



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Bureau des Intrants et de la Santé Publique en Elevage

Bureau des Etablissements d'Abattage et de Découpe

GUIDE DU TRI ET DU DEVENIR DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX À L'ABATTOIR ET EN ÉTABLISSEMENTS ASSIMILÉS

Ce guide vise à expliciter le champ d'application, la classification des sous- produits animaux issus de l'abattage en vue de la consommation humaine d'animaux terrestres. Il décrit aussi le devenir de ces matières et celui des produits qui en sont dérivés, tel que prévu par le règlement (CE) n°1069/2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002. Ce guide n'explicite pas tous les chapitres du règlement (CE) n°1069/2009, en raison de l'étendue de son champ d'application. En particulier, il ne rentre pas dans le détail concernant le devenir de tous les produits dérivés dont certains peuvent être soumis à de fortes contraintes, tant dans leurs destinations que dans leur suivi, transport ou étiquetage. Il se limite aux sous-produits animaux et à leur devenir à partir du point de départ que constitue l'abattoir et les établissements assimilés.

Ce guide explicite ainsi le tri et le devenir des sous-produits animaux issus d'établissements d'abattage et de découpe ainsi que des salles d'abattage à la ferme et des établissements de traitement de gibier qualifiés ainsi d'établissements assimilés à des abattoirs, dès lors qu'ils produisent des viandes fraîches au sens du règlement (CE) n°853/2004.

Au sein de ce guide, l'interprétation qui est faite se veut la plus précise possible, pour que l'application en abattoir ou assimilé en soit la plus harmonisée sur le territoire national. Elle tient compte des interprétations qui ont pu être apportées par la Commission européenne, au fil des réunions mises en place depuis la publication en 2011 de la réglementation rénovée relative aux sous-produits animaux.

Les filières de production et de valorisation et d'élimination des matières visées par ce guide sont à la fois diverses, complexes et fluctuantes au cours du temps. À l'abattoir ou assimilé, si une matière animale ou d'origine animale entre dans le champ d'application de la réglementation relative aux sous-produits animaux, il convient que soient vérifiés tri, classification et destination sous la responsabilité du producteur ainsi que la mise en œuvre des règles prévues pour le traitement de ces matières en se référant à la réglementation sanitaire européenne et nationale applicable et ce sans préjudice d'autres réglementations (environnementale notamment). À l'abattoir notamment, les services d'inspection vérifient entre autres le tri des sous-produits animaux suite aux résultats de l'inspection *ante* et *post-mortem* et leur traçabilité (document d'accompagnement, destination en filière autorisée).

Ce guide à usage de dictionnaire sera mis à jour si nécessaire.

Définitions

Dans ce guide, une terminologie spécifique nécessite d'être précisée. Elle vient en complément de celle utilisée dans le guide général du tri.

abattoir : établissement produisant des viandes fraîches au sens du règlement (CE) n°853/2004, il peut être agréé (cas des ongulés, volailles dont salle d'abattage à la ferme, lagomorphes, ratites) ou non (cas des seuls volailles et lagomorphes) ;

abattoir et établissement assimilé : abattoir dont salle d'abattage à la ferme -agréée, SAAF et non agréée, EANA-, atelier de découpe, établissement de traitement de gibier, agréé ou non au titre de la réglementation relative à l'alimentation humaine ;

atelier de découpe : agréé ou non, atelier ou salle manipulant et produisant des viandes fraîches issus de l'abattage d'animaux terrestres ;

centre de collecte : unité d'activité autorisée au titre de l'article 18 2. et enregistré au titre de l'article 23 du règlement (CE) n°1069/2009, destinant ses matières à l'usage du seul nourrissage de certaines catégories d'animaux, il doit figurer sur les listes officielles ;

collecte : action de prendre en charge des sous-produits animaux du point de départ à destination d'une filière sous-produits animaux approuvée (enregistrée, autorisée ou agréée) ;

cuirs et peaux : téguments issus de l'abattage d'animaux ongulés, de lagomorphes et de ratites. Certains peuvent être destinés à l'alimentation humaine (« cuir et peaux gélatine ») et d'autres sont dès l'inspection *ante mortem* des sous-produits animaux. Les cuirs et peaux issus de l'équarrissage ne seront pas visés (collectés hors abattoir et sur cadavres pour l'essentiel, art 10 n du R1069/2009). Au sens réglementaire, ces matières sont dénommées « cuirs et peaux » dans le règlement (CE) n°1069/2009. En mégisserie ou en industrie du cuir, ces dénominations peuvent faire référence à l'état de la matière, l'âge ou l'espèce des animaux dont sont issues ces matières ;

établissement de traitement de gibier : établissement agréé au titre du règlement (CE) n°853/2004 ;

lisier : déjections des animaux d'élevage avec ou sans litière, quel qu'en soit le lieu de production : élevage, aire d'attente à l'abattoir, véhicule de transport d'animaux vivants (art 3 déf 20 du R1069/2009) ;

phanères : parties de téguments ou attenantes aux téguments telles que plume, soie, poil voire fouet, corne, griffe, et onglon ;

point de départ (concept) : lieu de production de matières définies comme des sous-produits animaux par la réglementation européenne (R1069/2009, art 3), il peut s'agir d'un abattoir, d'un élevage ou d'un autre lieu où sont détenus des animaux ou des produits d'origine animale. Cette notion s'applique aussi aux produits dérivés (art 4 du règlement suscitée) ;

produits sanguins : sang et parties de sang (sérum, plasma, globulines, cruor, etc..) qui proviennent du traitement autre que la congélation ou la thermocoagulation du sang frais. A *minima*, le traitement implique une filtration ou centrifugation voire un traitement thermique tel que défini

- soit au paquet hygiène (R853/2004) lorsque les produits sont destinés à l'alimentation humaine
- soit un traitement tel que défini au règlement (UE) n°142/2011 (annexe X, chapitre II, section 2 en vue de l'alimentation animale ou annexe XIII en vue d'usage technique, déf des matières : annexe I 4 du R142/2011) lorsque les produits sont destinés à un usage hors alimentation humaine (alimentation animale ou technique). Dans le cas des traitements prévus par la réglementation relative aux sous-produits animaux, le traitement doit avoir lieu dans une unité disposant d'une approbation sur la base de cette réglementation. Selon la destination, l'agrément est nécessaire (alimentation animale). Il ne s'agit pas de farine de sang (protéines animales transformées). Il n'y a pas d'équivalence entre ces traitements et ceux définis au règlement (CE) n°853/2004 ;

récolte : action effectuée par un exploitant autorisé au titre du règlement (CE) n°853/2004 voire 852/2004, défini comme point de départ (art 4 du R1069/2009) au sein de l'atelier afin de récupérer et recueillir par des procédures de tri et de catégorisation les sous-produits animaux issus de l'atelier, avant leur collecte en vue de leur valorisation ou de leur élimination dans une filière autorisée au titre de la réglementation relative aux sous-produits animaux ;

sang : le sang frais issu de l'abattage d'animaux en vue de la consommation humaine tel que défini au règlement (CE) n°853/2004. Il s'agit aussi du sang récolté et catégorisé en vue d'un usage en filière sous-produits animaux (usage technique ou alimentation animale) : il peut être réfrigéré, congelé ou à température ambiante, voire thermocoagulé. Le sang prélevé sur animal vivant avant abattage n'est pas concerné par ce guide (C3, art 10 h du R1069/2009, voire C2 ou C1) ;

sous-produits animaux : produit d'origine animale ou autre matière d'origine animale qui n'est pas ou plus destiné à l'alimentation humaine, article 3 déf 1 du règlement (CE) n°1069/2009. Ces matières sont décrites aux articles 8, 9 et 10 du règlement suscitée ;

viande : viande fraîche telle que définie par le règlement (CE) n°853/2004. Cette dénomination recouvre les viandes, abats, sang, tissu adipeux et autres produits d'origine animale qui ont été déclarés propres à l'alimentation humaine.

Glossaire des abréviations utilisées

AH : alimentation -consommation- humaine, filière, produit destiné à, ..
APDI : arrêté préfectoral portant déclaration d'infection
APMS : arrêté préfectoral de mise sous surveillance
C1, C2, C3 : catégorisation de matière ou usine traitant des sous-produits animaux ou produits dérivés de catégorie 1, 2 ou 3
DAC : Document d'accompagnement commercial
DAOA : denrées alimentaires animales ou d'origine animale
DASRIA : déchets d'activité de soins à risque infectieux et assimilés
DOCOM : message issu du système TRACES, prenant la forme d'un DAC modèle UE, qui peut être utilisé comme DAC durant le transport de sous-produits animaux et de produits dérivés entre 2 États membres
EANA : établissement d'abattage non agréé
EM : État membre de l'UE
EOA : engrais organiques ou amendements
EST : encéphalopathies spongiformes transmissibles
FVO : farine de viande et d'os, de catégorie 1 (FVO/C1) ou de catégorie 2 (FVO/C2)
GTH : glycéroltriheptanoate
ICA : information sur la chaîne alimentaire
ICPE : installations classées pour la protection de l'environnement
LMR : limite maximale de résidus
M1 : méthode 1 ou stérilisation sous pression, méthode standardisée de transformation de sous-produits animaux, définie au règlement (UE) n°142/2011 (annexe IV), 7 méthodes standardisées sont ainsi décrites, codifiées M1 à M7
MRS : matériels à risque spécifiés, définies au règlement (CE) n°999/2001 (annexe V)
OIE : Office international des épizooties
PAT : protéines animales transformées de catégorie 3
PMS : plan de maîtrise sanitaire
SAAF : salle d'abattage agréée à la ferme
TRACES : TRAdE Control and Expert System, système expert de contrôle des échanges d'animaux et de produits animaux (dont les sous-produits animaux) mis en place par l'UE
UE : Union européenne
VSM : viande séparée mécaniquement destinée à l'alimentation humaine

Références réglementaires

Règlement (CE) n°999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ;

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;

Règlement (UE) n°37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale ;

Règlement (UE) n°142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive ;

Code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L226-2, L226-6 et L228-5 ;

Directive 96/22/CE du Conseil du 29 avril 1996 concernant l'interdiction d'utilisation de certaines substances à effet hormonal ou thyrostatique et des substances β -agonistes dans les spéculations animales et abrogeant les directives 81/602/CEE, 88/146/CEE et 88/299/CEE ;

Directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/538/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE ;

Décision de la Commission 2000/532 du 3 mai 2000 remplaçant la décision 94/3/CE établissant une liste de déchets en application de l'article 1^{er} point a), de la directive 75/442/CEE du Conseil relative aux déchets et la décision 94/904/CE du Conseil établissant une liste de déchets dangereux en application de l'article 1^{er}, paragraphe 4, de la directive 91/689/CEE du Conseil relative aux déchets dangereux ;

Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

Arrêté du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous la rubrique n° 2210 « abattage d'animaux » ;

Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

Arrêté du 18 juillet 2006 modifié portant interdiction de l'emploi de certaines protéines, phosphates et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments pour animaux d'élevage et fixant les conditions supplémentaires aux échanges, aux importations et aux exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation et à la fabrication d'aliments des animaux d'élevage ;

Arrêté du 28 février 2008 relatif aux modalités de délivrance de l'agrément sanitaire et de l'autorisation des établissements visés par le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ;

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;

Arrêté du 8 décembre 2011 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés en application du règlement (CE) n°1069/2009 et du règlement (UE) 142/2011 ;

Arrêté du 28 juillet 2016 relatif à la conduite à tenir sur le produit face aux anomalies observées sur les carcasses et les viscères dans le domaine du contrôle de la production de viande dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes ;

Note de service DGAL/SDSSA/BEAD/N2013-8041 du 18 février 2013 relative au traitement en abattoir des estomacs, vessies et boyaux destinés à la consommation humaine ;

Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8180 du 6 novembre 2013 relative aux listes de référence caractérisant les lésions et autres non conformités nécessitant une saisie vétérinaire en abattoir ;

Note de service DGAL/SDSPA/2014-423 en date du 30 mai 2014 relative à la parution d'un guide concernant le tri et le devenir des sous-produits animaux ; dispositions générales du règlement (CE) n°1069/2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et aux produits qui en sont dérivés et du règlement d'application (UE) n°142/2011 ;

Instruction technique DGAL SDSSA/2014-221 en date du 21 mars 2014 relative à la méthode de retrait en abattoir de la moelle épinière MRS des bovins de plus de 12 mois est laissée au choix de l'opérateur ;

Instruction technique DGAL/SDSSA/2014-1002 en date du 11 décembre 2014 relative à la Surveillance de l'ESB à l'abattoir ;

Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-355 en date du 19 août 2016 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004 ;

Note de service DGAL/SDSPA/2017-590 en date du 11 juillet 2017 relative aux mouvements de sous-produits animaux et produits dérivés : transport national et échanges intra UE, en particulier ceux visés à l'article 48 du règlement (CE) n°1069/2009.

Table des matières

I - Classification des matières.....	9
A - Généralités : catégorisation des sous-produits animaux et mélange avec d'autres matières.....	9
1 - Généralités : classification des matières au point de départ.....	9
2 - Mélanges avec d'autres matériaux et substances.....	9
3 - Eaux résiduelles, matières organiques collectées de ces eaux, convoyage à l'eau de produit d'origine animale.....	10
a - Matières animales collectées des eaux résiduelles d'abattoirs toutes espèces et d'ateliers de découpe manipulant des MRS.....	10
b - convoyage à l'eau de produit d'origine animale.....	11
4 - produit d'origine animale tombé au sol en abattoir ou assimilé.....	12
B - Matières de catégorie 1 (article 810).....	13
1 - Généralités concernant les matières de catégorie 1 potentiellement produites par un abattoir ou un atelier de découpe.....	13
2 - Cas particuliers de matières présentant un risque EST.....	14
a - Matières dont carcasses et abats issus de ruminants éligibles à un test EST dont le résultat n'est pas négatif (art 8 a) i)).....	14
b - Abattoirs et ateliers de découpe agréés et autres établissements concernés par la production de « dégrillage » de catégorie 1 (art 8 e) ii)) car retirant des MRS.....	14
§ 1 - Abattoirs de ruminants.....	14
§ 2 - Ateliers de découpe, autres locaux.....	15
3 - Matières contenant des substances interdites ou réglementées, ou des contaminants de l'environnement (art 8 c) et d)).....	15
4 - Mélanges de matières (art 8 g)).....	17
C - Matières de catégorie 2 (article 9).....	17
1 - Cadavres d'animaux (art 9 f) i)).....	18
2 - Saisies et retraits pour motifs sanitaires.....	18
3 - Matières contenant des résidus de médicaments vétérinaires (art 9 c)).....	18
1 - Matières issues des eaux résiduelles d'abattoir (art 9 b) ii), voir également § I-A-3-a, p : 10).....	20
2 - Lisier et contenu de l'appareil digestif (art 9 a)).....	21
3 - Cas particulier des fœtus en abattoir (art 9 f) ii)).....	22
4 - Mélanges de sous-produits animaux de catégories 2 et 3 (art 9 g)).....	22
5 - Sous-produits animaux autres que les matières de catégories 1 et 3 (art 9 h)).....	22
D - Matières de catégorie 3 (article 10 a), b), c), d), voire h)34, k)35) et o)).....	23
1 - Généralités.....	24
a - produits propres à la consommation humaine déclassés en sous-produits animaux (art 10 a)).....	24
b - Présence de corps étrangers.....	26
c - Saisies et retraits techniques (art 10 b) i)).....	27
d - Inspection <i>ante mortem</i> favorable sans restriction.....	27
2 - Cas particuliers en abattoir agréé.....	29
a - Orientation déterminée par le résultat de l'inspection <i>post-mortem</i> des sous-produits animaux eux-mêmes et de la carcasse correspondante (art 10, points a et b i) du règlement).....	29
b - Orientation déterminée par le résultat de l'inspection <i>post-mortem</i> du lot de carcasses correspondant.....	31
a - Inspection <i>ante mortem</i> nécessitant « confirmation » : abattage sous condition.....	32
b - Matières visées aux points b) ii), iii), iv) et v), d) et o) de l'article 10 lors d'inspection <i>ante mortem</i> demandant confirmation (animaux aptes à l'abattage sous conditions).....	33
§ 1 - L'allotissement des sous-produits animaux.....	34
§ 2 - Matières alloties.....	35
§ 2.1 - Sang.....	35
§ 2.2 - Cuirs et peaux.....	36
§ 2.3 - Pieds, pattes, ailerons, parties de pieds, de pattes ou d'ailerons.....	37
§ 2.4 - Cornes.....	38
§ 2.5 - Œufs.....	38
§ 2.6 - Tissus adipeux en particulier de ruminants, interdits ou non en alimentation des animaux d'élevage.....	39
3 - Cas particulier dans des ateliers autres que les abattoirs agréés.....	39
a - Salle de découpe agréée ou non agréée (dont laboratoire de boucherie).....	39
b - Établissement de traitement de gibier.....	40
c - Établissement d'abattage non agréé.....	40
II - RÉCOLTE, COLLECTE, TRAÇABILITÉ ET DEVENIR DES MATIÈRES.....	40

A - Généralités.....	40
B - Récolte en atelier.....	42
1 - Récolte sur ligne de production.....	42
2 - Récolte et traitement sur site de production.....	42
3 - Récolte et conservation sur place.....	45
C - Collecte/ Traçabilité.....	47
1 - Traçabilité de la collecte, DAC.....	47
2 - Collecte et transport.....	49
3 - Destination.....	49
D - Devenir des matières de catégorie 1.....	50
E - Devenir des matières de catégorie 2.....	53
1 - Matières de catégorie 2, autre que lisier et contenu de l'appareil digestif.....	53
2 - Lisiers et contenu de l'appareil digestif.....	54
F - Devenir des matières de catégorie 3	56
1 - Destination.....	56
.....	56
2 - Destinations particulières de certains sous-produits animaux C3.....	59
a - Cuir et peaux.....	59
b - Phanères, cornes et onglons.....	60
c - Sang.....	60

Ce guide relatif aux sous-produits animaux issus de l'abattage et de la découpe d'animaux d'élevage ou du traitement du gibier en vue de la consommation humaine vient en complément du guide d'interprétation générale du tri et devenir des sous-produits animaux définis par le règlement (CE) n°1069/2009, en ce qui concerne son champ d'application. Le présent guide vise aussi à préciser la classification et le devenir des sous-produits animaux. Certains passages ont été repris en intégralité du guide général dont la parution sur internet a été précisée par la note d'information DGAL/SDSPA 2014-423 en date du 30 mai 2014. Ces éléments ont été réintroduits dans le guide publié ce jour. Dans un souci de simplification, il a été en effet jugé préférable de faire un guide différencié à l'usage des exploitants et services d'inspection en établissement produisant des viandes fraîches (abattoir ou établissement assimilé¹ à l'abattoir).

Les prescriptions du règlement (CE) n°1069/2009 relatif aux sous-produits animaux en matière de tri, plus particulièrement en abattoir, peuvent paraître contraignantes et difficilement applicables. Notamment, l'orientation des sous-produits animaux en catégorie 3 requiert un niveau d'exigence élevé en terme de contrôle, de traçage et d'allotissement des matières par l'exploitant qui assure la responsabilité du tri. De plus, la prise en compte du résultat de l'inspection *ante mortem* est essentielle pour l'orientation en catégorie 3 des sous-produits animaux générés lors de l'abattage ou de la mise à mort en vue de la consommation humaine.

À titre de principe fondamental, il convient de toujours garder en mémoire que l'abattoir et autres établissements producteurs de viande fraîche sont au sens de l'article 4 du règlement (CE) n°1069/2009 définis comme le point de départ de la génération d'un sous-produit animal. Les obligations tant de tri que de valorisation ou d'élimination dans une filière autorisée pour lesdites matières, incombent en totalité au producteur exploitant l'abattoir ou assimilé. Il est de sa responsabilité de s'adresser à des filières autorisées pour la prise en charge des sous-produits animaux d'une catégorie voire d'une sous-catégorie donnée et qu'il génère. La cession directe de ces matières par des établissements visés comme point de départ par ce guide ne peut se faire qu'à des utilisateurs autorisés au titre du règlement (CE) n°1069/2009, sauf en vue d'usage éducatif avéré (pas de commerce ou cession de détail). Enfin, l'inspection *ante mortem* voire *post mortem* est nécessaire pour valider la classification en catégorie 3.

Au titre de l'article 26 du même règlement, les établissements visés au règlement (CE) n°853/2004 et par le présent guide (point de départ) peuvent être autorisés à traiter des sous-produits animaux. Un éventuel traitement sur place des sous-produits animaux s'effectue généralement dans le cadre d'un agrément sanitaire spécifique au titre du règlement (CE) n°1069/2009, en veillant à gérer en priorité le risque de contamination croisée entre filière alimentation humaine et filière sous-produits animaux.

Les matières entrant dans le champ du règlement (CE) n°1069/2009, produites par un abattoir ou assimilé, sont exclusivement les « sous-produits animaux » définis à l'article 3 point 1 du règlement (CE) n°1069/2009. Ces matières sont de catégorie 1 (matériels à risque spécifiés -MRS- pour l'essentiel et matières en contenant), 2 (lisier, contenu de l'appareil digestif, saisies ou retraits sanitaires, cadavres) et très majoritairement de catégorie 3. Pour ces dernières, le principe général est : sont de catégorie 3 les sous-produits animaux issus de l'abattage d'un animal si ce dernier a été jugé apte à l'abattage en vue de l'alimentation humaine.

Le devenir des matières doit suivre le principe de filière autorisée.

La destination majoritaire des matières issues de l'abattoir et assimilé reste celle de la transformation à des fins de valorisation en alimentation animale (élevage et familiers, C3), en engrais organiques ou amendement (C2/C3), à l'oléochimie (C2/C3) voire en filière énergétique (C1/C2/C3) ou enfin à l'incinération (C1). Néanmoins, l'abattoir de part la qualité et la quantité de sous-produits animaux qu'il génère reste un producteur incontournable pour beaucoup d'usages techniques spécifiques de sous-produits animaux (tanneries, pharmacie, cosmétique, kit à usage diagnostic ou dispositifs médicaux implantables, opothérapie, usage biodynamique, ...) voire pour des usages à

1 Voir définition ci-dessus

l'état cru à des fins de fertilisation (contenu de l'appareil digestif), de nourrissage de certains animaux ou d'usages spécifiques (artistiques, expérimentaux, recherche, éducatifs, ...).

Compte tenu de la variété de ces destinations et du risque sanitaire présenté par certaines matières pour la santé publique vétérinaire, le tri à l'abattoir ou assimilé doit impérativement être conforme aux règles posées par la réglementation sanitaire et la traçabilité après collecte sans faille.

I - Classification des matières

A - Généralités : catégorisation des sous-produits animaux et mélange avec d'autres matières

1 - Généralités : classification des matières au point de départ

Les sous-produits animaux sont classés en 3 catégories (art 7 du R1069/2009). La définition des matières apparaît aux articles 8, 9 et 10 du règlement (CE) n°1069/2009, respectivement pour le C1 (art 8²), C2 (art 9) et C3 (art 10).

À l'abattoir³ ou assimilé, la notion de sous-produits animaux s'applique à tous les produits d'origine animale et à toutes les matières animales ou d'origine animale dès lors qu'ils ne sont pas ou plus destinés à l'alimentation humaine.

Le règlement (CE) n°1069/2009 s'applique à tous les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine et ce dès leur production, y compris :

- aux lisier⁴ et contenu de l'appareil digestif ;
- à des matières animales récupérées des eaux résiduelles des abattoirs voire d'autres établissements ;
- aux matières animales issues du gibier tué en action de chasse si aucun guide national de bonnes pratique cynégétique n'a été validé⁵ et en particulier quand le gibier est traité en «établissement de traitement du gibier »⁶ ;
- aux autres matières animales produites durant l'abattage d'animaux en vue de la consommation humaine, dont le cas échéant des œufs ;
- à tous les produits animaux ou d'origine animale qui par **choix irréversible du producteur** ne sont plus destinés à la consommation humaine (en tant que denrée alimentaire animale ou d'origine animale -DAOA-) et
- au sang, voire autre matière, prélevé sur animal vivant dans les stabulations de l'abattoir (usage technique destiné par exemple à des laboratoires de diagnostic).

2 - Mélanges avec d'autres matériaux et substances

Le règlement (CE) n°1069/2009 s'applique aussi au mélange de sous-produits animaux avec d'autres matières ou substances. En particulier, le mélange avec des corps

2 Par convention dans ce présent guide, le terme article (abréviation art) sans autre référence fait référence aux seuls articles et points du R1069/2009 : ex art 10 a), b)i) etc.

3 Dans la suite du guide, le terme abattoir recouvrira l'abattage en établissement agréé. Des paragraphes spécifiques préciseront, si nécessaire, les matières produites par atelier de découpe, salle d'abattage à la ferme, établissement d'abattage non agréé et établissement de traitement de gibier.

4 Au sens de la définition qui en est donnée à l'article 3 20. ; seuls les excréments et urines, avec ou sans litière, des animaux d'élevage (à l'exclusion des poissons) sont donc dans le champ d'application du règlement. Les équidés sont inclus dans les animaux d'élevage.

5 À l'heure actuelle, aucun guide relatif à des bonnes pratiques cynégétiques concernant les sous-produits animaux n'a été validé, des projets sont en cours d'élaboration

6 Définition I-18 de l'annexe I du R853/2004

étrangers, des déchets, des produits inertes ne change pas la nature animale du mélange qui est donc maintenu dans le champ d'application du règlement suscité, et ce sans préjudice d'autres réglementations. Au plus, le risque sanitaire peut être modifié et entraîner un changement de catégorie du mélange voire une évolution vers la destination possible (restriction à l'usage).

Ainsi le mélange,

- de matériaux ou substances non identifiées ou non définies comme sous-produits animaux et, de fait, hors champ du règlement (CE) n 1069/2009 (eaux résiduaires ou matières issues de leurs traitements, corps étrangers, substances inertes, hydrocarbures, déchet industriel banal, restes d'emballage, de gants plastiques, etc.)
 - avec des sous-produits animaux,
- maintient le mélange dans le champ du règlement (CE) n 1069/2009.

La seule exception identifiée est le mélange de sous-produits animaux à des déchets dangereux ou contaminés par de tels déchets tels que visés à la décision 2000/532/CE du 3 mai 2000. Dans ce dernier cas, les réglementations européenne et nationale relatives aux déchets dangereux s'appliquent seules (considérant 58, art 41 2. b) et 48 6. du R1069/2009). Ce type de dispositions s'applique rarement en conditions normales d'abattage ou de production de viande fraîche. Seuls les restes de matériels utilisés pour réaliser les prélèvements nécessaires au suivi des encéphalopathies spongiformes transmissibles⁷ -EST- dans les abattoirs de ruminants génèrent des déchets d'activités de soins à risque infectieux et assimilés -DASRIA-. Dans ce cas, malgré la présence éventuelle de parties de sous-produits animaux, ces déchets doivent être traités dans une filère *ad hoc*.

Lors d'incendie ou d'accident industriel sur un site d'abattage, la nature « déchet dangereux » de certains matériaux issus des installations mélangés à des viandes fraîches ou autres matières animales peut ainsi conduire à déclasser les sous-produits animaux en déchets dangereux, mais ce cas reste exceptionnel (présence d'amiante, etc.).

Hormis ces exceptions, et selon les principes énoncés à l'article 7 du règlement (CE) n 1069/2009, le mélange à la source de sous-produits animaux avec d'autres matières peut déclasser *a minima* la matière en catégorie 2 voire en catégorie 1. **Ce type de mélange doit de fait être exceptionnel compte tenu de l'obligation faite au producteur de trier dès la production et classer les sous-produits animaux qu'il génère (art 4, point de départ).**

3 - Eaux résiduaires, matières organiques collectées de ces eaux, convoyage à l'eau de produit d'origine animale

a - Matières animales collectées des eaux résiduaires d'abattoirs toutes espèces et d'ateliers de découpe manipulant des MRS

Avant de caractériser ci-dessous les matières visées aux articles 8 e) et 9 b) du règlement (CE) n 1069/2009, il convient de mettre en évidence dans quels cas ou lieux, avec quels équipements et à quelles matières, ces définitions s'appliquent.

