



HAL
open science

L'abattage d'urgence à la ferme : enquête sur les modalités de réalisation et proposition d'un guide de bonnes pratiques

Julia Chapelain

► To cite this version:

Julia Chapelain. L'abattage d'urgence à la ferme : enquête sur les modalités de réalisation et proposition d'un guide de bonnes pratiques. Sciences du Vivant [q-bio]. 2024. dumas-04879578

HAL Id: dumas-04879578

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-04879578v1>

Submitted on 10 Jan 2025

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

ANNEE 2024 - Thèse n° 108

L'ABATTAGE D'URGENCE A LA FERME : ENQUETE SUR LES MODALITES DE REALISATION ET PROPOSITION D'UN GUIDE DE BONNES PRATIQUES

THÈSE

pour l'obtention du diplôme d'État de
DOCTEUR VETERINAIRE
présentée et soutenue publiquement devant
l'UFR de Médecine de l'Université
de Nantes le 28 octobre 2024

par

Julia CHAPELAIN

Sous la direction de
Jean-Michel CAPPELIER

Président du jury : Madame Marie-France PILET, Professeur en Hygiène et qualité des aliments,
Oniris Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation

Membres du jury : Madame Ségolène CALVEZ, Professeur en Elevage, nutrition et santé des animaux domestiques
Oniris Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation

Monsieur Jean-Michel CAPPELIER, Professeur en Hygiène et qualité des aliments
Oniris Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation

ANNEE 2024 - Thèse n° 108

**L'ABATTAGE D'URGENCE A LA FERME : ENQUETE SUR LES
MODALITES DE REALISATION ET PROPOSITION D'UN
GUIDE DE BONNES PRATIQUES**

THÈSE

pour l'obtention du diplôme d'État de
DOCTEUR VETERINAIRE
présentée et soutenue publiquement
l'UFR de Médecine de l'Université
de Nantes le 28 octobre 2024

par

Julia CHAPELAIN

Sous la direction de
Jean-Michel CAPPELIER

Président du jury : Madame Marie-France PILET, Professeur en Hygiène et qualité des aliments,
Oniris Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation

Membres du jury : Madame Ségolène CALVEZ, Professeur en Elevage, nutrition et santé des animaux domestiques
Oniris Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation

Monsieur Jean-Michel CAPPELIER, Professeur en Hygiène et qualité des aliments
Oniris Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation

Département **BPSA** Biologie, Pathologie et Sciences de l'Aliment

Responsable : **Emmanuel JAFFRES** – Adjointe : **Frédérique NGUYEN**

Pharmacologie et Toxicologie	Jean-Claude DESFONTIS (Pr) Yassine MALLEM (Pr) Hervé POULIQUEN (Pr)	Antoine ROSTANG (MC) Meg-Anne MORICEAU (MC Stagiaire) Martine KAMMERER (Pr émérite) Marc GOGNY (Pr émérite)
Physiologie fonctionnelle, cellulaire et moléculaire	Jean-Marie BACH (Pr) Lionel MARTIGNAT (Pr)	Julie HERVE (Pr) Grégoire MIGNOT (MC)
Histologie et anatomie pathologique	Marie-Anne COLLE (Pr) Jérôme ABADIE (MC) Florian CHOCTEAU (MC stagiaire)	Laetitia JAILLARDON (MC) Frédérique NGUYEN (MC) Pierre CORDIER (CERC)
Biochimie alimentaire industrielle	Carole PROST (Pr) Joëlle GRUA (MC)	Clément CATANEO (MC) Alix KHALIL (MC) Laurent LE THUAUT (MC)
Microbiotech	Hervé PREVOST (Pr) Géraldine BOUE (MC) Nabila HADDAD (MC HDR) Emmanuel JAFFRES (MC HDR)	Mathilde MOSSER (MC) Boris MISERY (MC) Raouf TAREB (MC) Judith LORANT (MC stagiaire)
PACENV = VET1	Eléonore BOUGUYON (PRAG) Nicolas BROSSAUD (PRAG)	Charlotte MOCQUARD (PRAG) Aurore CALVEL (PRAG)

Département **SAESP** Santé des Animaux d'Élevage et Santé Publique

Responsable : **Raphaël GUATTEO** – Adjoint : **Jean-Michel CAPPELIER**

Elevage, nutrition et santé des animaux domestiques	Nathalie BAREILLE (Pr) François BEAUDEAU (Pr) Christine FOURICHON (Pr)	Juan Manuel ARIZA CHACON (MC) Ségolène CALVEZ (Pr) Aurélien MADOUASSE (MC HDR) Nora NAVARRO-GONZALES (MC)
Infectiologie	Alain CHAUVIN (Pr) Emmanuelle MOREAU (Pr) Nathalie RUVOEN-CLOUET (Pr) Pauline MAISONNASSE (CERC)	Albert AGOULON (MC) Suzanne BASTIAN (MC HDR) Léa LOISEL (AERC) Kenny OBERLE (MC) Nadine RAVINET (MC)
Médecine des animaux d'élevage	Catherine BELLOC (Pr) Raphaël GUATTEO (Pr) Anne RELUN (MC) Aurore BOISHARDY (CERC)	Sébastien ASSIE (MC) Isabelle BREYTON (MC) Mily LEBLANC MARIDOR (MC) Maud ROUAULT (AERC)
Hygiène et qualité des aliments	Jean-Michel CAPPELIER (Pr) Louis DELAUNAY (MC) Bruno LE BIZEC (Pr)	Sofia STRUBBIA (MC) Marie-France PILET (Pr)

Département DSC Sciences cliniques

Responsable : **Olivier GAUTHIER** – Adjoint : **Marion FUSELLIER**

Anatomie comparée	Eric BETTI (MC) Claude GUINTARD (MC)	
Pathologie chirurgicale et anesthésiologie	Eric AGUADO (Pr) Olivier GAUTHIER (Pr) Eric GOYENVALLE (Pr)	Pierre MAITRE (MC) Caroline TESSIER (MC) Claire DEFOURMSTRAUX (MC)
Dermatologie, parasitologie des carnivores et des équidés, mycologie	Jacques GUILLOT (Pr) Emmanuel BENSIGNOR (Pr Ass) Vincent BRUET (MC)	Sabrina VIEU (AERC) Maria Dolores SANCHEZ (CERC)
Médecine interne, imagerie médicale et législation professionnelle vétérinaire	Anne COUROUCE (Pr) Jack-Yves DESCHAMPS (Pr) Françoise ROUX (Pr) Juan HERNANDEZ-RODRIGUEZ (Pr Ass) Nora BOUHSINA (MC)	Nicolas CHOUIN (MC) Amandine DRUT (MC) Marion FUSELLIER-TESSON (Pr) Catherine IBISCH (MC HDR) Aurélia LEROUX (MC) Odile SENECAT (MC)
Biotechnologies et pathologie de la reproduction	Jean-François BRUYAS (Pr) François FIENI (Pr)	Djemil BENCHARIF (Pr) Lamia BRIAND (Pr)

Département GPA Génie des procédés alimentaires

Responsable : **Vanessa JURY** – Adjointe : **Cyril TOUBLANC**

Lionel BOILLEREAUX (Pr) Sébastien CURET-PLOQUIN (Pr) Marie DE LAMBALLERIE (Pr) Francine FAYOLLE (Pr) Michel HAVET (Pr)	Alain LEBAIL (Pr) Olivier ROUAUD (Pr) Kévin CROUVISIER-URION (MC) Vanessa JURY (Pr) Emilie KORBEL (MC)	Jean-Yves MONTEAU (MC HDR) Eve-Anne NORWOOD (MC) Raphaël PORYLES (MC) Laurence POTTIER (MC) Cyril TOUBLANC (MC)
PAC-ING	Cyril Gaillard (PCEA)	

Département MSC Management, statistiques et communication

Responsable : **Jean-Michel GALIHARRET** – Adjointe : **Sibylle DUCHAINE**

Mathématiques, statistiques, informatique	Chantal THORIN (Pr Ag) Evelyne VIGNEAU (Pr) Jean-Michel GALIHARRET (MC)	Véronique CARIOU (Pr) Benjamin MAHIEU (MC) Michel SEMENOU (MC)
Economie, gestion, législation	Jean-Marc FERRANDI (Pr) Pascal BARILLOT (MC) Ibrahima BARRY (MC) Florence BEAUGRAND (MC) Franck INSGNARES (IE)	Sibylle DUCHAINE (MC) Sonia MAHJOURB (MC) Samira ROUSSELIERE (MC) Christophe PAPINEAU (Ens. Cont.)
Langues et communication	Marc BRIDOU (PLPA) David GUYLER (Ens. Cont.) Nathalie GOODENOUGH (PCEA) Patricia JOSSE (Ens. Cont.)	Shaun MEEHAN (Ens. Cont.) Linda MORRIS (PCEA) Ian NICHOLSON (ENS. Cont.)

Formations Techniciens supérieurs

Responsable : **Laurence FRERET**

	Laurence FRERET (PCEA) Françoise BRICHET (IAE) Christophe CARON (PLPA) Virginie MAGIN (Ens.cont.)
--	--

Pr Ag : Professeur Agrégé, Pr : Professeur, MC : Maître de Conférence, MCC : MC contractuel,
PLPA : Professeur Lycée Professionnel Agricole, PCEA : Professeur Certifié Enseignement Agricole,
HDR : Habilité à Diriger des Recherches, CERC : Chargé d'Enseignement et de Recherche Contractuel, Ens.
Cont. : Enseignant Contractuel

La reproduction d'extraits est autorisée avec mention de la source. Toute reproduction partielle doit être fidèle au texte utilisé. Cette thèse devra donc être citée en incluant les éléments bibliographiques suivants :

- Nom et prénom de l'auteur : Chapelain, Julia
- Année de soutenance : 2024
- Titre de la thèse : L'abattage d'urgence à la ferme : enquête sur les modalités de réalisation et proposition d'un guide de bonnes pratiques.
- Intitulé du diplôme : Thèse de doctorat vétérinaire
- Université de soutenance : Faculté de médecine de Nantes
- Ecole de soutenance : Oniris, Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation
- Nombre de pages : 198

Le défaut de citation est considéré comme du plagiat. Ce dernier est puni par la loi française et passible de sanctions allant jusqu'à 3 ans d'emprisonnement et 300 000 € d'amende.

REMERCIEMENTS

A Madame Marie-France PILET,

Je vous remercie sincèrement d'avoir accepté de présider ce jury de thèse, et d'avoir consacré votre temps et votre attention à l'évaluation de mon travail.

Madame Ségolène CALVEZ,

Je vous exprime ma gratitude pour avoir accepté de participer à ce jury de thèse et d'avoir pris le temps de juger ce travail.

Monsieur Jean-Michel CAPPELIER,

Je tiens à vous remercier chaleureusement pour votre accompagnement, vos remarques constructives, et pour m'avoir permis de réaliser un travail qui me tenait à cœur.

A l'équipe d'imagerie médicale, en particulier Monsieur Stefan MADEC,

Je vous remercie pour le temps que vous m'avez accordé et pour vos précieux conseils, qui ont été d'une aide précieuse dans la réalisation de ce travail.

A Madame Laetitia DORSO,

Je vous exprime toute ma reconnaissance pour votre disponibilité et vos indications précises, qui m'ont permis d'atteindre les meilleurs résultats possibles.

Table des matières

Liste des annexes	13
Liste des figures	14
Liste des tableaux.....	19
Abréviations.....	21
Introduction.....	22
I/ Historique de l'abattage d'urgence.....	24
A. Loi du 7 juillet 1933 titre II contrôle de la salubrité des viandes	24
B. Décret du 29 septembre 1935 titre II du contrôle de la salubrité des viandes 24	
C. Loi n° 30 du 1er février 1943 relative à l'abattage des animaux malades ou accidentés ou ne présentant pas l'apparence normale d'animaux de boucherie	25
D. Arrêté ministériel du 3 février 1943 relatif à l'inspection des viandes provenant des animaux malades ou accidentés abattus sur place et conditions du transport des viandes	27
E. Loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abattage des animaux pour cause de maladie ou d'accident	29
F. Arrêté ministériel du 15 mai 1974 fixant les dispositions relatives à l'abattage des animaux de boucherie pour cause de maladie ou d'accident	34
G. Arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés	39
H. Arrêté du 20 décembre 2000 modifiant l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés.....	44
I. Arrêté du 4 février 2002 modifiant l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés.....	46
J. Arrêté du 7 avril 2005 modifiant l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés.....	47
K. Réglementation européenne de 2004 CE n853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale chapitre IV.....	49
II/ Nécessité d'une formation : Questionnaire	50

A.	Objectif du questionnaire	50
B.	Matériels et méthodes	50
1.	Public visé.....	50
2.	Format du questionnaire	50
C.	Résultats.....	51
1.	Etudiants vétérinaire	51
2.	Vétérinaires n'ayant jamais effectué d'abattage d'urgence	63
3.	Vétérinaires ayant déjà réalisé un abattage d'urgence	72
D.	Conclusion	76
III/	Eléments nécessaires pour la conception du guide pratique.....	78
A.	Pouvoir Abatte en urgence un animal accidenté non transportable.....	78
B.	Déterminer si un bovin peut être abattu.....	78
1.	Bovins pouvant être abattus d'après la loi	78
2.	Bovins ne pouvant pas être abattus.....	79
C.	Déterminer si un bovin est transportable	80
1.	Règlementation	80
2.	Evaluer la douleur d'un bovin.....	80
3.	Animaux transportables	82
4.	Animaux non transportables	83
D.	Examen ante-mortem	84
1.	Identification.....	84
2.	Motifs de saisie totale	84
3.	Maladies réglementées.....	85
E.	Prise de contact avec l'abattoir	89
F.	Certificat vétérinaire d'information	90
1.	Partie à compléter par l'éleveur ou le détenteur de l'animal	90
2.	Partie à compléter par le vétérinaire officiel ayant réalisé l'examen clinique valant inspection <i>ante-mortem</i> favorable.....	91

