



Aide-mémoire sur les conditions de droit vétérinaire applicables à la fermentation et au compostage des sous-produits animaux (SpA)

1^{er} juillet 2011 (actualisé le 11.03.2026)

Objet et finalité

Le présent aide-mémoire résume les principales conditions cadres de droit vétérinaire applicables à la fermentation et au compostage des sous-produits animaux (y compris les restes de repas). Sauf indication contraire, les renvois invitent le lecteur à se reporter à l'article (art.) ou à l'annexe (an.) de l'ordonnance concernant les sous-produits animaux (OSPA, RS 916.441.22). Ce document ne remplace pas l'étude des dispositions pertinentes de l'ordonnance applicables à un cas donné. Vous trouverez l'ordonnance ainsi que d'autres informations sur la page web [Sous-produits animaux](#).

L'aide-mémoire vise une application uniforme de la législation. Il contient des commentaires donnant une idée générale sur la manière d'interpréter certaines dispositions de l'OSPA. Les exploitants des usines ou installations doivent (le cas échéant avec l'aide des fabricants) identifier et évaluer les dangers liés à leurs activités et démontrer ensuite, dans leur concept d'autocontrôle, comment ils pourront les maîtriser - notamment les risques d'épizooties, les risques dans la chaîne de production des denrées alimentaires et les risques dans la chaîne de production des aliments pour animaux.

L'installation et l'unité d'élevage doivent être séparées l'une de l'autre: cette séparation des bâtiments et de leur exploitation est un point critique sous l'angle de la police vétérinaire.

Il est également important d'informer dès la phase de planification de l'usine ou de l'installation les autorités chargées de l'exécution des dispositions des différents domaines juridiques (législations sur l'environnement, les eaux, l'air, les épizooties, l'agriculture, l'aménagement du territoire, etc.).

Les conditions cadres et les charges prévues par d'autres législations (protection de l'environnement (eaux, air, émissions d'odeurs), agriculture (y compris les engrais), production d'énergie, aménagement du territoire, etc.) ne sont pas objet du présent aide-mémoire. Vous trouverez quelques informations à ce sujet sur les pages internet www.biomassesuisse.ch ou www.kompost.ch.

Les cantons coordonnent autant que possible les différentes procédures d'autorisation et l'exécution par les différents services impliqués.

Table des matières

1	Champ d'application, obligation de communication et obligation de demander une autorisation d'exploitation	2
1.1	Obligation de communiquer et enregistrement (Art. 10).....	2
1.2	Obligation de demander une autorisation (Art. 11).....	3
2	Transport - véhicules, récipients, identification et fiche d'accompagnement	3
3	Exigences applicables aux usines ou installations	4
3.1	Exigences générales	4
3.2	Exigences spécifiques	5
4	Méthodes de transformation	6
4.1	Sous-produits animaux de catégorie 2 (Art. 6).....	6
4.2	Sous-produits animaux de catégorie 3 (Annexe 5)	6
5	Autocontrôle (Art. 15):	8
6	Commentaires	9
6.1	Exigences minimales que doivent satisfaire les usines ou installations qui transforment des restes d'aliments	9
6.2	Usines et installations dont le site abrite une unité d'élevage.....	10
7	Questions spécifiques posées par les autorités d'exécution	11

1 Champ d'application, obligation de communication et obligation de demander une autorisation d'exploitation

1.1 Obligation de communiquer et enregistrement (Art. 10)

1 Toute personne physique ou morale qui fait du commerce de sous-produits animaux ou qui en élimine doit communiquer au préalable son activité au vétérinaire cantonal.

2 La communication doit contenir les informations suivantes:

- a. la désignation des usines, installations et établissements où sont obtenus ou éliminés les sous-produits animaux ou en provenance desquels les sous-produits animaux sont mis sur le marché;
- b. le type d'activités pour lesquelles les sous-produits animaux sont utilisés;
- c. les catégories de sous-produits animaux utilisés.

3 Une communication n'est pas requise pour:

- a. l'élimination du contenu des estomacs et des intestins ainsi que du lisier, sauf s'ils sont importés ou exportés pour être éliminés;
- b. l'enfouissement des animaux de petite taille dans un terrain de propriété privée (art. 25, al. 1, let. d);
- c. le transport non commercial de sous-produits animaux vers un centre de collecte;
- d. la collecte et l'entreposage de sous-produits animaux produits dans le propre établissement du secteur alimentaire;
- e. la collecte et l'entreposage de restes d'aliments au lieu même où ils sont produits;
- f. la cession et l'acquisition de sous-produits animaux pour l'utilisation visée à l'art. 33a; fbis. l'utilisation de cadavres d'animaux pour l'alimentation des animaux de la propre unité d'élevage conformément à l'art. 33b;
- g. l'utilisation de sous-produits animaux des catégories 2 et 3 pour des activités artistiques ou à des fins de diagnostic, d'enseignement ou de recherche, sauf si ces produits sont importés ou exportés pour ces activités ou à ces fins.