Le règlement (CE) n 1069/2009 ne s'applique pas aux eaux résiduaires en tant que telles, mais uniquement à certaines matières animales qu'elles peuvent contenir et véhiculer.

Ces matières animales ont été considérées à risque de présence de MRS ou à risque sanitaire élevé pour certains établissements qui pourtant ne traitent pas de MRS.

Les définitions sont portées aux articles 8 e) et 9 b) du règlement (CE) n 1069/2009. Le descriptif relatif aux traitements des eaux résiduaires est présenté dans le règlement d'application (UE) n 142/2011 qui fixe des règles techniques concernant la récolte de ces matières dites de « dégrillage ». Il vise entre autres tous les abattoirs d'ongulés domestiques, de ratites, de volailles et lagomorphes agréés au titre du règlement (CE)

⁷ Voir   d'autres prélèvements dont la réalisation produirait des DASRIA.

n°853/2004 ainsi que les ateliers de découpe manipulant des MRS.

Est ainsi imposée la récupération des matières animales, dont la taille dépasse celle de la maille d'un « filtre », définie à 6 mm (chap I, S2, annexe IV du R142/2011), quel que soit le système de pré-traitement (au sens des installations classées pour la protection de l'environnement -ICPE-) mis en œuvre pour chacun des établissements concernés. Le règlement d'application (UE) n°142/2011 impose qu'un équipement de puisards et cribles, dont l'ensemble constitue l'équipement de prétraitement, récupère les matières de catégories 1 ou 2 selon les cas. La « grille » n'est donc pas nécessairement unique. Par contre l'ensemble des matières recueillies en amont du dispositif à taille définie est considéré sous-produit animal dans les abattoirs d'animaux terrestres et dans les ateliers de découpe manipulant des MRS.

Les matières animales recueillies seront constituées de matières solides, de graisses, de sables mélangées à des matières animales, récupérées dans les égouts ou en d'autres endroits du système de pré-traitement, situés en amont du système de filtration (puisards ou cribles) de 6 mm de calibre. Par commodité, ces matières sont appelées « dégrillage » ou « résidus de dégrillage » voire « de tamisage », etc..

Aussi, ces matières animales récupérées de ce dispositif d'évacuation des eaux résiduaires, et/ou de leur pré-traitement, dispositif à maille d'une taille inférieure ou égale à 6 mm équipant ces établissements, sont seules soumises aux dispositions du règlement (CE) n°1069/2009. Les matières et eaux situées en aval de ce dispositif sont prises en charge par la réglementation environnementale.

Ainsi les boues de curage des systèmes d'égouts des abattoirs en amont du dispositif de filtration à 6 mm sont des sous-produits animaux.

De fait, des matières situées en amont du dispositif et qui se sont déposées dans le système d'évacuation des eaux résiduaires pourront avoir une taille inférieure à 6 mm. Elles font néanmoins partie de l'ensemble des matières collectées lors du traitement des effluents au titre du règlement (CE) n°1069/2009 dans les abattoirs d'animaux terrestres et ateliers manipulant des MRS.

Tout broyage, macération, application d'une pression ou autre traitement pouvant faciliter le passage des matières au travers du filtre est interdit.

Ne sont pas visées d'une façon générale, toutes les matières organiques récoltées après l'équipement à maille de 6 mm des abattoirs (exemple : les boues de station d'épuration ou de prétraitement à l'abattoir, « graisses de floculation et de flottation » issues de ces installations). Ces matières peuvent néanmoins faire l'objet de mesures spécifiques au titre de la réglementation environnementale relative aux eaux résiduaires de ces ICPE.

b - convoyage à l'eau de produit d'origine animale

Le règlement d'application (UE) n°142/2011 proscrit l'élimination des sous-produits animaux dans le flux des eaux résiduaires des établissements rentrant dans le champ du règlement (CE) n°1069/2009.

En particulier, dans les établissements d'abattage et assimilé, le convoyage à l'eau de matières animales ou d'origine animale ne peut s'effectuer que dans un circuit dédié à la récolte de sous-produits animaux d'une catégorie précise et distinct du circuit des eaux résiduaires voire au sein d'un réseau dédié aux produits d'origine animale.

Le convoyage ou l'évacuation des sous-produits animaux par le réseau d'eaux résiduaires d'un abattoir ou assimilé est :

- interdit : en phase de pré-nettoyage, dégrossissage, le tri et la récupération de l'essentiel des sous-produits animaux par raclage ou par un autre moyen doivent alors se faire avant l'évacuation dans le flux des eaux de nettoyage, y compris pour le lisier, sang ou contenu de l'appareil digestif. Une fraction de matière organique résiduelle, liquide voire solide, sera toujours présente et éliminée « normalement » par ce flux, mais cette fraction doit rester

limitée. Cette récolte séparée vaut aussi pour le sang des animaux abattus en abattoir sanitaire.

C'est ainsi que la réglementation relative aux ICPE⁸ prévoit que les aires ou équipements de récolte du sang soient équipés de double bondes afin d'éviter d'une part l'envoi du sang dans le flux des eaux résiduaires et d'autre part celui des eaux de nettoyage dans la cuve à sang destiné à une valorisation en filière sous-produits animaux ;

- ou soumis de fait à une obligation de filtration : par exemple, le circuit d'évacuation des eaux de triperie ou de nettoyage à l'eau des stabulations ou des véhicules de transport des animaux vivants doit être raccordé au circuit des eaux résiduaires de l'abattoir en amont du dispositif de filtration. Les matières ainsi filtrées ne sont donc pas éligibles à un usage direct au sol tel que prévu pour les matières définies à l'article 9 a) du règlement (CE) n°1069/2009⁹. Ces matières font partie du « dégrillage » (art 9 b) ou 8 e) ii)).

[NB 1 : le convoyage à l'eau des produits d'origine animale (abats par exemple) ou de sous-produits animaux (plumes, abats, viscères, ...) fréquemment pratiqué par exemple en abattoir de volaille à l'aide d'un circuit spécifique et distinct du réseau d'évacuation des eaux résiduaires est autorisé, sous réserve qu'il soit protégé des contaminations croisées, en particulier celles entraînées par le flux des eaux résiduaires.

NB 2 : les eaux issues des traitements par douchage ou projection de vapeur-aspiration à l'aide d'un équipement spécifique doivent être éliminées dans le réseau des eaux résiduaires comme pour d'autres équipements du procédé. Si des dispositifs de filtration existent sur les équipements, les matières animales ainsi filtrées sont classées selon la nature des produits traités.]

4 - produit d'origine animale tombé au sol en abattoir ou assimilé

Les produits d'origine animale tombés au sol dès lors qu'ils sont exclus de la consommation humaine pour ce motif sont des sous-produits animaux. Leur classification est liée alors à leur nature intrinsèque (présence de MRS, de lésion sanitaire, etc.) et à la procédure de récupération et de tri de ces matières tombées au sol. Cette procédure est de la responsabilité de l'exploitant. Les services de contrôle vérifient que ces opérations de tri et de classification sont bien effectuées dès le « point de départ » (art 4 3.) tant au titre du paquet hygiène (gestion des « déchets » issus de la production de produits d'origine animale) qu'au titre du règlement (CE) n°1069/2009.

Une carcasse d'animal abattu (toutes espèces) ou une pièce de découpe tombée au sol peut ainsi, et selon le lieu de chute et les mesures prises par l'exploitant :

- rester propre à la consommation humaine ou non en fonction de la mise en place de corrections sur le produit jugées conformes par le service d'inspection (retrait du cuir ou de la peau, flambage, parage, etc.), c'est donc un produit d'origine animale qui reste totalement dans le champ d'application de la réglementation de l'alimentation humaine ou si ces corrections ne permettent pas de l'y destiner devient alors un SPAN.
- être déclassée en sous-produits animal. Lors de ce retrait suite à une chute au sol d'un produit d'origine animale, le déclassement en catégorie 3 peut être accepté sous conditions.

Par exemple, la récupération des matières tombées sur un sol propre et lisse, hors zone de passage, d'activité ou de piétinement, effectuée à intervalles

⁸ AM du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous la rubrique n° 2210 abattage d'animaux, concernant les seuls abattoirs agréés

⁹ Art 9a : contenu de l'appareil digestif et lisier, ces matières ont la possibilité d'être utilisées directement au sol sans traitement ou transformation particulière, sur avis de l'autorité sanitaire (art 13f), ce n'est pas le cas des « dégrillages » (C1-8eii ou C2-9b).

réguliers, dans un périmètre localisé, par un personnel formé et selon une procédure documentée sont des éléments qui peuvent être pris en considération. Ces dispositions devront figurer au Plan de maîtrise sanitaire (PMS) de l'établissement.

L'exploitant de l'abattoir, atelier de découpe ou assimilé déclassera ces matières tombées au sol en catégorie 2 (voire 1) si, par exemple :

- les matières sont récupérées uniquement lors des phases de dégrossissage du nettoyage,
- à une fréquence jugée trop faible, ou
- dans des conditions où le risque de présence de corps étrangers (risque physique), de contamination croisée majeure (risque biologique : zone de circulation en lien avec des zones souillées et en particulier des zones où séjournent des animaux vivants par exemple ou des zones où sont retirés des MRS ou présentant des risques sanitaires) ou celui de risque de contamination chimique reste élevé (proximité des écoulements au sol de lave-mains, pédiluves ou autres équipements pouvant amener un risque chimique).

En conclusion, dans les abattoirs (toutes espèces) ou les ateliers retirant des MRS, seules certaines matières issues du traitement des eaux résiduaires sont définies comme des sous-produits animaux de catégorie 1 ou 2.

Dans les autres établissements de la filière alimentation humaine, les eaux résiduaires ne contiennent pas de matières organiques définies comme des sous-produits animaux. L'élimination par la voie des eaux résiduaires des sous-produits animaux, au « point de départ » est rigoureusement interdite. Cette interdiction impose de fait aux exploitants des obligations strictes de récupération et de tri dans des conditions appropriées de récolte, stockage et de mise en place de la collecte en particulier en vue de maintenir la catégorisation définie et la destination prévue par la réglementation relative aux sous-produits animaux.

B - Matières de catégorie 1 (article 8¹⁰)

1 - Généralités concernant les matières de catégorie 1 potentiellement produites par un abattoir ou un atelier de découpe

Il s'agit de :

- cadavres, corps ou parties de cadavres ou de corps issus d'animaux atteints ou suspects d'être atteints d'EST ; en référence à la définition qui en est donnée par le règlement (CE) n°999/2001, (art 8 a i)) ;
- matériels à risque spécifiés (MRS), dont la liste figure à l'annexe V du règlement suscitée relatif aux EST, (art 8 b i)) ;
- carcasses et parties de carcasse contenant des MRS, (art 8 b ii)) ;
- cadavres ou parties de cadavres qui, au moment de leur élimination finale, contiennent des MRS, (art 8 b ii)). Le terme d'élimination finale concerne la mise en trémie dans l'unité qui procédera au traitement en vue d'une élimination (usine de transformation agréée, dite équarrissage, le cas échéant incinérateur agréé ou enregistré, voire établissement agréé pour la manipulation après collecte ou centre de collecte autorisé à retirer ces matières avant nourrissage de certains animaux, ou établissement autorisé pour des usages artistiques type taxidermie) ;

10 Les articles auxquels il est fait référence sans autre précision sont ceux du R1069/2009.

[NB : Ainsi, au sortir d'un abattoir, un cadavre de ruminant intègre et non suspect, ni atteint d'EST est-il de catégorie 2 (art 9 f) i)] :

- certaines matières organiques collectées des eaux résiduaires issues des **d'établissements retirant des MRS**, car les matières collectées dans l'effluent contiennent des MRS. Les abattoirs et salles de découpe traitant des ruminants font partie de cette catégorie d'établissement, art 8 e) ii) ;
- viandes et autres produits d'origine animale contenant des substances interdites ou réglementées, (art 8 c) et d)).

2 - Cas particuliers de matières présentant un risque EST

La liste du paragraphe précédent correspond à toutes les matières produites lors de l'abattage ou découpe de ruminants, et qui présentent un risque lié aux EST sauf pour ce qui concerne le dernier point (viande fraîche contaminée par des substances interdites ou réglementées).

a - Matières dont carcasses et abats issus de ruminants éligibles à un test EST dont le résultat n'est pas négatif (art 8 a) i)

Les sous-produits animaux correspondants, y compris le fœtus, le sang le cuir ou la peau, les cornes et pieds, ...issus d'un animal éligible au test EST et ayant présenté un résultat non négatif, sont de catégorie 1, dès connaissance du résultat. Un résultat non négatif est un résultat positif ou douteux ou une absence de résultat au motif d'un test non réalisé ou réalisable.

b - Abattoirs et ateliers de découpe agréés et autres établissements concernés par la production de « dégrillage » de catégorie 1 (art 8 e) ii) car retirant des MRS

Sont concernés tous les abattoirs de ruminants ou mixtes d'ongulés dont ruminants ainsi que tous les autres locaux où sont retirées les colonnes vertébrales de ruminants, lorsque ces dernières sont des MRS¹¹ (ateliers de découpe, boucheries autorisées pour le retrait de la colonne vertébrale).

§ 1 - Abattoirs de ruminants

A ce jour, l'article 8 e) ii) vise tous les abattoirs de ruminants ou mixtes dans la mesure où il ne peut être assuré l'absence de MRS, aussi petits soient-ils, dans l'agglomérat de matières collectées.

En dépit d'un retrait de moelle épinière sécurisé, l'ensemble des eaux résiduaires des abattoirs de ruminants est soumis à l'obligation de « dégrillage ». La réglementation UE ne prévoit pas que ces établissements disposent de système de captage sélectif des eaux usées provenant des postes à risque, à savoir les postes de retrait des MRS ou de manipulation des MRS, y compris les locaux de l'abattoir sanitaire, de nettoyage de contenants destinés à recevoir des MRS, tels certaines portions d'intestin, crânes, etc¹²...

Les matières de 6 mm et plus, collectées des eaux résiduaires par le système de filtres,

11 L'annexe V du R999/2001 définit les conditions de retrait des MRS. En règle générale, les MRS sont retirés à l'abattoir. L'instruction N2006-8184 du 12 juillet 2006 indique que "les têtes des bovins de plus de 12 mois ne peuvent pas quitter l'abattoir pour être acheminées dans un atelier de découpe afin d'y récupérer les viandes de tête". Seules les colonnes vertébrales sont parfois retirées au-delà par dérogation autorisée. Sur les cadavres euthanasiés en abattoir, ces retraits peuvent avoir lieu en atelier agréé pour la manipulation après collecte (art 24 1 h)) ou dans un centre de collecte autorisé au titre de l'article 23. Néanmoins, si de telles opérations se pratiquent en vue de destiner les parties de cadavres de catégorie 2 à des verminières ou des aires de nourrissage autorisées, il convient de vérifier que les modes d'euthanasie sont compatibles avec l'usage prévu : l'utilisation d'euthanasiques chimiques est incompatible avec le nourrissage d'animaux sauvages d'espèces protégées. Des mortalités ont été à déplorer au sein de ces populations à préserver en milieu naturel.

12 Selon la liste de MRS en vigueur

sont classées en catégorie 1, de même que toutes les matières collectées des eaux résiduaires à l'amont du dispositif obligatoire pour l'ensemble de l'atelier d'abattage.

§ 2 - Ateliers de découpe, autres locaux

Les ateliers de découpe agréés, qu'ils soient ou non annexés à un abattoir, et les autres locaux destinés à la production de denrées alimentaires où sont retirés des MRS (salles de découpe non agréées à savoir les boucheries autorisées pour le désossage des colonnes vertébrales de bovins de plus d'un certain âge, provenant de certains États membres¹³ -EM- et définies MRS) sont concernés par la gestion de ces matières visées à l'article 8 b) i).

Toutefois, dès la mise en place de ces mesures liées à la définition des MRS et à la gestion des EST au titre du règlement (CE) n°999/2001, il a été convenu de considérer que, pour ces seuls ateliers, les matières animales récupérées des effluents ne sont pas couvertes par l'article 8 e) ii), dans la mesure où les prescriptions suivantes sont respectées :

- les MRS sont retirés dans un endroit bien identifié et circonscrit ;
- il existe un système de récupération des débris ou esquilles d'os de la colonne vertébrale, avant que ces matières ne soient évacuées par le réseau des eaux usées (récupération par raclage à sec du sol avant nettoyage et désinfection du local, par la mise en place d'un revêtement de sol jetable ou de bacs de récupération des débris ou esquilles....) ;
- et des procédures sont mises en œuvre pour vérifier l'efficacité et l'effectivité de la récupération de ces matières avant évacuation par les eaux de lavage dans le cadre des auto-contrôles exigibles pour ce type d'atelier.

Les sous-produits animaux ainsi récupérés, dans les locaux où sont retirées les colonnes vertébrales, sont placés dans les contenants affectés aux matières de catégorie 1 et destinés à l'élimination dans une filière sous-produit animaux agréée et/ou enregistrée au titre sanitaire. Les eaux résiduaires, quant à elles, peuvent être considérées comme ne contenant ni MRS, ni sous-produit animal¹⁴.

Dans le cas des boucheries autorisées pour le retrait des colonnes au titre de l'alimentation humaine et des ateliers de découpe agréés, des prescriptions particulières ont été introduites dans la réglementation qui leur est applicable pour l'activité de retrait de colonne¹⁵. Le contrôle du respect de ces prescriptions est effectué dans le cadre du contrôle global de l'activité de boucherie et découpe.

3 - Matières contenant des substances interdites ou réglementées, ou des contaminants de l'environnement (art 8 c) et d))

Les sous-produits animaux :

- provenant d'animaux (y compris les cadavres) ayant reçu des substances visées par la directive 96/22/CEE,

13 La France entre autres dès lors qu'elle a un statut au regard du risque EST « contrôlé » -ce qui est le cas à la date de publication du présent guide-.

14 Comme vu précédemment, l'élimination de sous-produits animaux étant interdite dans le flux des eaux résiduaires en tout lieu, sont définis comme de C2 les seules matières récoltées du flux des eaux résiduaires d'un abattoir n'abattant pas de ruminants (C2bii). Dans les établissements du paquet hygiène (R852 et 853/2004), hors abattoir, les eaux résiduaires et les matières organiques dont elles sont chargées sont dans le seul champ de la réglementation environnementale et ce sous réserve que les ateliers de découpe manipulant des MRS respectent les règles énoncées ci-dessus.

15 AM du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, pour ce qui concerne les boucheries autorisées et AM du 17 mars 1992 pour ce qui concerne les salles de découpe agréées.

- contenant des résidus de substances visées par la directive 96/23/CEE (annexe I, groupe B, point 3), si ces résidus dépassent les seuils autorisés par la réglementation UE ou nationale,
 - contenant des contaminants dangereux pour l'environnement,
- sont de catégorie 1. Ce n'est pas le règlement (CE) n°1069/2009 qui fixe un seuil.

Les substances visées par la directive 96/22/CEE le sont également à l'article L234-2 du code rural et de la pêche maritime. Ce sont les stilbènes, les thyrostatiques, ainsi que les anabolisants, les Bêta-agonistes et les anticatabolisants qui ne respecteraient pas les conditions d'utilisation thérapeutiques ou zootechniques prévues par les articles R234-6 à R*234-8 du code rural et de la pêche maritime.

Les substances inscrites au groupe B, point 3) de l'annexe I de la directive 96/23/CEE sont :

- les composés organochlorés, y compris PCB ;
- les composés organophosphorés (dont l'utilisation ne respecterait pas les Limites maximales de résidus -LMR-) ;
- les éléments chimiques¹⁶ ;
- les mycotoxines¹⁷ ;
- les colorants ;
- et d'autres substances.

Au titre des « autres substances », les sous-produits animaux contaminés par des substances, non visées par la directive 96/22/CEE, ni par la directive 96/23/CEE - annexe I, groupe B, point 3-, mais figurant au tableau 2 du **règlement (UE) n°37/2010** du 22 décembre 2009 de la commission, et pris en application du règlement (CE) n°470/2009 du 6 mai 2009, peuvent être considérés comme des matières de catégorie 1 et traités en tant que telles.

Il s'agit notamment des substances suivantes : nitrofuranes, chloramphénicol, ronidazole, dapson, diméridazole, colchicine, chlorpromazine, chloroforme, métronidazole, *Aristolochia spp.* et l'ensemble de ses préparations.

Sont considérés comme « contaminants dangereux pour l'environnement » les substances indésirables qui font l'objet de recherche dans le cadre de plan de surveillance (dioxine, métaux lourds¹⁸..). Leur seule présence dans des matières animales ne justifie pas le déclassement en catégorie 1 des matières contaminées, sauf si les réglementations citées ci-dessus et celles qui y sont associées l'ont prévu.

À l'abattoir, en dehors d'abattage d'animaux d'élevage dans le cadre de contamination environnementale, la classification de viande fraîche en catégorie 1 se limite la plupart du temps au retrait des foies et reins des équidés de plus de 2 ans, quel qu'en soit le pays d'origine.

Dans certains cas particuliers (gestion : d'environnement pollué, d'ingestion par des animaux d'élevage destinés à l'alimentation humaine d'aliments détectés à risque en raison de seuils élevés pour certains contaminants) des mesures spécifiques de retrait sont précisées lors de ces événements par instruction ministérielle ou arrêté préfectoral. L'information sur la chaîne alimentaire -ICA- précisera alors ces éléments. Dès lors l'inspection *ante-mortem* peut être considérée sous conditions. La classification en C1 des organes indiqués par l'ICA représentera le résultat de l'inspection *post mortem* pour cet abattage sous conditions. L'état sanitaire de l'animal vivant conditionnera par ailleurs la catégorisation des autres matières comme pour les autres animaux présentés à l'abattage.

16 Il s'agit des éléments constituant le tableau de classification de Mendeleïev ou tableau périodique. Ces éléments chimiques primitifs (Plomb, Mercure, Zinc, Cadmium, Sélénium, etc..) disposent le cas échéant de seuils fixés dans les aliments d'origine animale.

17 Au titre des toxines produites par des micro-organismes, seules les mycotoxines présentes dans des matières animales sont catégorisées en 1. Les autres toxines présentes dans des matières animales et dont la présence à un certain taux dans la DAOA conduit à considérer l'aliment comme dangereux pour l'homme ou l'animal classent donc par défaut ces matières en catégorie 2.

18 Ces derniers sont visés au titre des éléments chimiques : plomb, mercure, en particulier.

Ces retraits sont le plus souvent au motif de la présence de plomb, cadmium, mercure et autres métaux lourds. Les viandes fraîches contaminées par de telles substances ne sont pas définies comme des déchets dangereux, mais sont des sous-produits animaux C1.

4 - Mélanges de matières (art 8 g))

Les mélanges de matières de catégorie 1 et de matières d'autres catégories, voire avec des matières hors du champ d'application du règlement (CE) n°1069/2009, sont considérés comme des matières de catégorie 1 (art 8 g)).

Ce principe s'applique à tout lot de sous-produits animaux non tracés individuellement.

A contrario, le principe ne s'applique pas aux lots où chaque unité est identifiée et pour lesquels le tri reste possible.

Ainsi, un lot de cuirs ou peaux identifiés individuellement, contenant un cuir ou une peau issu d'un animal suspect ou atteint d'EST (cuir ou peau de catégorie 1), n'est pour autant pas totalement déclassé en catégorie 1. Les autres peaux¹⁹ ou cuirs du lot pourront être valorisés selon les règles applicables à leur catégorie (en général C3, art 10 b) iii du R1069/2009=C3-b-iii²⁰).

En résumé, dans le cas général, l'abattoir est susceptible de générer des sous-produits animaux de catégorie 1 tels que visés à l'article 8 aux points a) i), b) i), c), d), e) ii) et g). En volume, la part la plus importante et la plus régulièrement produite est représentée par les MRS visés au point b) i) auxquels s'ajoute le dégrillage (art 8 e)ii)). La liste des MRS est définie par le règlement (CE) n°999/2001. Elle est liée à l'espèce de ruminant d'élevage, à l'âge de l'animal et au statut au regard de l'EST bovine de son pays de naissance et/ou d'élevage. Une évolution de cette liste peut entraîner de fait un reclassement de ces sous-produits animaux C1 en produit d'origine animale propre à l'alimentation humaine, suite bien entendu à inspection vétérinaire (*ante* et *post mortem*).

Pour information :

- Les cervidés d'élevage ou tués en action de chasse (gibier), y compris importés ne sont pas considérés comme des espèces à MRS qu'elle que soit leur origine géographique. En dehors des abattoirs de ruminants (ou multi espèces incluant des ruminants, dont les chevreux) qui produisent habituellement ces matières, pour les abattoirs d'autres espèces (porc, volaille, lagomorphe, ratite, équidé), la production de matières de catégorie 1 est en général limitée aux sous-produits animaux définis à l'article 8 d) voire c) en faible quantité voire ponctuellement.
- Les animaux mis à mort dans le cadre de mesure d'éradication des EST (art 8 a) ii)) sont en général euthanasiés en dehors d'un abattoir²¹.

C - Matières de catégorie 2 (article 9)

Certaines matières sont explicitement citées sur la liste des matières de catégorie 2. D'autre part comme précisé à l'article 9 h), les sous-produits animaux, autres que les matières de catégorie 1 ou 3, sont de catégorie 2. Il s'agit donc d'une classification par défaut. Ce déclasserement en C2 (pour du C3) peut valoir, si nécessaire, en particulier au

¹⁹ Sans préjudice des cuirs et peaux éligibles à l'alimentation humaine et identifiés comme tels comme requis au R853/2004, à des fins de fabrication de gélatine pour l'alimentation humaine.

²⁰ Et, s'ils sont issus de ruminants éligibles au test EST, ce dernier a donné un résultat négatif.

²¹ Leurs cadavres sont C1 dès la production. Ils sont interdits à certaines destinations conformément aux dispositions des R999/2001 et R1069/2001.

point de départ (abattoir et assimilé) pour des mélanges de sous-produits animaux de catégorie 3 avec d'autres matières non identifiées en tant que sous-produits animaux (corps étrangers, effluents et autres déchets, en particulier) vu l'obligation faite à l'exploitant de trier en catégories les matières qu'il produit (art 4 du R1069/2009). Mais ces mélanges sont aussi à considérer comme des matières destinées à des installations de traitement de déchet et soumises au règlement (CE) n°1069/2009 comme les incinérateurs ou installations agréées pour la production de biogaz ou compost.

Compte tenu des modalités de désassemblage des opérations d'abattage, toutes les matières issues des animaux présentés à l'abattage sont des sous-produits animaux entrant dans le champ d'application du règlement (CE) n°1069/2009. Dès lors, une matière non décrite ou définie aux articles 8 ou 10 sera de catégorie 2, telles les saisies et retraits sanitaires.

1 - Cadavres d'animaux (art 9 f) i))

Sont de catégorie 2, au moment de leur collecte à l'abattoir, les cadavres d'animaux d'élevage, à savoir :

- les mono-gastriques, dont lagomorphes et équidés ;
- **les ruminants non suspects ou non atteints d'EST ;**

y compris durant la phase de transport qui précède leur élimination finale.

Les volailles étouffées ou en état de mort apparente sont de catégorie 2, car leur mort ne résulte pas d'un abattage en vue de la consommation humaine (art 9 f) i)).

Les cervidés d'élevage ou tués en action de chasse ne contiennent pas de MRS, leurs cadavres sont donc de catégorie 2 sauf cas particulier de contamination environnementale ou de suspicion de maladie contagieuse sur la zone de chasse (C1, art 8 a) v)).

2 - Saisies et retraits pour motifs sanitaires

Les tissus ou organes saisis (ou retirés) pour des motifs sanitaires autres que liés aux EST, ne figurent ni sur la liste des matières de catégorie 1, ni sur celle des matières de catégorie 3. De fait, ces sous-produits animaux sont des matières de catégorie 2 en tant que sous-produits animaux autres que les matières de catégorie 1 ou 3 (art 9 h)).