3.	Partie à compléter par le vétérinaire officiel ayant supervisé la mise à mort	92
4.	Partie à compléter par le vétérinaire officiel de l'abattoir	93
G.	Etourdissement.....	94
1.	Définition de conscience et d'étourdissement	94
2.	Quels modes d'étourdissements sont autorisés.....	96
3.	Effets de l'étourdissement sur le cerveau	99
4.	Critères pouvant modifier l'efficacité de l'étourdissement.....	100
5.	Indicateurs de conscience	109
H.	Mise à mort	116
1.	Réglementation relative à la saignée.....	116
2.	Réalisation de la saignée.....	117
3.	Mort de l'animal	120
I.	Eviscération.....	120
J.	Transport	120
K.	Raisonner sur la rentabilité de l'abattage d'urgence.....	121
1.	Coût de l'abattage d'urgence	121
2.	Valeur de la viande.....	121
3.	Coût des saisies.....	122
	Conclusion	127
	Bibliographie.....	128
	Annexes.....	138

Liste des annexes

Annexe 1 : Journal Officiel de La République Française du 9 juillet 1933.....	138
Annexe 2 : Journal Officiel de la République Française du 17 novembre 1935...	139
Annexe 3 : Journal Officiel de la République Française du 7 février 1943.....	141
Annexe 4 : Journal Officiel de la République Française du 9 février 1943.....	142
Annexe 5 : Journal Officiel de la République Française du 14 juillet 1951.....	144
Annexe 6 : Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974.....	146
Annexe 7 : Journal Officiel de la République Française du 15 juin 2000.....	148
Annexe 8 : Journal Officiel de la République Française du 20 janvier 2001.....	150
Annexe 9 : Journal Officiel de la République Française du 15 avril 2005.....	152
Annexe 10 : Réglementation européenne de 2004 CE n853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale chapitre IV.....	153
Annexe 11 : Questionnaire.....	155
Annexe 12 : Certificat vétérinaire d'information carcasse.....	165
Annexe 13 : Tableau représentant les catégories de gros bovins.....	167
Annexe 14 : Tableau détaillant la conformation au tiers de carcasse d'après le guide du classificateur publié par France Agrimer en 2010.....	168
Annexe 15 : Tableau détaillant l'engraissement au tiers de carcasse d'après le guide du classificateur publié par France Agrimer en 2010.....	171
Annexe 16 : Grille de propreté des bovins en abattoir réalisée par l'institut de l'élevage.....	173
Annexe 17 : Guide pratique.....	174

Liste des figures

Figure 1 : Article 13 de la loi du 7 juillet 1933 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 9 Juillet 1933, page 07143.	24
Figure 2 : Article 27 de la loi du 7 juillet publié dans le Journal Officiel de la République Française du 17 Novembre 1935, page 12179. (10).....	25
Figure 3 : Article 2 et 3 de la loi du 1er février 1943 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 7 février 1943, page 0362. (11)	26
Figure 4 : Article 4 de la loi du 1er février 1943 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 7 février 1943, page 0362. (11)	26
Figure 5 : Article 2 et 3 de la loi du 3 février 1943 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 9 février 1943, page 0390. (12)	27
Figure 6 : Article 4 de la loi du 3 février 1943 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 9 février 1943, page 0390. (12).....	28
Figure 7 : Article de la loi du 3 février 1943 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 9 février 1943, page 0390. (12).....	29
Figure 8 : Article 2 de la loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abatage d'animaux pour cause de maladie ou d'accident publié dans le Journal Officiel de la République Française du 14 Juillet 1951, page 7665. (13)	29
Figure 9 : Article 3 de la loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abatage d'animaux pour cause de maladie ou d'accident publié dans le Journal Officiel de la République Française du 14 Juillet 1951, page 7665. (13)	30
Figure 10 : Article 4 de la loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abatage d'animaux pour cause de maladie ou d'accident publié dans le Journal Officiel de la République Française du 14 Juillet 1951, page 7665. (13)	30
Figure 11 : Articles 5, 6 et 7 de la loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abatage d'animaux pour cause de maladie ou d'accident publié dans le Journal Officiel de la République Française du 14 Juillet 1951, page 7665. (13).....	31
Figure 12 : Article 9 de la loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abatage d'animaux pour cause de maladie ou d'accident publié dans le Journal Officiel de la République Française du 14 Juillet 1951, page 7665. (13)	31
Figure 13 : Article 10 de la loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abatage d'animaux pour cause de maladie ou d'accident publié dans le Journal Officiel de la République Française du 14 Juillet 1951, page 7665. (13)	32
Figure 14 : Annexe certificat sanitaire de la loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abatage d'animaux pour cause de maladie ou d'accident publié dans le Journal Officiel de la République Française du 14 Juillet 1951, page 7665. (13).....	33

Figure 15 : Article 2 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6749. (14)	34
Figure 16 : Article 4 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6749 et 6750. (14)	35
Figure 17 : Article 14 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6750. (14)	35
Figure 18 : Article 5 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6750. (14)	36
Figure 19 : Article 6 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6750. (14)	37
Figure 20 : Article 9 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6750. (14)	37
Figure 21 : Articles 10 et 11 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6750. (14).....	38
Figure 22 : Article 12 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6750. (14)	38
Figure 23 : Article 1 de l'arrêté ministériel du 9 juin 2000 publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin 2000, page 9004. (15).....	39
Figure 24 : : Article 3 de l'arrêté ministériel du 9 juin 2000 publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin 2000, page 9004. (15).....	40
Figure 25 : Article 4 de l'arrêté ministériel du 9 juin 2000 publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin 2000, page 9004. (15).....	40
Figure 26 : Article 10 de l'arrêté ministériel du 9 juin 2000 publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin 2000, page 9004. (15).....	41
Figure 27 : Article 12 de l'arrêté ministériel du 9 juin 2000 publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin 2000, page 9004. (15).....	41
Figure 28 : Article 11 de l'arrêté ministériel du 9 juin 2000 publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin 2000, page 9004. (15).....	41
Figure 29 : Article 15 de l'arrêté ministériel du 9 juin 2000 publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin 2000, page 9004. (15).....	42
Figure 30 : Annexe l'arrêté ministériel du 9 juin 2000 publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin 2000, page 9005. (15)	43
Figure 31 : Article 1 de l'arrêté du 20 décembre 2000 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 20 janvier 2001, page 1076. (16).....	44
Figure 32 : Article 2 de l'arrêté du 20 décembre 2000 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 20 janvier 2001, page 1076 et 1077. (16).....	45
Figure 33 : Article 3 de l'arrêté du 20 décembre 2000 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 20 janvier 2001, page 1077. (16).....	45

Figure 34 : Article 4 de l'arrêté du 20 décembre 2000 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 20 janvier 2001, page 1077. (16).....	46
Figure 35 : Article 1 de l'arrêté ministériel du 4 février 2002 publié sur le site Légifrance. (17).....	46
Figure 36 : Article 1 de l'arrêté ministériel du 4 février 2002 publié sur le site Légifrance. (17).....	47
Figure 37 : Article 1 de l'arrêté ministériel du 7 avril 2005 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 15 avril 2005 page 6744. (18)	47
Figure 38 : Article 1 de l'arrêté ministériel du 7 avril 2005 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 15 avril 2005 page 6744. (18)	48
Figure 39 : Article 1 de l'arrêté ministériel du 7 avril 2005 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 15 avril 2005 page 6744. (18)	48
Figure 40 : Formats de la formation les plus plébiscités par les étudiants.	59
Figure 41 : Compétences requises par les étudiants.	61
Figure 42 : Année et effectif de sortie d'école des vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence et ayant répondu à notre enquête.....	63
Figure 43 : Répartition des spécialités des vétérinaires n'ayant jamais effectué d'abattage d'urgence.	64
Figure 44 : Connaissance des conditions réglementaires des vétérinaire n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence.	64
Figure 45 : Connaissance des conditions réglementaires des vétérinaire n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence et ayant une activité bovine pure.	65
Figure 46 : Vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence et ayant déjà été confronté à une situation où un abattage d'urgence aurait pu être réalisé.....	66
Figure 47 : Vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence et ayant une activité bovine pur ayant déjà été confronté à une situation où un abattage d'urgence aurait pu être réalisé.	66
Figure 48 : Obstacles à l'abattage d'urgence.	67
Figure 49 : Vétérinaires ayant déjà envisagé de suivre une formation sur l'abattage d'urgence des bovins.	68
Figure 50 : Vétérinaires exerçant en bovine pure ayant déjà envisagé de suivre une formation sur l'abattage d'urgence des bovins.	68
Figure 51 : Avis des vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence quant à l'utilité d'une formation à l'école.	69
Figure 52 : Réponse des vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence à la question « Le fait de disposer d'un guide pratique de l'abattage d'urgence des bovins à la ferme vous inciterait-il à le pratiquer ? ».....	69

Figure 53 : Aspect que les vétérinaires craignent de ne pas maîtriser lors d'un abattage d'urgence.	70
Figure 54 : Année et effectif de sortie d'école des vétérinaires ayant déjà réalisé un abattage d'urgence et ayant répondu à notre enquête.	72
Figure 55 : Connaissance des conditions réglementaires des vétérinaire ayant déjà réalisé un abattage d'urgence.	73
Figure 56 : Vétérinaires ayant suivi une formation sur l'abattage d'urgences.....	74
Figure 57 : Vétérinaire ayant déjà réalisé un abattage d'urgence et estimant qu'une formation à l'école aurait été utile.....	75
Figure 58 : Glerup et al., 2015. Faciès d'animaux exprimant ou non de la douleur. (bi) : animal détendu, (bii) : animal douloureux, (biii) : animal extrêmement douloureux. (29).....	81
Figure 59 : Glerup KB et al. Octobre 2015 : grille d'évaluation de la douleur des bovins.....	82
Figure 60 : CVI carcasse, à compléter par l'éleveur. (41).....	91
Figure 61 : carcasse, partie à compléter par le vétérinaire ayant réalisé l'examen clinique de l'animal. (41).....	92
Figure 62 : CVI carcasse, partie à compléter par le vétérinaire officiel ayant supervisé la mise à mort de l'animal. (41).....	93
Figure 63 : CVI carcasse, partie à compléter par le vétérinaire officiel de l'abattoir. (41).....	93
Figure 64 : Claudia Terlouw et al. Juin 2021. Localisation des structures cérébrales. (48).....	94
Figure 65 : IRM d'une tête de bovin.	95
Figure 66 : Zoom sur le cerveau sur la même image.....	95
Figure 67 : Différentes parties du cerveau représentées sur l'image IRM. En bleu le cortex, en rouge le thalamus, en vert le cervelet et en violet le tronc cérébral.	96
Figure 68 : Pistolet à tige perforante en position ouverte exemple du type Super Sécurité 3000 de Termet. (52).....	97
Figure 69 : Pistolet à tige perforante en position fermée exemple du type Super Sécurité 3000 de Termet. (52).....	98
Figure 70 : Claudia Terlouw et al., mai 2024. Position de tir idéale. (47).....	102
Figure 71 : Terlouw et Ducreux, Mai 2024. Position de tir idéale (en rose). (47).....	103
Figure 72 : Représentation des repères utilisés pour le positionnement du matador.	104
Figure 73 : Vue de face de la position du matador.....	104
Figure 74 : Vue de profil du positionnement du matador.	105

Figure 75: IRM d'une tête de bovin mettant en évidence le tir du matador.	105
Figure 76 : Zoom du même IRM sur le cerveau.	106
Figure 77 : Matérialisation du trajet de la tige du matador représenté par une ligne rouge.	106
Figure 78 : IRM d'une tête de bovin issue d'un tire raté. Le trait rouge représente le trajet du matador, en bleue le cortex, en vert le cervelet et en violet le tronc cérébral.	107
Figure 79 : Terlouw et Ducreux, Mai 2024, Tir réussi passant par le cortex et le tronc cérébral. (47).....	107
Figure 80 : Claudia Terlouw et al., juin 2021. Parties cérébrales impliquées dans la posture. (48).....	109
Figure 81 : Claudia Terlouw et al., Mai 2021. Neurolocalisation simplifiée des réflexes photomoteurs et cornéens. (48).....	111
Figure 82 : Luc Mirabito et al., novembre 2013. Gros vaisseaux à sectionner lors de la saignée pré-thoracique. (21).....	117
Figure 83 : Artères de l'encolure et la tête du Bœuf, d'après la Planche 53 du Tome V – Angiologie, Barone, 1965. (60).....	118
Figure 84 : FAO 2004 Section 7. Position de l'incision pour la saignée pré-thoracique. (54).....	120

