exigences minimales pour la détention et le transport de poissons de consommation et de repeuplement  <a href="#">OPAn, art. 4, al. 1</a>, Alimentation  <a href="#">OESPA, art. 27, al. 2</a>, Interdictions  <a href="#">OESPA, art. 31</a>, Utilisation des sous-produits animaux de catégorie 3 dans l'alimentation d'animaux aquatiques</p>									
	<b>Exigence</b>	<table border="1" data-bbox="483 629 1434 723"> <thead> <tr> <th></th> <th>Salmonidés</th> <th>Cyprinidés</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Détention</td> <td>25-100-80 kg/m<sup>3</sup></td> <td>28-100 kg/m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Transport</td> <td>250 kg/m<sup>3</sup></td> <td>500 kg/m<sup>3</sup></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Densité d'animaux</b>  <del>Ne pas dépasser la</del> <u>En plus des densités maximales autorisées pour les salmonidés et les cyprinidés, il faut-<del>et</del> tenir compte des besoins spécifiques aux différentes espèces.</u></p> <p><u>La densité maximale de salmonidés par bassin peut être augmentée jusqu'à 100- kg/m<sup>3</sup> pour une durée maximale de 14 jours si la situation le justifie (durant la phase finale de l'engraissement, juste avant l'abattage p. ex.).</u></p> <p>Condition : la densité des poissons doit être fixée de telle manière que les paramètres de qualité de l'eau soient toujours respectés.</p> <p><b>Quantité et qualité des aliments pour animaux</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Les animaux doivent recevoir régulièrement et en quantité suffisante une nourriture leur convenant.</li> <li>Les quantités de nourriture recommandées par le fabricant d'aliments pour animaux pour les différents stades de développement ou classes d'âge doivent être respectées.</li> <li>Il est interdit d'affourager des protéines de poissons d'élevage à des poissons d'élevage de la même espèce.</li> <li>Sous certaines conditions, les SPA de catégorie 3 provenant d'abattoirs peuvent être utilisés dans l'alimentation des animaux aquatiques.</li> <li>Chez les salmonidés, la durée maximale de retrait d'aliment est de 100 <del>degrés-</del>jours, chez les cyprinidés de 280 degrés-jours (température de l'eau x nombre de jours).</li> <li>Exception à la durée maximale de retrait d'aliment: <u>cette durée peut être prolongée jusqu'à 200 degrés-jours pour les salmonidés si la situation le justifie, (durant la période de frai pour les animaux ayant atteint la maturité sexuelle, p.ex.):</u> durant la période de frai, les salmonidés ne mangent rien ou seulement très peu. Lorsque des salmonidés vivants à l'état sauvage sont capturés à des fins de repeuplement et qu'ils sont détenus de manière transitoire dans des piscicultures de repeuplement pour attendre le moment optimal pour extraire les œufs, ils n'ont donc pas besoin d'être nourris durant la détention transitoire).</li> </ol>		Salmonidés	Cyprinidés	Détention	25-100-80 kg/m <sup>3</sup>	28-100 kg/m <sup>3</sup>	Transport	250 kg/m <sup>3</sup>	500 kg/m <sup>3</sup>
	Salmonidés	Cyprinidés									
Détention	25-100-80 kg/m <sup>3</sup>	28-100 kg/m <sup>3</sup>									
Transport	250 kg/m <sup>3</sup>	500 kg/m <sup>3</sup>									
	<b>Autres bases</b>	-----									
	<b>Remplie si</b>	La densité d'occupation correspond aux normes légales et la quantité et qualité de nourriture donnée sont appropriées.									


<b>Conseil pour le contrôle</b>	Demander au pisciculteur à quelle fréquence il compte les poissons, les pèse et les trie, et comment il calcule les rations d'aliment.