[N.B. : Les produits saisis pour présence de résidus de substances interdites ou réglementées relevant des directives 96/22/CEE et 96/23/CEE et du règlement (CE) 37/2010 (voir § I-B-3 p : 15) sont des sous-produits animaux de catégorie 1.]

Les carcasses de ruminants saisies pour motif sanitaire²² sont de catégorie 2 en sortie d'abattoir.

Si, au moment de leur élimination finale, elles contiennent des MRS (notamment la colonne vertébrale), elles deviennent matières de catégorie 1 (art 8 b) i)), selon le même raisonnement que pour les cadavres.

Les motifs de saisies ou de retrait (sanitaire et technique) et leur classification sont précisés par arrêté ou note de service selon les cas.

3 - Matières contenant des résidus de médicaments vétérinaires (art 9 c))

²² Motif sanitaire ne relevant pas de l'article 8 du règlement (CE) n°1069/2009.

Les matières contenant des résidus de médicaments vétérinaires, dont les taux dépassent les LMR fixées dans les aliments d'origine animale et figurant au tableau 1 du **règlement (UE) n°37/2010** du 22 décembre 2009 de la commission, et pris en application du règlement (CE) n°470/2009 du 6 mai 2009, sont de catégorie 2.

Il s'agit notamment des :

- substances antibactériennes, y compris sulfamides et quinolones ;
- d'autres médicaments vétérinaires, tels que les :
 - anthelmintiques ;
 - anticoccidiens, y compris les nitroimidazoles ;
 - carbamates et pyréthroïdes ;
 - tranquillisants ;
 - anti-inflammatoires non stéroïdiens (AINS) ;
 - autres substances exerçant une activité pharmacologique ;

et quand une LMR a été fixée par voie réglementaire et est reconnue dépassée dans le sous-produit animal ou la DAOA considéré lors du contrôle.

Ainsi lors du constat de ce dépassement, l'ensemble des matières issues de l'abattage d'animaux ayant subi les traitements médicamenteux sera déclassé en catégorie 2.

Seront également considérés de catégorie 2, les sous-produits animaux contenant des résidus de substances pharmacologiquement actives, et figurant au tableau 1 du **règlement (UE) n°37/2010** du 22 décembre 2009 de la commission, pour lesquelles il n'y a pas de LMR établie. Pour autant, ces substances ne sont pas inscrites au tableau 2 du dit règlement ; il s'agit de substances dites « substances essentielles ».

Ces substances sont particulièrement utilisées pour le traitement des équidés et sont inscrites au niveau du feuillet médicamenteux du passeport de l'animal. Un temps d'attente forfaitaire de 6 mois est alors à respecter pour que l'animal puisse intégrer le circuit de la consommation humaine. En cas de non respect de ce temps d'attente, les produits et sous produits animaux issus de l'abattage de cet équidé sont classés en catégorie 2.

Dans le cas exceptionnel où l'ICA met en évidence un risque de présence de substance médicamenteuse (non respect du temps d'attente), le déclassement en catégorie 2 des sous-produits animaux (ou des produits qui en ont été dérivés) issus de ces viandes ne peut intervenir qu'après mise en évidence du dépassement de la LMR dans les viandes. S'il s'agit d'un retrait lié à un abattage sous conditions (ICA défavorable) entraînant une inaptitude à l'abattage en vue de la consommation humaine confirmée par le résultat des analyses, tous les sous-produits animaux issus de l'animal ou du lot d'animaux sont à classer en catégorie 2 (y compris le cas échéant les pieds et ailes).

Les phanères et téguments, dans ce cas, ne sont susceptibles d'entraîner aucune maladie transmissible à l'homme ou à l'animal. Ils pourront être considérés, sur avis des services d'inspection, comme des phanères prélevés sur des animaux morts autrement que par abattage en vue de la consommation humaine et pourront être maintenus en catégorie 3 au même titre que des téguments et phanères issus de l'équarrissage (cadavres d'animaux trouvés morts) telle que définie au point n de l'article 10. Toutefois, **la destination vers l'alimentation animale de ces matières est interdite**. Les cuirs et peaux seront destinés à un seul usage technique sans possibilité de produire de la gélatine destinée à l'alimentation animale. Aussi, les plumes, cornes, soies et onglons seront destinés à la fertilisation par :

- compostage ou méthanisation comportant nécessairement une phase d'hygiénisation à 70°C durant 1 heure et un broyage préalable (12 mm) dans une unité agréée au titre du règlement (CE) n°1069/2009 ou
- transformation par une méthode 1 à 7 pour un usage en fertilisant en usine agréée pour ce traitement²³ ; voire

23 Dans le cas d'une information ou d'une confirmation tardive, les Protéines animales transformées (PAT) déjà produites à partir de ces phanères (farine de plumes ou de soies hydrolysées ou non pour les cas les plus fréquents provenant lors du traitement en usine de matières initialement catégorisées au titre de l'art 10-b) seront destinées à un seul usage de fertilisant, limité au territoire national comme autorisés à l'article 14 du règlement (CE) n°1069/2009 et sans que soit utilisé l'indication PAT, réservée aux seules matières transformées à partir de

- à d'autres usages techniques.

L'ICA défavorable sur ces éléments arrive parfois tardivement (anomalie de détection des informations détenues par l'exploitant et les sous-produits animaux sont déjà collectés) ou l'abattage a été autorisé en vue de confirmation de dépassement de LMR par analyse des viandes fraîches avec consigne des carcasses et autres matières issues de l'abattage. Dans ce cas, il peut arriver que les sous-produits animaux soient :

- déjà transformés ou
- envoyés à destination d'une usine de transformation agréée produisant des PAT ou autres produits dérivés de catégorie 3.

Cet envoi est alors soumis à autorisation par le service d'inspection et constitue une dérogation à la collecte de seules matières catégorisées et ce compte tenu des contraintes de stockage au point de départ et celles de traitement de certaines matières très altérables.

Cet envoi pourra être effectif (information tardive) ou être autorisé en attente des résultats d'analyse (autorisation de l'abattage sous conditions). Dans ce dernier cas, l'abattage sous conditions avec collecte des sous-produits animaux doit être suivi par le service d'inspection (envoi canalisé des sous-produits animaux non catégorisés). Un laissez-passer est alors émis pour chaque envoi par le service d'inspection de l'abattoir, avec copie à la DD(ec)PP du département de destination. Ces matières à l'issue des analyses seront classées C2 (LMR dans les viandes supérieures aux normes prévues), C3-b, (LMR non dépassées) voire n (pour les plumes, soies et autres phanères et téguments et LMR dépassées). Le lot de PAT (voire de graisses fondues ou autres produits dérivés si la dérogation est étendue à d'autres matières que les téguments et phanères) sera consigné à l'usine de transformation en attente des résultats. Lors de la levée de consigne, la destination finale des matières précisera le cas échéant l'usage et les contraintes afférentes :

- en cas de LMR dépassée sur les viandes fraîches, les produits dérivés à base de phanères pourront être destinés à la fertilisation²⁴, les produits dérivés produits à partir d'autres matières seront déclassés en catégorie 2 à destination d'une usine agréée pour une nouvelle transformation et un marquage au glycéroltriheptanoate -GTH- (cf art 13 du R1069/2009) ou à défaut traités comme des matières de catégorie 1.
- en cas de LMR non dépassée : le maintien en filière, alimentation animale ou autre usage autorisée pour ces matières de catégorie 3 pourra être envisagé sans autre traitement.

L'ensemble de ces matières pourront faire l'objet de limitation de marché le cas échéant en raison du non respect du temps d'attente (sans LMR dépassée) ou d'information incomplète ou tardive dans le cadre de l'ICA.

La mise en évidence de la présence d'une substance classée comme antibiotique (et listée au tableau 1 de la réglementation suscitée au moins pour certaines espèces de rente) autre que le chloramphénicol (substance interdite et inscrite au tableau 2) dans des produits d'origine animale (DAOA) d'une espèce pour laquelle aucune LMR n'a été établie déclassé le produit analysé en sous-produit animal de catégorie 2.

Enfin, lors de la présence de certains autres contaminants, non visés par l'article 8 d) (C1), les produits d'origine animale deviennent des sous-produits animaux de catégorie 2.

1 - Matières issues des eaux résiduaires d'abattoir (art 9 b) ii), voir également § I-A-3-a, p : 10)

Les matières animales d'une taille supérieure ou égale à 6 mm, collectées des eaux

sous-produits animaux décrits à l'article 10 a à m.

²⁴ Au sens strict, la production de PAT ne peut s'effectuer qu'à partir de matières de catégorie 3 à l'exclusion des matières définies C3-n, o et p. Néanmoins ces dernières si elles sont transformées en usine agréée par une méthode 1 à 7 sont autorisées en fertilisation (annexe XI du R142/2011).

résiduaux d'abattoirs pour lesquelles la présence de MRS est exclue, sont de catégorie 2 (art 9 b) ii) du R1069/2009). Cette mesure concerne par conséquent les abattoirs agréés de porcs, de solipèdes, de volailles, de lagomorphes et de ratites, quel que soit le volume d'activité.

[NB : Les établissements d'abattage non agréés -EANA-²⁵, certaines SAAF²⁶ et les établissements de traitement de gibier et autres sites de mise à mort d'animaux destinés à la consommation humaine et non agréés au titre de l'abattage pour production de produits d'origine animale ou « viande » (« abattoir » de poisson, de grenouilles, d'escargots, site de mise à mort en vue de la consommation humaine de gibier d'élevage dont ratite) ne sont pas concernés par ces dispositions.]

2 - Lisier et contenu de l'appareil digestif (art 9 a))

Le lisier et le contenu de l'appareil digestif relèvent du règlement (CE) n°1069/2009 (art 9 a)). Ces matières sont de catégorie 2, quel que soit le statut sanitaire de l'animal dont ils sont issus, y compris pour les ruminants.

Le lisier est entendu comme déjections des animaux d'élevage avec ou sans litière, pour toutes les espèces amenées à l'abattoir²⁷.

Le contenu de l'appareil digestif (estomacs et intestins) est défini par le règlement (UE) n°142/2011, annexe I définition 24 comme celui uniquement des mammifères et des ratites. Si par conséquent, les volailles et le gibier à plumes²⁸ sont exclus de cette définition, le lapin et autres lagomorphes, chevreux et équidés s'y trouvent.

Pour les espèces visées par cette définition, dans les cas où l'appareil digestif n'est pas défini MRS, l'appareil digestif non vidé de son contenu peut être valorisé en tant que matière de catégorie 2²⁹ telle que définie à l'article 9 g).

Depuis 2003, il est considéré que les régurgitations lors de l'abattage (suspension, accrochage³⁰) ne sont pas du contenu de l'appareil digestif et ce pour toutes les espèces abattues. Ce sont au plus des souillures comme celles existantes sur cuirs, peaux, pieds, plumes, soies et autres matières habituellement de catégorie 3 suite à l'inspection *ante mortem*. Ces souillures ne modifient pas la classification des matières en catégorie 3 une fois cette classification réalisée.

Les matières concernées à ce point (lisier et contenu de l'appareil digestif) sont produites par les abattoirs de ruminants ou multi-espèces (matières stercoraires des

25 L'activité d'abattage à la ferme (SAAF, EANA ou abattage sur place de certains gibiers à poil) consiste le plus souvent à un abattage d'animaux pour lesquels l'ICA est une information que détient l'abatteur/éleveur. Sur ces sites, la présence de cadavres d'animaux présente un risque au moins aussi grand en terme sanitaire en ce qui concerne les effluents issus du nettoyage et désinfection des aires et équipements de stockage de tels cadavres et pour lesquels aucune disposition réglementaire au titre du R1069/2009 n'a été imposé. Enfin, les volumes d'animaux traités reste très faible et les sous-produits animaux issus d'un tel abattage sont majoritairement de catégorie 3, provenant d'animaux considérés en bonne santé par l'éleveur/abatteur. Il a donc été considéré depuis 2002 que les dispositions relatives au dégrillage ne s'appliquait pas à de telles installations. Au plus en cas d'épizootie, interdit-on des abattages dans de telles installations.

26 L'activité des SAAF est encadrée au titre des ICPE par la rubrique 2210. Dès lors les prescriptions relatives aux eaux résiduaux dépendent du tonnage abattu (500kg ou plus) et du régime (déclaration, autorisation) de la SAAF et de celui de l'élevage attenant. Les petites installations de SAAF sont assimilées à des tueries et peuvent néanmoins se voir imposer un équipement de traitement au seul titre du R1069/2009 et du paquet hygiène.

27 Voir pour les définitions, l'article 3 du règlement (CE) n°1069/2009, point 6 pour l'animal d'élevage et 20 pour le lisier.

28 Dans ce cas, sont assimilés à des volailles les espèces de gibier d'élevage à plumes abattues dans des abattoirs agréés.

29 À l'exclusion des parties de tube digestif définies comme MRS. Si le tube digestif non vidé présente des lésions sanitaires (C2), il reste C2, mais de sous catégorie h, éligible à la seule stérilisation sous pression -M1- avant de pouvoir être utilisé comme engrais.

30 Y compris lors d'abattage sans étourdissement.

estomacs et contenu de l'appareil digestif des ruminants, contenu de l'appareil digestif des porcs et équidés et fumières), les abattoirs de lagomorphes et les établissements de traitement de ratites et gibiers à poil.

Seul, le lisier récolté autrement que par le circuit des eaux résiduelles doit être considéré comme lisier au sens du règlement (CE) n°1069/2009. Dans le cas particulier où le circuit des effluents des zones de déchargement et d'attente des animaux vivants est distinct de celui des effluents du reste de l'abattoir (zone comprenant alors la zone d'euthanasie des animaux jugés inaptes à l'abattage, si celle-ci s'effectue avec effusion de sang), les matières ainsi récoltées pourraient être considérées comme du lisier au sens de l'article 9 a), sans préjudice de la réglementation environnementale et sous réserve de l'absence de substances chimiques³¹ (détergent, désinfectant). Un tel cas particulier n'est néanmoins pas formellement prévu par la réglementation européenne.

Si le contenu de l'appareil digestif des mammifères non ruminants et des ratites ou le lisier issu des porcheries (ou du quai de déchargement des volailles vivantes) est éliminé lors du nettoyage au motif qu'il n'est pas possible de le récolter en l'état (y compris lors du nettoyage industriel de l'appareil digestif en abattoir de porc) avec l'ensemble de l'effluent, ces matières récupérées par l'équipement de filtration de maille <6 mm constituent les « résidus de dégrillage » visés à l'article 9 b) ii). Par conséquent, sans préjudice d'autres réglementations, ces matières ne peuvent être valorisées en particulier en tant qu'engrais ou amendement organique qu'après avoir été soumises à une stérilisation sous pression (méthode 1 -M1-).

3 - Cas particulier des fœtus en abattoir (art 9 f) ii))

Le fœtus est listé dans les matières de catégorie 2 (art 9 f) ii)). Néanmoins, ce libellé vise uniquement les fœtus trouvés morts en élevage, durant le transport ou dans les stabulations de l'abattoir et expulsés par une femelle gestante.

Les fœtus récupérés d'une femelle gravide à l'issue des opérations d'abattage pour la consommation humaine sont à considérer comme une partie de carcasse. Cette partie sera classée en catégorie 2 ou 3 selon le résultat des inspections *ante* et *post mortem* de l'animal dont il est issu.

Sauf instruction contraire, les fœtus de ruminants sont considérés comme dépourvus de MRS.

4 - Mélanges de sous-produits animaux de catégories 2 et 3 (art 9 g))

Tout mélange de matières de catégorie 2 et de matières de catégorie 3 doit être considéré comme un ensemble de matières de catégorie 2 (art 9 g)).

Ce principe s'applique à tout lot de sous-produits animaux non tracés individuellement (voir également § I-B-4 et I-D-2, respectivement pages 17 et 29).

5 - Sous-produits animaux autres que les matières de catégories 1 et 3 (art 9 h))

La liste des matières de catégorie 2 est une liste ouverte, puisque, par défaut, les produits, exclus des listes de catégories 1 et 3, relèvent de la catégorie 2. Y figurent notamment les saisies et retraits, pour motifs sanitaires (voir § I-C-2, p : 18).

La réglementation interdit l'abattage en vue de la consommation humaine d'un animal ou d'un lot d'animaux qui n'a pas subi l'inspection *ante mortem*. Dans une telle situation (totalement exceptionnelle), la carcasse et TOUS les sous-produits animaux correspondants proviennent d'un animal (ou d'un lot d'animaux) n'ayant pas été reconnu apte à l'abattage. Ils sont par conséquent de catégorie 2 (art 9 f) i) : « animal dont la mort ne résulte pas d'un abattage ni d'une mise à

³¹ Les éventuels résidus de produits autorisés pour être utilisés lors des opérations de nettoyage et désinfection ne modifient pas la catégorie ou le devenir de ces sous-produits animaux C2.

mort en vue de la consommation humaine³²» .

Un animal déclaré inapte à l'abattage suite à l'inspection *ante mortem* mis à mort³³ est, au mieux, de catégorie 2 ainsi que tous les éventuels sous-produits animaux qui en seraient issus.

D - Matières de catégorie 3 (article 10 a), b), c), d), voire h)³⁴, k)³⁵ et o))

La liste de l'ensemble des matières de catégorie 3 détaillée à l'article 10 sous-tend un principe majeur du règlement (CE) n°1069/2009 : **seuls y figurent des sous-produits animaux issus d'animaux jugés *a minima* aptes à l'abattage après inspection *ante mortem* (sans restriction)**, c'est à dire considérés en bonne santé, comme pour d'autres matières définies C3.

C'est au sein de cette liste de catégorie 3 que pourront être valorisées des matières en alimentation animale, y compris et pour l'essentiel à ce jour en alimentation des animaux familiers et d'aquaculture, mais aussi en opothérapie, en pharmacie humaine ou vétérinaire, en fabrication de kits diagnostic, de réactifs de laboratoire ou de dispositifs médicaux in vitro (implants) ou en cosmétique.

La liste des matières de catégorie 3 produites par un abattoir ou assimilé est une liste positive fermée. Les matières, couvertes par le règlement (CE) n°1069/2009 et qui ne figurent pas dans cette liste, relèvent alors de la catégorie 1 ou de la catégorie 2. Les matières de catégorie 3 produites par ces établissements figurent aux points a, b, c, d voire f, h, k et o de l'article 10 du règlement (CE) n°1069/2009.

Les autres matières définies C3 sont produites dans des établissements non producteurs de « viande fraîche » et dont certains ne sont pas enregistrés ou agréés au titre des règlements (CE) n°852 et 853/2004.

Ce point est important car certaines matières ne peuvent être destinées à certains usages comme l'alimentation animale que si et seulement si elles proviennent d'abattoir voire d'assimilé³⁶. *A contrario*, d'autres ne peuvent être destinées à certains établissements de la filière de valorisation des sous-produits animaux que si *a minima* elles ne proviennent pas d'abattoir. C'est le cas par exemple, en compostage ou en méthanisation, quand ces installations ne procèdent pas à l'hygiénisation rendue obligatoire pour tous les sous-produits animaux entrants au titre du règlement (CE) n°1069/2009. Dans le cas de cet agrément à « conditions nationales » -pour déchet de cuisine et de table, lisier et anciennes DAOA « cuites »-, seuls des lisiers et contenu de l'appareil digestif peuvent être introduits dans ces installations. Aucune matière C3 d'abattoir ne peut être associée (y compris l'appareil digestif non vidé).

Le cas échéant, en salles de découpe agréées, voire dans les établissements autres que les abattoirs qui pratiquent le conditionnement de viande fraîche, la matière définie à la sous-catégorie définissant les anciennes DAOA (barquette, etc.) est produite au point de départ (art 10 f du R1069/2009, déclassement commercial). Les ateliers le cas échéant annexés à des abattoirs ou salles de découpe, tels les ateliers produisant des graisses fondues (fondoir), des produits à base de viande, des viandes séparées mécaniquement (VSM) et des préparations de viande et viandes hachées ne produisent que des sous-produits animaux visées à l'article 10 points e ou f, sauf pour les matières issues du découpage des pièces de gros ou des carcasses (production d'os, tissu adipeux et viande, etc.).

32 C2 au moment de la mise à mort, C1 au moment de son élimination finale si le cadavre dispose de MRS (art 8 b) ii).

33 La mise à mort comprend l'euthanasie en secteur vif ou, pour des motifs techniques, sur chaîne.

34 Sont visés ici les sous-produits animaux récoltés sur des animaux vivants présents dans les locaux d'attente de l'abattoir. Par exemple, le sang d'équidés prélevé à des fins d'utilisation du sérum en vue d'usage technique (fabrication de kits diagnostic).

35 Sont visés ici les œufs pondus en secteur vif par des poules ou autres volailles de réforme présentées à l'abattage.

36 Cas des produits sanguins destinés à l'alimentation animale et de l'aliment cru pour animaux familiers.

De même, lors de découpe de viande au niveau des commerces de détail (laboratoire de boucherie, voire charcuterie), les issus de découpe, s'ils ne sont plus destinés à la filière alimentation humaine sont bien à catégoriser au titre du C3-a, voire C3-b lors de lésions techniques de découverte tardive. Par contre les parages lors de la vente au détail (à la vue du consommateur par exemple) et toutes les autres productions de matière animale sont à classer soit en C3-f (parage de viande) soit en C3-e (restes de mêlées lors de fabrication de saucisse par exemple). Il convient pour ce tri de se référer au guide général (§ III-D-2 en particulier).

1 - Généralités

A l'exclusion des MRS (catégorie 1), du lisier et contenu de l'appareil digestif³⁷, des saisies et retraits sanitaires (catégorie 2), et des matières organiques collectées du flux des eaux résiduaires, les sous-produits animaux récupérés sur une chaîne d'abattage sont essentiellement de catégorie 3 tels que décrits à l'article 10 a), b), c) et d). Les sous-produits animaux présentés dans le chapitre ci-dessous seront décrits en référence aux points de l'article 10, et dénommés catégorie C3-a, C3-b, C3-d ou C3-b-i, etc...

Les sous-produits animaux³⁸ de ruminants éligibles au test EST, quels qu'ils soient³⁹, doivent être triés *a priori* mais ne peuvent être classés définitivement en catégorie avant que ne soit connu le résultat de ce test. Si l'opérateur souhaite faire collecter les matières avant d'avoir connaissance du résultat du test, les sous-produits animaux seront C1 et seront tracés spécifiquement dans la mesure où, lors de résultats positifs, l'ensemble du lot ne pourra être destiné à toutes les éliminations ou valorisations prévues à l'article 12 du R1069/2009.

L'enlèvement et la collecte des cuirs ou peaux en attente des résultats de ce test fait l'objet d'instructions particulières relative à la surveillance de l'ESB à l'abattoir⁴⁰.

Si le résultat du test est non négatif, la carcasse, abats et l'ensemble des sous-produits animaux, correspondant, est de catégorie 1⁴¹ (cf § I-B-1, 2-a et 4, pages : 13, 14 et 17).

a - produits propres à la consommation humaine déclassés en sous-produits animaux (art 10 a))

Tous les produits d'origine animale, propres à la consommation humaine, mais qui en sont écartés pour des raisons commerciales, sont des matières de catégorie 3. Néanmoins compte tenu de leur destination (hors alimentation humaine), l'apposition de la marque de salubrité ou d'identification sur les matières est à proscrire.

Les matières propres à la consommation humaine utilisées pour des usages autres que celle-ci, y compris opothérapie, pharmacie, cosmétique, fabrication d'aliment cru ou transformé pour animaux familiers sont pour des motifs commerciaux déclassés en sous-produits animaux, même si le collecteur exige une qualité ou une origine sanitaire correspondant à celle retenue pour la consommation humaine (absence de saisie concernant la carcasse d'origine par exemple). **Du fait de leur destination**, ces matières rentrent dans le champ d'application du règlement (CE) n°1069/2009. Toutes les exigences dudit règlement s'y appliquent en particulier l'identification, la traçabilité des matières, la présence d'un document d'accompagnement commercial (DAC) lors

37 Celui des mammifères et des ratites, cf § I-C-5, p : 21 du présent guide.

38 À l'exception des lisiers et contenus de l'appareil digestif qui restent de catégorie 2 quel que soit le statut sanitaire de l'animal dont ils sont issus.

39 Lisier et contenu de l'appareil digestif sont exclus des mesures relatives aux EST.

40 R999/2001 : annexe V relative à la gestion des MRS.

41 Sauf le lisier et le contenu de l'appareil digestif si ce dernier avait été vidé avant connaissance du résultat du test.

du transport et la destination vers une filière agréée ou autorisée assurant le traitement des dits sous-produits animaux.

Par ailleurs, si le déclassement en sous-produit animaux, décidé par le producteur (« point de départ ») et sous sa responsabilité s'effectue au-delà de la chaîne d'abattage (stockage, y compris sous forme congelée), les produits d'origine animale ainsi déclassés de manière irréversible peuvent être globalement ré-étiquetés sous-produits animaux de catégorie 3 (art 10 a)) après avis favorable⁴² du service d'inspection de l'atelier de découpe ou de l'entrepôt. Ce ré-étiquetage peut par exemple s'effectuer par étiquetage de la palette et non par ré-étiquetage de chaque emballage et/ou conditionnement. Le DAC mentionnera la catégorie C3-a pour les viandes, sang, os, abats ou tissu adipeux ainsi déclassés de la consommation humaine.

Le fait de provenir d'une carcasse propre à la consommation humaine n'entraîne pas *de facto* que tous les sous-produits animaux⁴³ qui en sont issus soient de catégorie C3-a. Ainsi les produits ne sont pas catégorie 3-a si :

- ils n'ont pas fait eux-mêmes l'objet d'une inspection *post mortem* (mamelle, pieds et pattes), ou s'ils ne proviennent pas en totalité d'animaux jugés aptes à la consommation humaine après l'inspection post mortem (cas des plumes si elles sont destinées à élaborer des produits hautement raffinés⁴⁴ par exemple) ; ou
- ils sont non consommables par nature (laine, bile par exemple) ; ou
- ils sont interdits à la consommation humaine (viande immature telle le fœtus, tête de volaille hormis la crête et les barbillons, dès lors qu'elle est séparée de la carcasse) ; ou
- ils sont produits dans des conditions d'hygiène non conformes à la production de DAOA (cas du sang, des vessies, boyaux et autres matières nécessitant un traitement spécifique, y compris la réfrigération, avant de pouvoir être définies comme des denrées).

Sur un plan général, le sang de toutes les espèces d'ongulés domestiques abattues, issu de carcasses propres à la consommation humaine mais non récolté conformément aux dispositions de l'arrêté du 18 décembre 2009 est un sang de catégorie C3-b-i. Seul le sang qui a été récolté dans les conditions prévues par cet arrêté peut prétendre au classement en C3-a.

Concernant les volailles et les lagomorphes, les conditions de récolte du sang, en vue de la consommation humaine, n'ont pas été définies par arrêté.

En conclusion, les seules matières, y compris sang, plumes et cuir ou peau, qui peuvent prétendre à la qualité **C3-a sont les produits d'origine animale** qui ont été reconnus **aptés à la consommation humaine** après **inspections ante et post mortem favorables**. Ils sont déclassés de cette destination **par choix**. Avant ce choix, toutes les conditions étaient réunies y compris les modalités de leur récolte ou de leur prétraitement pour pouvoir les destiner à l'alimentation humaine conformément au **règlement (CE) n°853/2004**.

Les autres matières C3 sont dès lors de sous-catégorie b, c, d au plus.

Dans les ateliers de découpe et les laboratoires de boucherie, sauf découverte tardive de lésions nécessitant des saisies ou retraits pour motifs sanitaires (abcès, corps étrangers type aiguille) ou techniques (purpura, infiltration hémorragique), les os, tissus adipeux et parages issus de ces établissements s'ils ne sont pas valorisés en

42 Cette procédure peut être précisée au PMS contrôlé par le service d'inspection.

43 Dès lors que ces matières n'ont pas été déjà classées en C1 (MRS) ou C2 (saisie sanitaire, contenu de l'appareil digestif, ...). cf parties B et C du même chapitre du guide.