Liste des tableaux

Tableau 1 : Taux de participation à l'enquête en fonction de l'année d'étude.....	52
Tableau 2 : Détail des spécialisations des VET 6 ayant répondu.....	52
Tableau 3 : Détail des souhaits de spécialisation des VET 5 ayant répondu.	53
Tableau 4 : Détail des souhaits de spécialisation des étudiants des Vet2, Vet3 et Vet4 années ayant répondu.....	53
Tableau 5 : Détail des étudiants estimant que leurs études les préparent à effectuer un abattage d'urgence sur un bovin en fonction de l'année d'étude. Soit 23 répondant sur 198 interrogés.....	54
Tableau 6 : Détails des VET 6 estimant que leurs études les préparent à effectuer un abattage d'urgence sur un bovin en fonction leur spécialisation. 14 réponses sur 198 répondants.....	55
Tableau 7 : Détails des VET 5 estimant que leurs études les préparent à effectuer un abattage d'urgence sur un bovin en fonction leur spécialisation. Soit 1 répondant sur 198 interrogés.....	55
Tableau 8 : Détail des étudiants considérant être prêt à réaliser un abattage d'urgence sur un bovin en fonction de l'année d'étude. Soit 21 répondants sur 198 interrogés.....	56
Tableau 9 : Détails des VET 6 se sentant prêt effectuer un abattage d'urgence sur un bovin en fonction leur spécialisation. Soit 8 répondants sur 198 interrogés. ..	57
Tableau 10 : Détails des VET 5 se sentant prêt effectuer un abattage d'urgence sur un bovin en fonction leur spécialisation Soit 5 répondant sur 198 interrogés.....	57
Tableau 11 : Détail des étudiants estimant nécessaire une formation sur l'abattage d'urgence sur un bovin en fonction de l'année d'étude.....	58
Tableau 12 : Choix des étudiants quant à l'année durant laquelle la formation est souhaitée.	60
Tableau 13 : Nombre de vétérinaire étant accompagnés ou non lors de leur premier abattage d'urgence.	73
Tableau 14 : Vétérinaires en confiance et non en confiance lors de leur premier abattage d'urgence.....	74
Tableau 15 : Maladie de la Liste A et de la Liste B définies par l'OIE pour les bovins. (30,31).....	85
Tableau 16 : Claudia Terlouw et al. Mai 2021. Conséquences physiologiques et réversibilité des effets de l'étourdissement par tige perforante. (50).....	100
Tableau 17 : Caractéristiques pouvant modifier l'efficacité du tir et solutions pour y remédier.....	108

Tableau 18 : Cécile Bourguet et al, janvier 2020. Résumé des indicateurs de conscience, de leur localisation anatomique ainsi que leur conscience. (44)	114
Tableau 19 : Luc Mirabito et al. Novembre 2013. Indicateurs de conscience à prendre en compte à chaque étape de l'abattage. (21)	116
Tableau 20 : Pathologie étant le plus souvent la cause de saisie totale. (62)	122
Tableau 21 : Barème des dépréciations selon Interbev Normandie en mai 2020.	125
Tableau 22 : Moins-value commerciale selon Interbev Normandie mai 2020. ..	126

Abréviations

ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail

AR : Arrière

ART8 : Quartier Arrière Traité à 8 côtes

AV : Avant

AVT5 : Quartier Avant Traité à 5 côtes avec caparaçon

CVI : Certificat Vétérinaire d'Information

DCSPP : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations

DDPP : Direction Départemental de la Protection des Populations

DFD : Dark, Firm, Dry. (Noir, dur, sec).

EFSA : Autorité Européenne de Sécurité des Aliments

ESB : Encéphalopathie Spongiforme Bovine

FAO : Food and Agriculture Organization

HT : Hors Taxes

Idele : Institut de l'Élevage

Interbev : Association nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes

IRM : Imagerie par Résonance Magnétique

OIE : Office International des Epizooties

SPA : Sous-Produit Animal

VICH : Viandes Impropres à la Consommation Humaine

VS : Vétérinaire Sanitaire

Introduction

Dans un rapport publié le 2 mai 2024, l'Anses (1) a suggéré la mise en place d'une étiquette évaluant le bien-être animal qui serait affichée sur les produits de la même façon que le Nutriscore. Il s'agit d'un exemple parmi d'autres qui démontre que le bien-être des animaux est de plus en plus pris en compte dans l'esprit des Français. On peut également souligner les nombreux reportages de L214 sur les abattoirs ou encore la mise en place d'une ligne téléphonique ouverte en permanence le 24 juin 2024 pour dénoncer les maltraitances animales. (2)

Il convient pareillement de noter que l'élevage de bovins est une activité polluante. En effet, un rapport de la Cour des comptes daté du 22 mai 2023 (3) mentionne que l'élevage bovin contribue à 11,8% de la production de gaz à effet de serre en France. Plus précisément, les bovins génèrent 50% du méthane produit en France. La qualité des eaux est également influencée par l'élevage, car les déjections animales augmentent les niveaux d'azote dans l'eau. De plus, une partie importante de la déforestation est due à l'élevage. Effectivement, au Brésil, on déboise la forêt amazonienne pour produire du soja, dont une partie est exportée en Europe pour nourrir nos animaux d'élevage. (4) (5) (6) (7)

Enfin, il est également important de relever les conditions de vie des éleveurs de bovin en France. Les exploitants agricoles français sont plus exposés à la pauvreté que le reste de la population française. De fait, un rapport publié par l'Insee le 11 octobre 2021 indique que 18% des ménages d'exploitant agricole vivent sous le seuil de pauvreté alors que ce chiffre est de 13% chez les ménages ayant des revenus d'activité. De surcroît, la pauvreté y est plus intense car le revenu médian des personnes pauvres issus du monde agricole est 1300 euros inférieur au salaire médian des personnes appartenant à des ménages ayant un revenu d'activité. En outre, cette pauvreté est accrue chez les éleveurs de bovins à viande. Ceci s'explique par le fait que les exploitations sont la plupart du temps dans des lieux isolés ce qui empêche les éleveurs d'avoir accès à un autre emploi et ainsi avoir un complément de revenu. Les éleveurs de bovins à viande vivent également plus souvent seuls que le reste des exploitants agricoles. Ils ne peuvent donc pas profiter du revenu d'un conjoint. (8)

Face à ces problèmes, toutes les solutions permettant de minimiser les pertes, d'améliorer la rentabilité sont nécessaires. Parmi ces pertes, se trouve notamment les euthanasies des animaux accidentés, non transportables vers l'abattoir pour des raisons de protection animale, le transport étant interdit pour ne

pas aggraver la souffrance de l'animal. L'abattage d'urgence de ces animaux, sur site, peut ainsi permettre à l'éleveur de valoriser l'animal accidenté.

L'abattage d'urgence peut être un outil exerçant une influence sur ces trois axes. En effet, c'est une solution qui permet d'abrèger les souffrances d'un animal tout en valorisant sa viande évitant ainsi une lourde perte financière pour l'éleveur.

Cependant, si l'abattage d'urgence n'est pas correctement réalisé, il peut être la cause de souffrances supplémentaires. Il doit donc assurer une perte de conscience et de sensibilité immédiate et profonde avant de pratiquer la saignée qui entrainera la mort de l'animal. Il est également important que le cadre réglementaire autour de l'abattage du bovin soit bien respecté afin que la viande entre dans la chaîne de consommation humaine. Il est ainsi nécessaire que le vétérinaire sache identifier les situations où un abattage d'urgence à l'abattoir ou sur site est envisageable et, le cas échéant, sache le réaliser en limitant le plus possible la souffrance de l'animal. La bonne réussite d'un abattage d'urgence dépend ainsi en grande partie du savoir-faire du vétérinaire.

Bien qu'intéressante du point de vue du bien-être animal, sociologique et écologique, l'abattage d'urgence reste actuellement une pratique marginale en France.

L'objectif principal de cette thèse est d'apporter aux vétérinaires, sous forme d'un guide, les informations nécessaires à la réalisation de l'abattage d'urgence des animaux accidentés non transportables, afin de faciliter sa mise en œuvre.

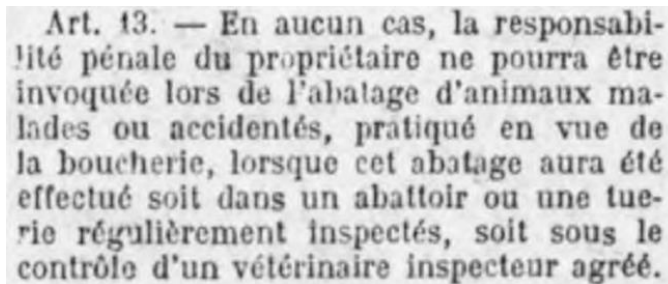
Dans cette thèse nous nous concentrerons sur l'abattage d'urgence des bovins à la ferme en excluant les autres espèces et l'abattage d'urgence à l'abattoir.

Dans une première partie nous étudierons l'historique de l'abattage d'urgence à la ferme des bovins, puis nous présenterons l'enquête réalisée auprès d'un échantillon de vétérinaires mettant en évidence le besoin d'un guide pratique sur l'abattage d'urgence avec les connaissances nécessitant d'être explicitées. Enfin, nous montrerons en détails les éléments présentés dans le guide.

I/ Historique de l'abattage d'urgence

A. Loi du 7 juillet 1933 titre II contrôle de la salubrité des viandes

La loi du 7 juillet 1933 mentionne pour la première fois l'abattage d'un animal accidenté en dehors d'un abattoir (*cf.* figure 1). (9)



Art. 13. — En aucun cas, la responsabilité pénale du propriétaire ne pourra être invoquée lors de l'abatage d'animaux malades ou accidentés, pratiqué en vue de la boucherie, lorsque cet abatage aura été effectué soit dans un abattoir ou une tuerie régulièrement inspectés, soit sous le contrôle d'un vétérinaire inspecteur agréé.

Figure 1 : Article 13 de la loi du 7 juillet 1933 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 9 Juillet 1933, page 07143.

Cet article stipule que la responsabilité pénale du propriétaire ne peut être engagée, même si l'animal a été abattu en dehors d'un abattoir, à condition que la mise à mort ait été effectuée sous l'autorité d'un vétérinaire inspecteur agréé. Les conditions dans lesquelles l'animal doit être abattu ne sont cependant pas précisées. De plus, les termes « animal accidenté » et « animal malade » ne sont pas définis. Ainsi, cette loi autorise l'abattage en dehors d'un abattoir mais les conditions de réalisations ne sont pas précisées. (9)

B. Décret du 29 septembre 1935 titre II du contrôle de la salubrité des viandes

L'article 27 indique que l'abattage d'un animal en dehors d'un abattoir, dont la viande est destinée à la consommation humaine, doit être déclaré à la mairie (*cf.* figure 2). De plus, les viandes, organes et sous-produits animaux doivent être

inspectés par un vétérinaire inspecteur agréé ou par un vétérinaire sanitaire. Cependant, aucun délai n'est fixé entre l'abatage et l'inspection de la carcasse. (10)

Art. 27. — Tout abatage effectué en vue de la consommation publique ailleurs que dans les abattoirs communaux ou intercommunaux doit faire l'objet d'une déclaration. La déclaration faite à la mairie en vue de la perception de la taxe à l'abatage vaudra déclaration en vue de l'inspection de salubrité.

Quel que soit le lieu de l'abatage, aucune partie de la viande, des abats ou issues ne peut être soustraite à l'inspection de salubrité.

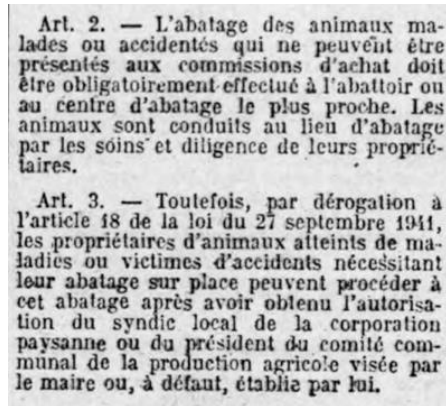
Les viandes et abats des animaux sacrifiés pour cause de maladie ou d'accident ne peuvent être livrés à la consommation qu'après examen par le vétérinaire inspecteur agréé, ou, à son défaut, par un vétérinaire sanitaire.

Figure 2 : Article 27 de la loi du 7 juillet publié dans le Journal Officiel de la République Française du 17 Novembre 1935, page 12179. (10)

C. Loi n° 30 du 1er février 1943 relative à l'abatage des animaux malades ou accidentés ou ne présentant pas l'apparence normale d'animaux de boucherie

La loi du 1^{er} février 1943 est plus sévère quant à l'abatage de bovins malades ou accidentés en dehors d'un abattoir. En effet, dorénavant, il devient obligatoire de demander l'autorisation de le réaliser auprès du syndicat local, de la corporation paysanne ou du président du comité communal de la production agricole (*cf.* figure 3). Le vétérinaire sanitaire n'est pas impliqué dans la décision d'abatage lorsque l'animal est vivant. En effet, la loi stipule que c'est le propriétaire qui demande l'autorisation et qui procède à l'abatage (*cf.* figure 3). Le vétérinaire intervient après l'abatage pour déterminer si les viandes et abats sont propres à la consommation humaine. L'inspection des viandes et organes doit se faire sur place. Une fois que les parties propres à la consommation humaine sont déterminées, elles doivent être conduites à l'abattoir le plus proche (*cf.* figure 4). Cet arrêté oblige à demander l'autorisation à une autorité avant de réaliser l'abatage d'urgence sur

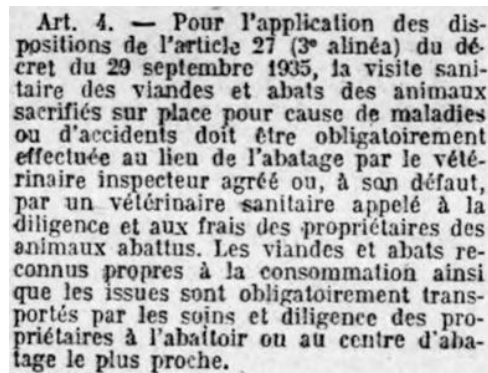
place et précise les conditions de réalisation de l'inspection des viandes, abats et issues. (11)



Art. 2. — L'abatage des animaux malades ou accidentés qui ne peuvent être présentés aux commissions d'achat doit être obligatoirement effectué à l'abattoir ou au centre d'abatage le plus proche. Les animaux sont conduits au lieu d'abatage par les soins et diligence de leurs propriétaires.