4 Les personnes physiques et morales soumises à l'obligation de communiquer doivent annoncer au vétérinaire cantonal tout changement de nom ou de raison sociale, toute nouvelle activité, toute modification ou cessation d'activités, ainsi que les transformations des usines, installations ou établissements qui peuvent avoir des répercussions sur l'hygiène ou la sécurité des produits.

5 Les personnes physiques et morales soumises à l'obligation de communiquer ainsi que les usines, installations et établissements qu'elles ont désignés conformément à l'al. 2, let. a, sont enregistrés par le vétérinaire cantonal

1.2 Obligation de demander une autorisation (Art. 11)

Les usines ou installations de production de biogaz et les usines ou installations commerciales de compostage qui transforment des sous-produits animaux doivent avoir une autorisation d'exploitation délivrée par le vétérinaire cantonal. Les installations de compostage de quartier ne sont pas considérées comme des unités de transformation commerciales. Sont également soumis à autorisation l'entreposage, le transport (la collecte) de SpA ainsi que la fabrication d'engrais organiques et d'amendements à partir de SpA crus ou transformés.

2 Transport - véhicules, récipients, identification et fiche d'accompagnement

(Art. 19-20, an.4)

Les sous-produits animaux, y compris les restes de repas, doivent être transportés dans des emballages bien fermés ou dans des récipients ou véhicules à fermeture étanche, résistants à la corrosion et faciles à nettoyer.

Art. 19 Collecte, entreposage et transport des sous-produits animaux

1 Les sous-produits animaux crus doivent être conservés sous réfrigération à l'abattoir ou dans un centre de collecte ou être transportés aussi vite que possible à l'usine ou l'installation titulaire de l'autorisation d'exploitation visée à l'art. 12. Il est interdit de transporter ensemble des animaux et des sous-produits animaux.

2 Les exigences applicables à la collecte, à l'entreposage et au transport des sous-produits animaux et aux centres de collecte sont fixées à l'annexe 4. S'il s'agit de restes d'aliments de catégorie 3, seules les exigences applicables aux véhicules et aux récipients fixées à l'annexe 4, ch. 21 à 24 sont à respecter.

Art. 20 Identification et fiche d'accompagnement

1 Les sous-produits animaux doivent être identifiés de sorte que **la catégorie à laquelle ils sont attribués soit reconnaissable**. Cette règle ne s'applique pas aux sous-produits utilisés dans des activités qui ne sont pas soumises à déclaration conformément à l'art. 10, al. 3, let. a à c et e à g .

2 **La fiche d'accompagnement** ou la décision du contrôle des viandes visée à l'annexe 4, ch. 3, doit être jointe aux sous-produits animaux et les accompagner durant tout le transport. **Cette règle ne s'applique pas** au transport des sous-produits animaux utilisés pour des activités qui ne doivent pas être communiquées au vétérinaire cantonal conformément à l'art. 10, al. 3, let. a à c et e à g **ni au transport des restes d'aliments**.

3 Les exigences des al. 1 et 2 s'appliquent aux produits dérivés:

- b. jusqu'à l'usine ou à l'installation dans laquelle ils seront transformés en aliments pour animaux ou en engrais;

4 Les fiches d'accompagnement doivent être établies par l'expéditeur des sous-produits animaux.

- 5 Elles doivent être **conservées trois ans** et pouvoir être consultées à tout moment par les organes de contrôle fédéraux et cantonaux compétents.
- 6 Les exigences applicables à l'identification et à la fiche d'accompagnement sont fixées à **l'annexe 4, ch. 1 et 3.**

1 Identification

- 11 Une étiquette apposée sur le véhicule de transport, le conteneur, le carton ou sur toute autre forme d'emballage indiquera clairement la **catégorie de sous-produits animaux** pendant toute la durée du transport. Les couleurs de l'étiquette et les mentions sont les suivantes:
- c. la **couleur jaune** et la mention «impropres à la consommation animale» pour les sous-produits animaux de **catégorie 2**;
 - d. la **couleur verte** et la mention «impropres à la consommation humaine» pour les sous-produits animaux de **catégorie 3**.