44 Au titre du R853/2004, la production de produits hautement raffinés n'est possible que si tous les animaux dont les matières proviennent ont subi l'inspection *ante et post mortem* favorables.

alimentation humaine (abats de certaines espèces, os à gélatine, « gras » et « suifs » pour fondoir, « carcasse » et os pour la fabrication de VSM, aponévroses et tendons pour la fabrication de certains produits à base de viande, etc....) sont de catégorie C3-a.

b - Présence de corps étrangers

À l'issue de l'inspection *post mortem* favorable, une carcasse ou partie de carcasse peut être déclassée au motif de la présence de corps étrangers.

Concernant les corps étrangers, les produits en comportant sont par définition des matières de catégorie 2 (art 9 d)). Les emballages contenant des DAOA ne sont pas à considérer comme des corps étrangers (cf art 10 f) du R1069/2009). La présence fortuite et inhabituelle de ce type d'indésirables ne contraint pas à déclasser définitivement la totalité de la matière en catégorie 2 si l'exploitant apporte des corrections dans un délai et selon une méthode appropriée.

Par contre, un mélange de matières animales et de débris de plastiques, bois, papier et autres consommables plus ou moins usagés (gants, manchettes, etc.) témoigne du non respect des bonnes pratiques de tri entre sous-produits animaux d'une part et déchets d'autre part.

Par exemple, une barquette vide présente dans un bac destiné à la récolte des matières de catégorie 3 peut être retirée de ce bac dans le cadre de procédures pré-établies par l'exploitant, les matières animales restantes ne changent pas de catégorie.

Les corps étrangers non dissociables de la matière (aiguille par exemple) font l'objet de dispositions particulières à l'abattoir ou en atelier de découpe. La pièce saisie est de catégorie 2.

Un cas particulier est représenté par les dispositifs d'identification des animaux :

- boucles auriculaires d'identification des ruminants et des porcins : la présence d'une boucle dans un bac de denrées ou de sous-produits animaux ne condamne pas de fait l'ensemble du bac à la catégorie 2. Une collecte d'oreilles C3 non débouclées peut être envisagée à destination d'un établissement agréé au titre des sous-produits animaux sous réserve qu'un cahier des charges définisse le lieu de retrait de ces dispositifs (ex usine de fabrication d'articles à mastiquer par exemple) et que les éléments de traçabilité (DAC) précisent la présence de ces indésirables.
- dispositif d'identification des équidés (sous-cutané) : l'absence de détection et de retrait du transpondeur déclassé de fait la pièce anatomique en catégorie 2 (élément non dissociable de la pièce anatomique identifiée par le détecteur en *post mortem*). Le transpondeur isolé de la viande doit être traité conformément à la réglementation relative aux déchets.

La gestion des bagues d'identification de certaines espèces d'oiseaux (gibier) ou de volailles labellisées ou des dispositifs de traçabilité interne à l'abattoir (clip plastique, navelles, etc.) peut s'effectuer à l'identique de celles des dispositifs d'identification des animaux.

Les plumes présentent un autre cas particulier dans la mesure où les doigts de plumeuses peuvent se détacher lors de la plumaison. Les plumes restent de catégorie 3 dans ce cas, sachant que lors de leur traitement, la gestion de ces corps étrangers sera une étape constituant un point déterminant en particulier si ces matières sont destinées à un usage en alimentation animale (PAT : farine de plumes hydrolysées ou non et protéines hydrolysées) voire usage pharmaceutique (point final)).

[NB : La présence de corps étrangers dans les matières premières destinées à la fabrication d'aliments pour animaux (C3) ou d'engrais (C3/C2) doit être évitée compte tenu des exigences de ces filières de valorisation. Ce point est pris en compte dans les procédures de tri du producteur (PMS) et/ou dans le cahier des charges avec

le collecteur.

À défaut de telles mesures préventives (PMS/contrat), un mélange avéré de déchets qui ne proviennent pas des animaux abattus et de sous-produits animaux C3 pourra voir sa valorisation en catégorie 3 restreinte. Le cas échéant, une valorisation à destination d'une unité de traitement soumise à double réglementation déchets et sous-produits animaux, telle une unité de production de biogaz ou compost agréée pour le traitement de matières C3, sera à envisager. Néanmoins, comme en alimentation animale, le taux d'indésirables dans les engrais organiques ou amendements issus de ces installations peut être un frein à leur valorisation⁴⁵, imposant de fait un tri entre déchet et sous-produit animal.

Dans les usines de transformation C3 destinant leurs productions à l'alimentation animale, une étape du procédé doit nécessairement exister pour retirer des corps étrangers incidents (annexe IV du R142/2011). Mais cette obligation n'exonère pas le producteur de la matière de ses obligations de tri des seuls sous-produits animaux, en catégorie.

Les sous-produits animaux C1, C2 ou C3 n'étant pas des déchets, leur mélange, intentionnel ou accidentel, répété et en quantité repérable et excessive pourra nécessiter de les destiner à une seule incinération ou co-incinération « comme des déchets »⁴⁶.]

c - Saisies et retraits techniques (art 10 b) i))

Les saisies ou retraits réalisés pour des motifs techniques, y compris sur carcasse entière ou abats sont des sous-produits animaux C3 (bi).

Le retrait des plaies de saignée des ongulés domestiques s'effectue au motif que ces viandes présentent des infiltrations hémorragiques et à ce titre sont à classer en catégorie C3-bi-.

Les carcasses de ruminants saisies pour motif technique sont considérées de catégorie 3. Néanmoins, si elles contiennent la colonne vertébrale lorsqu'elle est classée MRS au moment de leur élimination finale⁴⁷, elles sont de catégorie 1 (cf plus haut : § chap I-B-1, p : 13).

Les motifs techniques de saisie ou retrait sont précisés pour les différentes espèces abattues en abattoir dans des arrêtés ou notes de service référencées voire dans les notes en bas de page du présent document. Les motifs de retrait dans les établissements assimilés (découpe entre autres) sont aussi listés.

d - Inspection *ante mortem* favorable sans restriction

Une inspection *ante mortem* est favorable sans restriction si cette *inspection* (dont le contrôle de l'ICA) n'a pas détecté d'éléments indiquant la nécessité d'une inspection *post mortem* approfondie ou orientée. Le cas échéant, dans ce guide, le terme « abattage sous conditions » ou « *ante mortem* sous conditions » sera employé pour décrire ces situations particulières.

Quand l'inspection *ante mortem* s'est révélée favorable sans restriction, et quel que soit le résultat de l'inspection *post mortem* sur les carcasses ou abats présentées à

45 Cf normes et standard relatifs aux matières fertilisantes.

46 Au titre des art 12 a et b, 13 a et b, 14 a et b du R1069/2009 pour respectivement les matières C1, C2 ou C3.

47 C'est à dire sur le site de transformation ou d'élimination, à savoir dans des établissements agréés au titre du règlement sous-produits animaux pour une activité de transformation de matières de catégorie 1, voire autorisés à leur incinération directe.

l'inspection *post mortem*, certaines matières sont classées en catégorie 3. Elles sont listées à l'article 10 du règlement (CE) n°1069/2009, il s'agit

- au point b, des matières suivantes :
 - têtes de volaille (b-ii) ;
 - cuirs et peaux, y compris chute et rognure⁴⁸, cornes et pieds, y compris phalanges et os du carpe, métacarpe, tarse et métatarse des animaux autres que ruminants et des ruminants dont ceux nécessitant un test EST dont le résultat est négatif (b-iii) ;
 - soies de porc (b-iv) et
 - plumes (b-v)
- au point d, du
 - sang des espèces de non ruminants (d-i) ;
 - sang des ruminants, dont ceux nécessitant un test EST et dont le résultat est négatif (d-ii).

Ces matières sont C3 après qu'elles aient été séparées ou détachées des carcasses avant l'inspection *post mortem*. On notera que la liste de ces matières est fermée.

Point d'attention : l'allotissement des matières en fonction du résultat de l'inspection *ante mortem* est particulièrement important pour maintenir une valorisation en catégorie 3 aux volumes les plus conséquents.

Le tableau suivant récapitule cette catégorisation. Chaque matière sera réexaminée dans le chapitre des cas particuliers.

48 À l'exception des parties de peau souillée par MRS. Les exploitants d'abattoir peuvent consulter à ce propos le GUIDE DE GESTION DES MRS BOVINS EN ABATTOIR rédigé par les organisations professionnelles.

Gestion des sous-produits animaux issus de l'abattage
suite à l'inspection *ante-mortem* favorable sans restriction

matière	Si <i>Ipm</i> carcasse favorable	<i>Ipm</i> carcasse défavorable (saisie sanitaire totale)	Test EST non négatif sur ruminant éligible
sang	C3-b i	C3-d si saisie totale carcasse pour motif sanitaire mais sans caractère transmissible par le sang	C1
Tissu adipeux sans lésion visible	C3-b i	C3-b-i	C1
Tissu adipeux avec lésion sanitaire visible	C2	C2	C1
Tête de volaille	C3-b-ii	C3-b-ii	Sans objet
pieds, phalanges	C3-b-iii	C3-b-iii	C1
Cuirs, peaux et phanères	C3-b-iii	C3-b-iii	C1
Soies de porc	C3-b-iv	C3-b-iv	Sans objet
Plumes	C3-b-v	C3-b-v	Sans objet
Organes présentés à l'inspection <i>post mortem</i>	C3-b-i sauf lésion sanitaire sur l'organe ou C3-a si considéré comme un aliment	C2	C1 si applicable
Autres matières séparées de la carcasse avant l'inspection <i>post mortem</i> (et non destinées à l'alimentation humaine)	C3 b) i), sauf lésion sur la matière	C3 b) i) sauf si lésion sur la matière	C1 si applicable

2 - Cas particuliers en abattoir agréé

a - Orientation déterminée par le résultat de l'inspection ***post-mortem* des sous-produits animaux** eux-mêmes et de la **carcasse** correspondante (art 10, points a et b i) du règlement)

Dans la majorité des cas, l'orientation vers la catégorie C3-a ou C3-b-i est possible si les sous-produits animaux :

- n'ont pas présenté de lésions à l'inspection *post mortem* justifiant une saisie pour motif sanitaire ;
- et sont issus de carcasses reconnues propres à la consommation humaine (inspection *ante mortem* favorable avec ou sans condition et inspection *post mortem* favorable) ou faisant l'objet d'une saisie technique.

Il s'agit notamment :

- des **têtes**, autres que de volailles (définies comme C 3-b-ii, si elles ont été détachées de la carcasse d'animaux jugés aptes à l'abattage) et de certains ruminants (C1 lorsque MRS),
- des **abats rouges, organes génitaux externes, cous des volailles, estomacs**,

intestins (autres que MRS), vessies et organes génitaux internes, tissus ou organes non explicitement cités dans le règlement (CE) n°1069/2009 à l'article 10 b) ii) b) iii), b) iv) et b) v), d) et o) (cf tableaux).

Les organes ou tissus qui sont considérés comme inéligibles à l'alimentation humaine par nature sont toujours au mieux C3-b-i. Ils ne peuvent être C3-a (cas des fœtus). Ces matières sont le cas échéant citées au règlement (CE) n°853/2004.

Cas particulier des viscères digestifs :

Les viscères de volailles et en particulier les grappes intestinales, sont pour partie des matières non destinées à la consommation humaine au titre du règlement (CE) n°853/2004. Sont C3 :

- point a : les abats de type gésier, foie initialement destinés à l'alimentation humaine, et dans le cas de ces gésiers vidés et nettoyés ;
- point bi : les appareils digestifs avec ou sans abat attendant, quand ils n'ont pas présenté à l'inspection *post mortem* des lésions sanitaires (C2). L'appareil digestif par principe est réputé vide pour les volailles⁴⁹.

L'appareil digestif des lagomorphes doit être vidé pour pouvoir être classé en catégorie 3, comme celui des ongulés domestiques (sauf tube digestif MRS, qui vidé ou non est C1) et des ratites.

Le tri de l'appareil digestif vidé des ongulés (consommation humaine, C3-a, C3-b-i, C2 ou C1) sera conclu au plus tard lors de son traitement en coche, triperie-boyanderie.

Plus précisément :

La vidange et le nettoyage des intestins d'une part et le nettoyage ou le blanchiment des estomacs d'autre part avant traitement ultérieur en vue de leur usage en alimentation humaine sont obligatoires.

Néanmoins pour les caillettes issues d'animaux propres à la consommation humaine et destinées à la fabrication du produit hautement raffiné qu'est la présure, seule la vidange est exigible avant traitement ultérieur⁵⁰.

Si à l'issue de ces traitements, les matières ne sont plus destinées à l'alimentation humaine, elles sont C3-a.

Au titre des sous-produits animaux, les appareils digestifs pour être considérés de catégorie 3 (b-i) doivent :

- provenir d'animaux jugés aptes à l'abattage (inspection *ante mortem* favorable),
- ne pas présenter de lésion sanitaire et
- avoir été vidés de leur contenu.

Le nettoyage n'en est pas rendu obligatoire, néanmoins une vidange ultime à l'aide d'un courant d'eau peut être rendu nécessaire pour assurer une vidange complète⁵¹.

Ainsi, des caillettes répondant à ces conditions pourront servir à la fabrication de

49 Le contenu de l'appareil digestif des volailles n'est pas visé par le classement en catégorie 2 (art 9 a)) car les volailles sont exclues des espèces listées au point 24 de l'annexe I du R142/2011 compte tenu : du jeûne préalable à l'abattage, de la vitesse du transit intestinal dans ces espèces et de l'impossibilité technique de rendre totalement vide l'ensemble de la masse intestinale (hors gésier) vu la taille des organes.

50 Conformément aux sections XIII et XVI, annexe III du R853/2004 qui prévoit que « les matières utilisées pour la fabrication des produits hautement raffinés visés au point 1 (présure) doivent être tirées :

a) d'animaux, y compris leurs plumes, qui ont été abattus dans un abattoir et dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à la suite des inspections *ante mortem* et *post mortem* » sans autre exigence.

51 À cet effet, les exploitants d'abattoir se reporteront utilement au « GUIDE DE GESTION DES MRS BOVINS EN ABATTOIR » qui présente différentes modalités de vidange pour les intestins de ruminants (document non public élaboré par les filières professionnelles). À défaut d'utiliser les mêmes équipements, les exploitants abattant d'autres espèces de mammifères pourront s'inspirer de ces méthodes autorisées en utilisant des équipement et des méthodes adaptées aux cadences et espèces abattues. Les méthodes de vidange autorisées pour les intestins destinées à l'alimentation humaine sont bien entendu utilisables pour la production de tube digestif destiné à la filière sous-produits animaux.

présure⁵² dans la filière sous-produits animaux. *A fortiori*, la « panse verte » vidée de son contenu, mais non lavée, issue d'une carcasse dont le résultat de l'inspection *post mortem* est favorable et ne présentant pas de lésion sanitaire est un sous-produit animal de catégorie C3-b-i comme indiqué par note de service DGAL/SDSSA/BEAD/N2013-8041 du 18 février 2013. Ces matières seront donc aussi éligibles à la fabrication d'aliment cru pour animaux familiers en usine agréée (art 24 1.e du R1069/2009).

Les fœtus récupérés après l'éviscération sont considérés comme des parties de carcasse. Ainsi, le fœtus (son sang et son cuir ou sa peau) est de catégorie C3-b-i s'il provient :

- d'une femelle dont la carcasse a été jugée propre à la consommation humaine
- et s'il ne présente pas de lésion justifiant sa saisie sanitaire.

Ce fœtus étant impropre à la consommation humaine par nature (viande immature) ne peut être classé en C3-a. La Commission européenne a entériné ce classement.

[NB : certains organes étant rarement destinés à la consommation humaine ou de fait jugés impropres à cette consommation par la réglementation UE, leur inspection est prévue d'être peu approfondie⁵³. Pour respecter les obligations de tri et de catégorisation des sous-produits animaux imposées par le règlement (CE) n°1069/2009, l'exploitant doit veiller à ce que son PMS comporte des procédures de tri permettant le retrait des organes ou matières non cités à l'article 10 b) points ii), à iv), d) et o) et présentant une lésion sanitaire (abcès en particulier; lésions fibrineuses, , ...). Pour certaines matières (mamelle, mucus digestif, bile, calculs biliaires, salive, sang de fœtus, cerveau de lapin,...) l'absence de lésion sanitaire sur l'organe les supportant doit être considérée suffisante pour classer ces matières en C3-b-i.]

Dans le cas où, issu d'une carcasse jugée propre à la consommation humaine, l'abat ou le tissu correspondant présente une lésion à l'origine d'une saisie (retrait) pour motif sanitaire, l'organe ou le tissu retiré est déclassé en catégorie 2 (« saisie sanitaire », art 9 h), cf § I-C-2, p : 18)

b - Orientation déterminée par le résultat de l'inspection *post-mortem* du lot de carcasses correspondant

Les sous-produits animaux issus des abattoirs de volailles et de lagomorphes⁵⁴ sont de catégorie 3 si l'ensemble du lot d'animaux a été jugé apte à l'abattage en vue de la consommation humaine (contrôle de l'ICA et inspection *ante mortem* du lot favorables). Le cas échéant, aux postes d'inspection *post mortem*, les carcasses ou abats retirés pour motif sanitaire sont classées en catégorie 2. Les carcasses de volailles sont retirées pour partie non éviscérées. Les sous-produits animaux retirés de la chaîne avant ce poste de retrait sanitaire sont le sang, peaux de lagomorphes, plumes, têtes de volailles et dans certains cas les pattes voire les fouets (correspondant aux phalanges, carpes, métacarpes visés au point b) iii) de l'article 10). Ils sont de catégorie 3, par nature⁵⁵, sous catégorie b (autres que i) ou d. Les saisies ou retraits pour motifs sanitaires effectuées au poste d'éviscération sont orientées en catégorie 2, et les saisies techniques en catégorie 3 (bi) le cas échéant sous la responsabilité de

52 Produit visé à la pharmacopée et utilisé comme auxiliaire technologique en fromagerie. À ce titre, il est éligible à disposer d'un point final, tel que défini à l'art 5 du R1069/2009 pour les matières visées à l'art 33 f dudit règlement. La caillette C3-bi peut donc être destinée à une usine enregistrée (art 23) tel que prévu par le R1069/2009 (art 34).

53 Cas de poumons et trachées non incisées en onglés au titre du R854/2004.

54 À l'exception du contenu de l'appareil digestif de ces derniers : C2-a.

55 Dans certains cas, une inspection *post mortem* est effectuée sur certaines matières qui sont valorisées à destination de l'alimentation humaine. Par exemple un tri est parfois réalisé sur les pattes de volailles. Elles font l'objet d'une inspection *post mortem* au regard de la présence de lésions sanitaires, puis d'un lavage (échaudage) et d'opérations de dégriffage et écaillage avant d'être destinées à l'alimentation humaine.

l'exploitant.

Quand, à l'issue de l'inspection *post mortem*, le lot de carcasses est saisi en totalité pour motif sanitaire, la totalité des sous-produits animaux est de catégorie 2, à l'exception des peaux de lagomorphes (C3-b-iii), plumes (C3-b-v), pattes (C3-b-iii), têtes de volailles (C3-b-ii) et du sang (C3-d). Toutefois dans ce cas, ces matières pourraient être exceptionnellement déclassées en catégorie 2. En effet, malgré une ICA apparemment conforme et une inspection *ante mortem* favorable, la mise en évidence de lésions caractéristiques d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux par ces sous-produits animaux doit conduire au déclassement de l'ensemble du lot d'animaux abattus et de leurs sous-produits animaux. Ce déclassement dans le cadre de la prévention d'une maladie contagieuse reste exceptionnel et pourrait s'accompagner le cas échéant de mesures sanitaires globales applicables tant à l'abattoir et à son personnel qu'à l'élevage d'origine.

Ce cas de retrait total (carcasses et tous sous-produits animaux) peut exister lors d'anomalie sur l'ICA détectée tardivement⁵⁶.

Les cas de saisie totale d'un lot pour motif sanitaire alors que l'ICA était favorable restent des cas isolés particulièrement rares. L'aptitude à l'abattage doit donc toujours être vérifiée dès lors que l'inspection *post mortem* a conclu à la saisie sanitaire totale du lot afin de toujours écarter la possibilité de l'émergence d'une épizootie ou *a contrario* pour apprécier la motivation sanitaire d'une saisie de lot suite à un accident zootechnique. Dans ce dernier cas, le lot de carcasses déclarées impropres à la consommation humaine et l'ensemble de ses sous-produits animaux sera de catégorie 3⁵⁷ (hors contenu de l'appareil digestif pour les lagomorphes).

a - Inspection *ante mortem* nécessitant « confirmation » : abattage sous condition

Les animaux ou les lots d'animaux ayant été admis sur la chaîne d'abattage, après une inspection *ante mortem* ayant donné lieu à un jugement nécessitant une confirmation au travers de l'inspection *post mortem*, et pour lesquels l'euthanasie immédiate n'est pas justifiée, sont abattus isolément, en fin de chaîne ou de séquence par exemple⁵⁸.

Il est recommandé à l'exploitant de tracer les lots des sous-produits animaux correspondants, compte tenu de la probabilité plus élevée de saisies sanitaires, tant sur la carcasse que sur les sous-produits animaux eux-mêmes. Cette mesure permet de limiter le volume des sous-produits animaux déclassés d'une sous-catégorie C3-a ou C3b i) vers la C3-d (sang) (voire C3-o (tissu adipeux)) voire le déclassement de la catégorie 3 vers la catégorie 2 lorsqu'il s'avère nécessaire. L'exploitant idéalement pourra disposer de capacité de stockage « tampon » pour ces lots de sous-produits animaux pouvant faire l'objet de déclassement en C2, afin de limiter le volume collecté à ce titre.

En particulier, lors d'abattage dans le cadre de mesures de police sanitaire (brucellose, maladie d'Aujeszky, tuberculose, lutte contre les salmonelles et d'autres maladies visées par le règlement (CE) n°853/2004 ou par des mesures de police sanitaire – dont

56 Exemple : détection tardive de cas de botulisme aviaire ou de non respect du temps d'attente d'un médicament confirmé par la présence de résidus dans les viandes fraîches au dessus des LMR par exemple

57 À titre d'exemple : cas d'une consigne en vue de saisie de la totalité d'un lot de volailles abattues, au motif sanitaire de « congestion », lésion nécessitant une classification en C2 ainsi que l'ensemble des sous-produits animaux issus des volailles abattues (y compris à l'usine de transformation s'ils ont déjà été collectés). Après enquête épidémiologique (ICA normale), une coupure d'eau à l'élevage a permis de conclure à un incident zootechnique. Les animaux déshydratés présentaient des lésions de « couleur anormale » et non de « congestion ». L'ensemble des matières a été classé en C3b (ou d pour le sang) pour des motifs techniques. La même enquête aurait pu conduire à une cause sanitaire type intoxication entraînant un déclassement en C2 voire en C1 selon le toxique en cause.

58 Cf NS 8220 du 20 novembre 2012 (Modalités de mise en œuvre des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières bovines, ovines, caprines et porcines) et 8171 du 23 juin 2010 (Modalités de réalisation du contrôle officiel concernant les animaux vivants en abattoir d'animaux de boucherie).

celles prises pour lutter contre des maladies de la liste de l'Office international des épizooties -OIE⁵⁹-, il est prévu des spécificités de catégorisation des sous-produits animaux lors de l'abattage⁶⁰. Certains organes ou matières sont alors déclarés impropres à la consommation humaine. Selon les maladies et les mesures réglementaires prévues, ces matières ne pourront être destinés à l'alimentation animale et de fait seront déclassés en catégorie 2. Les viandes fraîches sont éligibles à l'alimentation humaine, si les animaux ont été mis à mort en vue de la consommation humaine, moyennant le retrait de certaines matières (cuir, sang, abats, ...selon la maladie ou le danger sanitaire).

Tous les abattages sous laissez-passer ou sous mesures administratives sanitaires particulières sont à considérer comme des abattages « sous condition » pour lesquels l'inspection *ante mortem* n'est pas en totalité favorable. Dès lors la destination des sous-produits animaux peut être soumise à restriction (maintien en catégorie 3 mais uniquement à destination d'une unité agréée pour un traitement thermique, déclassement en catégorie 2 voire 1 dans le cas d'élimination de cheptel « dioxine » ou pour certains abats mentionnés sur l'ICA, etc.). En particulier, lors d'abattage d'animaux dans le cadre d'un arrêté préfectoral portant déclaration d'infection (APDI), le déclassement de certaines viandes fraîches en sous-produits animaux et la précision de leur catégorie doivent être indiqués aux services d'inspection de l'abattoir, sans préjudice du résultat de l'inspection sanitaire du produit d'origine animale lui-même.

b - Matières visées aux points b) ii), iii), iv) et v), d) et o) de l'article 10 lors d'inspection ante mortem demandant confirmation (animaux aptes à l'abattage sous conditions)

Toutes les matières visées ci-dessous sont en général alloties par séquence d'abattage et ne sont pas rattachables à une carcasse (ongulés, ratite, gibier) ou à un lot de carcasses (volailles et lagomorphes).

Dans l'attente du résultat de l'inspection de la carcasse (ou du test EST), il est nécessaire d'isoler les sous-produits animaux correspondants, pour orienter ultérieurement leur catégorisation en fonction du résultat. Par conséquent, la traçabilité de ces lots en lien avec les carcasses doit être mise en œuvre afin de pouvoir écarter les sous-produits animaux correspondant aux carcasses saisies du circuit de la catégorie 3 voire de celui de l'alimentation animale.

S'il est décidé de ne pas attendre le résultat de l'inspection de la carcasse (cas des carcasses consignées pour inspection approfondie ou du test EST) pour, par exemple, mélanger ces matières à celles issus des animaux ayant présenté une inspection *ante mortem* favorable, les sous-produits animaux correspondants pourront alors être orientés comme résumé dans le tableau ci-dessous en considérant que l'inspection *post mortem* est défavorable (ou le résultat du test EST non négatif).

59 L'OIE définit une liste de maladies, dont certaines sont définies dans le R142/2011 (art 4) comme des maladies transmissibles graves.

60 Dans le cadre d'un APDI ou APMS en élevage, par exemple. Les AP préciseront le cas échéant la classification de tout ou partie des sous-produits animaux habituellement C3 et, pour certaines matières, l'aptitude à l'alimentation humaine sous conditions. Dans ce dernier cas, si le maintien en alimentation humaine n'est pas choisi, le déclassement en C3 n'est pas toujours possible dans la mesure où leur qualification C3-a n'est pas avérée.

Tableau de classement de certaines matières en fonction des résultats de l'inspection post mortem lors d'inspection ante mortem ayant déclaré les animaux aptes à l'abattage sous conditions****

matière	Si <i>Ipm</i> carcasse favorable	<i>Ipm</i> carcasse défavorable (saisie totale pour motif sanitaire) mais sans lien avec maladie suspectée en <i>Iam</i>	<i>Ipm</i> carcasse défavorable (saisie totale pour motif sanitaire) en lien avec maladie suspectée <i>Iam</i> et confirmée <i>Ipm</i>	Test EST non négatif sur ruminant éligible
sang	C3-b i	C3-d	C2 (ssi ⁶¹ maladie transmissible par le sang)	C1
Tissu adipeux sans lésion sanitaire visible	C3-b i	C3-b-i	C2 (ssi maladie transmissible par tissu adipeux)	C1
Tissu adipeux avec lésion sanitaire visible	C2	C2	C2	C1
Tête de volaille	C3-b-ii	C3-b-ii	C2	Sans objet sauf <i>Iam</i> sous conditions pour contamination « C1 »
pieds, phalanges	C3-b-iii	C3-b-iii	C2 si lésion sur ces matières et transmission par ces produits	C1
Cuir, peaux et phanères	C3-b-iii	C3-b-iii	C2 si lésion sur ces matières et transmission par ces produits, sinon C3-n	C1
Soies de porc	C3-b-iv	C3-b-iv	C2 si maladie transmissible par ces matières, sinon C3-n	Sans objet sauf <i>Iam</i> sous conditions pour contamination « C1 »
Plumes	C3-b-v	C3-b-v	C2 si maladie transmissible par ces matières, sinon C3-n	Sans objet sauf <i>Iam</i> sous conditions pour contamination « C1 »
Organes présentés à l'inspection <i>post mortem</i>	C3-a ou C3-b-i (si pas de lésion sanitaire sur l'organe)	C2	C2	C1 si applicable
Autres matières séparées de la carcasse avant l'inspection <i>post mortem</i>	C3-a ou C3-b-i (si pas de lésion sanitaire sur l'organe)	C2	C2	C1 si applicable

L'inspection *ante-mortem* s'avère alors de première importance lorsqu'elle permet de sélectionner certains abattages en fin de chaîne, de séquence ou de lot.