Art. 3. — Toutefois, par dérogation à l'article 18 de la loi du 27 septembre 1941, les propriétaires d'animaux atteints de maladies ou victimes d'accidents nécessitant leur abatage sur place peuvent procéder à cet abatage après avoir obtenu l'autorisation du syndic local de la corporation paysanne ou du président du comité communal de la production agricole visée par le maire ou, à défaut, établie par lui.

Figure 3 : Article 2 et 3 de la loi du 1er février 1943 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 7 février 1943, page 0362. (11)

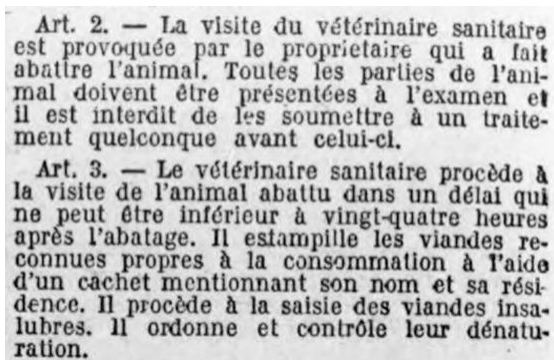


Art. 4. — Pour l'application des dispositions de l'article 27 (3^e alinéa) du décret du 29 septembre 1935, la visite sanitaire des viandes et abats des animaux sacrifiés sur place pour cause de maladies ou d'accidents doit être obligatoirement effectuée au lieu de l'abatage par le vétérinaire inspecteur agréé ou, à son défaut, par un vétérinaire sanitaire appelé à la diligence et aux frais des propriétaires des animaux abattus. Les viandes et abats reconnus propres à la consommation ainsi que les issues sont obligatoirement transportés par les soins et diligence des propriétaires à l'abattoir ou au centre d'abatage le plus proche.

Figure 4 : Article 4 de la loi du 1er février 1943 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 7 février 1943, page 0362. (11)

D. Arrêté ministériel du 3 février 1943 relatif à l'inspection des viandes provenant des animaux malades ou accidentés abattus sur place et conditions du transport des viandes

L'arrêté ministériel du 3 février 1943 détaille plus précisément les conditions de l'inspection des viandes et organes. On constate dans cet arrêté que le vétérinaire n'est pas impliqué dans la décision d'abattre l'animal ni dans le choix de l'abattre sur place. Il n'intervient qu'en *post-mortem* afin de déterminer si les viandes sont consommables. C'est le VS qui ordonne la saisie et la destruction des viandes et organes impropres à la consommation (*cf.* figure 5). Cet arrêté précise également que la carcasse ne doit recevoir aucun traitement avant l'inspection. Celle-ci doit avoir lieu au minimum 24 heures après l'abattage, mais aucun délai maximal n'est fixé (*cf.* figure 5). Pour la première fois, la notion de traçabilité est prise en compte puisque l'estampille utilisée par le VS mentionne l'identité de ce dernier (*cf.* figure 5). (12)



Art. 2. — La visite du vétérinaire sanitaire est provoquée par le propriétaire qui a fait abattre l'animal. Toutes les parties de l'animal doivent être présentées à l'examen et il est interdit de les soumettre à un traitement quelconque avant celui-ci.

Art. 3. — Le vétérinaire sanitaire procède à la visite de l'animal abattu dans un délai qui ne peut être inférieur à vingt-quatre heures après l'abatage. Il estampille les viandes reconnues propres à la consommation à l'aide d'un cachet mentionnant son nom et sa résidence. Il procède à la saisie des viandes insalubres. Il ordonne et contrôle leur dénaturation.

Figure 5 : Article 2 et 3 de la loi du 3 février 1943 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 9 février 1943, page 0390. (12)

Cet arrêté pose les bases du certificat vétérinaire d'information. Le vétérinaire doit y indiquer l'identité du propriétaire et de l'animal, le motif d'abattage et la qualité de la viande consommable. Il indique également le motif de saisie, les pièces

saisies et le poids total des saisies. L'original de ce document est remis à l'éleveur et le duplicata est envoyé au directeur départemental des services vétérinaires. Le propriétaire doit amener les organes et les viandes reconnues propre à la consommation à l'abattoir avec le certificat vétérinaire. Ce certificat est ensuite transmis au vétérinaire inspecteur de l'abattoir ou du centre d'abatage où la carcasse est remise. Une fois que la carcasse a été prise en charge, l'original est également transmis au directeur départemental des services vétérinaires (*cf.* figure 6). De plus, cet arrêté stipule que les frais vétérinaires sont à la charge de l'éleveur (*cf.* figure 7). (12)

Art. 4. — Le vétérinaire sanitaire établit en original et en duplicata un certificat mentionnant :

- Le nom et la résidence du propriétaire ;
- L'espèce, le sexe et l'âge de l'animal abattu ;
- Le motif de l'abatage ;
- Le poids de la viande estampillée, défalcation faite des parties saisies ;
- La qualité de la viande, s'il s'agit d'une viande de quatrième qualité ;

S'il y a lieu à saisie, le motif de la saisie, la nomenclature et le poids des parties et l'attestation que les opérations de dénatura-tion ont été effectuées.

Le vétérinaire remet l'original de ce certifi-cat au propriétaire. Il adresse immédiatement le duplicata au directeur départemental des services vétérinaires.

L'original du certificat accompagne la viande et les abats reconnus propres à la consom-mation jusqu'à leur livraison à l'abattoir ou au centre d'abatage de destination ; ce document est remis au vétérinaire inspecteur de cet abattoir ou de ce centre d'abatage, qui le transmet au directeur départemental des ser-vices vétérinaires après avoir consigné, s'il y a lieu, ses observations.

Figure 6 : Article 4 de la loi du 3 février 1943 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 9 février 1943, page 0390. (12)

Art. 5. — Les honoraires et frais de déplacement engagés par le vétérinaire sanitaire en exécution de l'article 3 sont à la charge du propriétaire.
« Les frais de déplacement sont décomptés selon le tarif de base fixé dans chaque département par l'arrêté préfectoral relatif au service départemental des épizooties. Chaque visite donne lieu au paiement d'une vacation calculée selon le même tarif.

Figure 7 : Article de la loi du 3 février 1943 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 9 février 1943, page 0390. (12)

E. Loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abattage des animaux pour cause de maladie ou d'accident

La loi du 2 juillet 1951 implique davantage le vétérinaire dans la décision d'abattre un bovin en urgence. Le vétérinaire doit déterminer si l'abattage est suffisamment urgent pour être réalisé en dehors d'un abattoir. Dans ce cas, l'abattage doit être déclaré au maire au préalable (*cf.* figure 8). (13)

Art. 2. — L'abattage ne peut avoir lieu en dehors d'un abattoir que dans les cas d'accident et si l'extrême urgence est expressément établie par un certificat vétérinaire.
Déclaration doit en être faite par le propriétaire de l'animal, dans le plus bref délai, au maire de la commune où l'abattage est effectué.
Dès qu'il a été prévenu, le maire doit assurer l'exécution des prescriptions contenues dans l'article 5 ci-après.

Figure 8 : Article 2 de la loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abattage d'animaux pour cause de maladie ou d'accident publié dans le Journal Officiel de la République Française du 14 Juillet 1951, page 7665. (13)

De plus, cette loi restreint les causes d'abattage d'urgence aux accidents uniquement, et non plus aux animaux malades (*cf.* figure 8). Elle précise également

dans l'article 3 qu'il est interdit d'introduire sur la chaîne alimentaire des cadavres, c'est-à-dire des animaux morts sans avoir été abattus (*cf.* figure 9). (13)

Art. 3. — Il est interdit de préparer pour la boucherie des animaux morts naturellement ou en état de mort apparente.

Figure 9 : Article 3 de la loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abatage d'animaux pour cause de maladie ou d'accident publié dans le Journal Officiel de la République Française du 14 Juillet 1951, page 7665. (13)

L'article 4 indique que la saignée, l'éviscération et l'habillage doivent être effectués sur place et immédiatement après la mise à mort (*cf.* figure 10). Or, de nos jours l'éviscération n'est plus obligatoire, et l'habillage est réalisé dans un abattoir. L'article 6 précise que l'éviscération ne concerne pas les poumons (*cf.* figure 11). (13)

Art. 4. — La saignée, l'éviscération et l'habillage doivent être effectués immédiatement après la mise à mort et, dans tous les cas, sur le lieu même de l'abatage.

Figure 10 : Article 4 de la loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abatage d'animaux pour cause de maladie ou d'accident publié dans le Journal Officiel de la République Française du 14 Juillet 1951, page 7665. (13)

Cette loi ne fixe toujours pas de délai maximal entre l'abatage et l'inspection par le vétérinaire sanitaire. Il est toutefois interdit de tenter de tromper le vétérinaire sanitaire lors son inspection. Enfin, cet arrêté stipule que des contrôles bactériologiques ou d'autres examens complémentaires peuvent être réalisés sur les carcasses. Dans ce cas, la carcasse est consignée en attente des résultats, mais, contrairement aux pratiques actuelles, elle est placée sous la responsabilité du détenteur de l'animal (*cf.* figure 11). Une estampille particulière est créée et utilisée pour les carcasses issues d'animaux abattus d'urgence sur leur lieu de détention (*cf.* figure 12). (13)

Art. 5. — Quel que soit le lieu de l'abatage, le contrôle de salubrité des viandes provenant d'animaux abattus pour cause de maladie ou d'accident ne peut être effectué que par le vétérinaire-inspecteur agréé, ou à défaut, par un vétérinaire sanitaire.

Ce contrôle ne peut avoir lieu dans un délai inférieur à 24 heures après l'abatage.

L'ensemble des opérations de contrôle, y compris l'estampillage des viandes reconnues propres à la consommation et la dénaturation des viandes saisies, doit être effectué au lieu même de l'abatage.

Art. 6. — Toutes les parties de l'animal abattu doivent être présentées au contrôle de salubrité. Il est interdit de tenter ou de réaliser des manœuvres de nature à tromper l'inspection vétérinaire sur l'état de salubrité des animaux abattus.

La peau doit rester adhérente à la carcasse au moins en partie ainsi que les poumons jusqu'au moment de la visite sanitaire.

Art. 7. — Si le vétérinaire inspecteur le juge nécessaire, l'examen de l'animal abattu est complété par l'envoi des prélèvements à un laboratoire officiel aux fins de contrôle bactériologique ou d'autres examens complémentaires.

L'animal abattu reste consigné, aux frais, à la charge et sous la responsabilité du détenteur pendant le temps jugé nécessaire à ces examens.

Figure 11 : Articles 5, 6 et 7 de la loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abatage d'animaux pour cause de maladie ou d'accident publié dans le Journal Officiel de la République Française du 14 Juillet 1951, page 7665. (13)

Art. 9. — Dans un délai de trois mois, à dater de la publication du présent arrêté, les viandes reconnues propres à la consommation seront estampillées à l'aide d'un timbre spécial comportant exclusivement en lettres majuscules d'un centimètre au moins de hauteur, encadrées par une ligne dessinant un carré de cinq centimètres de côté, les mentions suivantes :

Nom en entier ou en abrégé du département dans lequel est domicilié le vétérinaire inspecteur ;

Inscription INSP. SANIT., lettres S et V de part et d'autre d'un nombre qui constitue l'identification du vétérinaire détenteur de l'estampille (modèle annexe).

Cette marque spéciale sera apposée sur chaque carcasse en un nombre suffisant de points et, dans tous les cas, sur la face interne des cuisses, les lombes, les flancs, les palerons et le collier pour les grands animaux, sur les cuisseaux ou les gigots (face interne) ; les flancs et les épaules pour les veaux et les moutons, sur les jambons, la poitrine et les épaules pour les porcs.

Figure 12 : Article 9 de la loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abatage d'animaux pour cause de maladie ou d'accident publié dans le Journal Officiel de la République Française du 14 Juillet 1951, page 7665. (13)

Cette loi précise également les conditions dans lesquelles les carcasses peuvent être envoyées dans une autre commune afin d'être consommées (cf. figure 13). Ces conditions ne sont plus d'actualité aujourd'hui, mais le certificat sanitaire devant suivre la carcasse contient des éléments qui sont également présent dans le CVI (cf. figure 14). (13)

Art. 10. — Les viandes destinées à être consommées hors du territoire de la commune où a eu lieu l'abattage ne peuvent être expédiées qu'à un seul destinataire et en une seule fois sous forme de carcasse. Les carcasses doivent être expédiées en totalité, divisées ou non par moitiés ou par quartiers, compte tenu le cas échéant des parties saisies au moment du contrôle de salubrité.

Ces viandes sont accompagnées d'un certificat sanitaire remis au propriétaire et dont le modèle est annexé au présent arrêté. Ce certificat est établi par le vétérinaire qui a procédé à l'inspection de la viande.

Un duplicata est adressé sans délai par le vétérinaire inspecteur au directeur des services vétérinaires du département dans lequel l'animal a été abattu.

Dès l'arrivée des viandes, le destinataire est tenu de remettre le certificat au vétérinaire inspecteur du lieu de destination qui procédera lui-même à l'inspection. Celui-ci transmet ce document après y avoir consigné ses observations au directeur des services vétérinaires de son département qui en fait retour au directeur des services vétérinaires du département d'origine.