3 Exigences applicables aux usines ou installations

3.1 Exigences générales

L'art. 16 stipule que les exigences générales auxquelles doivent satisfaire les bâtiments, l'équipement et l'exploitation des usines ou installations sont définies à **l'annexe 3.**

11 Disposition des locaux

- 111 Les usines ou installations doivent être clôturées ou empêcher d'une autre manière l'entrée d'animaux et de personnes non autorisées.
- 112 Les voies d'accès aux usines ou installations doivent être aménagées de manière à ce que la voie d'arrivée des sous-produits animaux à transformer et la voie de départ des produits transformés soient séparées.
- 113 La partie sale des usines ou installations comprend le point de déchargement des sous-produits animaux et les secteurs où une propagation d'agents pathogènes est possible. La partie sale doit constituer un espace fermé.
- 114 Les usines ou installations doivent disposer d'une aire couverte pour la réception des sous-produits animaux.

12 Equipement des locaux

- 121 Les usines ou installations doivent être construites de manière à pouvoir être aisément nettoyées et désinfectées. Les sols doivent être conçus de manière à faciliter l'écoulement des liquides.
- 122 Les usines ou installations doivent être dotées d'une installation de réfrigération qui permette de réfrigérer, à une température de +4 °C au maximum, les sous-produits animaux qui ne sont pas transformés dans les 24 heures après leur réception.
- 123 Les usines ou installations doivent disposer de lavabos et d'un nombre suffisant de toilettes, de douches et de vestiaires à l'intention du personnel.
- 124 (prétraitement des eaux résiduaires produites par les usines ou installations de transformation de SpA de C1 et C2).

13 Exploitation

- 131 Après leur livraison, les sous-produits animaux doivent être entreposés en bonne et due forme et être transformés, valorisés ou incinérés le plus rapidement possible.
- 132 Les conteneurs, récipients et véhicules utilisés pour le transport des matières crues doivent être nettoyés à un emplacement prévu à cet effet. Il faut veiller lors du nettoyage à prévenir tout risque de contamination des produits transformés.

- 133 Les personnes travaillant dans la partie sale de l'usine ou de l'installation ne peuvent accéder à la partie propre qu'après avoir changé de vêtements de travail et de chaussures ou après avoir désinfecté ces dernières. Les équipements et les appareils ne peuvent être transférés de la partie sale dans la partie propre que s'ils ont été préalablement nettoyés et désinfectés. Afin de pouvoir contrôler les déplacements du personnel entre les différents secteurs de l'usine et garantir l'usage approprié des pédiluves et des rotoluves, l'entreprise réglementera précisément les déplacements du personnel dans l'établissement.
- 134 Si un traitement thermique est prescrit, les paramètres importants, notamment la température, la durée du traitement et, le cas échéant, la pression, doivent être mesurés et enregistrés en continu. Les appareils de mesure doivent être étalonnés à intervalles réguliers.
- 135 Les matières n'ayant probablement pas subi le traitement thermique prescrit (telles que les restes éjectés lors de la mise en marche de la machine ou les fuites échappées du cuiseur, par exemple) doivent être réintroduites au départ du circuit de traitement thermique et traitées par un procédé thermique ou être collectées et transformées.
- 136 Les produits transformés doivent être éliminés de manière à éviter toute recontamination.

14 Nettoyage et désinfection

- 141 Les usines ou installations doivent disposer des installations adéquates de nettoyage et de désinfection des locaux, des conteneurs et des appareils, et des dispositifs pour se laver les mains.
- 142 Les usines ou installations qui éliminent des sous-produits animaux crus doivent disposer d'un équipement de nettoyage et de désinfection des véhicules.
- 143 Les usines ou installations et les véhicules doivent être maintenus propres et désinfectés régulièrement.
- 144 Une procédure de nettoyage doit être définie et documentée pour tous les secteurs de l'usine ou de l'installation. L'établissement doit disposer des appareils et des produits de nettoyage adéquats.
- 145 Des mesures doivent être prises pour empêcher l'entrée d'oiseaux et de rongeurs dans l'établissement et pour lutter contre les insectes. Un plan de lutte contre les animaux nuisibles constitue la base de ces mesures: il doit être établi et documenté.
- 146 Les usines ou installations doivent être équipées d'installations d'épuration de l'air qui limitent les émissions d'odeurs et préviennent la propagation d'agents pathogènes.