§ 1 - L'allotissement des sous-produits animaux

Le contenu d'un bac (ou autre contenant) de sous-produits animaux non identifiés individuellement et classé *a priori* en catégorie 3 sera déclassé en catégorie 2, voire en

61 Si et seulement si

catégorie 1, si au moins un des sous-produits animaux provient d'un animal à l'inspection *ante mortem* nécessitant une confirmation et dont la carcasse a été saisie pour des motifs sanitaires en lien avec les éléments de suspicion de maladie transmissible posée lors de l'inspection *ante mortem*⁶².

De fait, la quantité de sous-produits animaux non valorisés en filière de catégorie 3 sera d'autant moins importante que le lot sera petit. Par conséquent, l'opérateur définit, par type de sous-produits animaux, une taille de lot adéquate, limitant le déclassement d'une trop grande quantité de sous-produits animaux, tout en permettant un fonctionnement « normal » de l'abattoir (cuve, bac ou circuit des sous-produits animaux de « fin de chaîne-lot »).

§ 2 - Matières alloties

Le sang dans toutes les espèces, le tissu adipeux, les cuirs et peaux, les sabots et les cornes, les soies de porcs et les plumes et les pieds/pattes/ailerons sont de catégorie 3 :

- si l'animal a été admis sur la chaîne d'abattage sans conditions,
- ou dans la mesure où les lésions anatomo-pathologiques, justifiant la saisie (retrait) sanitaire totale des carcasses, n'ont pas été corrélées à des signes de maladies⁶³ transmissibles par les produits, signes qui auraient été constatés sur les animaux vivants.

Ainsi et sauf cas particulier, les sous-produits animaux cités ci-dessus sont très rarement déclassés en catégorie 2 lors d'un abattage sous-conditions.

§ 2.1 - Sang⁶⁴

Le sang recueilli des diverses espèces admises sur la chaîne d'abattage est un sang valorisable en alimentation animale sous réserve d'être soumis à certains traitements spécifiques selon sa sous-catégorie (C3-a, b-i ou d, cf chapitre II du présent guide, p : 40). Le classement en catégorie 3 est possible à l'issue de l'inspection *ante mortem* et ce, quelle que soit la sanction de l'inspection *post-mortem*, sauf si ce sang est un vecteur de la maladie transmissible aux hommes ou aux animaux identifiée dès l'*ante mortem* comme motif du retrait.

Le sang qui ne provient pas en totalité d'animaux jugés propres à la consommation humaine (lot de sang dans lequel le sang issu de saisie sanitaire est présent) reste néanmoins considéré comme une matière non totalement exempte de risque de portage infectieux, même s'il n'est pas pour cela le vecteur de ladite maladie, le cas échéant identifiée par les lésions observées ou du vivant de l'animal. Selon les motifs de retraits sanitaires des carcasses et de la suspicion clinique en *ante mortem*, il n'est alors pas systématiquement maintenu en C3-b-i et sera classé en C3-d.

62 Ou test non négatif EST, ou suite ICA sous conditions, confirmation d'une contamination « C1 »

63 On entend par ce terme de signe de maladie d'une part les signes cliniques de maladie et d'autre part les documents d'accompagnement des animaux mentionnant la suspicion d'une maladie. Il peut s'agir des fiches ICA comportant ou non des laissez-passez sanitaires lors d'APDI ou APMS par exemple. Le cas échéant dans ces documents la classification des matières retirées de la consommation humaine est précisée en fonction du motif de l'abattage des animaux.

64 Pour le sang des ruminants dont la mise à mort s'effectue par des moyens mécaniques entraînant une perforation du crâne -MRS-, la réglementation relative aux EST ne prévoit pas de conditions particulières de récolte du sang. Des études et enquêtes officielles ont précédemment montré que le risque de voir s'écouler des MRS avant retrait du masque était négligeable en France. Dès lors, et sauf demande contractuelle du collecteur, si la récolte du sang s'effectue hors système clos, il convient de considérer que le sang est classé en C3, voire C2, en fonction des seuls résultats de l'inspection *ante* et *post mortem*. Lorsque le sang provient d'un ruminant éligible au test EST dont le résultat n'est pas négatif ou lors de souillure exceptionnelle, le sang étant manifestement mélangé à de la matière cérébrale, la matière est C1 (art 8 du R1069/2009). Le « GUIDE DE GESTION DES MRS BOVINS EN ABATTOIR » à usage des professionnels propose les mesures de prévention et de gestion essentielles dans ce cas. Elles pourront utilement être intégrées dans le PMS de l'abattoir.

Par exemple, certaines lésions motivant pleinement la sanction « saisie totale » pour motif infectieux (péritonite en cours d'évolution, congestion, certaines polyarthrites ou autres lésions multifocales en phase évolutive, etc...) rendent les carcasses des animaux pourtant jugés aptes à l'abattage après inspection *ante mortem*, impropres à la consommation humaine suite à l'inspection *post mortem* et classifient ces carcasses comme des sous-produits animaux de catégorie 2.

Le sang issu de tels animaux doit néanmoins être considéré comme de catégorie C3-d. *A contrario*, des lésions étendues ou multifocales chroniques non reliés à des signes cliniques d'une maladie transmissible lors du vivant de l'animal pourront permettre de maintenir le sang en C3-b-i.

Dans certains cas, rares, le sang sera identifié comme le vecteur de la maladie diagnostiquée par le biais de lésions pathognomoniques observées et par des signes présents à l'inspection *ante mortem*. Dans ces cas exceptionnels, le sang sera alors reconnu de catégorie 2. Figurent dans ces cas, certaines maladies contagieuses notifiables à l'OIE dont le diagnostic éventuel à l'abattoir entraîne par ailleurs *de facto* des mesures de police sanitaire. La peste porcine classique ou la fièvre charbonneuse (anthrax) font partie de ces maladies, ainsi que la tuberculose et la brucellose comme indiqué pour ces deux dernières dans le règlement (CE) n°854/2004. Dans ces derniers cas, les animaux suspects ou atteints sont reçus à l'abattoir sous couvert d'un laissez-passer ou d'une mention ICA (sauf découverte à l'Inspection *post-mortem* de lésion évoquant la tuberculose).

[N.B. : Le sang , destiné à la consommation humaine, provient d'animaux dont la carcasse est propre à la consommation humaine, après inspection *ante et post mortem*. Des exigences de qualité de récolte viennent par ailleurs se rajouter au titre de l'arrêté du 18 décembre 2009⁶⁵. Les conditions hygiéniques de récolte du sang dans le cadre de la filière sous-produits animaux sont définies par contrat entre l'abatteur et le collecteur du sang. Elles ne sont pas définies réglementairement. Seul le mélange de sang, de catégorie 2 et catégorie 3 d'un part ou d'autre part de sang défini comme étant C3-a, C3-b-i et C3-d condamne le mélange à être classé dans la catégorie la plus défavorable, à savoir en catégorie 2 ou en catégorie 3 de l'article 10 d).]

§ 2.2 - Cuirs et peaux

S'agissant des cuirs et peaux de ruminants, ils ne peuvent être de catégorie 3 si le résultat aux tests EST a été non négatif (dans ce cas, elles sont de catégorie 1).

Néanmoins, si les cuirs et peaux présentent des lésions de zoonoses ou de maladie transmissible aux animaux, par cette matière, ces téguments, au cas par cas et individuellement repérés à l'inspection *ante mortem*, peuvent toujours faire l'objet d'une mise en catégorie plus défavorable à la demande du service d'inspection. C'est le cas pour des cuirs de bovins galeux par exemple. Ces maladies parasitaires sont transmissibles à l'animal voire sont des zoonoses. De plus, ces lésions diminuent la valorisation du cuir ou de la peau. Ces pathologies sont en général détectées lors de l'inspection *ante mortem* (lésions étendues) et les cuirs ou peaux ne sont alors pas *de facto* de catégorie C3-b-iii. Ils ne sont pas non plus C3-n⁶⁶ car dans le cas d'espèce, ils sont manifestement le support d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal. Dès lors, ils sont C2-h et ne sont pas alors valorisés en filière tannerie en vue de prévenir toute zoonose ou maladie contagieuse aux animaux

65 Au titre de cet arrêté, les conditions de récolte hygiénique nécessaires pour valoriser le sang en alimentation humaine ne sont définies que pour les ongulés. L'existence de sang C3-a en volaille n'est donc pas possible à ce jour.

66 L'essentiel des cuirs et peaux C3n sont issus des ateliers agréés de retrait de cuir et peau en équarrissage (collecte des cadavres), en cas de risque zoonotique ou de maladie transmissible à l'animal par le cuir ou la peau, la matière est C2 : cas des cadavres morts par charbon par exemple.

Pour mémoire, les cuirs et peaux⁶⁷ issus d'animaux jugés propres à la consommation humaine après inspections *ante* et *post mortem* peuvent être destinés à une filière de fabrication de gélatine pour la consommation humaine (confiserie, gélules et capsules destinées au conditionnement pharmaceutique ou alimentaire). Ces matières en sortie d'abattoir doivent être accompagnées du document spécifique dont le modèle figure à l'appendice de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 et sont destinées à un établissement agréé pour la fabrication de gélatine destinée à la consommation humaine (R853/2004, annexe III, section XIV). Ces matières ne sont pas des sous-produits animaux. Selon les cas, elles doivent être identifiées individuellement. L'article 26 du règlement (CE) n°1069/2009 autorise dans ces établissements de destination l'exercice d'activités de production de gélatine ou de collagène non destinés à la consommation humaine à partir de cuir, peau et os C3-bi (os) et C3-b-iii (cuirs et peaux) sous condition de séparation des matières premières. En conséquence, pourront être transportés simultanément des contenants (ou palettes) séparés et identifiés pour chaque type de matières premières accompagnés des documents spécifiques requis (document suscité et DAC spécifique aux sous-produits animaux),

Les peaux de lagomorphes issues de l'abattage et destinées à des usages techniques (confection) sont aussi des matières de catégorie C3-b-iii si l'inspection *ante mortem* et l'ICA se sont révélées favorables. Les maladies qui pourraient déclasser ces matières en catégorie 2 (transmission par la peau et notée lors de l'inspection *ante mortem* « sous conditions ») ne sont pas répertoriées dans un référentiel officiel, le charbon, la tularémie (lièvre seul) et la rage n'étant pas des maladies fréquentes dans ces espèces. La myxomatose quant à elle (maladie grave transmissible, présente sur la liste OIE, non zoonotique) entraîne des lésions cutanées. Mais, elle n'est pas détectée habituellement à l'inspection *ante mortem* sur le lapin d'élevage. Au plus, pourrait-on la détecter en établissement de traitement de gibier si des peaux ou des carcasses en peau y sont amenées.

Si l'ICA ou l'inspection *ante mortem* se révèle défavorable ou sous condition y compris pour la peau, le lot de peaux peut être éventuellement déclassé en catégorie C3-n sous réserve qu'elles ne soient porteuses d'aucune maladie répertoriée comme transmissible à l'homme ou aux animaux par ces peaux. Dans ce dernier cas, le lot de peaux est C2.

§ 2.3 - Pieds, pattes, ailerons, parties de pieds, de pattes ou d'ailerons

Les **pieds ou parties de pied** de ruminants et pieds ou pattes des autres espèces (ou ailerons, à savoir os des carpe, métacarpe, tarse et métatarse) sont rangés dans la même classe de sous-produits animaux que les onglons, cornes, cuirs et peaux. Ils seront orientés en catégorie 3, quel que soit le résultat de l'inspection *post mortem sur carcasse et abats* et quel que soit le poste de récolte (cas des quilles). Ces pieds sont C3-b-iii.

A contrario, ils peuvent bien sûr faire l'objet de valorisation en consommation humaine (pied de bœuf, pied de veau, pied de mouton, pied de cochon, patte de volaille), s'ils proviennent d'animaux jugés aptes à la consommation humaine et s'ils ont fait l'objet en tant que produit d'origine animale d'une inspection *post mortem*.

Lors de cette inspection en vue de la consommation humaine ou lors de l'abattage d'animaux dont l'aptitude à l'abattage est à consolider (fin de chaîne pour boiterie ou pododermatite sur la fiche ICA, par exemple), des lésions sont mises en évidence sur les pieds ou autres extrémités. Elles signalent la présence d'agents pathogènes, les pieds ou pattes seront de catégorie 2. Au besoin, il peut y avoir délégation d'inspection à l'opérateur et supervision de second niveau par les services vétérinaires, notamment des procédures de contrôle mises en œuvre par l'opérateur.

In fine, si ces matières ne sont pas destinées à la consommation humaine et que l'aptitude à l'abattage n'a pas à être confirmée (*ante mortem* favorable), ces matières

67 Au sens du R853/2004.

même si elles présentent des lésions (abcès interdigités, pododermatites, etc.) restent de catégorie C3-b-iii. N'ayant pas été détectées à l'inspection *ante mortem*, il est considéré que leur caractère transmissible n'est pas majeur.

De la même façon que pour d'autres matières, les pieds et onglons de ruminants éligibles au test EST ne peuvent pas être orientés en catégorie 3 si le résultat du test EST est défavorable.

§ 2.4 - Cornes

Les cornes de ruminants sont aussi de catégorie C3-b-iii et peuvent être ultérieurement destinées à une filière agréée de fabrication d'engrais voire à des usages artistiques (dont taxidermie) sous réserve qu'elles aient été séparées du crâne par application d'une méthode laissant la cavité crânienne intacte, lorsque les ruminants font partie des espèces pour lesquelles le crâne a été défini MRS (bovins, ovins, caprins). A défaut, elles sont de la même catégorie que le crâne.

De la même façon que pour d'autres matières, les cornes de ruminants éligibles au test EST ne peuvent pas être orientés en catégorie 3 si le résultat du test EST est non négatif.

§ 2.5 - Œufs

La définition 5.1 portée à l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 précise que les œufs propres à la consommation humaine sont des «les œufs dans leur coquille – à l'exclusion des œufs cassés, incubés ou cuits – qui sont produits par des oiseaux d'élevage et qui sont propres à la consommation humaine directe ou à la préparation d'ovoproduits . »

Les œufs pondus et collectés en cage en secteur vif sont des œufs qui ne peuvent pas être jugés propres à la consommation humaine, compte tenu de leur mode de récolte et du fait que l'abattoir ne peut pas être considéré comme un « producteur » d'œufs destinés à la consommation humaine.

Ils ne sont pas considérés par ailleurs comme propres à la fabrication d'ovoproduits destinés à la consommation humaine.

Ce sont donc des œufs de catégorie 3 k) ii) deuxième tiret, si l'ICA et l'inspection *ante mortem* n'ont pas révélé la présence sur les volailles de maladies graves et transmissibles par les œufs aux hommes et aux animaux. En particulier, lors d'abattage dans le cadre d'un APDI pour présence salmonelle, et compte tenu de l'absence de signes cliniques⁶⁸, ces matières pourront être considérées comme de catégorie 3⁶⁹.

Les œufs, avec ou sans coquille collectés avant ou pendant l'éviscération sont assimilables à des parties de carcasses et donc à des sous-produits animaux de catégorie C3-b-i dès lors que l'inspection *ante mortem* a validé l'aptitude à l'abattage sans condition et que la matière en tant que telle (grappe viscérale) ne présente pas de lésion sanitaire. L'inspection *post mortem* de ces matières n'est pas prévu, ces produits ne pouvant être destinés à la consommation humaine. Ce classement exclut de fait une valorisation en « ovoproduits » au titre du règlement (UE) n°142/2011, puisque seuls les œufs anciens aliments (C3-f) ou les œufs issus d'animaux indemnes de maladies (C3-k-ii) peuvent être utilisés pour ces fabrications. Ces matières C3-b-i pourront être utilisées en mélange dans la fabrication de produits transformés autre que les ovoproduits, si elles sont récupérées dans des conditions limitant les souillures et contaminations (chimique, physique, microbiologiques) dans le même cadre que la grappe viscérale.

Bien que non listés spécifiquement à l'article 10 b) ces produits sont exclus du champ

⁶⁸ Et du fait que les salmonelloses, autre que la pullorose ne figurent pas sur la liste OIE des maladies graves transmissibles.

⁶⁹ Voir à ce propos le paragraphe sur la catégorisation et le devenir des œufs dans le guide de classification des sous-produits animaux et de leur devenir (NS DGAL/SDSPA/2014-423 du 30/05/2014).

de l'inspection *post mortem* en vue de la consommation humaine. S'ils présentent des lésions ou sont adhérents à des lésions de la grappe viscérale, ils sont de catégorie 2.

§ 2.6 - Tissus adipeux en particulier de ruminants, interdits ou non en alimentation des animaux d'élevage

Ces matières dénommées « suif », « graisse », « gras », « panne », sont définies comme tissu adipeux par la réglementation (CE) n°1069/2009.

L'essentiel des tissus adipeux produits en abattoirs sont des matières de catégorie C3-b-i dans la mesure où :

- l'essentiel des tissus adipeux est issu de carcasses qui subissent l'inspection *post mortem* ;
- et
- ils sont retirés de la catégorie 3 pour des motifs sanitaires, s'ils présentent des lésions sanitaires (abcès, infiltrations gangreneuses, ..), .

La Commission européenne a par ailleurs indiqué que la sous-catégorie C3-o faisait référence à des dispositions désormais abrogées au niveau européen pour ces matières. Ce point sera publié sur un document questions/réponses (FAQ) sur le site de l'Union européenne.

Les **tissus adipeux** sont soit :

C3-a, car jugés propres à la consommation humaine (et récoltés comme tels) mais détournés de cette destination pour des motifs commerciaux ;

C2, dans le cas où ils présentent des lésions sanitaires ;

ou

C3-b-i, le classement fait suite à une inspection *ante mortem* favorable, le tissu ne présentant pas de lésions sanitaires.

Pour information, au titre des arrêtés du 17 mars 1992 et du 18 juillet 2006, ces tissus adipeux C3 (a ou bi), dès lors qu'ils sont issus de bovins après la fente des carcasses ne peuvent être destinés à l'alimentation des animaux d'élevage que sous certaines réserves.

Dans tous les cas, ces tissus C3 peuvent être destinés à l'alimentation des animaux familiers.

Pour les tissus adipeux de ruminants, il convient de se référer à l'instruction IT DGAL SDSSA/2014-221 du 21 mars 2014. Cette note précise que les tissus adipeux de bovins peuvent être destinés à l'alimentation des animaux de rente à la condition que la déméduation soit effectuée avant fente de la carcasse. À ce jour, très peu d'abattoirs maintiennent cette déméduation avant fente.

Dans tous les cas, sauf lors de fabrication d'aliment cru pour animaux familiers en unité agréée au titre du règlement (CE) n°1069/2009, ces tissus ne peuvent pas être destinés en l'état à l'alimentation animale. Ils nécessitent donc, seuls ou en mélange avec d'autres matières C3-a à C3-m, une transformation en unité agréée au titre du règlement relatif aux sous-produits animaux. Seules les graisses fondues⁷⁰ sont en effet définies comme matières premières pour l'alimentation animale et non les tissus adipeux.

3 - Cas particulier dans des ateliers autres que les abattoirs agréés

a - Salle de découpe agréée ou non agréée (dont laboratoire de boucherie)

En dehors des MRS pour les salles de découpe retirant des colonnes vertébrales de

⁷⁰ voire les graisses animales fondues telles que produites par des fondoirs agréés au titre du R853/2004 (annexe III, section VIII ou XII) et qui ne sont plus destinées à l'alimentation humaine (annexe X, chap II, section 3, A.2 du R142/2011)

certaines ruminants et des éventuelles saisies sanitaires de découverte tardive (C2), l'ensemble des sous-produits animaux récolté lors des opérations de découpe est C3-a et est, par choix irréversible de l'exploitant, destinée à une collecte en filière sous-produits animaux autorisés. Seules des lésions techniques de découverte tardive sont C3-b-i (infiltration hémorragique ou fibreuse, etc.).

b - Établissement de traitement de gibier

La particularité de ces ateliers est que l'inspection *ante mortem* a eu lieu lors de l'action de chasse et s'est révélée favorable, quand il s'agit de gibier de chasse.

Dès lors, à l'exception du contenu de l'appareil digestif des mammifères et ratite (gibier d'élevage), toutes les matières triées en tant que sous-produits animaux sont considérées C3-b sauf pour les organes présentant des lésions sanitaires et non explicitement cités à l'article 10 (pieds, ailerons, téguments et phanères, sang), ou sont à classer en C3-a si après avoir été jugées propres à la consommation humaine, elles ne sont plus destinées à cette destination.

c - Établissement d'abattage non agréé

Pour les EANA, il est considéré que l'inspection *ante mortem* est strictement lié à l'ICA à l'élevage. Donc, tous les sous-produits animaux sont considérés de catégorie 3 (C3-c), à l'exception du contenu de l'appareil digestif des lagomorphes (C2-a), voire des retraits sanitaires que l'exploitant serait amené à pratiquer de sa propre initiative (C2-h).

II - RÉCOLTE, COLLECTE, TRAÇABILITÉ ET DEVENIR DES MATIÈRES

Le devenir des sous-produits animaux est explicité dans le guide d'interprétation général du règlement (CE) n°1069/2009. Quelques éléments clés sont néanmoins rapportés ci-après.

Tous les sous-produits animaux produits par les abattoirs sont soumis aux articles 12 (C1), 13 (C2) ou 14 (C3) du règlement (CE) n°1069/2009, pour ce qui concerne leur destination ou devenir possible. Ils sont aussi soumis à obligation de filière autorisée (art 4 « point de départ et art 23 et 24, enregistrement et agrément des opérateurs de la filière) et de traçabilité (art 21 et 22).

Le non respect de ces dispositions entraîne des sanctions administratives et pénales telles que prévues au code rural et de la pêche maritime (art L228-5).

A - Généralités

Les abattoirs agréés ou non (EANA) et les autres établissements visés par le présent guide ont obligation de se défaire des sous-produits animaux qu'ils produisent dans une filière autorisée par le règlement (CE) n°1069/2009. Un produit d'origine animale tel viande fraîche, os, sang ou abats, une matière contenant des matières animales ou d'origine animale, s'ils ne sont plus destinés à l'usage prévu en alimentation humaine sont de fait des sous-produits animaux et ce de manière irréversible quand le producteur ou le détenteur a fait le choix de ne pas destiner ces matières à l'alimentation humaine, y compris par manque de marché ou sur demande d'exploitant en dehors du secteur alimentation humaine⁷¹ (pharmacie, opothérapie, autre usage technique et alimentation animale, etc.).

De même, les matières animales déclarées ou définies comme impropres à la consommation humaine (animal mort, lisier, contenu de l'appareil digestif, MRS,

⁷¹ Le fait que ces opérateurs exigent des matières de qualité « alimentaire » -AH- ne maintient pas les produits d'origine animale en filière AH, ils sont déclassés par choix en sous-produit animaux. Dans le cas des abattoirs et assimilés, ils sont alors C3-a, les produits ne doivent pas être revêtus de la marque de salubrité lors de leur collecte à destination de filière non AH, alimentation des animaux y compris familiers incluse.

saisies techniques ou sanitaires, produit non inspecté, etc..) sont par la loi des sous-produits animaux. À ce titre, ils doivent être éliminés ou valorisés dans le cadre des destinations prévues pour les sous-produits animaux et selon leur catégorisation.

De manière générale, et par principe, l'usage direct au sol, l'envoi au milieu naturel, l'élimination par le biais des eaux résiduaires ou l'usage à l'état cru sont prohibés ou au mieux soumis à autorisation sanitaire spécifique (usages à l'état cru, direct au sol).

Dans le cadre des agréments sanitaires délivrés aux abattoirs et assimilés, l'arrêté du 8 juin 2006 prévoit en son annexe 2 que dans les pièces à joindre à la demande d'agrément figurent la liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets produits par l'exploitant. Ainsi, l'exploitant peut respecter les obligations précisées notamment aux articles 4, 21, 22 et 28 du règlement (CE) n°1069/2009 ainsi qu'à l'article L226-3 du code rural et de la pêche maritime.

Si ces procédures sont respectées et tenues à jour, l'exploitant n'encourt pas de sanction au titre du code cité ci-dessus, sauf s'il n'a pas vérifié l'autorisation des destinataires et collecteurs des sous-produits animaux qu'il produit.

Pour ce qui concerne la récolte, le règlement (CE) n°852/2004 prévoit quant à lui que les exploitants prennent toutes les précautions nécessaires afin

- « d'entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination ; »

et que

- « les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets » soient « retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent ».

Le règlement (CE) n°853/2004 quant à lui ne prévoit aucune modalité spécifique quant à la récolte et l'entreposage avant collecte de ces matières à l'abattoir ou en établissement assimilé.

Enfin, la réglementation environnementale française prévoit que les sous-produits animaux périssables (toute catégorie) issus de l'abattage soient collectés au plus tard 24h après abattage ou à défaut confinés dans des locaux voire mis au froid au titre de l'arrêté du 30 avril 2004.

Seules les obligations relatives au tri au point de départ et à la collecte à destination d'une filière autorisée au titre des sous-produits animaux (art 4 du R1069/2009) s'appliquent à ces matières. En particulier lors de traitement ou élimination sur place, l'exploitant doit veiller à procéder à ces récoltes, stockage, manipulations voire traitement dans des « conditions qui empêchent les contaminations croisées et, le cas échéant dans des zones réservées à ces fins » (art 26 du R1069/2009⁷²).

Enfin, au titre de la traçabilité, un DAC est toujours obligatoire dès la sortie de l'abattoir (ou assimilé), y compris dans le cas de lisier, contenu de l'appareil digestif et matière destinée à une incinération directe.

Ne sont pas spécifiquement abordées ici les dérogations prévues aux articles 16 à 19 du règlement (CE) n°1069/2009, s'agissant du devenir particulier de certains sous-produits animaux.

Le nourrissage des rapaces et reptiles détenus par l'homme, animaux sauvages d'espèces protégées non détenues, asticots en verminières produisant des appâts de pêche, chiens d'élevages ou de meutes reconnus, chiens et chats de refuges, animaux de cirque ou de zoo..., la taxidermie, les activités artistiques, de recherche, de diagnostic ou à des fins éducatives ne seront pas détaillés ici. Ces usages sont le cas échéant autorisés à partir de sous-produits animaux issus d'abattoir pour l'essentiel de

72 Pour certains traitements sur place et en particulier la transformation de sous-produits animaux, des conditions spécifiques peuvent être définies aux annexes du R142/2011, pouvant aller jusqu'à des usines séparées.

seule catégorie 3⁷³.

Les modes d'élimination dérogatoires, y compris l'enfouissement sur place, ne sont pas des modalités autorisées d'élimination pour les produits visés par le présent guide.

Les dérogations à l'obligation de filière agréée font l'objet de règles spécifiques et sont évoquées ici en vue de donner une vision la plus large possible des usages relatifs aux sous-produits animaux provenant d'abattoirs et assimilés et d'en faciliter la mise en place et le suivi dans le cadre de la protection de la santé publique vétérinaire.

B - Récolte en atelier

Toutes les matières définies ci-dessus comme des sous-produits animaux ou les produits d'origine animale qui ne sont plus destinés à l'alimentation humaine sont nécessairement triés et classés en catégorie par le producteur dès ou à l'issue de leur récolte.