<b>Remarque</b>	<del>Bien que les densités d'occupation susmentionnées correspondent aux prescriptions légales, elles doivent être interprétées avec prudence : d'après les experts, les densités d'occupation maximales indiquées sont tendanciellement trop élevées. En outre, il n'est selon eux guère judicieux d'indiquer des densités minimales d'occupation.</del>

<b>PA 02</b>	<b>Point</b>	<b>La qualité de l'eau est bonne et elle est régulièrement contrôlée.</b>																																																													
	<b>Bases légales</b>	<u>OPAn, art. 98, al. 1, 2 et 3</u> , Détenion <u>OPAn, ann. 2, tab. 7</u> , Exigences minimales pour la détention et le transport de poissons de consommation et de repeuplement																																																													
	<b>Exigence</b>	<b>Qualité de l'eau pour la détention</b>																																																													
			<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th>Salmonidés</th> <th>Cyprinidés</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Saturation en oxygène</td> <td><del>poissons adultes maximale</del></td> <td><del>60-120</del><u>200%</u></td> <td><del>à partir de 12</del><u>200%</u></td> </tr> <tr> <td><del>jeunes animaux minimale</del></td> <td><del>à partir de 70</del><u>60%</u></td> <td><u>60%</u></td> </tr> <tr> <td><del>Oxygène dissous dans l'eau à la sortie</del></td> <td></td> <td><del>au moins 5 mg/l</del></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td rowspan="2"><del>Teneur minimale en Oxygène dissous dans l'eau là où se tiennent les poissons</del></td> <td><del>à long terme</del></td> <td><del>au moins 6-5</del><u>5.0 mg/l</u></td> <td><del>au moins 3.5 mg/l</del></td> </tr> <tr> <td><del>à court terme</del></td> <td><del>au moins 5.0 mg/l</del></td> <td><del>au moins 0.5 mg/l</del></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Teneur <u>maximale</u> en ammoniacque</td> <td><del>poissons adultes</del></td> <td><del>max. 0.01 mg/l</del></td> <td><del>max. 0.02 mg/l</del></td> </tr> <tr> <td><del>jeunes animaux</del></td> <td><del>max. 0.006 mg/l</del></td> <td><del>max. 0.006 mg/l</del></td> </tr> <tr> <td>Teneur <u>maximale</u> en <u>nitrite</u><u>nitrate</u></td> <td></td> <td><del>max. 200-1,5 mg/l</del></td> <td><del>max. 200-1,5 mg/l</del></td> </tr> <tr> <td>Teneur <u>en sel de cuisine</u></td> <td></td> <td><del>max. 35 mg/l</del></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Teneur <u>en dioxyde de carbone</u></td> <td></td> <td><del>20 mg/l</del></td> <td><del>20 mg/l</del></td> </tr> <tr> <td>Valeur du pH</td> <td></td> <td><del>5.5-9.0</del><u>8-5</u></td> <td><del>6.5-9.0</del></td> </tr> <tr> <td><u>Température maximale</u></td> <td></td> <td><del>22 °C</del></td> <td><u>30 °C</u></td> </tr> <tr> <td rowspan="2"><del>Température Différence maximale de de température en cas de changement de milieu</del></td> <td><del>poissons adultes dans de l'eau plus froide</del></td> <td><del>max. 18</del><u>3 °C</u></td> <td><del>max. 30</del><u>3 °C</u></td> </tr> <tr> <td><del>jeunes animaux dans de l'eau plus chaude</del></td> <td><del>max. 14</del><u>5 °C</u></td> <td><del>max. 28</del><u>5 °C</u></td> </tr> <tr> <td><del>Différence de température en cas de changement de milieu</del></td> <td></td> <td><del>max. 3 °C</del></td> <td><del>max. 5 °C</del></td> </tr> </tbody> </table>			Salmonidés	Cyprinidés	Saturation en oxygène	<del>poissons adultes maximale</del>	<del>60-120</del> <u>200%</u>	<del>à partir de 12</del> <u>200%</u>	<del>jeunes animaux