3.2 Exigences spécifiques

23 Exigences applicables aux usines ou installations de production de biogaz et de compostage

- 231 Les exigences visées aux art. 26 à 28 ainsi que 33 et 34 de l'OLED100 et à l'annexe 2.6 de l'ordonnance du 18 mai 2005 sur la réduction des risques liés aux produits chimiques doivent être satisfaites.
- 232 L'usine ou installation et son exploitation doivent garantir que toutes les matières crues contenant des sous-produits animaux seront soumises au traitement visé à l'annexe 5, ch. 4. Le traitement peut être effectué dans l'usine ou par un établissement qui collecte et prétraite ces matières crues.
- 233 Le stade de l'hygiénisation doit être incontournable et suivi au moyen d'appareils de surveillance et d'enregistrement des paramètres du processus.
- 234 L'entreposage et la transformation doivent être effectués de façon à garantir autant que possible que des animaux sauvages, y compris les rongeurs et les oiseaux, ne puissent accéder aux sous-produits animaux crus.

- 235 Des mesures au niveau de la construction et de l'exploitation des usines ou installations doivent empêcher la contamination du produit fini.
- 236 L'OSAV peut exiger que les usines ou installations aient des capacités minimales ou traitent des quantités minimales.
- 237 Les exigences des ch. 231 à 236 ne s'appliquent pas lorsque:
- les usines ou installations de production de biogaz ou de compostage utilisent des restes d'aliments qui proviennent de ménages privés et sont mélangés à des déchets verts dans le cadre du ramassage public des déchets urbains, et
 - que les usines ou installations de production de biogaz ou de compostage abritent une unité d'élevage sur leur site.

24 Exigences applicables aux usines ou installations dont le site abrite une unité d'élevage

- 241 L'infrastructure et l'exploitation de l'usine ou de l'installation doivent être **entièrement séparées de l'unité d'élevage**, des aliments pour animaux et, le cas échéant, de la litière. L'étable et l'usine ou installation doivent être dans **deux bâtiments distincts**.
- 242 **Les animaux de rente ne doivent pas entrer en contact** ni directement ni indirectement avec l'usine ou l'installation, les véhicules, les conteneurs de transport et les appareils qui sont utilisés pour les sous-produits animaux.
- 243 Les mesures prises au niveau de la construction et de l'exploitation pour séparer l'usine ou l'installation de l'unité d'élevage doivent intégrer **la voie d'accès** à l'usine ou à l'installation et la voie utilisée pour quitter l'usine ou l'installation. Les distances doivent être fixées de manière à ce qu'aucun risque inacceptable de propagation d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux n'émane de l'usine ou de l'installation.

4 Méthodes de transformation

4.1 Sous-produits animaux de catégorie 2 (Art. 6)

Les sous-produits animaux de catégorie 2 doivent être soumis à une stérilisation sous pression avant d'être valorisés dans une usine ou une installation de production de biogaz ou de compostage. Les contenus des estomacs et des intestins en revanche peuvent être valorisés directement dans une installation de production de biogaz ou de compostage. Les quantités minimales peuvent également être compostées dans l'exploitation de provenance de l'animal de boucherie (Art. 23).

4.2 Sous-produits animaux de catégorie 3 (Annexe 5)

39 Transformation en engrais sans fermentation ou compostage préalables

Avant d'être transformées en engrais, **les matières de catégorie 3 doivent être stérilisées sous pression** conformément au ch. 1. Cette règle ne s'applique pas aux sous-produits d'animaux aquatiques, et d'invertébrés, aussi bien que les restes d'aliments, les cuirs, peaux et fourrures, les soies, les plumes et les poils s'ils sont soumis avant leur transformation à un traitement thermique atteignant une température à cœur de 70 °C pendant au moins 60 minutes. Dans le cas des sabots et onglons et des cornes, la température à cœur doit atteindre au moins 80 °C.

Le **lisier** est considéré comme transformé lorsqu'il a été soumis à un traitement thermique à une température d'au moins 70 °C pendant au moins 60 minutes.

396

Le **frass** peut être soumis à un traitement thermique à une température d'au moins 70 °C pendant au moins 60 minutes (selon annexe XI, chapitre I, section 2 règlement (UE) n° 142/2011. De plus, si des bactéries sporulantes ou de la toxigénèse sont identifiées

comme représentant un risque important dans le cadre de la procédure d'autocontrôle visée à l'art. 15, al. 1, un traitement visant à les réduire est nécessaire.