1 - Récolte sur ligne de production

La réglementation relative aux sous-produits animaux ne définit pas de mode de récolte au point de départ. Néanmoins, quand les matières sont destinées à une filière de valorisation en tant que matière de catégorie 3 tout particulièrement si elles peuvent être destinées à l'alimentation animale, la récolte et le tri doivent être rigoureux. L'absence de sous-produits animaux d'autres catégories (C1 ou C2), voire de corps étrangers ou d'indésirables (plastiques, emballages, consommables, dispositifs de traçabilité ou d'identification) doit être vérifiée par l'exploitant.

La récolte des matières C1 et C2, dès lors qu'il en existe une valorisation et non une élimination par incinération directe (cas rare) nécessite toujours un tri entre matières animales et non animales (déchets).

Ces dispositions relatives au tri doivent figurer dans le PMS de l'établissement. L'IT 2016-355 du 19/08/2016 définit la liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux (annexe 2, point 2.6).

En particulier, pour le sang, aucun dispositif réglementaire de récolte n'est prévu ; le collecteur et le producteur peuvent définir des moyens de récolte appropriés.

De même, pour certaines matières (mucus intestinal, intestins de ruminants MRS-C1-destinés à la fabrication de cordage, sang destiné à des usages techniques voire en alimentation animale), des auxiliaires peuvent être ajoutés ou des traitements conservatoires peuvent être pratiqués sur le lieu de récolte. Ces opérations, si elles doivent s'effectuer dans l'enceinte du site d'abattage doivent s'effectuer dans des conditions n'entraînant pas de risque pour l'alimentation humaine. La gestion du risque de contamination croisée entre filières doit rester une priorité comme indiqué à l'article 26 du règlement (CE) n°1069/2009.

2 - Récolte et traitement sur site de production

⁷³ Seuls des cadavres ou parties de cadavres (C2 ou C1 car contenant des MRS non retirés au moment de ce nourrissage) peuvent être destinés aux seules verminières (C2 cadavres, sans MRS) ou aires de nourrissage pour espèces protégées (C1 ou C2, cadavres seuls). Toutes doivent disposer d'une autorisation. L'usage de cadavres d'animaux euthanasiés à l'aide de substances chimiques est interdit pour l'usage sur les aires de nourrissage dans la mesure où il entraîne la mort de certaines espèces protégées dans leur milieu naturel. Peu d'abattoir ou assimilé fournisse des cadavres à ces utilisateurs finaux autorisés. Pour l'alimentation des autres animaux non visés ci-dessus mais listés à l'art 18 du R1069/2009, seul le C3 peut être collecté ou destiné à un utilisateur final déclaré et enregistré. Ce dernier dispose alors par arrêté préfectoral du droit à utiliser ces matières. Le lieu de collecte est précisé dans l'arrêté préfectoral (sauf cirque itinérant autorisé). Pour les activités artistiques, éducatives, recherche, diagnostic (art 17 du R1069/2009), l'usage de C2 et de C1 est possible pour les laboratoires disposant d'autorisation voire pour les établissements d'enseignement, ne disposant pas de ces autorisations (activité éducative): voir pour ces autorisations les AM du 8/12/2011 et du 28/02/2008. L'AM du 28/02/2008 prohibe néanmoins l'usage de MRS provenant de ruminants soumis à test EST dont le résultat n'est pas négatif : le R999/2001 fixe, sans prévoir de dérogation, les règles d'élimination ou de valorisation des matières issues de ruminants dont le test EST a un résultat non négatif.

En abattoir, si le sous-produit animal subit un traitement conservatoire en vue de le destiner à certains usages, l'agrément de l'activité n'est pas nécessaire sauf si le producteur souhaite mettre sur le marché un produit défini comme dérivé.

Si les matières sont destinées à une usine agréée au titre du règlement (CE) n°1069/2009 pour une activité de :

- manipulation de sous-produits animaux après leur collecte (art 24 1. h) en vue de finaliser le traitement conservatoire définissant le produit dérivé (corde de raquette ou d'instrument de musique), voire le point final (cuirs et peaux tannés, plumes lavées et séchées à usage technique en confection, médicament à usage humain ou vétérinaire, savonnerie, etc.) ou
- transformation (art 24 1. a) afin que soient effectuées les diverses étapes de ce traitement spécifique (méthodes 1 à 7, autres méthodes que standardisées)⁷⁴, cette collecte étant souvent organisée en passant par des entrepôts agréés (art 24 1.i ou h du R1069/2009),

un pré-traitement éventuel ne nécessite pas d'agrément sanitaire au titre du règlement (CE) n°1069/2009. Le procédé doit être décrit dans le PMS de l'abattoir. Toutes les matières ainsi produites restent des sous-produits animaux destinés strictement à un établissement agréé⁷⁵. Aucun dispositif ou installation (équipement, procédé) ne permet, dès l'abattoir, la mise sur le marché d'un engrais, d'une matière première pour l'alimentation animale ou d'autres produits dérivés au sens du règlement sanitaire.

Le producteur souhaitant mettre sur le marché un produit destiné en l'état à un usage spécifique en particulier à destination de l'alimentation animale, doit disposer d'un établissement agréé au titre de l'article 24 1. du règlement (CE) n°1069/2009.

En particulier, s'il souhaite effectuer la mise sur le marché :

- de produits sanguins utilisables en alimentation animale⁷⁶, l'atelier doit être agréé au titre de la transformation (R1069/2009, art 24 1. a)). L'exploitant doit respecter les dispositions prévues à l'annexe X, chapitre II, section 2 du règlement (UE) n°142/2011 et celles de l'annexe IV du règlement susvisé. Le sang utilisé est strictement un sang C3-a et C3-b-i ;
- de produits dérivés transformés, définis comme des matières premières pour l'alimentation animale telles les protéines animales transformées (PAT), graisses fondues, gélatine, protéines hydrolysées, phosphates di et tri-calcique et collagène, l'exploitant de l'atelier producteur annexé à l'abattoir doit, dans le cadre d'un agrément pour une activité de transformation, respecter les dispositions prévues aux sections 1, 3 et 5 à 8 de l'annexe X, chapitre II et celles de l'annexe IV du règlement susvisé⁷⁷.

Dans le cas des usines de transformation, et en particulier celles transformant des matières de catégorie 3, outre le respect de l'article 26 (gestion des contaminations croisées entre filières alimentation humaine/sous-produits animaux⁷⁸), des

74 Au plus entre l'abattoir collecté et l'usine de transformation, des établissements intermédiaires pourront exister : entrepôts de sous-produits animaux et ateliers de manipulation après collecte, tous doivent être agréés, respectivement art 24 1.i et h du R1069/2009.

75 Exemple : thermocoagulation du sang (C3-d en particulier), sous-produit animal destiné soit à la fabrication d'aliment pour animaux familiers ou à celle de protéines animales transformées (PAT de sang, farine de sang) en usine agréée (24 1.e ou a, respectivement du R1069/2009).

76 Y compris celle des animaux familiers.

77 Notons que dans les seuls cas de production de graisses animales, gélatine et collagène, ces produits d'origine animale issus d'établissements agréés au titre du R853/2004, annexés ou non à un site d'abattage, les produits ainsi désignés sont éligibles en tant que tels à un usage comme matières premières pour l'alimentation des animaux, le cas échéant avec restrictions liées à la réglementation spécifique relative à l'alimentation animale, pour certaines espèces d'élevage -R999/2001 en particulier-. Ce n'est pas le cas pour les protéines hydrolysées et les produits sanguins.

78 Les services de contrôles pourront se reporter sur le site inranet de la DGAL -rubrique sous-produits animaux- à la fiche technique 2015-2 relative à des activités impliquant la manipulation, le stockage ou le traitement de sous-produits animaux ou des produits dérivés tels que définis au R1069/2009 au sein d'un site agréé ou enregistré au titre du R852/2004 ou R853/2004 (CO-ACTIVITÉS ALIMENTATION HUMAINE/SOUS-

prescriptions spécifiques figurent à l'annexe IV (chap. I, section 1, point 1 a) du règlement (UE) n°142/2011. Ces conditions prévoient entre autres un convoi fermé pour les matières provenant de l'abattoir (ou autre atelier défini aux règlements (CE) n°852/2004 et 853/2004) annexé. La transformation de matières C1 ou C2 en provenance de l'extérieur est interdite en annexe d'un abattoir.

Pour tous les autres usages sur place, l'agrément au titre de la réglementation relative aux sous-produits animaux est aussi nécessaire. En particulier, lors :

- d'incinération sur place ;
- de production ou d'usage en tant que combustible lorsqu'il est autorisé (graisses fondues et lisier autre que de volaille) ;
- de production de biogaz ou compost ;
- d'usage en tant qu'engrais, sauf dans le cas du lisier et du contenu de l'appareil digestif (cf. plus loin, § II-E-2, p : 54) ;
- de production d'aliments pour animaux familiers. (cf plus loin, § II, F-1, p : 57).

Dans ce dernier cas, les sous-produits animaux en l'état ou congelés sur place peuvent être destinés à la fabrication des aliments pour animaux familiers en seuls établissements agréés au titre du règlement (CE) n°1069/2009 pratiquant un broyage et une congélation (art 24 1. h) ou directement à destination d'une usine agréée pour la fabrication d'aliments pour animaux familiers (aliment cru ou aliment transformé en général des conserveries, art 24 1. e).

Des plaques congelées sur place à partir de sang, viscères ou autres sous-produits animaux de catégorie 3 ou des viandes fraîches déclassées ne constituent pas un aliment cru pour animaux familiers. Ce sont des sous-produits animaux congelés de catégorie 3 destinés par exemple à la fabrication de tels aliments en usine agréée.

Le seul cas qui permet, hors agrément spécifique au titre du règlement (CE) n°1069/2009, à l'abattoir de mettre sur le marché, y compris en vue de l'exportation, un produit dérivé est le cas des cuirs et peaux salés sur place. Néanmoins, les cuirs et peaux ne sont des produits dérivés qu'après un salage d'une durée d'au moins 14 jours. Le salage à l'abattoir s'effectue en général au sel sec. La durée du salage doit être décrite et contrôlée dans le cadre du PMS de l'abattoir. Ces dispositions sont reprises dans un arrêté ministériel (à paraître).

Des cas particuliers de « récolte et collecte » associés à un traitement sont donc prévus à l'abattoir. Il s'agit :

- du traitement sur place des sous-produits animaux générés par l'abattoir, dans le cadre de l'agrément des activités prévues à l'article 24 1. du règlement (CE) n°1069/2009. Des conditions strictes de séparation des activités relatives à l'alimentation (humaine et animale) et à d'autres valorisations (engrais, énergie, élimination) doivent être respectées. Les matières légalement définies comme des sous-produits animaux de catégorie 3 (C3-b, C3-c ou C3-d) ne peuvent prétendre à un traitement sur les mêmes équipements que des viandes fraîches. C'est ainsi que lors de la fabrication d'aliment cru pour animaux familiers dans le cadre d'un agrément (art 24 1. e, à partir de seules matières C3-a et C3-b-i et ii), un local séparé pourra être exigé (cf annexe XIII, chap. I et II, 1. et 6. du R142/2011) ;
- du traitement sur place de sous-produits animaux tels les cuirs et peaux (C3-b-iii) par salage ou autre traitement conservatoire. Aucun agrément n'est imposé pour la conservation des cuirs et peaux et autres matières conservées par des dispositifs autorisés issus de l'abattage attendant. Sont ainsi fréquemment utilisés le froid négatif et le salage. Seul, le salage des cuirs et peaux d'une durée contrôlée de plus de 14 jours permet la mise sur le marché de produit dérivé accompagnée d'un DAC mentionnant le salage et sa durée.

Pour mémoire le retour à l'abattoir de sous-produits animaux issus de viande fraîche

produite par ce dernier est interdit sauf si l'établissement dispose d'un agrément sanitaire pour une activité d'entreposage de sous-produits animaux (24 1.i du R1069/2009), y compris si les matières sont accompagnées d'un laissez passer sanitaire au lieu d'un DAC.

3 - Récolte et conservation sur place

Le règlement (CE) n°1069/2009 ne prévoit pas non plus de mode de conservation au point de départ. Néanmoins, le Code rural et de la pêche maritime ainsi que l'article 4 du règlement suscitait prévoient soit un délai (2 jours pour les cadavres, art L226-6 du code) maximum avant collecte soit *a minima* une collecte sans délai injustifié (art 4 du règlement). À défaut, de la définition d'un délai optimal sans conservation, les sous-produits animaux doivent être maintenus dans des conditions correspondant à leurs destinations et usages prévus.

Ainsi, pour les matières de catégorie 3 destinées à l'alimentation animale et à la transformation y compris pour un usage en tant qu'engrais, l'altération de ces matières animales n'est pas tolérée (art 14 d du R1069/2009). À défaut d'une bonne conservation après récolte et/ou d'une collecte fréquente (quotidienne par exemple, vu l'absence de refroidissement rapide de certaines matières), les matières altérées ne peuvent plus être destinées à cette filière de valorisation.

Par ailleurs, la Commission européenne a précisé que les sous-produits animaux de catégorie 3 corrompus ou putréfiés étaient de catégorie 2. Quelle que soit sa destination, la collecte de sous-produits animaux C3 mal conservés ou selon une fréquence entraînant une putréfaction dès le point de départ n'autorise pas une valorisation au titre de la catégorie 3, y compris en filière fertilisation (fabrication d'engrais, compostage ou production de biogaz).

Ceci est particulièrement vrai pour les matières C3 décrites dans le présent guide. En effet ce sont des matières hautement périssables, d'autant plus si elles sont, par exemple, broyées. De plus, à l'abattoir, dès qu'elles sont écartées de la file d'abattage en tant que sous-produits animaux, aucune réfrigération n'est rendue obligatoire à la différence des viandes fraîches.

Les moyens de conservation reconnus à ce jour sont l'usage du froid (positif <7° voire 10°C pour les cadavres) ou négatif (<-12°C). Pour le sang, la thermocoagulation (injection de vapeur d'eau potable) est aussi un mode de conservation. Si ce dernier amène le produit à plus de 90°C, ce point doit être indiqué au PMS et noté sur le DAC, car il exonère alors les fabricants d'aliments transformés pour animaux familiers d'un nouveau traitement thermique lors de cette fabrication en usine agréée, sous réserve que le sang ainsi traité soit C3.

Pour certaines filières techniques (pharmacie, etc.), l'ajout de certains conservateurs ou la mise en œuvre de pré-traitement dès l'abattoir sur les sous-produits animaux est fréquent. Le produit peut alors être dérivé ou non, mais il n'est pas transformé. Au plus (sous-produit animal destiné à un usage pharmaceutique par exemple), peut-il être destiné à un établissement enregistré (art 23 et 34 du R1069/2009) qui finalisera la substance technique avant son point final. À ce titre, l'établissement peut disposer d'un simple enregistrement. Dans ce cadre, la description du traitement conservatoire pratiqué sur place doit être consultable à l'abattoir (PMS).

Enfin, le salage des cuirs et peaux sur place est un traitement conservatoire autorisé, qui permet d'obtenir un produit dérivé si et seulement si il est tracé et mesuré (plus de 14 jours).

Les contenants utilisés en interne du point de départ pour la récolte ou le stockage sur place doivent être identifiés et dédiés à la filière sous-produits animaux et par catégorie. Ils n'ont pas nécessairement à être identifiés C1, C2 ou C3, au titre des catégories définies par le règlement (CE) n°1069/2009.

Cette identification spécifique⁷⁹ ne vaut que pour la collecte et le transport. L'usage

⁷⁹ Définie à l'annexe I définition 44 de l'annexe I du R142/2011 comme le « *«codage par couleur», l'emploi systématique de couleurs, conformément à l'annexe VIII, chapitre II, point 1 c), pour afficher les informations prévues dans le présent règlement sur la surface ou une partie de la surface de*

interne de dénomination telle « haut risque » et « bas risque », ou de codes de couleur (ou de forme) de bacs ou autres contenants doit être décrit dans le PMS, contrôlé par l'exploitant (audit interne) et vérifié lors d'inspection au titre de la gestion des « déchets d'activité » (R852/2004) et du tri au point de départ (R1069/2009). Ainsi, par exemple, des cuves (à sang, viscère) peuvent parfaitement être identifiées du nom des matières qu'elles contiennent, et en particulier pour les animaux aptes à l'abattage sous conditions et en abattoirs de ruminants éligibles à des tests EST (sous-produits animaux non catégorisés en attente de résultat).

En cas de contamination d'une cuve destinée à contenir des sous-produits animaux de catégorie 3 par des matières de catégorie 2 ou 1 (test non négatif), l'abattoir procédera à un nettoyage et à une désinfection particulièrement approfondis de ces équipements avant leur usage pour des matières de catégorie 3.

Si les contenants utilisés pour la récolte et le stockage sont des contenants destinés au transport, ils doivent être identifiés (par lot pour les caissettes palettisées ou par bac) conformément à la réglementation (CE) n°1069/2009 et aux règles prévues au niveau national (si usage d'un code couleur pour les 3 catégories : usage du code européen⁸⁰). Dans le cas où des contenants non identifiés par catégorie (voire code couleur) sont disposés à l'abattoir sur des aires ou dans des locaux accessibles à des fins de collecte par l'entreprise de collecte qui les vide dans le contenant de transport identifié, la zone ou le local (porte par exemple) doit être identifié par catégorie. L'usage du code couleur UE fiabilisera la qualité de la collecte en limitant les erreurs de prise en charge, surtout si, par convention, l'exploitant de l'abattoir n'est pas présent lors de cette dernière et s'il n'est pas le collecteur. Ainsi, en abattoir de porc ou de volaille, un contenant identifié C1 récolte et stocke certaines matières (cadavres, « dégrillage », saisies sanitaires, etc.), le transport de ce contenant ne peut s'effectuer qu'à destination d'une usine agréée de catégorie 1 et plus aucun tri ou reclassement n'est possible.

L'envoi direct de sang ou d'autres sous-produits animaux y compris de catégorie 3, quelle que soit l'espèce, vers la station d'épuration ou la station de « pré-traitement » ne peut pas être accepté ni au titre du règlement (CE) n°1069/2009 ni au titre de la réglementation relative à la protection de l'environnement. Rien ne l'autorise aux articles 12, 13 ou 14 du règlement susvisé. Ces derniers fixent les voies d'élimination ou de valorisation des matières C1, C2 et C3. Le considérant 11 du règlement (UE) n°142/2011 pose cette interdiction comme un principe, au motif que la gestion du flux des eaux résiduaires ne prend pas en compte les risques spécifiques à la santé publique vétérinaire. Ce même règlement précise par ailleurs que l'élimination des sous-produits animaux par le biais des eaux résiduaires n'est pas une voie d'élimination⁸¹.

En conséquence, le sang et les autres sous-produits animaux ne peuvent pas non plus être considérés comme effluents, ou comme une matière animale véhiculée par les effluents, lorsqu'ils sont acheminés directement vers la station d'épuration ou de prétraitement. Tout au plus, ce raisonnement pourra être accepté pour les quelques parties du sang d'égouttage ou des éléments restant après raclage ou dégrossissage des sols ou des équipements de stockage, y compris dans les parties où séjournent des animaux vivants et évacuées avec les eaux de lavage du hall d'abattage, ou d'autres locaux.

Ce raisonnement pourra aussi être accepté pour le retrait mécanique et par convoyage à l'eau du contenu de l'appareil digestif ou du lisier en abattoir de porc par exemple. Quand de telles pratiques existent, la récolte des lisiers et du contenu de l'appareil digestif est liée ou pas à celle des eaux résiduaires. Si les matières concernées sont mélangées aux matières organiques recueillies des divers locaux d'abattage dans l'équipement de dégrillage à maille < 6 mm, ce sous-produit animal est du

l'emballage, du conteneur ou du véhicule, ou sur une étiquette ou un symbole apposé sur ces supports. »

80 Cette position a été prise dès 2008 comme indiqué dans la NS 2008-8138, ~~en cours d'abrogation~~ désormais abrogée. La [NS XXX note visant à remplacer remplaçant](#) la note citée ci-dessus conserve les mêmes dispositions. Ce code couleur n'est nécessaire, s'il est utilisé, que pour les 3 catégories de sous-produits animaux. Les viandes fraîches et leurs co-produits destinés à la consommation humaine ne sont pas concernés.

81 Annexe IV, chap I, Section 2, point 6 du R142/2011

« dégrillage » (C2-b en abattoir de porc). Si les circuits d'eaux résiduelles de l'abattoir et d'eaux du procédé de vidange sont séparés, les équipements de filtration retiennent d'une part le « dégrillage » et d'autre part du contenu de l'appareil digestif (C2-a). La filtration du contenu de l'appareil digestif doit permettre de retenir les particules. Les seules destinations possibles de ces matières (C2-b) sont prévues à l'article 13, à l'exclusion des points e) ii) et f), du règlement (CE) n°1069/2009. L'application directe au sol (par épandage par exemple) et le simple compostage ou méthanisation sans stérilisation sous pression préalable (M1 en usine agréée de transformation C2) sont donc interdits et ce sans dérogation.

Le même point de vigilance doit exister sur le convoyage à l'eau et la récolte des plumes ou des abats de volailles en cours d'abattage. Le réseau d'eau de convoyage et de récolte doit être séparé du réseau de récolte des effluents durant la période d'abattage.

L'installation des équipements de dégrillage <6 mm dès 2003 a permis de rendre ces circuits conformes. À titre d'information, certains abattoirs ouvrent ces circuits dédiés lors des phases de nettoyage (système de double bonde comme lors de la récolte du sang, comme le requiert la réglementation relative aux ICPE). Ces établissements disposent ainsi d'une part d'un circuit de convoyage à l'eau en circuit fermé durant l'abattage et d'autre part d'un circuit ouvert d'eaux résiduelles, équipé d'un « dégrillage » dont les eaux permettent le nettoyage des circuits fermés de convoyage en dehors des périodes de production.

C - Collecte/ Traçabilité

1 - Traçabilité de la collecte, DAC

La collecte s'effectue au point de départ sans délai injustifié et par un opérateur *a minima* enregistré (pour des activités de transport et collecte de sous-produits animaux) voire agréé (filère de valorisation) conformément à l'article 4 du règlement (CE) n°1069/2009.

Si le transporteur est aussi un opérateur de la transformation⁸², il est exonéré d'enregistrement⁸³ (cas assez fréquent en France pour la collecte abattoir).

Si l'abatteur transporte lui-même les sous-produits animaux qu'il a produit, considérant qu'il est enregistré comme producteur (art 23 du R1069/2009), cette activité de transport sera décrite dans son PMS (destinataires, valorisation ou élimination prévue, quantité annuelle, document, contenant et véhicule utilisés). Cette activité de transport est considérée comme une activité auxiliaire à cette production (art 20 3.a du R142/2011).

Les obligations de la filière de collecte comprennent des obligations relatives aux modalités de traçabilité et de transport.

Tous les sous-produits animaux et les produits qui en sont dérivés sont soumis à des obligations de filière et de traçabilité. En particulier, ils doivent lors de tout transport être accompagnés par un DAC précisant en particulier leur catégorie, destination et usage (technique ou alimentaire). Ce document est prévu à l'article 21. 2 du règlement (CE) n°1069/2009.

Il peut prendre une forme libre sur le territoire national sous réserve que les mentions minimales prévues y figurent. Ces mentions sont, entre autres :

- les coordonnées (incluant les numéros d'identification : enregistrement, autorisation, agrément) des point de départ, entreprise de transport et unité premier destinataire),
- la date de collecte,
- la nature, l'espèce et la quantité des marchandises.

Le modèle de DAC (dit DAC UE) présent à l'annexe VIII, chapitre III du règlement (UE) N°142/2011 est obligatoire dès lors que des matières font l'objet de transport à destination d'un autre EM.

Ce qui y est déclaré engage la responsabilité de l'abatteur, plus particulièrement pour

82 Ou dispose d'une usine agréée destinataire des matières ainsi collectées

83 Art 20 3.a du R142/2011

ce qui est de la description des produits et les sous-catégories telles que visées à l'article 10 du règlement (CE) n°1069/2009.

La note de service DGAL/SDSPA/2017-590 récapitule les obligations de traçabilité et propose un modèle de DAC pour le territoire national.

Le DAC accompagnant les matières doit être correctement complété en particulier concernant la provenance (numéro d'agrément de l'abattoir, numéro d'enregistrement des EANA, etc.), l'enregistrement du transporteur et la destination (numéro d'agrément de l'usine ou numéro d'autorisation de l'utilisateur final autorisé dans le cas de sous-produits animaux, de catégorie 3 destinés à l'alimentation à l'état cru de certaines espèces ou des 3 catégories pour d'autres usages dérogatoires autorisés). Le destinataire devant figurer est le premier destinataire : entrepôt agréé, usine agréée ou utilisateur final autorisé.

Pour certaines destinations, l'indication de l'espèce, la présence ou l'absence de produits issus de ruminants, la sous-catégorie ou l'heure de collecte est rendue nécessaire.

En particulier, il est obligatoire de préciser la sous-catégorie (points de l'article 10, ou de l'article 9, point a pour le lisier et contenu de l'appareil digestif sans son contenant). Ce point est particulièrement important pour des matières telles que :

- le sang qui, selon sa sous-catégorie, peut être destiné soit à la fabrication de produit sanguin, matière première pour l'alimentation animale (C3-a, b-i), soit à celle de farine de sang⁸⁴ (C3-a, b i ou d) en vue d'usage en engrais ou en alimentation animale lorsque cette destination est autorisée (R(CE) 999/2001) soit enfin à la fabrication de produit sanguin technique (kit diagnostic, etc., sang C3-a, b-i, d voire h si collecté en aire d'attente sur animal vivant) ;
- les sous-produits animaux définis comme de catégorie 3 a, b-i et b-ii. Ce sont les seules matières éligibles à la fabrication d'aliment cru pour animaux familiers (usine agréée au titre du R1069/2009, art 24 1,e)
- les sous-produits animaux de catégorie 3 tels que définis à l'article 10, points a, b, c et d pour lesquels la destination en alimentation animale est possible et l'indication de la lettre est rendue obligatoire sur le DAC (annexe VIII du R142/2011) ;
- le lisier et le contenu de l'appareil digestif sans son contenant quand ces matières sont destinées au à un usage direct au sol (par épandage), voire à une installation de production de biogaz ou de compost agréée au titre des conditions nationales.

L'absence ou la présence de matières issues de ruminant peut aussi utilement être précisée.

Pour information, les échanges européens de sous-produits animaux de catégorie 3 ne sont pas soumis à des procédures spécifiques au titre sanitaire. Le DAC UE suffit. Il doit être correctement complété et signé par l'expéditeur.

Par contre, conformément à l'article 48, les sous-produits animaux de catégorie 1 (MRS, dont os frontal avec cornes ou tête de ruminant) ou de catégorie 2 (lisier et contenu de l'appareil digestif, voire saisies sanitaires) sont soumis à une procédure spécifique. Ainsi, l'envoi doit avoir été autorisé AVANT l'expédition par l'EM de destination. Une fois l'**autorisation préalable** obtenue, chaque expédition doit faire l'objet de l'émission d'un message (DOCOM) dans le système de traçabilité entre EM dénommé TRACES. Si ces échanges sont quotidiens (collecte de MRS), l'émission d'un DOCOM sous TRACES et sa validation par la DD(CS)PP le sont aussi, l'autorisation préalable pouvant, elle, avoir été délivrée pour plusieurs années (durée du contrat de collecte par exemple). Le cas le plus fréquent de ces échanges à partir d'abattoirs et assimilés reste l'expédition de trophées issus de bovins dans le sud de la France en vue de taxidermie. Les expéditions de lisier de bovin et porc sont interdites, sauf cas particulier. L'expédition de lisier de volailles ou équidés est soumise en sus à attestation sanitaire à chaque envoi.