Figure 13 : Article 10 de la loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abattage d'animaux pour cause de maladie ou d'accident publié dans le Journal Officiel de la République Française du 14 Juillet 1951, page 7665. (13)

CERTIFICAT SANITAIRE
(Arrêté ministériel du 2 juillet 1951)

à remettre par le propriétaire au service d'inspection vétérinaire
des arrivées des viandes à destination,

Je soussigné vétérinaire (1)
de la commune de

certifie avoir examiné, le
un animal abattu pour cause de { maladie,
accident.

Lieu de l'abattage: Espèces de l'estampille utilisée:

Nom et adresse du propriétaire:

Nom et adresse de l'expéditeur:

Nom et adresse du destinataire:

Signalement de l'animal:

Motif précis de l'abattage, Malons constatés: J'atteste que les parties
saisies ont été dénaturalées
sous mon contrôle.

Poids de la viande estampillée: A, le

Poids des parties saisies: Le vétérinaire,

Nomenclature:

Résultat des examens de laboratoire:

Viande examinée à destination:

Observations:

Le vétérinaire inspecteur,

(1) Inspecteur ou sanitaire.

Copie de ce certificat devra être conservée par le vétérinaire ayant
estampillé les viandes avant expédition.

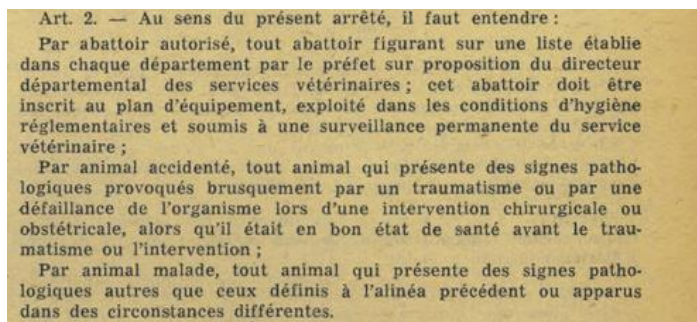
MODÈLE DE L'ESTAMPILLE PRÉVUE À L'ARTICLE 9

OISE
INSP. SANIT.
S-20-V

*Figure 14 : Annexe certificat sanitaire de la loi du 2 juillet 1951
relatif à l'abattage d'animaux pour cause de maladie ou
d'accident publié dans le Journal Officiel de la République
Française du 14 Juillet 1951, page 7665. (13)*

F. Arrêté ministériel du 15 mai 1974 fixant les dispositions relatives à l'abattage des animaux de boucherie pour cause de maladie ou d'accident

L'arrêté ministériel du 15 mai 1974 apporte de nombreuses précisions sur le déroulement de l'abattage d'urgence à la ferme. Cet arrêté définit les termes « animal accidenté » et « animal malade » (*cf.* figure 15), qui sont d'ailleurs toujours en vigueur aujourd'hui. Il précise également que les animaux dangereux sont assimilés à un cas d'urgence, ce qui est toujours le cas à l'heure actuelle. Cet arrêté indique que l'habillage ne doit plus être effectué immédiatement après l'abattage comme précédemment, mais doit être fait à l'abattoir, (*cf.* figure 16) ce qui est encore le cas aujourd'hui. (14)



Art. 2. — Au sens du présent arrêté, il faut entendre :

Par abattoir autorisé, tout abattoir figurant sur une liste établie dans chaque département par le préfet sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires ; cet abattoir doit être inscrit au plan d'équipement, exploité dans les conditions d'hygiène réglementaires et soumis à une surveillance permanente du service vétérinaire ;

Par animal accidenté, tout animal qui présente des signes pathologiques provoqués brusquement par un traumatisme ou par une défaillance de l'organisme lors d'une intervention chirurgicale ou obstétricale, alors qu'il était en bon état de santé avant le traumatisme ou l'intervention ;

Par animal malade, tout animal qui présente des signes pathologiques autres que ceux définis à l'alinéa précédent ou apparus dans des circonstances différentes.

Figure 15 : Article 2 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6749. (14)

Art. 4. — Lorsque l'animal accidenté est abattu dans un abattoir non autorisé, la saignée, l'éviscération et l'habillage doivent être effectués immédiatement et rapidement. La carcasse ne peut être séparée qu'en demis ou en quartiers.

Lorsque l'animal accidenté est abattu en tout autre lieu qu'un abattoir, autorisé ou non, la saignée et l'éviscération doivent être effectuées immédiatement et rapidement. Les opérations d'habillage de la carcasse, telles que le dépouillement ou l'épilage, ainsi que la fente, ne doivent pas être effectuées.

Dans tous les cas, les estomacs et les intestins sont vidés et placés dans un récipient. Ils doivent être expédiés avec la carcasse et toutes les autres parties de l'animal jusqu'à l'abattoir autorisé.

Figure 16 : Article 4 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6749 et 6750. (14)

Art. 14. — Le certificat vétérinaire d'information prévu aux articles 5, 6, 7 et 13 est établi par le vétérinaire appelé à procéder à l'examen initial de l'animal malade ou accidenté et doit mentionner :

- 1° La provenance de l'animal :
 Nom du propriétaire ou détenteur
 Commune lieu dit
 Département
- 2° Le nom et l'adresse de l'abattoir autorisé destinataire ;
- 3° Le motif précis de l'abattage ;
- 4° Le lieu, la date et l'heure d'abattage (pour les animaux abattus hors d'un abattoir autorisé) ;
- 5° Le signalement de l'animal ;
- 6° Les numéros des marques d'identification ;
- 7° Les traitements administrés à l'animal malade ou accidenté par le vétérinaire signataire ou, selon la déclaration du propriétaire ou du détenteur de l'animal, par toute autre personne (date du dernier traitement) ;
- 8° Les observations du vétérinaire indiquant notamment les conditions dans lesquelles l'examen initial a été effectué ;
- 9° La signature du vétérinaire.

Ce certificat est établi en trois exemplaires comprenant :

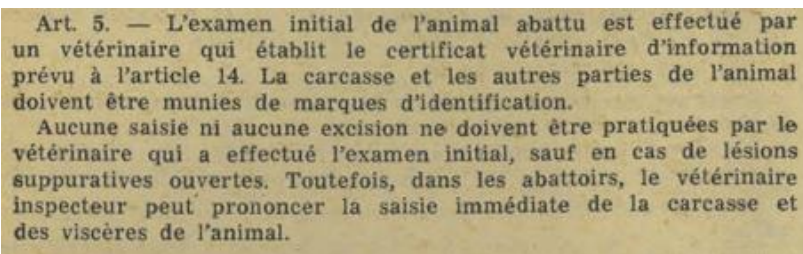
L'original accompagnant soit la carcasse, les abats et les issues, soit l'animal. Ce certificat est, après l'inspection sanitaire, complété par les décisions du vétérinaire inspecteur de l'abattoir et envoyé à la direction des services vétérinaires du département du lieu de ladite inspection, laquelle direction en fait retour, si les départements sont différents, à la direction des services vétérinaires du département de provenance de l'animal ;

La copie adressée directement au directeur des services vétérinaires du département du lieu de provenance de l'animal ;

La souche conservée par le vétérinaire qui a établi le certificat vétérinaire d'information.

Figure 17 : Article 14 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6750. (14)

L'article 5 de cet arrêté développe également les bases de l'inspection *ante-mortem* (cf. figure 18). Le VS évalue l'animal accidenté et établit un CVI, dont le modèle est présenté dans l'article 14 (cf. figure 17). Le vétérinaire doit mentionner l'identité du propriétaire, l'abattoir dans lequel la carcasse sera transportée ainsi que le motif et l'heure de l'abattage. Il doit également inscrire l'identification de l'animal ainsi que les traitements administrés. La prise en compte des traitements est une première dans la réglementation sur l'abattage d'urgence. En outre, l'article 5 précise qu'aucune saisie ni excision ne doivent être pratiquées avant l'inspection *post-mortem*. Il est également mentionné une saisie totale lorsque l'animal présente une plaie suppurative ouverte (cf. figure 18). (14)



Art. 5. — L'examen initial de l'animal abattu est effectué par un vétérinaire qui établit le certificat vétérinaire d'information prévu à l'article 14. La carcasse et les autres parties de l'animal doivent être munies de marques d'identification.
Aucune saisie ni aucune excision ne doivent être pratiquées par le vétérinaire qui a effectué l'examen initial, sauf en cas de lésions suppuratives ouvertes. Toutefois, dans les abattoirs, le vétérinaire inspecteur peut prononcer la saisie immédiate de la carcasse et des viscères de l'animal.

*Figure 18 : Article 5 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974
publié dans le Journal Officiel de la République Française du
26 juin 1974 page 6750. (14)*

L'article 6 stipule que si la carcasse entraîne un risque pour les opérateurs, par exemple en disséminant des matières contagieuses, son transport vers l'abattoir peut être reporté ou annulé (cf. figure 19). (14)

Art. 6. — La carcasse, les abats et les issues de l'animal sont transportés dans un abattoir autorisé immédiatement après l'abattage. Ce transport est effectué dans les conditions réglementaires prévues pour le transport des viandes et abats. Ces viandes, abats et issues sont accompagnés obligatoirement du certificat vétérinaire d'information défini à l'article 14.

Le certificat vétérinaire d'information tient lieu de laissez-passer.

Le vétérinaire qui a pratiqué l'examen initial peut ajourner ou interdire le transport dans un abattoir autorisé de la carcasse, des abats et des issues de l'animal. Cette décision, qui doit être motivée par le fait que la manipulation de l'animal accidenté peut présenter un danger pour l'homme ou un risque de dissémination d'une maladie contagieuse, doit être immédiatement signalée au directeur départemental des services vétérinaires.

Figure 19 : Article 6 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6750. (14)

L'article 9 limite la réalisation de l'inspection visant à déterminer si la viande est consommable au vétérinaire inspecteur de l'abattoir. L'estampillage des viandes indiquant qu'elles sont propres à la consommation ne peut être effectué lieu qu'au moins 24 heures après l'abattage (*cf.* figure 20). (14)

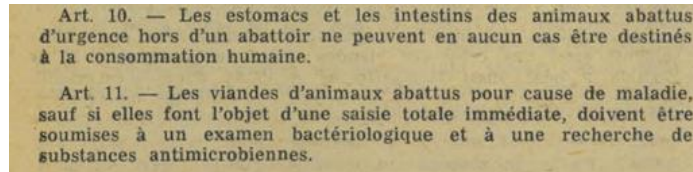
Art. 9. — L'inspection sanitaire des carcasses, abats et issues des animaux visés aux titres II et III ne peut être effectuée que par le vétérinaire inspecteur de l'abattoir autorisé dans lequel ces viandes ont été transportées ou préparées.

La décision d'estampillage attestant que la viande est propre à la consommation humaine ne peut intervenir qu'après un délai d'au moins vingt-quatre heures après abattage.

Figure 20 : Article 9 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6750. (14)

L'article 10 précise que certaines parties de la carcasse, notamment les estomacs et les intestins, ne peuvent être destinées à la consommation humaine (*cf.* figure 21). L'article 11 indique que les animaux abattus pour cause de maladie, qui ne font pas l'objet d'une saisie totale doivent être soumis à un examen

bactériologique (cf. figure 21). Ainsi, les animaux malades peuvent toujours être abattus en vue de la consommation humaine. (14)

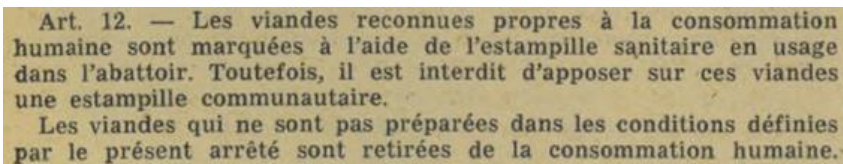


Art. 10. — Les estomacs et les intestins des animaux abattus d'urgence hors d'un abattoir ne peuvent en aucun cas être destinés à la consommation humaine.

Art. 11. — Les viandes d'animaux abattus pour cause de maladie, sauf si elles font l'objet d'une saisie totale immédiate, doivent être soumises à un examen bactériologique et à une recherche de substances antimicrobiennes.

Figure 21 : Articles 10 et 11 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6750. (14)

L'estampille particulière pour les carcasses issues d'animaux abattus d'urgence, toujours en vigueur, se nomme « estampille sanitaire ». Il est interdit d'apposer une estampille communautaire (permettant une commercialisation en dehors du territoire français) sur une carcasse issue d'un animal abattu d'urgence (cf. figure 22). (14)



Art. 12. — Les viandes reconnues propres à la consommation humaine sont marquées à l'aide de l'estampille sanitaire en usage dans l'abattoir. Toutefois, il est interdit d'apposer sur ces viandes une estampille communautaire.

Les viandes qui ne sont pas préparées dans les conditions définies par le présent arrêté sont retirées de la consommation humaine.

Figure 22 : Article 12 de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974 page 6750. (14)

G. Arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés

L'arrêté du 9 juin 2000 apporte les définitions d'abattoir autorisé et reprend les définitions d'animal malade et accidenté qui étaient déjà explicitées dans l'arrêté du 15 mai 1974 (*cf.* figure 23). (15)

Art. 1^{er}. – Au sens du présent arrêté, on entend par :

Abattoir autorisé : tout abattoir agréé en application de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé figurant sur une liste établie dans chaque département par le préfet sur proposition du directeur des services vétérinaires ;

Animal accidenté : tout animal qui présente des signes cliniques provoqués brusquement par un traumatisme ou par une défaillance de l'organisme lors d'une intervention chirurgicale ou obstétricale, alors qu'il était en bon état de santé avant le traumatisme ou l'intervention ;

Animal malade : tout animal qui présente des signes pathologiques manifestes avec répercussions graves sur l'état général autres que ceux définis à l'alinéa précédent ou apparus dans des circonstances différentes ;

Viandes : les viandes au sens de l'article 2 (a) de l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 susvisé ;

Viscères : les viscères au sens de l'article 2 (e) de l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 susvisé.