minimale</del>	<del>à partir de 70</del> <u>60%</u>	<u>60%</u>	<del>Oxygène dissous dans l'eau à la sortie</del>		<del>au moins 5 mg/l</del>	-	<del>Teneur minimale en Oxygène dissous dans l'eau là où se tiennent les poissons</del>	<del>à long terme</del>	<del>au moins 6-5</del> <u>5.0 mg/l</u>	<del>au moins 3.5 mg/l</del>	<del>à court terme</del>	<del>au moins 5.0 mg/l</del>	<del>au moins 0.5 mg/l</del>	Teneur <u>maximale</u> en ammoniacque	<del>poissons adultes</del>	<del>max. 0.01 mg/l</del>	<del>max. 0.02 mg/l</del>	<del>jeunes animaux</del>	<del>max. 0.006 mg/l</del>	<del>max. 0.006 mg/l</del>	Teneur <u>maximale</u> en <u>nitrite</u> <u>nitrate</u>		<del>max. 200-1,5 mg/l</del>	<del>max. 200-1,5 mg/l</del>	Teneur <u>en sel de cuisine</u>		<del>max. 35 mg/l</del>	-	Teneur <u>en dioxyde de carbone</u>		<del>20 mg/l</del>	<del>20 mg/l</del>	Valeur du pH		<del>5.5-9.0</del> <u>8-5</u>	<del>6.5-9.0</del>	<u>Température maximale</u>		<del>22 °C</del>	<u>30 °C</u>	<del>Température Différence maximale de de température en cas de changement de milieu</del>	<del>poissons adultes dans de l'eau plus froide</del>	<del>max. 18</del> <u>3 °C</u>	<del>max. 30</del> <u>3 °C</u>	<del>jeunes animaux dans de l'eau plus chaude</del>	<del>max. 14</del> <u>5 °C</u>	<del>max. 28</del> <u>5 °C</u>	<del>Différence de température en cas de changement de milieu</del>		<del>max. 3 °C</del>	<del>max. 5 °C</del>
		Salmonidés	Cyprinidés																																																												
Saturation en oxygène	<del>poissons adultes maximale</del>	<del>60-120</del> <u>200%</u>	<del>à partir de 12</del> <u>200%</u>																																																												
	<del>jeunes animaux minimale</del>	<del>à partir de 70</del> <u>60%</u>	<u>60%</u>																																																												
<del>Oxygène dissous dans l'eau à la sortie</del>		<del>au moins 5 mg/l</del>	-																																																												
<del>Teneur minimale en Oxygène dissous dans l'eau là où se tiennent les poissons</del>	<del>à long terme</del>	<del>au moins 6-5</del> <u>5.0 mg/l</u>	<del>au moins 3.5 mg/l</del>																																																												
	<del>à court terme</del>	<del>au moins 5.0 mg/l</del>	<del>au moins 0.5 mg/l</del>																																																												
Teneur <u>maximale</u> en ammoniacque	<del>poissons adultes</del>	<del>max. 0.01 mg/l</del>	<del>max. 0.02 mg/l</del>																																																												
	<del>jeunes animaux</del>	<del>max. 0.006 mg/l</del>	<del>max. 0.006 mg/l</del>																																																												
Teneur <u>maximale</u> en <u>nitrite</u> <u>nitrate</u>		<del>max. 200-1,5 mg/l</del>	<del>max. 200-1,5 mg/l</del>																																																												
Teneur <u>en sel de cuisine</u>		<del>max. 35 mg/l</del>	-																																																												
Teneur <u>en dioxyde de carbone</u>		<del>20 mg/l</del>	<del>20 mg/l</del>																																																												
Valeur du pH		<del>5.5-9.0</del> <u>8-5</u>	<del>6.5-9.0</del>																																																												
<u>Température maximale</u>		<del>22 °C</del>	<u>30 °C</u>																																																												
<del>Température Différence maximale de de température en cas de changement de milieu</del>	<del>poissons adultes dans de l'eau plus froide</del>	<del>max. 18</del> <u>3 °C</u>	<del>max. 30</del> <u>3 °C</u>																																																												