Dans tous les cas (matière, destination), le DAC est émis en 3 exemplaires, sauf si la mise en place d'un système électronique ou autre que papier durant le seul transport sur le territoire national est effective : 2 ou 3 exemplaires existent qui doivent être archivés respectivement par le producteur, le destinataire et le transporteur, si ce dernier n'est pas producteur ni destinataire. Le DAC est à conserver pendant 2 ans par chaque intervenant (producteur, transporteur et destinataire). Dans certains cas à la production (sous-produits animaux crus destinés à des utilisateurs finaux autorisés, lisier ou contenu de l'appareil digestif destinés à un usage direct au sol dans le cadre d'un plan d'épandage), la tenue d'un registre (ou plan d'épandage) pourra être considérée suffisante (flexibilité), si les matières restent sur le même département.

Au titre de l'arrêté du 28 février 2008 (art 22) ; des laissez-passer sont prévus pour certaines expéditions de sous-produits animaux à partir des seuls abattoirs. Il n'est pas prévu de maintenir de telles dispositions à l'avenir, sauf pour certaines matières (C1 : MRS destinés à la fabrication de cordage) permettant ainsi de déroger l'obligation de coloration par cette canalisation.

En dehors de ces cas, les services d'inspection en abattoir n'ont pas à délivrer d'attestation certifiant l'identité des animaux d'origine ou la classification des matières produites. Les documents de classification et de traçabilité sont sous la responsabilité de l'exploitant. Dans le cas de certification sanitaire en vue de l'exportation directe vers des pays tiers, le vétérinaire officiel peut être amené à certifier :

- pour les sous-produits animaux exportés :
 - la qualité (catégorie⁸⁵)
 - l'espèce d'origine
- pour les animaux dont sont issus les dits sous-produits animaux
 - leur provenance (pays, région),
 - l'espèce (ruminant ou non ruminant en particulier)
 - voire l'identification individuelle et la réalisation d'un test EST au résultat favorable si l'animal y était éligible.

Les produits le plus souvent concernés sont les cuirs et les sous-produits animaux de catégorie 3 destinés à la fabrication d'aliments pour animaux familiers ou à certains usages techniques, ces matières ayant été classées C3 à l'issue des opérations d'inspection et d'abattage d'animaux en vue de la consommation humaine.

2 - Collecte et transport

Au titre du transport des sous-produits animaux, et sans préjudice d'autres réglementations fixant des règles plus strictes (R852/2004 et 999/2001, ce dernier ne visant que les produits dérivés définis comme matière première pour l'alimentation animale), le chargement doit s'effectuer dans un contenant propre et sec⁸⁶.

Le transport doit s'effectuer en contenant étanche et couvert. Les contenants de transport s'ils sont réutilisables doivent être dédiés à une catégorie de sous-produits animaux, sauf s'il a été fixé des conditions sanitaires à satisfaire pour la réutilisation à d'autres fins des véhicules et contenants au sein de la filière sous-produits animaux. Ces règles ne sont pas déterminées en France à ce jour.

De manière générale, le nettoyage et la désinfection des contenants réutilisables ayant transporté des sous-produits animaux doit s'effectuer sur le site de destination, et ce sans dérogation. À l'abattoir, les contenants destinés au transport des sous-produits animaux et mis à disposition en vue de leur chargement et collecte doivent donc être reçus et maintenus propres et en bon état d'entretien -apte au nettoyage- (quel que soit leur propriétaire). Ce point est particulièrement important si ces équipements sont destinés à pénétrer dans les locaux destinés à l'abattage ou à la production d'aliment.

85 C3, l'exportation vers des pays tiers de sous-produits animaux C1 ou C2 étant à date interdite (art 43 du R1069/2009).

86 Annexe VIII, chap I, point 2 a du R142/2011.

Au sein de l'abattoir, l'identification et le marquage des contenants dédiés (bac, caisson, caissette, comboss, etc.) à une catégorie de sous-produits animaux doivent exister mais ne sont pas soumis à l'obligation de couleur ou de libellé (cf. § II-B-3, p : 45). Les contenants (bac, caissette), par contre, voire les véhicules (bennes, caisson, citerne) dédiés à la collecte d'une catégorie doivent être identifiés conformément à la réglementation. Si un code couleur est utilisé pour les 3 catégories de sous-produits animaux, il s'agira du code UE (vert pour le C3, jaune pour le C2 et noir pour le C1). Les matières déposées dans ces contenants deviennent de la catégorie affichée sur le contenant, la destination prévue sur le DAC doit donc être en relation avec l'identification des contenants de collecte.

3 - Destination

Les établissements destinataires des sous-produits animaux (voire produits dérivés) produits par l'abattoir doivent nécessairement être agréés au titre du règlement (CE) n°1069/2009, y compris lors des phases d'entreposage intermédiaire (quel qu'en soit la durée et le mode de rupture de charge).

Les destinations majeures des sous-produits animaux issus des abattoirs et assimilés sont détaillées ci après.

Dans quelques cas particuliers, le destinataire est un établissement enregistré, disposant le plus souvent d'une autorisation spécifique d'usage de sous-produits animaux à l'état cru. À titre d'exemple, les destinataires suivants disposent de seuls enregistrements⁸⁷:

- utilisateurs finaux et centres de collecte autorisés destinant les sous-produits animaux à des fins d'alimentation spécifique pour certaines espèces détenues ou non⁸⁸ ;
- utilisateurs finaux de sous-produits animaux voire d'échantillons constitués de ces matières à des fins de recherche et diagnostic⁸⁹ ;
- utilisateurs finaux de lisier et contenu de l'appareil digestif destinés à un usage direct au sol (épandage)⁹⁰ ;
- des tanneries ou des entrepôts de cuirs ou peaux salés dès lors que seules ces matières salées plus de 14 jours sont expédiées à partir de l'abattoir ;
- des taxidermistes et activités d'expositions ou artistiques⁹¹.

La liste de l'ensemble des établissements de la filière est disponible sur le site internet du Ministère en charge de l'agriculture :

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/ListeOfficielleEtablissementsSPAN_cle8726ab.pdf

et sur le site de l'UE pour la France et les autres EM :

http://ec.europa.eu/food/safety/animal-by-products/approved-establishments/index_en.htm

Au sein des filières de traitement et d'élimination agréées et reconnues par le règlement (CE) n°1069/2009, par principe, et afin d'assurer un niveau de sécurité

87 Assortis en France par AM du 8/12/2011 d'une autorisation spécifique.

88 Conformément aux art 16 et 18 du R1069/2009, art 13 et 14 et annexe VI du R142/2011, AM des 28/02/2008 et 8/12/2011, qui n'autorisent en France que l'usage de matières C3, voire pour les seules verminières ou aires de nourrissage d'espèces protégées dans leur milieu naturel (animaux non détenus) : des cadavres ou parties de cadavres C2, voire C1 (rapaces nécrophages sur aire).

89 Conformément aux art 16 et 17 du R1069/2009, art 11 et annexe VI du R142/2011, AM des 28/02/2008 et 8/12/2011, les activités éducatives à partir de ces échantillons étant elles exemptées d'obligation d'enregistrement.

90 Dans ce dernier cas, le DAC et l'enregistrement de cet utilisateur peuvent être absents s'agissant d'exploitants agricoles, au titre de l'art 21 du R1069/2009, pour le seul lisier.

91 Conformément à l'art 16 du R1069/2009, art 12 et annexe VI du R142/2011, AM des 28/02/2008 et 8/12/2011, les activités privées et non commerciales à partir de ces articles étant elles exemptées d'obligation d'enregistrement.

sanitaire adéquat, les méthodes de traitement s'avèrent extrêmement directives. Leur objectif premier est de permettre l'élimination, ou l'usage quant il est autorisé, par des moyens sûrs et éprouvés, sans préjudice d'autres réglementations.

D - Devenir des matières de catégorie 1

Les matières de catégorie 1 produites par un abattoir sont le plus souvent :

- les MRS des ruminants domestiques abattus en abattoir ;
- le « dégrillage » desdits abattoirs ;
- ainsi que les cadavres de ruminants euthanasiés ou trouvés morts sur ces sites⁹² et
- les carcasses ou parties de carcasses de ruminants saisis pour motif sanitaire ou technique et dont il n'est pas prévu de retirer la colonne vertébrale (ou autre MRS dans le cas de saisie totale non éviscérée) avant élimination

et ce compte tenu qu'un résultat non négatif aux tests EST pour les animaux qui y sont éligibles reste un événement rare.

Au moment de leur collecte les MRS doivent être colorés comme prévu au règlement (CE) n°999/2001.

Pour l'essentiel, ces matières sont collectées par des opérateurs agréés qui transforment par des méthodes standardisées et spécifiques ces matières en farine de viande et d'os (FVO) et en graisses fondues de catégorie 1. Ces produits dérivés sont alors destinés soit à une co-incinération («en tant que déchet» : FVO/C1), soit à une combustion ou à une fabrication de biodiesel en usines agréées (graisses fondues/C1). Lors de la première transformation, les produits dérivés sont marqués à l'aide d'une substance dénommée GTH (glycéroheptanoate) , afin de pouvoir différencier les produits dérivés (FVO et graisses fondues) de catégorie 1 (et 2) de ceux de catégorie 3 (PAT et graisses fondues).

Par ailleurs, les graisses fondues de catégorie 1 peuvent être utilisées en oléochimie dans certains cas ou à d'autres usages, hors engrais organique ou amendement -EOA-, cosmétique, pharmacie et alimentation des animaux. Les conditions de production voire d'utilisation de ces graisses fondues (oléochimie ou autres mises sur le marché à l'exclusion de celles citées auparavant) sont précisées à l'annexe XIII, chapitres X et XI du règlement (UE) n°142/2011.

Les graisses fondues C1 sont aussi valorisées en vue de produire un produit manufacturé : le biodiesel. Cette production s'effectue en usine agréée (art 24 1. a du R1069/2009).

« Exclusivement destinées à l'élimination », les matières de catégorie 1 sont en fait valorisées en filière énergie dans les cimenteries (co-incinération des FVO/C1), moteurs biodiesel fixes ou chaudières thermiques (usage de graisses fondues/C1 en tant que combustible) au titre de l'article 12 b) ii), e) et f). Les sous-produits animaux d'origine sont bien *in fine* éliminés. L'usage direct des sous-produits animaux de catégorie 1 en tant que combustible ou biocarburant ou autre usage technique énergétique n'est pas prévu réglementairement à ce jour. Seules l'incinération et la co-incinération directes («comme déchet ») peuvent être pratiquées mais sont d'usage peu répandues en France pour les matières de catégorie 1 issues de ruminants provenant d'abattoirs. Seuls des MRS, et les carcasses saisies en contenant, sont parfois ainsi incinérés dans des installations enregistrées au titre du règlement (CE) n°1069/2009. L'installation de traitement de déchet doit par ailleurs avoir notifié cette activité en vue d'un enregistrement (art 23 du R1069/2009), s'agissant d'installations de très grande capacité (art 24 1.b et c du R1069/2009) qui sont ainsi dispensées d'agrément⁹³.

Un DAC doit accompagner ces matières de l'abattoir et ce jusqu'à destination et dans tous les cas.

92 Avec la réserve sur le fait que ces cadavres intègres sont C2 et ne deviennent C1 qu'au moment de leur élimination finale, art 8 b-ii.

93 Pour le devenir des cendres (déchets) issues de l'incinération de sous-produits animaux (C1, C2 ou C3), il convient de se reporter au guide général du tri et à la réglementation relative aux déchets d'incinération.

Par ailleurs, les matières de catégorie 1 sont utilisées pour fabriquer des produits dérivés à usage technique (hors engrais) comme l'autorise l'article 12 point f. En France, cette valorisation autre qu'énergétique (fabrication de biodiesel), est essentiellement représentée par la fabrication de cordage pour le tennis ou le badminton. Les intestins MRS de catégorie 1 (et hors cas d'EST) ainsi valorisés sont destinés à une usine française agréée et le laissez-passer émis par le service d'inspection de l'abattoir permet ainsi d'afficher une origine sûre de la matière première conformément à ce qui est prévu aux articles 36 et 37 du règlement (CE) n°1069/2009 (principe de la cascade) et de l'exonérer de coloration. Le laissez-passer sanitaire fait office de DAC et est prévu par arrêté. Son usage est limité au territoire national.

Dans d'autres EM, la fabrication de cordes pour instrument de musique à base de MRS peut perdurer en fonction du statut de l'EM d'origine des animaux.

Cet usage technique et sécurisé sur le territoire français justifie qu'il ne soit pas exigé une coloration des MRS ainsi transportés sur le seul territoire national. À défaut, la coloration des MRS en sortie d'abattoir ou assimilé est rendue obligatoire au titre du règlement (CE) n°999/2001.

Une autre valorisation des sous-produits animaux de catégorie 1 est représentée par la collecte des trophées (cornes avec partie d'os frontal considéré MRS) en particulier de bovins à l'abattoir par des taxidermistes enregistrés voire autorisés à gérer le cas échéant ces MRS pour un usage artistique et commercial⁹⁴ tel que le prévoit les articles 16 et 17 du règlement (CE) n°1069/2009. Aucun laissez-passer n'est nécessaire pour ces destinations. Le DAC émis par l'exploitant de l'abattoir et le numéro d'autorisation attribué au taxidermiste par la DD(ec)PP sont nécessaires et suffisants. Lors de ces fabrications, les matières non traitées et les restes de ces activités de catégorie 1 sont destinées à une filière autorisée à traiter du C1, l'usage de matériel issu de ruminant dont le résultat au test EST est non négatif est interdit (C1-ai, au titre de l'article 17 du R1069/2009 et de l'AM du 28 février 2008).

Comme pour les intestins MRS destinés à la fabrication de cordage et par dérogation, la coloration de la pièce artistique n'est pas rendue obligatoire. Lors d'échanges entre EM, l'autorisation délivrée par l'autorité destinataire doit prévoir cette dérogation aux exigences du règlement (CE) n°999/2001.

De même pour les utilisations en vue de recherche, diagnostic autres qu'à visée éducative⁹⁵ le DAC est obligatoire. L'enregistrement du laboratoire destinataire (art 23 du R1069/2009 et son autorisation art 17) et l'usage d'une feuille de commémoratif précisant la nature des matières et le numéro de destination du laboratoire sont des éléments suffisants pour ces destinations. Ce document vaut DAC sur le territoire national. Le laboratoire aura en charge d'éliminer les restes d'échantillons selon des méthodes conformes à la réglementation sanitaire. Le laissez-passer s'il est rédigé peut permettre d'entériner la dérogation accordée pour la décoloration des matières C1/MRS en sortie d'abattoir.

L'utilisation en vue d'alimentation animale de sous-produits animaux d'abattoir de catégorie 1 à l'état cru n'est pas autorisée en France, sauf à l'aide de seuls cadavres de ruminants non éligibles au test EST, et ce uniquement à destination d'aires de nourrissage autorisées et destinées à des espèces protégées et non détenues, comme prévu aux articles 16 c) et 18 1. e) et 2. b) et aux conditions précisées dans les arrêtés du 28 février 2008 (art 16 a)) et du 8 décembre 2011 (art 13 à 16).

L'utilisation de cadavres euthanasiés à l'aide de substances chimiques est interdite, car elle peut causer la mort des animaux ainsi nourris.

Dans ce cadre, à l'abattoir, si des matières saisies (ou retirées) pour motif techniques

94 Si l'activité du taxidermiste est à usage privé et non commercial, l'AM du 8/12/2011 prévoit que ces exploitants ne soient pas soumis à enregistrement (art 7 a)).

95 Ces activités à visée éducative sont dérogatoires à l'enregistrement tel que décrit à l'article 7 b) de l'AM du 8/12/2011.

(C3) ou des cadavres de veaux sont autorisés à un tel usage à l'état cru (verminière ou aire de nourrissage, voire autres utilisateurs finaux pour les seules matières de catégorie 3 : cirque, zoo, etc.), le retrait des MRS (retrait de colonne pour les carcasses saisies pour motifs techniques de bovins adultes, éviscération et retrait des amygdales pour les cadavres de veaux, selon la liste de MRS en vigueur au titre du règlement (CE) n°999/2001) est obligatoire avant usage. L'abattoir peut procéder à ces retraits dans le respect de l'article 26 du règlement (CE) n°1069/2009 et l'utilisateur final autorisée reçoit ces matières en direct. Si l'abattoir ne procède pas à ce retrait, le premier destinataire doit être autorisé à l'exécuter. Conformément à l'arrêté du 28 février 2008 et à la réglementation européenne, seuls les centres de collecte, enregistrés (art 23 du R1069/2009) et les ateliers de manipulation après collecte agréés (art 24 1. h) peuvent procéder à ces manipulations. La coloration n'est alors pas obligatoire, le DAC le mentionnera.

En résumé, les matières de catégorie 1 issues des abattoir et assimilé sont en France destinées à une filière agréée pour la transformation en vue d'une élimination (FVO/C1), d'un usage en combustible (graisses fondues C1) et pour la production de produits manufacturés (biodiesel, cordes de raquette) ou dans une filière autorisée d'incinération ou de co-incinération avec ou sans transformation préalable ou d'activité artistique (trophées) ou très exceptionnellement à des fins de nourrissage de certaines espèces non détenues à partir de seuls cadavres contenant des MRS.

E - Devenir des matières de catégorie 2

En France, compte tenu de l'importance à ce jour d'une filière de catégorie 2 opérationnelle dans les régions de l'ouest (sud et nord), les matières de catégorie 2 empruntent encore assez souvent le circuit d'élimination des matières de catégorie 1. En particulier, sont triés et définis C2 mais collectés le cas échéant par une filière C1 :

- les saisies ou retraits sanitaires d'abattoir (toutes espèces hors matières contenant des MRS ou saisies pour présence de contaminants environnementaux par exemple),
- les animaux non ruminants trouvés morts ou inaptes à l'abattage,
- les « dégrillages » des abattoirs autres que ceux de ruminants ou multiespèces (ruminants et autres ongulés).

Hors lisier des zones d'attente avant abattage et d'inspection *ante mortem*, et contenu de l'appareil digestif, les matières citées (ne provenant pas de ruminants ou ne contenant pas de MRS) constituent l'essentiel des sous-produits animaux collectés en abattoirs ne recevant pas de ruminants (porcs, volailles, équidés, lagomorphes, ratites) au titre de la catégorie 2.

Ces matières sont donc :

- soit collectées dans des contenants dédiés à la catégorie 1 et/ou en mélange avec des matières de catégorie 1 et sont alors éliminées ou valorisées en tant que catégorie 1 ;
- soit collectées au titre de la catégorie 2 et peuvent alors être valorisées comme telles.

Toutefois, le lisier et le contenu de l'appareil digestif, générés dans les abattoirs bénéficient d'une voie de valorisation particulière, s'ils ne sont pas récoltés dans le flux des eaux résiduelles.

1 - Matières de catégorie 2, autre que lisier et contenu de l'appareil digestif

Les sous-produits animaux de catégorie 2 peuvent être destinés à un usage :

- comme engrais organiques ou amendement (art 13 d⁹⁶) ;
- pour produire du compost ou du biogaz (art 13 e i)) ;

96 voire 13 f pour certains C2 ainsi listés : lisier et contenu de l'appareil digestif, s'ils ont été considérés comme ne présentant pas de risque de transmission d'une maladie grave à l'homme ou à l'animal et sont définis comme EOA à l'art 3.22

- comme combustible (art 13 h) ;
- pour produire du biodiesel (art 13 i) ;
- dans l'industrie de l'oléochimie (art 13 i), du pneumatique, des lubrifiants industriels et autres produits manufacturés.

Tous ces usages ne sont possibles qu'après un traitement spécifique.

Ce traitement est nécessairement une transformation par stérilisation sous pression par une **méthode 1⁹⁷ (M1)**:

- lors **d'usage direct au sol** des produits dérivés de sous-produits animaux de catégorie 2 issus d'un abattoir
- et visés à l'article 9 (b-ii) « dégrillage », f-i) pour les animaux et ii) fœtus trouvés morts avant abattage ou euthanasiés, h) pour les saisies/retraits sanitaires voire c) et d) pour les saisies/retraits pour présence de corps étrangers ou de LMR dépassée)

que ce soit pour un usage en tant qu'engrais organiques ou amendement -EAO-, ou pour des matières destinées à la production de compost, de biogaz.

Lors d'usage autre qu'à destination de la fertilisation, d'autres méthodes de transformation (méthodes standardisées 2 à 5, M2 à 5, cf annexe IV du R142/2011) peuvent le cas échéant être autorisées en particulier lors d'usage en tant que combustible, mais pas lors d'usage en vue de fabriquer du biodiesel.

Ces transformations s'effectuent dans des usines agréées pour la transformation de catégorie 2 (art 24 1. a)). Les matières issues de ces opérations sont soumises à de fortes restrictions d'utilisation en tant que fertilisant (marquage au GTH, mélange avec un composé excluant l'usage en alimentation animale avant utilisation finale, délai à respecter avant mise en pâture ou récolte des fourrages). Sont essentiellement valorisées ainsi :

- les FVO/C2
- voire en vue de produire du biogaz, un ensemble de sous-produits animaux de catégorie 2 provenant d'abattoir, stérilisé sous pression (M1) préalablement à son entrée dans un atelier de production de biogaz, constituant ainsi une sorte de pâte stérilisée. Cette transformation préalable à l'entrée dans l'atelier peut s'effectuer sur le site de l'installation de production de biogaz dans le cadre d'un agrément (art 24 1. a). L'installation de production de biogaz doit aussi être titulaire d'un agrément (art 24 1.g).

Les sous-produits animaux collectés à l'équipement de filtration à maille<6mm (art 9 b-ii) des abattoirs de non ruminants ne disposent d'aucune dérogation particulière. Ils doivent être destinés exclusivement à une filière d'élimination (usine transformant des matières de catégorie 1, incinération directe) ou de transformation à des fins de valorisation en produits dérivés de catégorie 2 destinés à l'engrais (FVO/C2 stérilisé M1) ou à la production de compost ou biogaz (C2 stérilisé M 1) ou à la production de combustible ou de biocarburant (graisses fondues C2 stérilisées M1) pour les abattoirs de non ruminants si la filière de transformation par stérilisation sous pression existe.

2 - Lisiers et contenu de l'appareil digestif

Les lisiers, quelles qu'en soient les espèces animales abattues, et le contenu de l'appareil digestif de mammifères et de ratites sont de catégorie 2.

Outre la possibilité d'être éliminés par incinération, et sans préjudice de la réglementation relative à la protection de l'environnement, ces matières peuvent par dérogation au titre de l'article 13 e) ii), et f) faire l'objet de valorisation agronomique :

- soit par application directe au sol (art 13 f),

97 La méthode 1 dispose que les particules de matière animale d'une taille <50 mm soient transformées par lot ou en continu à une température à cœur de 133°C durant 20 min sous une pression de 3 bars. Cette méthode ne peut s'effectuer qu'en usine agréée au titre du R(CE) n°1609/2009.

- soit après conversion dans une unité de compost ou de production de biogaz agréée (art 13 e-ii).

Le lisier seul peut aussi être transformé en usine agréée en vue de produire un fertilisant libre aux échanges européens (pas d'autorisation préalable pour ce lisier transformé au titre de l'art 48 du R1069/2009) sous réserve de respecter la traçabilité de la filière (DAC, modèle UE aux échanges).

Dans le cas du lisier, cette transformation est une simple pasteurisation : 70°C durant 60 minutes, associée le cas échéant à un traitement visant à réduire les bactéries sporulées et la toxinogénèse.

En cas d'échanges européens de ces matières brutes (lisier, contenu de l'appareil digestif), une autorisation préalable doit être sollicitée auprès des autorités sanitaires de l'EM destinataire conformément à l'article 48 du règlement (CE) n°1069/2009 (usage de message DOCOM sous TRACES et DAC UE obligatoires à chaque expédition, voire attestation sanitaire). Certains lisiers sont interdits aux échanges (lisier autre que volaille ou équidé par exemple).

Sauf cas particulier, ces matières C2 (art 9 a) issues d'abattoir ne nécessitent aucune stérilisation sous pression (133°C, 3 bars, 20 mn, 50 mm, M1) ni marquage au GTH au préalable de ces destinations.

L'usage direct au sol est une dérogation sanitaire largement utilisée. Cette autorisation peut-être remise en cause en cas d'incident sanitaire grave ou récurrent (abattage d'animaux suspects ou malades ; abattage sous conditions en particulier : ICA défavorable, laissez-passer, etc.) selon la nature de la maladie et la persistance de l'agent pathogène en cause dans ces matières et durant les procédés de valorisation utilisée (usage au sol direct par épandage, fermentation aérobie ou anaérobie, avec le cas échéant un procédé hygiénisant portant les matières à 70°C durant 60 minutes).

Concernant l'usage direct au sol, ces matières sont souvent gérées par le biais de la réglementation environnementale relative au site d'abattage (plan d'épandage de l'abattoir, y compris sur des terres agricoles détenues par d'autres exploitants⁹⁸), il est en effet considéré qu'il n'existe pas de risque sanitaire au titre de cet usage en France, seuls les animaux non malades étant présentés à l'abattoir.

Cette appréciation peut le cas échéant être remise en cause lors d'abattage d'animaux amenés à l'abattoir sous APDI (pour tuberculose par exemple, maladie⁹⁹ dont les localisations seraient par exemple digestives ou lors d'abattage pour d'autres maladies graves transmissibles aux hommes ou aux animaux par voie digestive). Le devenir du lisier et surtout du contenu de l'appareil digestif doit, si nécessaire, être indiqué dans l'APDI¹⁰⁰ de l'élevage d'origine, en particulier s'il semble nécessaire d'apporter des restrictions de valorisation pour des motifs sanitaires.

Par contre, si la matière est destinée à un traitement par compostage, par conversion en biogaz ou en vue de la fabrication d'engrais, l'unité destinatrice sera soumise au règlement (CE) n°1069/2009 (agrément) et devra répondre aux prescriptions techniques fixées dans ce cadre.

Dans tous les cas, la traçabilité des matières doit être assurée. Le DAC reste obligatoire à chaque envoi, y compris lors de gestion dans le cadre d'un plan d'épandage. Si une flexibilité peut intervenir pour des transports au sein du même département, elle est du ressort des autorités sanitaires qui autoriseront qu'un registre

98 Certains de ces utilisateurs pratiqueront une maturation aérobie de ces matières qui dans tous les cas sont strictement destinés à un usage sur les terres de l'exploitation procédant à la maturation.

99 Maladie grave transmissible au sens du R142/2011 et figurant sur la liste de l'OIE.

100 Lors d'abattage en vue de la consommation humaine d'animaux provenant d'élevages sous ADPI, l'APDI doit indiquer la catégorie voire le devenir des matières (sous-produits animaux et viande fraîche) qui ne peuvent être destinés à l'alimentation humaine. Selon les motifs de l'APDI, sera rendu obligatoire une classification en C1 (EST ou contamination chimique de tout ou partie de l'animal), C2 (cas du sang en brucellose par exemple) ou C3 (pour des produits d'origine animale : cas à date des foie, gésier et cœur au titre de l'AM du 24/04/2013 relatif à la lutte contre les infections à salmonelles considérées comme dangers sanitaires de première catégorie dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement et fixant les modalités de déclaration des salmonelles considérées comme dangers sanitaires de deuxième catégorie dans ces troupeaux). Des restrictions d'usage peuvent si nécessaire être indiquées dans l'APDI initial, comme dans les cas cités ci-dessus (contenu de l'appareil digestif, voire lisier en tuberculose, interdiction des usages à l'état cru pour les abats visés par l'AM du 24/04/2013).

remplace le DAC pour ces seules matières.

Un cas particulier existe pour l'appareil digestif (non C1 ou C2) non vidé de son contenu. La valorisation de ce mélange de catégorie 2 (C2+C3) par exemple en unité agréée de compostage ou de production de biogaz peut être autorisée. Néanmoins, son usage direct au sol par épandage est interdit, alors qu'il peut être autorisé pour le contenu de l'appareil digestif seul. Lors de valorisation en compostage ou production de biogaz, aucune dérogation n'existe à la pasteurisation durant ce traitement, alors que le contenu seul (C2) peut dans certains cas ne pas avoir à subir cette hygiénisation (70°C durant 1h).