*Figure 23 : Article 1 de l'arrêté ministériel du 9 juin 2000
publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin
2000, page 9004. (15)*

Cet arrêté fixe pour la première fois, dans l'article 3, un délai maximal de 48 heures pour procéder à l'abattage de l'animal accidenté (*cf.* figure 24). Ce délai est toujours en vigueur. (15)

Art. 3. – Il est interdit de présenter à l'abattoir et de préparer pour la boucherie des animaux malades, en état de mort apparente, morts de maladie ou d'accident ou en état de misère physiologique. En outre, il est interdit de présenter à l'abattoir des animaux accidentés depuis plus de quarante-huit heures.

Figure 24 : Article 3 de l'arrêté ministériel du 9 juin 2000 publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin 2000, page 9004. (15)

L'arrêté précise que si l'animal est éviscéré à la ferme, alors les intestins et l'estomac doivent accompagner la carcasse jusqu'à l'abattoir afin de subir une inspection *post-mortem* par les services vétérinaires de l'abattoir. Il en va de même avec toutes les autres parties de l'animal, à l'exception du sang (*cf.* figure 25). Les viscères et le sang provenant d'animaux abattus d'urgence ne peuvent pas être destinés à la consommation humaine et doivent être détruits par incinération (*cf.* figures 26 et 27). (15)

Art. 4. – Lorsque l'animal accidenté est abattu en tout autre lieu qu'un abattoir, la saignée et l'éviscération abdominale doivent être effectuées immédiatement et rapidement. Les opérations d'habillage de la carcasse, telles que le dépouillement ou l'épilage, ainsi que la fente et la section de la tête, ne doivent pas être effectuées.

Dans tous les cas, les estomacs et les intestins, vidés ou non, sont placés dans un récipient. Ils doivent être expédiés avec la carcasse et toutes les autres parties de l'animal, à l'exclusion du sang, immédiatement après abattage, jusqu'à l'abattoir autorisé le plus proche.

Figure 25 : Article 4 de l'arrêté ministériel du 9 juin 2000 publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin 2000, page 9004. (15)

Art. 10. – Les viscères et le sang des animaux abattus d'urgence hors d'un abattoir ne peuvent en aucun cas être destinés à la consommation humaine.

Figure 26 : Article 10 de l'arrêté ministériel du 9 juin 2000 publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin 2000, page 9004. (15)

Art. 12. – La tête, les viscères et le sang, collecté à l'abattoir, des bovins visés à l'article 11 sont retirés de la consommation humaine et animale et détruits par incinération.

Figure 27 : Article 12 de l'arrêté ministériel du 9 juin 2000 publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin 2000, page 9004. (15)

Dans le contexte de la crise sanitaire liée à l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), il est également précisé dans cet arrêté qu'il est possible de soumettre les animaux de plus de 24 mois à un dépistage de l'ESB. En l'attente de ces résultats, toute la viande et les sous-produits animaux sont consignés (*cf.* figure 28). (15)

Art. 11. – Les animaux de l'espèce bovine accidentés, âgés de plus de vingt-quatre mois, peuvent être soumis à un test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine selon des modalités définies par instruction du ministre chargé de l'agriculture. Sans préjudice des dispositions de l'article 9, les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, issus des animaux soumis à cet examen sont consignés dans l'attente des résultats des tests.

Figure 28 : Article 11 de l'arrêté ministériel du 9 juin 2000 publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin 2000, page 9004. (15)

Le certificat que le vétérinaire sanitaire rédige et qui accompagne la carcasse à l'abattoir est appelé certificat vétérinaire d'information (CVI) (*cf.* figures 29 et 30). Il est désormais obligatoire. Si la carcasse est amenée à l'abattoir sans CVI, elle est détruite par incinération. Le CVI est toujours d'actualité, il comporte les mêmes éléments que celui de 1974 et a les mêmes objectifs. Cependant, une section supplémentaire a été ajoutée pour le vétérinaire inspecteur de l'abattoir afin d'indiquer les résultats de l'inspection *post-mortem* (*cf.* figure 30). (15)

Art. 15. – Le certificat vétérinaire d'information prévu aux articles 5, 6, 7 et 14 et dont le modèle est défini en annexe est établi par le vétérinaire sanitaire appelé à procéder à l'examen initial de l'animal accidenté. Il comporte trois feuillets :

- l'original accompagnant soit l'animal vivant, soit l'animal abattu et ses viscères. Ce certificat est, après l'inspection sanitaire, complété par les décisions du vétérinaire inspecteur de l'abattoir et envoyé à la direction des services vétérinaires du département du lieu de ladite inspection, laquelle direction en fait retour, si les départements sont différents, à la direction des services vétérinaires du département de provenance de l'animal ;
- la copie adressée directement au directeur des services vétérinaires du département du lieu de provenance de l'animal ;
- la souche conservée par le vétérinaire qui a établi le certificat vétérinaire d'information.

Figure 29 : Article 15 de l'arrêté ministériel du 9 juin 2000 publié dans le Journal Officiel de la République du 15 juin 2000, page 9004. (15)

H. Arrêté du 20 décembre 2000 modifiant l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés

L'arrêté du 20 décembre 2000 modifie légèrement la définition d'animal malade. Désormais, l'atteinte de l'état général de l'animal accidenté ne doit plus forcément être qualifiée de « grave » (*cf.* figures 23 et 31). (16)

Art. 1^{er}. – Le quatrième alinéa de l'article 1^{er} de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est ainsi rédigé :

« Animal malade : tout animal qui présente des signes pathologiques avec répercussions sur l'état général autres que ceux définis à l'alinéa précédent ou apparus dans des circonstances différentes ; »

Figure 31 : Article 1 de l'arrêté du 20 décembre 2000 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 20 janvier 2001, page 1076. (16)

A cause de la crise sanitaire liée à l'ESB, cet arrêté interdit l'abattage de tout animal accidenté de l'espèce bovine. La seule exception possible concerne l'abattage des animaux mis à mort dans le cadre des corridas (*cf.* figure 32). A partir de cet arrêté, il n'est donc plus possible d'introduire des animaux accidentés à l'abattoir (*cf.* figure 33). Même les animaux de corrida âgés de plus de 24 mois peuvent être soumis à un test de dépistage de l'ESB (*cf.* figure 34). (16)

Art. 2. – L'article 2 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est ainsi rédigé :

« Art. 2. – L'abattage en vue de la consommation humaine des animaux de boucherie accidentés des espèces porcine et de solipèdes domestiques doit être pratiqué, dans les meilleurs délais, dans l'abattoir autorisé le plus proche du lieu où se trouve l'animal accidenté lors de son examen initial par un vétérinaire sanitaire.

Toutefois, un animal accidenté des espèces porcine et de solipèdes domestiques peut exceptionnellement être abattu en dehors d'un abattoir autorisé, en cas d'urgence reconnue par un vétérinaire sanitaire. L'abattage d'animaux méchants ou dangereux des espèces porcine et de solipèdes domestiques est assimilé à un cas d'urgence pour cause d'accident ainsi que la mise à mort des animaux de l'espèce bovine à l'issue des corridas. »

Figure 32 : Article 2 de l'arrêté du 20 décembre 2000 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 20 janvier 2001, page 1076 et 1077. (16)

Art. 3. – L'article 3 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est ainsi rédigé :

« Art. 3. – Il est interdit de présenter à l'abattoir et de préparer pour la boucherie :

- « – tout animal accidenté des espèces bovine, ovine et caprine, à l'exclusion de tout animal de l'espèce bovine mis à mort à l'issue des corridas ;
- « – tout animal de boucherie malade, en état de mort apparente, mort de maladie ou d'accident ou en état de misère physiologique.

En outre, il est interdit de présenter à l'abattoir des animaux accidentés depuis plus de 48 heures. »

Figure 33 : Article 3 de l'arrêté du 20 décembre 2000 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 20 janvier 2001, page 1077. (16)

Art. 4. – L'article 11 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est ainsi rédigé :

« *Art. 11.* – Les animaux de l'espèce bovine mis à mort à l'issue des corridas, âgés de plus vingt-quatre mois, peuvent être soumis à un test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine selon des modalités définies par instruction du ministre chargé de l'agriculture. Sans préjudice des dispositions de l'article 9, les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, issus des animaux soumis à cet examen sont consignés dans l'attente des résultats des tests. »

Figure 34 : Article 4 de l'arrêté du 20 décembre 2000 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 20 janvier 2001, page 1077. (16)

I. Arrêté du 4 février 2002 modifiant l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés

L'arrêté du 4 février 2002 autorise l'abattage en dehors de l'abattoir des bovins et bisons dangereux (*cf.* figure 35). Il réautorise l'abattage des bovins accidentés, mais uniquement s'ils sont âgés de moins de 24 mois (*cf.* figure 36). (17)

› [Article 1](#)

A l'article 2 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé, au deuxième alinéa, les mots : « ... et des bisons (Bison bison) d'élevage méchants ou dangereux, sur l'exploitation, quel que soit leur âge. » sont ajoutés à la fin de la dernière phrase.

Figure 35 : Article 1 de l'arrêté ministériel du 4 février 2002 publié sur le site Légifrance. (17)

› Article 2

A l'article 3 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé, deuxième alinéa, les mots :

« tout animal accidenté des espèces bovine, ovine et caprine, ... »

sont remplacés par les mots :

« tout animal accidenté des espèces ovine et caprine, sans distinction d'âge, tout animal accidenté de l'espèce bovine âgé de plus de vingt-quatre mois, à l'exclusion des bisons (*Bison bison*) d'élevage méchants ou dangereux mis à mort sur l'exploitation et... ».

*Figure 36 : Article 1 de l'arrêté ministériel du 4 février 2002
publié sur le site Légifrance. (17)*

J. Arrêté du 7 avril 2005 modifiant l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés

L'arrêté du 7 avril 2005 autorise de nouveau l'abattage d'urgence à la ferme des bovins accidentés depuis moins de 48 heures, quel que soit leur âge (*cf.* figures 37 et 38). (18)

Art. 1^{er}. – L'article 2 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est ainsi rédigé :

« **Art. 2.** – L'abattage en vue de la consommation humaine des animaux de boucherie accidentés des espèces bovine, porcine et des solipèdes domestiques doit être pratiqué, dans l'abattoir autorisé le plus proche du lieu où se trouve l'animal accidenté lors de son examen initial, par un vétérinaire sanitaire.

Toutefois, tout animal accidenté des espèces bovine, porcine et des solipèdes domestiques peut exceptionnellement être abattu en dehors d'un abattoir autorisé, en cas d'urgence reconnue par un vétérinaire. L'abattage d'animaux méchants ou dangereux est assimilé à un cas d'urgence pour cause d'accident ainsi que la mise à mort des animaux de l'espèce bovine à l'issue des corridas et des bisons (*Bison bison*) d'élevage méchants ou dangereux, sur l'exploitation. »

*Figure 37 : Article 1 de l'arrêté ministériel du 7 avril 2005
publié dans le Journal Officiel de la République Française du
15 avril 2005 page 6744. (18)*

Art. 2. – L'article 3 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est ainsi rédigé :

« Art. 3. – Il est interdit de présenter à l'abattoir et de préparer pour la boucherie :

- tout animal accidenté des espèces ovine et caprine sans distinction d'âge ;
- tout animal de boucherie malade, en état de mort apparente, mort de maladie ou d'accident ou en état de misère physiologique ;
- tout animal accidenté des espèces bovine, porcine et de solipèdes domestiques, accidenté depuis plus de quarante-huit heures. »

Figure 38 : Article 1 de l'arrêté ministériel du 7 avril 2005 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 15 avril 2005 page 6744. (18)

L'article 4 fait équivaloir l'inspection du VS avant la mort du bovin à l'inspection *ante-mortem*. Cette équivalence est pour la première fois explicitée dans la loi Française. Il est aussi indiqué que le VS doit consulter le registre d'élevage pour s'assurer que le bovin peut être abattu (*cf.* figure 39). (18)

Art. 4. – Le premier alinéa de l'article 5 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est complété de la façon suivante :

« Cet examen initial réalisé par un vétérinaire sanitaire correspond à l'inspection *ante mortem* de l'animal. Le vétérinaire sanitaire s'assurera que l'animal était sain avant d'avoir été victime du traumatisme ou de la défaillance responsables de son état et que seules des considérations de bien-être empêchent le transport de l'animal vers l'abattoir autorisé le plus proche.