4 Valorisation dans des usines ou installations de production de biogaz et de compostage

- 41 Avant ou dans le cadre de leur transformation dans une usine ou une installation de production de biogaz ou de compostage, **les matières de catégorie 3** doivent être soumises à une **stérilisation sous pression** conformément au ch. 1.
- 42 La **stérilisation sous pression n'est pas exigée** pour les produits visés à l'**art. 7, let. b à g**, qui sont co-digérés dans une tour de fermentation d'une station d'épuration des eaux et dont les résidus sont incinérés conformément aux dispositions de la législation sur l'environnement.
- 43 La **stérilisation sous pression n'est pas exigée** pour les matières de catégorie 3, si elles sont soumises avant ou dans le cadre de la fermentation ou du compostage à un **traitement thermique** atteignant une température à cœur de 70 °C pendant au moins une heure, la taille des particules n'excédant pas 12 mm.
- 44 Le traitement thermique visé au ch. 43 n'est pas exigé pour **le lait, les produits à base de lait et le colostrum** (*art. 7, let. d).
- 45 Pour **les plumes**, un chaulage avec de la chaux éteinte à une concentration de 2 à 5 % est admis en lieu et place du traitement thermique prévu au ch. 43.
- 46 ****L'OSAV peut autoriser d'autres procédés de transformation** s'il est prouvé qu'ils ont un effet comparable sur l'hygiène. Cette preuve doit comporter une analyse des risques, y compris l'incidence des matières premières, une définition des conditions de transformation et une validation du procédé. Cette dernière doit démontrer que le procédé réalise la réduction des risques ci-après:
- une réduction de 5 log₁₀ d'Enterococcus faecalis ou Salmonella Senftenberg (775W, H₂S négatif);
 - une diminution du titre infectieux des virus thermorésistants, des parvovirus par exemple, d'au moins 3 log₁₀ lorsqu'ils sont identifiés comme représentant un risque important, et
 - pour les procédés chimiques, également par la réduction des stades viables des parasites résistants, par exemple les œufs d'Ascaris sp., d'au moins 99,9% (3log 10).

***Art. 7 Sous-produits animaux de catégorie 3**

Sont des sous-produits animaux de catégorie 3, dans la mesure où ils n'ont pas été attribués aux catégories 1 ou 2:

- les carcasses et parties de carcasses provenant d'abattoirs et d'ateliers de découpe, ainsi que les animaux sauvages et parties de ceux-ci tués pour la production de viande qui:
 - sont propres à la consommation humaine mais qui ne sont pas destinées à être utilisées comme denrées alimentaires, ou
 - sont impropres à la consommation humaine mais qui ne présentent pas de risques pour la santé humaine ou animale;
- le sang, le placenta, les cuirs, les sabots et onglons, les cornes, les soies, les plumes, les peaux, les fourrures et les poils des animaux qui ne sont pas compris sous la let. a et qui ne présentent pas de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux;
- les poussins d'un jour tués pour des raisons commerciales;
- les sous-produits d'animaux aquatiques et d'invertébrés, les sous-produits des couvoirs, les œufs, les sous-produits des œufs, y compris les coquilles d'œufs d'oiseaux, le lait,

les produits à base de lait, le colostrum et les produits de l'apiculture, s'ils ne présentent pas de risque pour la santé humaine ou animale;

- e. les sous-produits animaux résultant de la production de denrées alimentaires à partir de matières premières propres à la consommation humaine, y compris les boues de centrifugeuses et de séparateurs produites lors de la transformation du lait;
- f. les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui contiennent des produits d'origine animale et qui, pour des raisons commerciales ou à cause de faibles défauts, ne sont plus destinés ou propres à la consommation humaine ou animale, mais ne présentent pas de risques pour la santé humaine ou animale;
- g. les restes d'aliments autres que ceux visés à l'art. 5, let. g. (*c'est-à-dire autres que les restes d'aliments provenant de moyens de transport opérant au niveau international*).

** Quiconque planifie la construction ou achète une usine ou installation qui transforme des sous-produits animaux selon un **autre procédé**, doit s'informer si le procédé est déjà autorisé par l'OSAV.

5 Autocontrôle (Art. 15):

- 1 Les personnes physiques ou morales enregistrées doivent mettre en place, appliquer et documenter en permanence une procédure d'autocontrôle qui garantisse le respect des principes de la présente ordonnance. Dans les usines, installations ou établissements visés à l'annexe 1b, ch. 11, 14 et 15, il faut mettre en place, appliquer et documenter une procédure d'autocontrôle qui soit conforme aux principes fixés à l'annexe 2.
- 2 Les organes de contrôle de la Confédération et des cantons doivent avoir la possibilité de consulter la documentation. Les documents doivent être conservés pendant trois ans.
- 3 Lorsque les résultats des contrôles ne correspondent pas aux exigences légales, les mesures correctrices nécessaires devront être prises sans tarder. Les cas graves, comme la livraison à l'entreprise de sous-produits animaux d'une catégorie autre que celle pour laquelle l'établissement a une autorisation ou des non-conformités importantes dans le processus de stérilisation, devront être communiqués au vétérinaire officiel.