	<del>jeunes animaux dans de l'eau plus chaude</del>	<del>max. 14</del> <u>5 °C</u>	<del>max. 28</del> <u>5 °C</u>																																																												
<del>Différence de température en cas de changement de milieu</del>		<del>max. 3 °C</del>	<del>max. 5 °C</del>																																																												
		<b>Qualité de l'eau pour le transport</b>																																																													
			<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th>Salmonidés</th> <th>Cyprinidés</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Salmonidés	Cyprinidés																																																								
		Salmonidés	Cyprinidés																																																												

	<u>Oxygène dissous dans l'eau là où se tiennent les poissons</u> <u>Saturation en oxygène</u>	<u>à long terme maximale</u>	<u>au moins 5-8 mg/l</u> <u>200 %</u>	<u>-200 %</u>
		<u>à court terme minimale</u>	<u>-60 %</u>	<u>60 %-</u>
	<u>Teneur minimale en oxygène dissous dans l'eau là où se tiennent les poissons</u>		<u>5.0 mg/l</u>	<u>3,5 mg/l</u>
	<u>Teneur maximale en ammoniacque</u>		<u>0.02 mg/l</u>	<u>0.04 mg/l</u>
	<u>Teneur en ammoniacque</u>	<u>poissons adultes</u>	<u>max. 0.01 mg/l</u>	<u>max. 0.02 mg/l</u>
		<u>jeunes animaux</u>	<u>max. 0.006 mg/l</u>	<u>max. 0.02 mg/l</u>
	<u>Teneur maximale en nitrite/nitrate</u>		<u>max. 200-1,5 mg/l</u>	<u>max. 200-1,5 mg/l</u>
	<u>Teneur en sel de cuisine</u>		<u>max. 35 mg/l</u>	<u>-</u>
	<u>Teneur en dioxyde de carbone</u>		<u>20 mg/l</u>	<u>20 mg/l</u>
	<u>Valeur du pH</u>		<u>6,5-9.0</u>	<u>6,5-9.0</u>
	<u>Température</u> <u>Différence maximale de température en cas de changement de milieu</u>	<u>poissons adultes dans de l'eau plus froide</u>	<u>2-14,3 °C</u>	<u>2-18,3 °C</u>
		<u>jeunes animaux dans de l'eau plus chaude</u>	<u>5 °C-</u>	<u>5 °C-</u>
	<u>Différence de température en cas de changement de milieu</u>		<u>max. 3 °C</u>	<u>max. 5 °C</u>
<u>Il faut que les exigences minimales applicables aux salmonidés et aux cyprinidés soient respectées et que les besoins des différentes espèces soient pris en compte.</u>				
<u>La densité des poissons doit être fixée de telle manière que les paramètres de qualité de l'eau soient <del>toujours</del> respectés <u>à long terme</u>.</u>				
<u>Le contrôleur doit prendre avec lui les appareils de mesure nécessaires pour contrôler les paramètres de l'eau et contrôler ces paramètres par sondage dans l'installation.</u>				
<b>Autres bases</b>	-----			
<b>Remplie si</b>				
<b>Conseil pour le contrôle</b>	-----			
<b>Remarque</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durant les étés très chauds, pour de nombreuses unités d'élevage détenant des truites, il est presque impossible de ne jamais dépasser les températures maximales légalement prescrites. Lorsque la température maximale prescrite est dépassée durant une brève période, il faut particulièrement veiller aux autres paramètres de l'eau. Le cas échéant, il est indiqué de ventiler les bassins et de réduire la quantité de nourriture.</li> <li>• Il n'y a pas d'obligation légale de consigner les paramètres de l'eau. Il est toutefois recommander de tenir un registre (les enregistrements relatifs aux valeurs de l'eau peuvent faciliter l'identification du problème en cas de maladie).</li> </ul>			

→ Rendre le pisciculteur attentif à ce point.

PA 06	Point	Les exigences légales sont respectées lors de l'étourdissement et de la mise à mort des poissons.