Le vétérinaire sanitaire s'assurera par consultation du registre d'élevage dans lequel figure l'historique des traitements reçus par l'animal que ces derniers ne représentent pas une entrave à la mise à la consommation de la viande de l'animal. »

Figure 39 : Article 1 de l'arrêté ministériel du 7 avril 2005 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 15 avril 2005 page 6744. (18)

K. Réglementation européenne de 2004 CE n853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale chapitre IV

Le règlement européen fixe neuf conditions pour valoriser le bovin abattu d'urgence dans la filière bouchère : (19)

- L'animal doit être sain et son état doit empêcher son transport.
- L'examen *ante-mortem* doit être effectué par un vétérinaire sanitaire.
- L'animal abattu et saigné doit être transporté à l'abattoir, éviscéré ou non. Si l'éviscération est effectuée, elle doit être réalisée sous supervision vétérinaire. Les viscères doivent être identifiées et envoyées à l'abattoir avec la carcasse.
- La carcasse doit être réfrigérée durant le transport si la durée de celui-ci excède 2 heures.
- Il est nécessaire de rédiger un document mentionnant l'identité du propriétaire et les traitements reçus par l'animal.
- Le vétérinaire doit rédiger la conclusion de l'examen *ante-mortem* pour prouver que son issue est favorable. Il doit également indiquer la date, l'heure, le motif d'abattage ainsi que les traitements administrés à l'animal.
- Le résultat de l'examen *post-mortem* effectué à l'abattoir doit être favorable.
- Les exploitants du secteur alimentaire doivent suivre les éventuelles consignes données par le vétérinaire officiel de l'abattoir sur l'utilisation de la viande.
- Une estampille communautaire, et non nationale, autorisant la commercialisation uniquement sur le territoire national, est apposée sur la viande des bovins abattus d'urgence à la ferme dont la viande est considérée propre à la consommation humaine.

Le règlement CE n853/2004 est retranscrit dans le droit français dans l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009.

II/ Nécessité d'une formation : Questionnaire

A. Objectif du questionnaire

Le principal objectif du questionnaire réalisé est de d'évaluer la nécessité d'une formation sur l'abattage d'urgence à la ferme. En effet, cette procédure est régie par une réglementation particulièrement complexe et est en constante évolution. De plus, c'est un acte rarement pratiqué par les vétérinaires en raison de sa technicité et de ses possibles conséquences néfastes sur le bien-être animal. Avant de concevoir un guide pratique à l'abattage d'urgence, il était donc important de recueillir les attentes des étudiants et vétérinaires susceptible de l'utiliser tant sur sa nécessité que sur son contenu.

B. Matériels et méthodes

1. Public visé

Afin d'évaluer la nécessité d'une formation à l'abattage d'urgence à la ferme, notre questionnaire s'adressait à trois groupes : les étudiants vétérinaires de tous niveaux des quatre écoles publiques françaises, les vétérinaires diplômés n'ayant jamais pratiqué d'abattage d'urgence, et les vétérinaires diplômés ayant déjà pratiqué un abattage d'urgence. Ce questionnaire a été diffusé via différents groupes Facebook de vétérinaires et d'étudiants vétérinaires.

2. Format du questionnaire

a. Etudiants

La section du questionnaire dédiée aux étudiants comporte 11 questions. Trois questions visent à identifier leur profil, afin de déterminer leur année d'étude et leurs projets professionnels. Deux questions portent ensuite sur leurs perceptions par rapport à l'abattage d'urgence. Cinq autres questions concernent la nécessité, le contenu, le format et le moment opportun de la formation. Enfin, une question permettait de recueillir les remarques des étudiants.

b. Vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence.

La partie concernant les vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence comporte dix questions. Les deux premières visent à renseigner l'année de sortie d'étude ainsi que la spécialité. Trois questions permettent ensuite de déterminer leurs expériences vécues dans le cadre de l'abattage d'urgence. Trois autres questions sont destinées à obtenir leur avis par rapport à la formation à l'abattage d'urgence. Enfin, une question sert à identifier les aspects les moins maîtrisés par les vétérinaires puis une dernière question permet de recueillir les remarques.

c. Vétérinaires ayant déjà réalisé un abattage d'urgence.

La dernière section du questionnaire s'adresse aux vétérinaires ayant déjà réalisé un abattage d'urgence et comporte neuf questions. Comme pour les autres parties, les deux premières questions concernent le profil des répondants, soit l'année de sortie d'école ainsi que la spécialité. Cinq questions sont ensuite consacrées à l'expérience des vétérinaires quant à l'abattage d'urgence. Enfin, une question permet de déterminer si les vétérinaires estiment qu'une formation serait utile et une dernière permet de recueillir les remarques.

C. Résultats

En tout, 247 personnes ont répondu. Parmi ces répondants, 198 sont des étudiants vétérinaires, 40 sont des vétérinaires n'ayant jamais effectué d'abattage d'urgence, et 9 sont des vétérinaires ayant déjà réalisé un abattage d'urgence.

1. Etudiants vétérinaire

a. Profil des personnes ayant répondu

i. Année d'étude

Au total, 198 étudiants ont participé à l'enquête. La plupart d'entre eux sont en dernière année (38,4%) et 16,7% sont en VET 5. Parmi les personnes ayant répondu, plus de la moitié sont des étudiants en fin de cursus qui ont suivi la majorité de la formation sur l'abattage d'urgence. La participation des étudiants, année par année, est détaillée dans le tableau 1.

Tableau 1 : Taux de participation à l'enquête en fonction de l'année d'étude.

Année d'étude	Taux de participation	Nombre d'étudiants ayant répondu
VET2	11,1%	22
VET3	8,1%	16
VET4	25,8%	51
VET5	16,7%	33
VET6	38,4%	76

ii. **Projet professionnel**

La majorité des répondants se destinent à travailler en filière bovine. Effectivement, parmi tous les étudiants interrogés, 57,1% désirent travailler avec des bovins que ce soit leur activité unique ou en association avec d'autres espèces (*cf.* tableau 2). Les résultats ont été présentés en mettant les VET 6 et VET 5 à part (*cf.* tableaux 3 et 4), car les VET 6 sont dans leur année de spécialisation, tandis que les VET 5 doivent sélectionner leur spécialisation. Leur choix de pratique est donc plus abouti que les années précédentes.

Tableau 2 : Détail des spécialisations des VET 6 ayant répondu.

Spécialisation	Nombre d'étudiant ayant répondu	Pourcentage de répondant par spécialisation rapporté à l'année.
Bovine pure	33	43,4%
Bovine associé à une autre activité	11	14,5%
Autre activité que Bovine	32	42,1%
Total	76	100%

Tableau 3 : Détail des souhaits de spécialisation des VET 5 ayant répondu.

Souhait de spécialisation	Nombre d'étudiant ayant répondu	Pourcentage de répondant par spécialisation rapporté à l'année.
Bovine pure	19	57,6%
Bovine associé à une autre activité	7	21,2%
Autre activité que Bovine	7	21,2%
Total	33	100%

Tableau 4 : Détail des souhaits de spécialisation des étudiants des Vet2, Vet3 et Vet4 années ayant répondu.

Souhait de spécialisation	Nombre d'étudiant ayant répondu	Pourcentage de répondant par spécialisation rapporté à l'année.
Bovine pure	36	40,4%
Bovine associé à une autre activité	7	7,9%
Autre activité que bovine ou ne savent pas	46	51,7%
Total	89	100%

Ainsi, les VET 6 et les VET 5 ayant répondu souhaitent majoritairement travailler avec des bovins. En ce qui concerne les autres années, bien que minoritaire, la part des personnes souhaitant travailler avec des bovins reste néanmoins importante. Les répondants sont donc bien des étudiants qui seront confrontés à l'abattage d'urgence.

b. Nécessité d'une formation

i. Ressenti du rôle des études dans la préparation à l'abattage d'urgence

Uniquement 23 étudiants (11,6%) des 198 répondants considèrent que leurs études les préparent à abattre d'urgence un bovin. Le tableau 5 présente les informations détaillées des étudiants ayant répondu « oui ».

Tableau 5 : Détail des étudiants estimant que leurs études les préparent à effectuer un abattage d'urgence sur un bovin en fonction de l'année d'étude. Soit 23 répondants sur 198 interrogés.

Année	Nombre de personne ayant répondu oui	% de personne ayant répondu oui rapporter à l'année d'étude
VET 6	14	18,4%
VET 5	1	3,0%
VET 2,3,4	8	9,0%

Les étudiants estimant que leurs études les préparent le mieux à l'abattage d'urgence sur place sont en VET 6. Cela n'est pas surprenant car les étudiants en VET 6 bénéficient d'une vue d'ensemble sur les cours proposés. Il est intéressant de voir, dans les tableaux 6 et 7, que les étudiants qui pensent que leurs études les préparent adéquatement proviennent principalement de la spécialisation bovine.

Tableau 6 : Détails des VET 6 estimant que leurs études les préparent à effectuer un abattage d'urgence sur un bovin en fonction leur spécialisation. 14 réponses sur 198 répondants.

Spécialité	Nombre de personne ayant répondu oui	% de personne ayant répondu oui rapporter à la spécialisation
Bovine pure	8	24,2%
Bovine associé à une autre activité	2	18,2%
Autre activité que bovine	4	12,5%

Tableau 7 : Détails des VET 5 estimant que leurs études les préparent à effectuer un abattage d'urgence sur un bovin en fonction leur spécialisation. Soit 1 répondant sur 198 interrogés.

Spécialité	Nombre de personne ayant répondu oui	% de personne ayant répondu oui rapporter à la spécialisation
Bovine pure	1	5,3%
Bovine associé à une autre activité	0	0%
Autre activité que bovine	0	0%

Ainsi, les VET 6 provenant de la spécialisation bovine pure considèrent, en plus forte proportion par rapport aux autres filières, que leurs études les préparent à effectuer un abattage d'urgence sur un bovin. Bien que cette observation soit cohérente avec la quantité de cours dispensés, il convient de souligner que plus des trois quarts de ces étudiants ne jugent pas leur formation suffisante pour être prêts à effectuer un abattage d'urgence.

ii. Sentiment par rapport à la réalisation d'un abattage d'urgence sur un bovin

Encore moins d'étudiants se sentent prêts à procéder à un abattage d'urgence d'un bovin. Effectivement, seulement 21 étudiants, soit 10,6% des répondants, estiment être prêts à abattre d'urgence un bovin. Il est intéressant d'examiner la répartition des réponses année par année pour comparer ces résultats à ceux de la réponse précédente. De ce fait, il sera possible de déterminer si la perception des étudiants concernant leurs capacités est en adéquation avec leur confiance dans leur formation (*cf.* tableau 8).

Tableau 8 : Détail des étudiants considérant être prêt à réaliser un abattage d'urgence sur un bovin en fonction de l'année d'étude. Soit 21 répondants sur 198 interrogés.

Année	Nombre de personne ayant répondu être prêt	% de personne ayant répondu être prêt rapporté à l'année d'étude
VET 6	8	10,5%
VET 5	4	12,1%
VET 2,3,4	9	10,1%

Contrairement à la question précédente, les VET 5 se sentent plus prêts à réaliser un abattage d'urgence que les VET 6 (*cf.* tableaux 9 et 10). De plus, une plus grande proportion de VET 5 se déclare prête à effectuer un abattage d'urgence par rapport à ceux qui estiment que leurs études les y préparent (*cf.* tableaux 7 et 10). Il serait donc pertinent d'examiner en détail les réponses des VET 5 et des VET 6 en fonction de leur spécialité (*cf.* tableaux 9 et 10).

*Tableau 9 : Détails des VET 6 se sentant prêt effectuer un abattage d'urgence sur un bovin en fonction leur spécialisation.
Soit 8 répondants sur 198 interrogés.*

Spécialité	Nombre de personne ayant répondu oui	% de personne ayant répondu oui rapporter à la spécialisation
Bovine pure	5	15,2%
Bovine associé à une autre activité	0	0%
Autre activité que bovine	3	9,4%

Le nombre de VET 6 se sentant prêts à réaliser un abattage d'urgence a baissé, quelle que soit la spécialité. Il est toutefois notable qu'une plus grande proportion d'étudiants se sentent prêts sont dans la spécialisation bovine par rapport aux autres filières.

*Tableau 10 : Détails des VET 5 se sentant prêt effectuer un abattage d'urgence sur un bovin en fonction leur spécialisation
Soit 5 répondants sur 198 interrogés.*

Spécialité	Nombre de personne ayant répondu oui	% de personne ayant répondu oui rapporter à la spécialisation
Bovine pure	3	15,8%
Bovine associé à une autre activité	1	14,3%
Autre activité que bovine	1	14,3%

Il convient de souligner que pour les VET 5, le phénomène inverse à celui observé chez les VET 6 se produit. Même si ces étudiants estiment que leur formation ne les prépare pas à effectuer un abattage d'urgence, ils se sentent

néanmoins capables de le faire. Toutefois, il est crucial de préciser que ces variations de pourcentage sont dues à seulement trois individus se déclarant prêts à effectuer un abattage d'urgence. Compte tenu de la taille de l'échantillon, ces résultats doivent être interprétés avec prudence.

iii. Sentiment par rapport à une formation sur l'abattage d'urgence

Enfin, quasiment tous les étudiants, soit 97.5%, estiment qu'une formation à l'abattage d'urgence pourrait être utile. Les réponses sont similaires chez tous les étudiants, quelle que soit leur année d'étude (*cf.* tableau 11).

Tableau 11 : Détail des étudiants estimant nécessaire une formation sur l'abattage d'urgence sur un bovin en fonction de l'année d'étude.