Principes de l'autocontrôle (annexe 2)

- 1 Le relevé des points de contrôle critiques ainsi que la mise en œuvre des mesures de sécurité doivent se fonder sur les points suivants:
 - a. identifier et analyser les risques potentiels pour la santé humaine et animale pouvant se présenter au cours de l'élimination des sous-produits animaux; dans la chaîne de fabrication des aliments pour animaux, il y a lieu de tenir compte spécifiquement des risques de contamination croisée par des composants non autorisés pour l'espèce animale à laquelle les aliments sont destinés;
 - b. établir les points, les opérations ou les étapes technologiques du processus d'élimination où des risques pour la santé peuvent être éliminés ou limités (points critiques pour la maîtrise CCP);
 - c. établir des valeurs standard et des plages de tolérance (critères CCP) qui doivent être respectées et qui sont déterminantes lors du contrôle des CCP;
 - d. établir une procédure de surveillance (monitorage) qui permette de vérifier le respect des critères CCP;
 - e. établir les mesures à prendre lorsque le monitoring met en évidence un non-respect des critères CCP;
 - f. établir la procédure à suivre pour la vérification de la capacité de fonctionnement du système de contrôle (vérification);
 - g. documenter les mesures visées aux let. a à f.
- 2 L'application du système de contrôle prévu au ch. 1 doit être adaptée au risque de sécurité et au volume de production.

- 3 Toutes les personnes travaillant dans l'entreprise doivent connaître les règles de sécurité pour prévenir les contaminations. Le responsable de l'entreprise fera appliquer ces règles et en contrôlera l'application.

6 Commentaires

La bio-fermentation et le compostage ne sont pas des processus stériles. Dans leur étude sur les [installations de fermentation et de compostage comme barrières d'hygiène](#), publiée en 2010 par la Haute école zurichoise des sciences appliquées, Baier et Wartmann, au chapitre 5.1 *Configuration de l'usine ou installation*, sont parvenus, entre autres, à la conclusion suivante:

(extrait de la publication traduit)

Une séparation stricte de la partie sale de la partie propre en prenant des mesures au niveau des bâtiments (p. ex. zones sans liaison directe entre elles) ou au niveau de l'organisation (p. ex. désinfection des appareils, protection des personnes) n'est techniquement pas réalisable dans les installations de recyclage des déchets verts. En raison du risque que les germes ici considérés peuvent présenter pour la santé humaine, animale ou végétale, de telles mesures ne sont nullement nécessaires pour les procédés de fermentation et de compostage habituellement disponibles sur le marché. Si les installations sont exploitées et contrôlées correctement, les mesures courantes appliquées actuellement sont suffisantes pour empêcher une forte propagation de germes indésirables de la matière première aux produits transformés et des contaminations en sens inverse.

La sécurité de l'homme et de l'animal est la raison d'être des charges et des mesures de police vétérinaire. Les exigences en matière de standard d'hygiène et la séparation de la partie propre de la partie sale ne sont par conséquent pas les mêmes selon qu'il s'agisse d'une installation qui tire de l'énergie des matières de catégorie 1 (cadavres d'animaux contaminés) avant l'incinération complète des résidus de leur fermentation ou d'une installation qui transforme des restes d'aliments. Il faut néanmoins garantir dans tous les cas que les sous-produits animaux seront traités en respectant les paramètres fixés par la législation (p. ex. température, durée) sans contourner la législation, sans sauter d'étape et sans contamination après coup.

S'il veut accorder des dérogations aux exigences fixées à l'annexe 3, en application de l'art. 16, al. 5, le vétérinaire cantonal décidera donc, sur la base d'une évaluation effectuée sur place par des professionnels, quelles exigences une installation devra remplir pour respecter les principes fixés à l'art. 9. Pour ce faire, il demandera entre autres le concept d'autocontrôle sous forme écrite, dans lequel l'exploitant décrit, sur la base d'une analyse des risques, les mesures qui lui permettront de maîtriser efficacement les risques importants (Art. 15 et annexe 2). Ce concept et sa documentation actualisée au fur et à mesure doivent être présentés lors de la procédure d'autorisation d'exploitation et lors des contrôles annuels.