En résumé, en France, compte tenu de l'importance relative à ce jour d'une filière agréée (transformation) de catégorie 2 opérationnelle, les matières de catégorie 2 issues d'abattoir empruntent encore assez souvent le circuit d'élimination des matières de catégorie 1.

Toutefois, le lisier et le contenu de l'appareil digestif, générés à l'abattoir, bénéficient d'une voie de valorisation particulière, y compris par usage au sol direct. La transformation du lisier¹⁰¹, voire du contenu de l'appareil digestif peut être rendu obligatoire dès lors que ces matières proviennent d'animaux reconnus inaptes à l'abattage ou uniquement à l'abattage sous conditions en particulier pour des motifs sanitaires comme des maladies graves transmissibles à l'homme ou à l'animal, en particulier par le lisier ou contenu de l'appareil digestif (art 13 e-ii et f du R1069/2009).

Il convient de noter que les « résidus de dégrillage » C2 ne disposent d'aucune dérogation particulière. Ils doivent être destinés exclusivement à une filière d'élimination (usine de transformation C1, incinération directe C1 ou C2) ou de transformation (transformation en usine agréée C2 et valorisation en produits dérivés de catégorie 2 destinés à l'engrais et à l'énergie). La méthode de transformation appliquée en cas de fabrication d'engrais ou de biodiesel ne peut être que la M1. L'usage direct en tant que combustible de sous-produits animaux d'abattoir C2 n'est pas autorisé. Seules les graisses fondues produites par une usine agréée C2 sont éligibles à cet usage dans des installations spécifiques et agréées pour ces combustions (chaudière thermique ou moteur biodiesel fixe, cf annexe III du R142/2011).

F - Devenir des matières de catégorie 3

Pour ces matières, les valorisations sont multiples, l'alimentation animale est un débouché parmi d'autres. La production de sous-produits animaux de catégorie 3 en abattoir, dépourvus d'emballage et de bonne qualité (fraîcheur, tri) fait de ce gisement une source essentielle dont il convient de pouvoir maintenir la valorisation **en alimentation** :

- des animaux d'élevage : graisses fondues, protéines hydrolysées, produits sanguins voire PAT si le règlement (CE) n°999/2001 l'autorise ;
- des animaux familiers : pour ces mêmes matières et aussi pour les sous-produits animaux C3 crus qui peuvent être utilisés pour fabriquer de tels aliments.

Parmi les autres valorisations essentielles des matières de catégorie 3, il convient de rappeler la production de certains médicaments indispensables à la santé humaine, ou de divers substrats pour la cosmétique, les dispositifs médicaux implantables ou les kits diagnostic. Les propriétés plastiques, chimiques et les quantités produites de ces composés d'origine animale sont majeures et la qualité sanitaire que procure la catégorie 3 issue d'abattoir permet ces valorisations.

Compte tenu des restrictions d'utilisation de certaines matières dans le secteur de

¹⁰¹ Pasteurisation à 70°C durant 1h, associée à une conversion en compost ou biogaz voire pour lisier et dérivé de lisier, traitement antispore et inhibant la toxino-génèse (annexes V ou XI du R142/2011).

l'alimentation animale, le tri des matières en catégorie 3, dans les abattoirs, doit être scrupuleusement appliqué par l'exploitant et contrôlé en seconde intention par le service d'inspection.

1 - Destination

En dehors de certaines matières récoltées en vue d'usage spécifique type pharmaceutique, kit diagnostic, recherche, dispositif implantable et qui feront le cas échéant l'objet d'un premier traitement conservatoire sur place (ajout de certaines substances à des fins conservatoires), la plupart des matières produites à l'abattoir est allotie et collectée sans délai à partir de ce dernier. Sont ainsi collectées en C3 pour l'essentiel des « viandes fraîches » : pattes, ailes, pieds, tissu adipeux ou organe en contenant, os, sang, abats,... et « produits d'origine animale déclarés impropres à la consommation humaine » pour des motifs techniques ou commerciaux.

D'autres destinations peuvent exister en particulier des filières parfois plus courtes telles le compostage ou la production de biogaz. Le compost et les résidus de digestion à base de sous-produits animaux sont définis comme des EOA au titre de la réglementation sanitaire.

L'envoi de matières C3 en filière méthanisation n'est possible que si l'installation destinataire est agréée (art 24 1. g) et dispose d'un équipement de pasteurisation qui procédera à l'hygiénisation à l'amont du digesteur de tous les sous-produits animaux autorisés entrants (C2-a et C3-a, b et d).

Cette dernière avant la digestion (digesteur produisant le méthane) traite ainsi tous les sous-produits animaux reçus non transformés : C3 reçus de l'abattoir voire le lisier (C2) ou le contenu de l'appareil digestif avec son contenant (C2-a+C3-b-i). Le DAC précisera l'usage technique de ces matières et leur catégorie (C3-a, b, ou d voire C2 si mélangé avec lisier ou à base d'appareil digestif non vidé pour les mammifères et les ratites ou avec d'autres matières C3). Les matières de catégorie 3 à l'abattoir restent des matières dans tous les cas à risque sanitaire même si l'animal dont elles sont issues a été reconnu apte à la consommation humaine. En effet, les conditions de récolte (souillures diverses) et de conservation (absence de réfrigération rapide, voire absence complète de réfrigération) de ces matières par nature hautement périssables voire altérables favorisent l'apparition d'un écosystème microbien au sein duquel un nombre certain de germes sporulés ou pathogènes peuvent se maintenir ou proliférer alors qu'initialement ils étaient présents en quantité faible et pour des agents au plus dangereux pour les animaux. Compte tenu de la nature très périssable et à risque sanitaire de ces sous-produits animaux C3 issus de l'abattage ou de l'appareil digestif non vidé de son contenu ou de ces matières associées à du lisier, aucune dérogation n'existe à cette pasteurisation en amont de (biogaz) ou durant (compost) la digestion¹⁰². L'envoi en unité de compostage agréée (art 24 1. g) est donc aussi possible. Ces installations agréées pratiqueront une technique assurant une montée en température d'au moins 70°C durant 1 heure en chaque point de l'andain (compost) ou dans un équipement de pasteurisation/hygiénisation (biogaz).

En conséquence, ces matières C3 d'abattoir ne peuvent être destinés à un établissement de production de compost ou biogaz disposant d'un agrément à « conditions nationales ». Ces derniers sont identifiés par un code NAT sur les listes officielles. L'exploitant de l'abattoir a l'obligation de confier les sous-produits animaux triés et récoltés à une filière autorisée pour la catégorie et les matières concernées. Il lui appartiendra de vérifier que l'installation de production de biogaz ou de compost à laquelle il destine les matières de catégorie 3 dispose d'un agrément sans restriction (intrants sous-produits animaux C2 type lisier et contenu de l'appareil digestif et C3, tous hygiénisés selon les règles européennes).

¹⁰²Les dérogations à la présence d'un équipement de pasteurisation en unité de production de biogaz (ou à l'usage de paramètres européens contrôlés en compostage) ne visent que certaines matières C3 réputées « transformées » au titre du R853/2004, voire le lait C3 et le lisier ou le contenu de l'appareil digestif dès lors qu'ils sont les seuls sous-produits animaux utilisés dans l'installation agréée. Des conditions nationales peuvent aussi être définies, mais aucun sous-produit animal C3 issu de l'abattage en établissement agréé n'est concerné.

L'usage direct au sol des matières de catégorie 3 issues d'abattoir ou assimilé est strictement interdit, y compris pour les plumes et les matières issues des EANA. De même la mise en décharge directe de ces matières est interdite. Cette élimination nécessite une transformation préalable (M1 à 5 ou 7).

Une partie des abats ou viscères, voire d'autres matières peuvent être destinées à la fabrication de viscères aromatiques (facteur d'appétence pour l'alimentation des seuls animaux familiers), d'aliment transformé pour animaux familiers (boîte de conserve, croquette incorporant des matières humides), d'articles à mastiquer voire à la fabrication d'aliment cru pour animaux familiers (C3-a, b-i et b-ii seuls). Dans tous les cas, ces destinataires sont des usines agréées soit pour ces fabrications (art 24 1. e) ou des entrepôts (art 24 1. h) qui trieront, réfrigéreront ou congèleront ces matières avant leur envoi en usine agréée (conserverie, etc.). Un DAC mentionnant la destination, l'usage prévu, la qualité des matières (en particulier les points se référant à l'art 10 s'il s'agit de fabrication d'aliment cru) ainsi que d'autres mentions obligatoire sera émis par l'exploitant.

Pour information, en vue de produire un aliment cru pour animaux familiers respectant le régime BARF¹⁰³ (régime cru biologiquement adapté), l'atelier de production doit être agréé (art 24 1. e). En conséquence, un producteur ne disposant pas d'un tel agrément ne peut se voir céder par un abattoir ou assimilé des matières fussent-elles propres à la consommation humaine et cédées comme telles. Les matières qui ne sont plus destinées à l'alimentation humaine sont des sous-produits animaux et doivent être destinées à une filière tracée et agréée (point de départ, art 4).

La cession à des particuliers est aussi interdite, les établissements étant tous dans le champ du règlement (CE) n°1069/2009 puisque dans celui des règlements (CE) n°852 ou 853/2004.

Seuls les détaillants (ici boucher, volailler : détaillant de viande fraîche) peuvent céder du seul « aliment cru pour animaux familiers » au consommateur final. Ce produit est donc constitué de seules « ancienne viande fraîche », « viande déclassée pour motif commercial » voire tête de volaille (C3, art 10 a, b-i et b-ii du R1069/2009). Cette cession est possible si et seulement si les matières proviennent de leurs magasins de détail, dans lesquels le découpage et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe sur place au consommateur. Cette cession de « viande pour animaux » est alors en dehors du champ d'application du règlement (CE) n°1069/2009 (art 2 2.i du R1069/2009). La réglementation nationale¹⁰⁴ impose néanmoins qu'un DAC soit émis par le détaillant dans le cas d'une cession de plus de 10 kg (pour nourrir un chien de grande taille d'un particulier par exemple). Si ces matières sont cédées préemballées, les règles d'étiquetage relatives à l'alimentation animale s'y appliquent. C'est le cas, par exemple, des barquettes de « viande pour animaux » générées par l'atelier de découpe d'une GMS : il s'agit d'un aliment cru pour animaux familiers produit par un détaillant pour le consommateur final, usager du magasin).

Comme pour les matières C1 et C2, l'usage ou la cession directe des sous-produits animaux est interdit à une filière non agréée, sauf par dérogation à destination de certains utilisateurs autorisés¹⁰⁵.

Seuls les meutes reconnues, les refuges, les zoos, les cirques, les verminières produisant des appâts de pêche, les animaux d'élevage à fourrure ou les aires de nourrissage autorisées (protection d'oiseaux nécrophages ou de rapaces ou autres espèces faisant l'objet d'un programme de sauvegarde dans leur milieu naturel), voire les centres de collecte autorisés ou des détenteurs de reptiles et rapaces autres que des zoo ou cirque peuvent disposer de ces autorisations à des fins d'alimentation spécifique.

Ainsi des particuliers ou leurs associations ne peuvent se voir céder des sous-produits animaux de catégorie 3 en sortie d'abattoir ou d'autres ateliers du paquet hygiène (art 4,

103De l'anglais : « Biologically Appropriate Raw Food » ou « Bones And Raw Food ».

104 AM du 28/02/2008

105 Cf note 81 : l'AM du 28/02/2008 définit les utilisateurs finaux autorisés.

16 et 18). Le code rural et de la pêche maritime et le règlement (CE) n°1069/2009 interdisent de telles cessions directes à des particuliers (risque de diffusion de maladies et perte de traçabilité des matières).

Les utilisateurs finaux doivent disposer d'une autorisation émanant de la DD(ec)PP de leur lieu de résidence (ou commune d'hivernage du cirque ou zoo itinérant). Ces autorisations sont désormais pérennes¹⁰⁶ et fixent la liste des points de cession sauf en ce qui concerne les installations itinérantes. L'exploitant de l'abattoir ou assimilé peut vérifier sur les listes disponibles sur le site internet du ministère la présence des coordonnées de l'utilisateur. Il pourra aussi exiger une copie de l'arrêté préfectoral délivré à celui-ci, mentionnant son établissement. Il archivera ce document le cas échéant dans son PMS, en lien avec la comptabilité matière de ces cessions. Les matières cédées doivent être accompagnées d'un DAC. En cas de retrait de l'autorisation, le service compétent informera la DD(ec)PP du département où a lieu la cession.

Les services d'inspection peuvent retrouver ces informations dans la base de données du système d'information de la DGAL.

Pour mémoire, l'arrêté du 28 février 2008, outre de n'autoriser que les matières de catégorie 3 à ces usages, interdit l'usage de matières porcines en vue de l'alimentation des carnivores domestiques (risque maladie d'Ausjesky).

Enfin, l'arrêté à paraître fixant les règles techniques permettra d'autoriser certains viscères C3 (estomac ou vessie de cheval, intestin de ruminant non MRS, etc.) à des usages en biodynamie (art 16 f du R1069/2009).

Pour les autres utilisations spécifiques (artistiques, recherche et diagnostic), la réglementation n'est pas spécifique aux matières de catégorie 3 : l'utilisateur doit disposer d'une autorisation et les envois s'effectuer avec des DAC (ou commémoratif de prélèvement, valant DAC pour les échantillons de diagnostic).

[NB : Les échantillons des Plans de surveillance et de contrôle prélevés par les services officiels ou les échantillons gérés par l'exploitant au titre de la sécurité des denrées alimentaires ne sont pas visés par ces dispositions. Les matières restent sous contrôle des services d'inspection et des laboratoires accrédités recevant ces échantillons ou sous celui des exploitants, les laboratoires accrédités destinataires étant listés dans le PMS de l'établissement. Ces laboratoires sont tenus d'éliminer leurs restes d'activité selon des règles qui apparaissent nécessaires et suffisantes, y compris s'agissant des échantillons traités dans le cadre du suivi des EST. Au titre d'une bonne administration, il n'apparaît pas opportun d'exiger un enregistrement ou une autorisation de ces laboratoires, les échantillons étant par définition tracés et éliminés selon des règles spécifiques.]

2 - Destinations particulières de certains sous-produits animaux C3

a - Cuirs et peaux

Le cuir ou la peau récolté à l'abattoir est C3. Mais dans le cas exceptionnel où il aura été considéré comme pouvant transmettre une maladie zoonotique ou transmissible aux animaux et ce que l'animal ait été jugé apte à l'abattage voire à la consommation humaine ou non, le cuir ou la peau sera C2. C'est le cas par exemple de cuirs ou peaux porteurs de lésion de gale, ayant conduit à une inspection *ante mortem* sous conditions (*in fine*, si aucune lésion sur la carcasse, pour cette seule matière).

Les cuirs et peaux le cas échéant peuvent aussi être récoltés sur des cadavres déclarés inaptes à l'abattage (euthanasiés ou trouvés morts à l'abattoir voire non inspectés avant l'abattage, art 10 n), C3-n). Néanmoins, cette récolte s'effectue le plus souvent en atelier agréé pour cette activité de retrait de cuir ou peau (art 24 1. h). C'est dans des ateliers « d'équarrissage », où sont en particulier manipulés les cadavres d'animaux trouvés morts en élevage que sont en général retirés ces cuirs ou peaux. Ils sont alors destinés à de seuls usages techniques (tannerie, maroquinerie, ameublement, etc.) et en aucun cas à une filière « gélatine » pour l'alimentation animale. Ils doivent aussi provenir d'animaux au test EST négatif s'ils y sont éligibles.

Les cuirs, ou peaux, salés ou non, issus d'animaux jugés aptes à l'abattage (et au test

EST négatif s'ils y sont éligibles) sont destinés aux mêmes usages techniques. Néanmoins, ils peuvent aussi être destinés à la production de gélatine destinée à l'alimentation animale. Cette filière est peu présente en France, mais peut exister dans d'autres EM ou pays tiers. Lors des échanges ou de l'exportation, cet usage possible peut nécessiter d'être précisé, mais ne s'applique qu'aux cuirs et peaux C3-b-iii (et C3-a).

Les cuirs et peaux de ruminants et de lagomorphes sont en général valorisés en filière technique voire gélatine pour l'alimentation animale.

Les peaux de lapin voire de ratites font en général l'objet d'une congélation sur place ou après collecte dans un atelier agréé (art 24 1. h). L'identification des matières conditionnées (sous-produits animaux C3-b-iii) est obligatoire, y compris durant le stockage sous température dirigée, s'il s'effectue dans des emballages clos permettant le stockage dans le même local que des denrées animales).

Les cuirs ou peaux de ruminants destinés à l'alimentation humaine (production de gélatine) et identifiés comme tels ne sont pas concernés par ces dispositions. Ils doivent en effet disposer selon les cas d'un système de traçabilité individuel et dans tous les cas être accompagnés d'un document spécifique lors de leur sortie de l'abattoir.

Les cuirs et peaux issus d'animaux jugés aptes à la consommation humaine et destinés à cette consommation (fabrication de gélatine pour l'alimentation humaine) peuvent aussi être déclassés en vue d'être utilisés en filière sous-produits animaux. Matière C3-a, ces cuirs ou peaux sont soumis aux mêmes obligations que les cuirs ou peaux C3-b-iii.

Lorsque, en vue d'être destinés à un salage en atelier agréé au titre du règlement (CE) n°1069/2009, les cuirs et peaux potentiellement C3-b-iii sont collectés à l'abattoir avant connaissance du résultat des tests EST, des instructions précisent les conditions de traçabilité qui s'imposent, comme pour les cuirs et peaux destinées à la fabrication de gélatine pour la consommation humaine.

Ces matières seront tenues à l'écart des autres marchandises jusqu'à connaissance du résultat des tests EST. Si les cuirs ou peaux, classés sous-produits animaux¹⁰⁷, sont identifiés individuellement, seul le cuir ou peau provenant de l'animal non négatif sera classé en 1¹⁰⁸.

Les cuirs ou peaux de ruminants salés sur place ne sont considérés produits dérivés que s'ils ont subi un salage de plus de 14 jours. Le DAC devra préciser cet état (C3-b-iii dérivé), l'usage technique et la destination. Le destinataire pourra être un atelier disposant d'un seul enregistrement au titre de l'article 23 du règlement (CE) n°1069/2009.

b - Phanères, cornes et onglons

Les plumes, soies, cornes et onglons sont C3-b dès lors qu'ils ont été prélevés sur des animaux jugés aptes à l'abattage.

Lors d'inspection *ante-mortem* défavorable entraînant l'euthanasie, une collecte de ces phanères peut être envisagée et ces matières sont alors C3-n (sauf cas particulier de maladie transmissible par ces matières). À ce jour, cette récolte sur cadavres n'est pas pratiquée après la collecte en France.

Les phanères C3-b collectées des abattoirs sont régulièrement destinées à la production de PAT : farine de cornes, soies ou plumes hydrolysées ou non, produites par méthode 1, voire 7 ou 2 à 5. Ces matières si elles sont issues d'abattoirs n'abattant pas de ruminants et répondant aux autres exigences du règlement (CE) n°999/2001 peuvent être utilisées en alimentation des animaux d'aquaculture, ainsi que dans tous les cas, celle des animaux familiers. Elles peuvent aussi être utilisées pour fabriquer

107 Les cuirs et peaux destinées à l'alimentation humaine peuvent disposer d'obligation d'identification individuelle.

108 Voir IT 2014-221 du 21/03/2014.

des EOA.

Il existe une production marginale (en volume) de protéines hydrolysées utilisables en alimentation animale (hydrolyse chimique, non enzymatique associée à un traitement thermique) produisant aussi des molécules destinées à un usage pharmaceutique à partir de plumes.

Les plumes, en particulier de palmipèdes, sont aussi destinées à un usage technique hors fertilisant et la collecte en abattoir est destinée à des usines agréées (art 24 1. h) qui lavent et séchent ces matières, produisant ou non une matière définie comme ayant un point final (plumes et duvets traités, cf annexe XIII, du R142/2011).

Ces usages techniques sont peu décrits en France pour les soies ou les poils récoltés d'abattoirs nationaux (usage en brosse, pinceaux, passementerie, etc.).

Les cornes voire les onglons s'ils sont détachés des carcasses, des têtes (sans os frontal de ruminants -MRS/C1-) ou des pieds et collectés à part peuvent être destinés à des usines agréées de transformation (PAT farine de corne, cas rare) ou de fabrication d'engrais en vue de produire par un traitement approprié des poudres de cornes (voire onglons). Une méthode standardisée 1 à 7, ou un autre traitement (tel que décrit à l'annexe XIII, chap XII du R142/2011) doit alors être appliquée en usine agréée.

L'usage direct au sol de tous ces phanères est interdit.

Des usages artistiques (à base corne en particulier : gobelet, trophées, manches de couteaux, etc.) voire en biodynamie (dès que cette dernière pratique sera autorisée par voie d'arrêté) sont aussi possible sous couvert des autorisations prévues par les articles 16 et 17 du règlement (CE) n°1069/2009. Les conditions en sont précisées par voie d'arrêté (AM des 28/02/2008 et 8/12/11).

c - Sang

Le sang¹⁰⁹ peut-être C3-a, C3-b-i ou C3-d. Si aucun tri n'est effectué sur le sang en fonction du résultat de l'inspection *ante mortem* : sous conditions ou favorable, le sang est C3-d, en particulier lors de l'abattage de lots d'animaux (volaille en particulier).

Dans ce cas, il peut être destiné à bon nombre d'usage y compris en alimentation animale, à l'exception notable de la fabrication de produits sanguins destinés à cette alimentation. Le plus souvent, il sera alors utilisé en vue de produire des PAT (farine de sang si seul ou farine de viande si mélangé à d'autres matières de catégorie 3). Ces PAT seront destinées à des usages techniques (fertilisation entre autres) ou en alimentation des animaux familiers voire de celle des animaux d'élevage si d'autres réglementations ne l'interdisent pas (R999/2001). Le DAC devra *a priori* porter la mention « usage alimentation animale ». Cet usage sera confirmé à l'issue de la mise en transformation en usine agréée (selon la durée du transport hors froid le cas échéant). L'heure de première collecte devra ainsi être notée sur le DAC.

Comme pour les « viandes » ou d'autres matières C3, les filières agréées du compostage et de la production de biogaz peuvent être utilisées. Encore plus que dans le cas des « viandes », partie de chair crue, l'attention doit être attirée sur le risque sanitaire et réglementaire qui consisterait à s'exonérer des obligations de pasteurisation du sang et des autres sous-produits animaux entrants dans de telles installations. Le sang constitue un milieu particulièrement nutritif. Des conditions de conservation médiocre le rendant inapte à l'usage en alimentation animale représentent un risque supplémentaire en particulier durant le procédé d'anaérobiose en production de biogaz. La réglementation européenne et nationale ne prévoit aucune dérogation à tout ou partie de ces traitements (pas de conditions nationales possibles pour le sang).

Seuls, les sangs C3-a et C3-b-i peuvent être destinés à la fabrication de produits sanguins destinés à l'alimentation animale. Dans ce cas, la mention des points de l'article 10 devra figurer sur le DAC. Les traitements mis en œuvre dans ces usines agréées pour la transformation (art 24 1. a)) ont une valeur stérilisatrice plus faible que la transformation par des méthodes classiques 1 à 5, ou 7 qui permettent la production de PAT. Ces valeurs plus faibles permettent de maintenir une qualité intrinsèque supérieure au produit fini. Dès lors, le sang doit être d'une bonne qualité sanitaire pour cette destination, c'est pour cette raison que le sang C3-d y est interdit, de même que le

109 Hors cas de test positif EST, le sang est alors C1-a-i.

sang prélevé sur animal vivant (C3-h). Les collecteurs de cette filière exigent souvent des conditions de collecte relativement hygiéniques (comme en sang C3-a) voire une réfrigération, limitant ainsi les souillures et l'altération de la matière. C'est pourquoi, cette collecte s'effectue pour l'essentiel en abattoir d'ongulés et exceptionnellement à ce jour lors d'abattage sans étourdissement. Par ailleurs, en volaille, la présence régulière de retrait pour motif sanitaire de la totalité de la carcasse au sein de chaque lot abattu, le motif pouvant être reliée à une maladie, condamne le sang à être classé uniquement en C3-d.

Le sang récolté à l'abattoir sur animal abattu (C3-a, b-i ou d selon les cas), y compris sur des fœtus (C3-b-i) ou sur animal vivant (C3-h) en stabulation, peut aussi servir à fabriquer des produits sanguins à usage technique. Aucune condition n'est fixée pour la récolte, la collecte ou le traitement en vue de ces usages strictement techniques. Seuls des éléments relatifs à la bonne santé des animaux sont exigibles par exemple pour les produits sanguins issus de chevaux (chap. IV, annexe XIII du R142/2011). Les usines collectant ces sangs et produisant ces produits sont au plus agréées au titre de la manipulation après collecte (art 24 1 h)). Le DAC doit ainsi mentionner cette destination (usage technique et identification de l'établissement de destination).

Pour mémoire, la pratique de la thermocoagulation (à 90°C ou autre température) ou pasteurisation (70°C durant 1h) dans des établissements non agréés pour de la transformation (art 24 1.a du R1069/2009) ne permet pas au produit ainsi traité d'être dénommé « produit sanguin » (pour l'alimentation animale) ou de « farine de sang, hydrolysée ou non », « protéine hydrolysée de sang », ni d'être destiné à l'alimentation animale ou à un usage direct en tant que fertilisant. Au plus ces traitements permettent selon les cas de produire un sous-produit animal voire un produit dérivé utilisable en tant que matière première destinée

- à une usine agréée de fabrication d'aliment pour animaux familiers (art 24 1.g), et qui n'aura pas ainsi à garantir un second traitement à 90°C (cas de la thermocoagulation à cette température, enregistrée par le producteur et précisée sur le DAC à réception en usine ;
- à une usine agréée produisant du biogaz (art 24 1.g) qui dès lors n'aura pas à disposer d'un équipement de pasteurisation (70°C durant 1h) en amont de la digestion ;
- à une usine agréée produisant du compost, cette conversion n'aura pas alors à atteindre en chaque point de la matière 70°C durant 1h (si ce produit hygiénisé est le seul sous-produit animal utilisé sur l'installation).

Dans les deux derniers cas, cette hygiénisation du sang (ou d'autres C3) doit avoir lieu dans un établissement agréé (art 24 1.h du R1069/2009) qui doit procéder à ce traitement avant envoi dans les autres lieux cités ci-dessus et au plus tôt après la collecte.

Les filières de production, récolte, collecte et de valorisation et d'élimination des sous-produits animaux décrites dans ce guide sont à la fois diverses, complexes et fluctuantes au cours du temps. Dès lors qu'à l'abattoir ou assimilé, une matière animale ou d'origine animale entre dans le champ d'application de la réglementation relative aux sous-produits animaux, il convient que soient maîtrisés et vérifiés tri, classement et destination fixés par le producteur ainsi que la mise en œuvre des règles prévues pour le traitement de ces matières en se référant à la réglementation sanitaire européenne et nationale applicable et ce sans préjudice d'autres réglementations (environnementale notamment).

À l'abattoir, les services d'inspection vérifient entre autres le tri suite aux résultats de l'inspection *ante* et *post-mortem* et la traçabilité (document d'accompagnement, destination en filière autorisée).

Ce tri et les conditions de récolte, collecte, transport et filière de destination des sous-produits animaux sont sous l'entière responsabilité de l'exploitant de l'abattoir et

assimilé et des filières auxquelles il fait appel en vue de valorisation ou d'élimination.

Ce guide doit être considéré comme un guide de classification à l'abattoir et autre atelier produisant des viandes fraîches. C'est donc un document à usage de dictionnaire visant à définir avec précision d'une part les sous-produits animaux produits à partir d'animaux terrestres abattus en vue de la consommation humaine et d'autre part les destinations possibles de ces matières dans le respect de la réglementation relative aux sous-produits animaux et sans préjudice d'autres réglementations. Il sera mis à jour en tant que de besoin.