	Bases légales	<p><u>Art. 177, al. 1, OPAn, Conditions posées aux personnes</u>  <u>OPAn, art. 178, al. 1 et 2, let. c, Étourdissement obligatoire</u>  <u>OPAn, art. 179, Méthodes de mise à mort</u>  <u>OPAn, art. 184, al. 1, let. i et j, Procédés d'étourdissement admis</u>  <u>OPAn, art. 185, al. 1 et 2, Étourdissement</u>  <u>OPAn, art. 186, Appareils et installations d'étourdissement</u>  <u>, Saignée</u>  <u>TSchV Art. 177 Abs. 1 &amp; 1<sup>bis</sup>, Conditions posées aux personnes chargées de la mise à mort &amp; de l'abattage</u>  <u>TSchV Art. 178 TSchV Art. 178 Abs. 1 &amp; 2 Bst. c, Étourdissement obligatoire</u>  <u>TSchV Art. 178a Al. 1, let. c, exceptions à l'obligation d'étourdissement</u>  <u>TSchV Art. 179, Tötungsmethoden Mise à mort dans les règles de l'art</u>  <u>TSchV Art. 179a 184 Abs. 1 Bst. i &amp; j, Méthodes d'étourdissement autorisées</u>  <u>TSchV Art. 179b 185 Abs. 1 &amp; 2, Étourdissement</u>  <u>TSchV Art. 179c TSchV Art. 186, Appareils et installations d'étourdissement</u>  <u>TSchV Art. 179d TSchV Art. 187, Saignée</u></p>
	Exigence	<p><b>Procédés d'étourdissement admis</b></p> <p><u>Poissons</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• coup puissant sur la tête avec un instrument non tranchant</li> <li>• rupture de la nuque</li> <li>• électricité</li> <li>• destruction mécanique du cerveau</li> </ul> <p><u>Décapodes marcheurs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• électricité (<u>Crustastun®</u>, par ex.)</li> <li>• destruction mécanique <u>des centres nerveux du cerveau</u></li> </ul> <p><b>Procédés de mise à mort admis</b></p> <p><u>Poissons</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) étourdissement et saignée par incision d'un vaisseau principal (par ex. incision des branchies)</li> <li>b) étourdissement et éviscération du poisson</li> <li>c) électricité (sous certaines conditions, voir «Remarques»)</li> </ol> <p><u>Décapodes marcheurs</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) <del>Électricité suivie soit d'une destruction mécanique des centres nerveux ou soit d'une cuisson - immersion dans de l'eau bouillante (convient pour tous les décapodes marcheurs) avec un volume d'eau bouillante au moins 10 fois supérieur à celui des crustacés)</del></li> <li>b) <u>Refroidissement à l'air et destruction mécanique des centres nerveux (convient pour les décapodes marcheurs de grande taille et pour les espèces adaptées aux températures froides) Crustastun®</u></li> <li>b)c) <u>Refroidissement dans de l'eau glacée et destruction mécanique des centres nerveux (convient pour les décapodes marcheurs des tropiques ou les espèces sensibles au froid. La salinité dans le bassin d'étourdissement doit être adaptée à l'espèce mise à mort).</u></li> </ol> <p><u>Des informations détaillées sur la mise à mort des décapodes marcheurs sont disponibles dans la fiche thématique de protection des animaux 16.8 : Mise à mort correcte des décapodes marcheurs.</u></p> <p>Outre les méthodes de mise à mort listées, l'OSAV peut <u>en fixer d'autres</u> <del>fixer</del> <u>d'autres méthodes de mise à mort</u> en concertation avec les autorités cantonales.</p>

<b>Autres bases</b>	 D Fachinformation <u>16.8 - Panzerkrebse f:</u>
<b>Remplie si</b>	Les exigences légales sont respectées lors de l'étourdissement et de la mise à mort des poissons <u>et des décapodes marcheurs.</u>
<b>Conseil pour le contrôle</b>	-----
<b>Remarque</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La mise à mort par électrocution de certaines espèces de poissons (par ex. truites arc-en-ciel) avec des appareils appropriés est possible. Une autorisation du service vétérinaire cantonal est requise pour utiliser ce genre d'appareils, resp. pour utiliser ce genre de procédés.</li> <li>• <del>Pour les décapodes marcheurs également, la mise à mort se fait de plus en plus par électrocution (informations à ce sujet par ex. sous <a href="http://www.crustastun.com">www.crustastun.com</a>). Au vu des connaissances scientifiques, cette méthode pourrait s'avérer très prometteuse, mais l'expérience à ce sujet manque en Suisse jusqu'ici.</del></li> <li>• <del>La mise à mort des animaux par un refroidissement intense ou par congélation est considérée comme cruelle et n'est donc pas autorisée.</del></li> </ul>