6.1 Exigences minimales que doivent satisfaire les usines ou installations qui transforment des restes d'aliments

(hygiénisation, fermentation et compostage des restes d'aliments au sens de l'art.3, let. p, OSPA, comme SpA de catégorie 3)

Depuis le 1.7.2011, toutes les usines ou installations qui soumettent les restes de repas à un procédé d'hygiénisation, et/ou de fermentation ou de compostage doivent demander une autorisation d'exploitation au Service vétérinaire cantonal. Il est donc important que non seulement les autorités appliquant la législation sur l'environnement mais également les autorités vétérinaires (Service vétérinaire cantonal) soient informées du projet de création d'une usine ou installation déjà durant la phase d'établissement du projet. Si l'usine ou l'installation ne transforme pas d'autres sous-produits animaux que des déchets verts contenant des restes d'aliments, elle ne doit demander une autorisation de droit vétérinaire que

si elle est située sur une exploitation agricole qui abrite des animaux de rente (cf. plus haut section 1.2).

Les exigences générales fixées dans les annexes de l'OSPA et les exigences spécifiques régissant le transport des SpA, l'infrastructure et l'exploitation des usines ou installations, le nettoyage et la désinfection (cf. aussi sections précédentes du présent aide-mémoire) sont applicables également à l'hygiénisation, à la fermentation et au compostage. L'OSPA accorde néanmoins une marge de manœuvre pour une application de ses dispositions en fonction des risques. Les restes d'aliments par exemple doivent être transportés dans des récipients à fermeture étanche et faciles à nettoyer. L'exploitant de l'usine ou de l'installation peut néanmoins illustrer dans son concept d'autocontrôle où, comment et à quelle fréquence il nettoie et/ou désinfecte ses récipients et ses véhicules de manière appropriée et en fonction des risques et où et comment il les entrepose jusqu'à leur prochaine utilisation. Un tel concept applicable aux récipients peut mentionner toutes les étapes, du fournisseur (établissement du secteur alimentaire par exemple) jusqu'à l'installation de fermentation ou de compostage en passant par le collecteur/le transporteur et le cas échéant l'installation d'hygiénisation. L'OSPA prévoit une certaine souplesse pour des solutions différentes également en ce qui concerne les autres exigences, comme les voies d'accès à l'installation et les voies de sortie de l'installation qui doivent être séparées, mais aussi l'infrastructure (vestiaires, douches, W.C par exemple) et l'exploitation (exigences relatives à la séparation de la partie propre de la partie sale, réfrigération des matières premières, filtres à air). S'il assouplit ou s'écarte des exigences standard fixées dans l'OSPA, l'exploitant de l'installation doit illustrer, dans son concept d'autocontrôle, comment il entend maîtriser tous les risques émanant de son usine ou installation.

Si une sécurité suffisante est garantie, le vétérinaire cantonal peut autoriser par exemple un entreposage des restes de repas hygiénisés plus long et sans réfrigération dans des conteneurs fermés.

La transformation des restes d'aliments ne devrait en principe s'effectuer que dans des installations fermées. L'utilisation d'andains pour le compostage à l'air libre ne doit pas être encouragée.

6.2 Usines et installations dont le site abrite une unité d'élevage

Ces usines et installations doivent faire l'objet d'une **évaluation très précise** (cf. plus haut section 3.2) en raison du risque d'épizootie lié aux sous-produits animaux (y compris les restes de repas), en raison de la proximité immédiate d'animaux de rente et en raison des interdictions d'affouragement en vigueur. Les exigences énoncées aux ch. 231 à 236 OSPA ne s'appliquent pas aux usines ou installations de production de biogaz ou de compostage qui utilisent des restes d'aliments provenant de ménages privés et mélangés à des déchets verts dans le cadre du ramassage public des déchets et qui abritent une unité d'élevage sur leur site (cf. art.2bis let.c). Or, comme le risque réside dans le fait que les animaux se trouvant sur le site ingèrent des substances non désirées, ce sont les mesures de biosécurité et de séparation visées au ch. 24 qui doivent s'appliquer.

Les usines et installations **ne doivent pas se trouver dans le même bâtiment** que l'étable et doivent être clôturées (avec un matériel solide et à mailles serrées). Le point de déchargement des SpA crus doit être situé à l'intérieur de la zone clôturée, avoir un sol en dur et être fermé. Ces exigences s'appliquent de manière analogue aux installations de nettoyage des fûts, des containers et d'autres récipients de transport utilisés pour la livraison des sous-produits animaux crus. Si l'exploitant peut prouver qu'une fuite de sous-produits animaux non traités hors de l'usine ou de l'installation (par tous les temps entre autres) peut être empêchée par d'autres mesures, une aire couverte en lieu et place d'un local fermé suffit.

Il faut intégrer le concept de logistique dans l'évaluation des distances minimales (notamment des voies d'accès et de sortie) à respecter. Si les restes de repas sont livrés exclusivement dans des tonneaux à fermeture étanche et propres à l'extérieur, transportés dans des véhicules de transport fermés, le risque est suffisamment contrôlé pour qu'on puisse tolérer le passage de ces véhicules à travers une prairie clôturée ou à proximité d'une étable. Si on utilise les

véhicules de la propre exploitation, il faut prendre en compte également leur lieu de stationnement, leur nettoyage et les autres sites où ces véhicules sont utilisés. Cela est valable également pour les autres appareils et installations à l'interface entre l'usine ou l'installation et l'exploitation agricole“.

L'exploitation et le contrôle conséquent de la circulation des personnes et des marchandises lors de la manipulation des sous-produits animaux sont des points critiques des installations situées sur des exploitations agricoles. Les chefs d'exploitation et, le cas échéant, les autres collaborateurs doivent être conscients du risque d'épizootie et séparer avec une discipline stricte les travaux à l'étable des travaux effectués dans l'installation. L'idéal serait qu'une personne externe à l'exploitation agricole ou qui du moins ne travaille pas au contact avec les animaux se charge de la livraison, du déchargement et du nettoyage des tonneaux ou des récipients dans lesquels les SpA crus sont livrés.

Si cela n'est pas possible, il faut prévenir tout déplacement de SpA de l'installation à l'étable au moyen d'un système strict de gestion de l'hygiène (emplacement avec un vestiaire où changer de vêtements de travail et de bottes, se laver les mains, se doucher, etc.). On peut favoriser un comportement hygiénique par une organisation claire des différentes étapes de travail et par la mise en place d'obstacles ou d'incitations visant à obtenir un certain comportement des personnes (combinaisons et bottes de couleurs différentes ou frappantes, processus standard, routines de travail prédéfinies, enregistrements, etc.). L'entreposage et la manipulation des aliments pour animaux ou de la litière et toutes les autres étapes de travail doivent être intégrés dans le concept d'hygiène. Les eaux résiduelles produites par l'installation ne doivent pas être déversées dans la fosse à lisier de l'étable, car cela ne garantirait plus la séparation de l'installation de l'unité d'élevage.

7 Questions spécifiques posées par les autorités d'exécution

Matières solides retirées des eaux résiduelles produites par les abattoirs

Par *matières solides*, on entend les sous-produits animaux retirés des eaux résiduelles produites par les établissements du secteur alimentaire ou les entreprises d'élimination au moyen de grilles posées sur les bouches d'évacuation des eaux ou par un procédé de pré-épuration (flottation ou installation de filtrage) (art. 3, let. o, OSPA); Ces matières solides sont considérées comme des matières de catégorie 1 si elles proviennent des eaux résiduelles produites par les abattoirs de bovins, d'ovins et de caprins ou si elles proviennent d'ateliers de découpe qui procèdent au retrait du matériel à risque spécifié au sens de l'art. 179d, al. 1 ou de l'art. 180c, al. 1, OFE. Les matières solides provenant d'autres abattoirs sont considérées comme des matières de catégorie 2.

Les dispositions de l'OSPA ne sont cependant pas (plus) applicables aux sous-produits animaux retirés des eaux résiduelles produites par les abattoirs, les ateliers de découpe et les usines ou installations qui éliminent des sous-produits animaux de catégories 1 ou 2, après le retrait des matières solides de ces eaux conformément à la législation (OSPA) “ (Art. 2, ch. 2a).

« conformément à la législation » signifie, dans le cas des abattoirs, conformément à l'ordonnance du DFE du 23 novembre 2005 concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux, OHyAb, RS 817.190.1, notamment le point 1.10 de l'annexe 1 de ladite ordonnance:

1.10 Eaux résiduelles : 1 Pour séparer les matières solides des eaux résiduelles, les abattoirs doivent disposer SOIT d'un équipement permettant une pré-épuration des eaux résiduelles (système de flottation ou de filtrage) SOIT de bouches d'évacuation des eaux au sol munies de grilles dont les ouvertures ne dépassent pas 1 cm².

Cela signifie que les restes de la filtration, les boues des abattoirs et les sédiments retirés des eaux résiduelles APRES avoir passé la grille (ayant des mailles de la largeur requise) ne sont pas (plus) soumises aux dispositions de l'OSPA, mais ils restent soumis aux dispositions de la législation sur l'environnement et, le cas échéant, à la législation sur les engrais (pour cette raison, les éventuels résidus de la fermentation de ces restes, boues et sédiments ne peuvent pas être épandus dans les champs comme engrais).