Année	Nombre de personne ayant répondu que la formation est nécessaire	% de personne ayant répondu que la formation est nécessaire
VET 6	74	97,4%
VET 5	33	100,00%
VET 2,3,4	86	96,6%

Une écrasante majorité d'étudiants veulent une formation sur l'abattage d'urgence. Lors de l'interprétation de ces résultats, il est important de garder à l'esprit qu'il est possible que les étudiants ayant répondu à ce questionnaire soient plus intéressés par l'abattage d'urgence que la population générale d'étudiants, et donc que la population répondante ne représente pas la population étudiante. Ainsi, il se peut que la part d'étudiants souhaitant une formation soit plus représentée dans les répondants que dans la population étudiante générale.

c. Format et contenu de la formation

i. Format

Plusieurs formats ont été proposés sous forme de question à choix multiples. Certains étaient plus théoriques et d'autres plus pratiques (cf. figure 40). La proposition de mise à disposition de vidéos expliquant l'étourdissement et la saignée n'a pas suscité beaucoup d'enthousiasme, puisque seulement 48% des étudiants ont choisi ce format. En revanche, la proposition d'une formation théorique semble davantage intéresser les étudiants, car 73,2% d'entre eux l'ont retenue. L'utilisation d'un pistolet à tige perforante et la réalisation de la saignée ont été majoritairement retenues (73,2%). Enfin, un étudiant a proposé un stage en abattoir afin de maîtriser les gestes techniques ce qui semble peu réalisable en pratique (Cf. figure 40). Plus de la moitié des étudiants (63,6%) estiment que cette formation devrait se dérouler en VET 6, mais beaucoup (57,6%) pensent qu'elle devrait avoir lieu en VET 5 (cf. tableau 12).

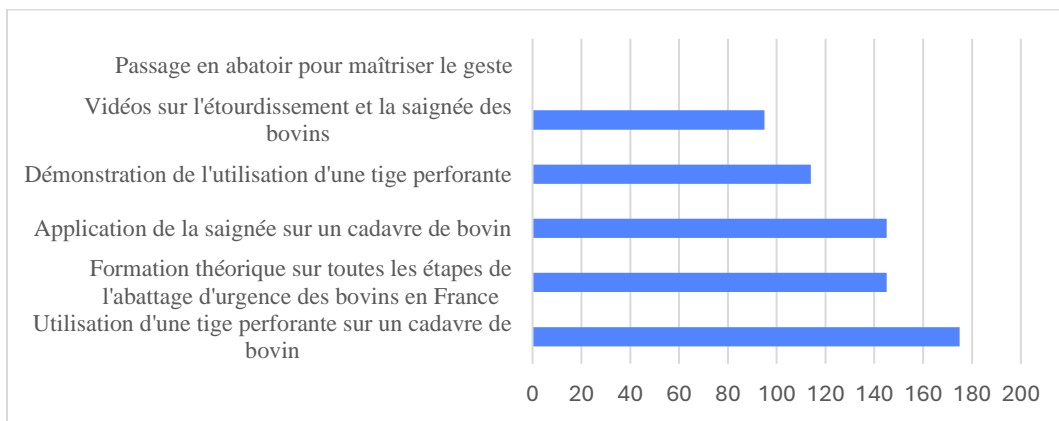


Figure 40 : Formats de la formation les plus plébiscités par les étudiants.

Tableau 12 : Choix des étudiants quant à l'année durant laquelle la formation est souhaitée.

Année	% d'étudiants ayant choisi cette année
VET 2	0%
VET 3	3,5%
VET 4	20,2%
VET 5	57,6%
VET 6	63,6%

ii. Contenu

Les étudiants ont été interrogés sur le contenu de la formation via une question à choix multiples (Cf. figure 41). La majorité d'entre eux souhaite acquérir des compétences pratiques. Comme pour la question portant sur les formats de la formation, ils privilégient l'apprentissage de l'étourdissement à l'aide d'une tige perforante ainsi que la réalisation de la saignée, avec respectivement 91,9% et 85,9% des répondants exprimant ce souhait. En revanche, l'aspect pratique de l'éviscération des bovins suscite moins d'intérêt puisque 53,5% des étudiants l'ont sélectionné. Par ailleurs, les étudiants souhaitent se familiariser avec plusieurs aspects réglementaires et logistiques, tels que les considérations relatives au transport de la carcasse (69,7%), la détermination de la transportabilité d'un bovin (67,7%), l'établissement d'un CVI (62,1%) ainsi que la procédure de prise de contact avec un abattoir (58,6%). De fait, même si les étudiants préfèrent une application pratique, certains aspects théoriques les intéressent également. Les informations liées à l'examen de l'animal intéressent moins les étudiants : 57,1% souhaitent des précisions sur la manière de déterminer si un bovin est accidenté, et 49,5% sur la réalisation de l'examen *ante-mortem*. Enfin, concernant l'aspect économique, uniquement 50% des étudiants se sont montrés intéressés par les conditions économiques à prendre en compte lors d'un abattage d'urgence.

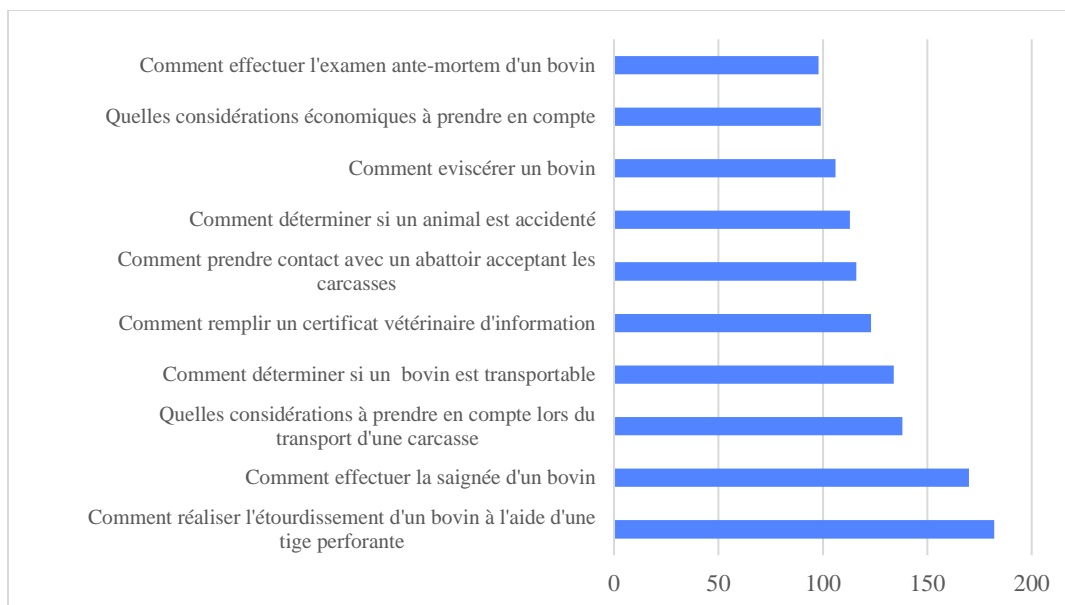


Figure 41 : Compétences requises par les étudiants.

d. Remarques

Douze étudiants ont formulé des remarques supplémentaires. Le point le plus souvent souligné est l'importance d'une formation pratique pour enseigner les gestes techniques tels que l'étourdissement et la saignée. Il semble que les étudiants de Toulouse suivent un cours en 5^{ème} année les formant à la saignée. En outre, la saignée effectuée lors des dissections en VET 2 s'avère être différente de la technique pratiquée dans le cadre de l'abattage d'urgence. De plus, les étudiants ayant fait des remarques insistent sur le fait que cette formation devrait être dispensée dans les dernières années de leur cursus, en précisant qu'il n'est pas problématique que seuls les étudiants se spécialisant en bovine en bénéficient. Enfin, deux étudiants ont soulevé des points qui dépassent le cadre de cette thèse. Le premier affirme que l'autorisation d'étourdir un bovin devrait être donnée uniquement aux vétérinaires ayant suivi une formation adéquate. Le second souligne que l'école ne prépare pas les étudiants à gérer l'impact psychologique d'un abattage d'urgence. De plus, certains étudiants estiment que le délai de 48 heures durant lequel l'animal accidenté peut être abattu est trop long en cas de souffrances importante pour l'animal.

e. Discussion

La population étudiée est assez importante (198 réponses), avec une majorité d'étudiants en fin de cursus (38,4% en VET 6 et 16,7% en VET 5), et souhaitant travailler avec des bovin (57,9%). Certains résultats doivent néanmoins être interprétés avec précaution, car ils sont imputables uniquement à quelques personnes. La majorité des étudiants ayant répondu ne se sentent pas prêts à effectuer un abattage d'urgence à la ferme (89,4%) et estiment que les études vétérinaires ne les préparent pas à effectuer un abattage d'urgence sur un bovin à la ferme (88,4%). Il est intéressant de noter que les étudiants vétérinaires suivent plusieurs cours théoriques sur l'abattage d'urgence, particulièrement en VET 5, lors de la semaine d'habilitation sanitaire. Cependant, à ce moment, le déroulé de l'abattage d'urgence est abordé de manière superficielle, et l'étourdissement et la saignée ne sont pas suffisamment développés. Les sujets que les étudiants souhaitent approfondir dans la formation sont très variés. Ils privilégient les aspects pratiques de l'abattage d'urgence, tels que l'étourdissement et la saignée. Ils souhaitent également des informations sur l'évaluation de la clinique de l'animal, notamment la détermination de la transportabilité et du caractère accidenté du bovin, ainsi que sur l'examen ante-mortem. Les étudiants ont également exprimé un intérêt pour l'établissement d'un CVI, la prise de contact avec un abattoir, et les conditions économiques à prendre en compte lors de l'abattage d'urgence. La compétence qui intéresse le moins les étudiants est la réalisation de l'examen ante-mortem : seulement 49,5% des étudiants ont choisi cette rubrique. Toutefois, étant donné le nombre d'étudiants intéressés par ce sujet, il a tout de même été décidé de l'introduire dans le guide. Tous les autres blocs de connaissances ont été sélectionnés par plus de la moitié des étudiants.

2. Vétérinaires n'ayant jamais effectué d'abattage d'urgence

a. Profil des personnes ayant répondu

i. Année de fin d'étude

Quarante vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence ont répondu à notre questionnaire. Les années durant lesquelles ces vétérinaires ont été diplômés sont détaillées dans la figure 42. Les années d'obtention des diplômes s'étalent sur 8 ans.

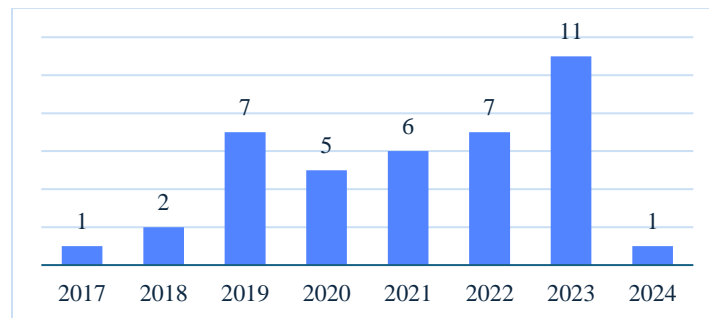


Figure 42 : Année et effectif de sortie d'école des vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence et ayant répondu à notre enquête.

ii. Activité

Parmi les vétérinaires n'ayant jamais effectué d'abattage d'urgence, et ayant répondu, 27,5% ne travaillent pas avec des bovins, 52,5% travaillent uniquement avec des bovins et 20% travaillent en partie avec des bovins. Ainsi, la population ayant répondu correspond à la population cible (*cf.* figure 43).

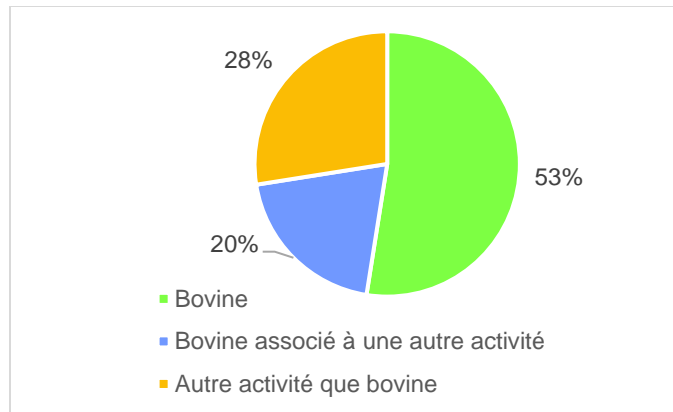


Figure 43 : Répartition des spécialités des vétérinaires n'ayant jamais effectué d'abattage d'urgence.

b. Expérience avec l'abattage d'urgence

i. Connaissance de la réglementation

Parmi ces vétérinaires, 57,5% pensaient connaître la réglementation entourant l'abattage d'urgence et 35% étaient sûrs de les connaître. La majorité des vétérinaires sont donc familiers avec cette réglementation, mais une part importante n'en est pas certaine (*cf.* figure 44).

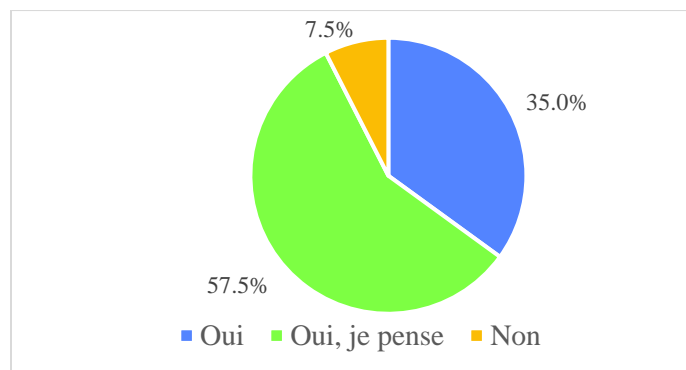


Figure 44 : Connaissance des conditions réglementaires des vétérinaire n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence.

En comparant la proportion de personnes connaissant la réglementation entre l'ensemble des vétérinaires n'ayant jamais effectué d'abattage d'urgence et ceux exerçant exclusivement en bovine, on constate que les vétérinaires exerçant en bovine pure connaissent mieux cette réglementation (cf. figure 45).

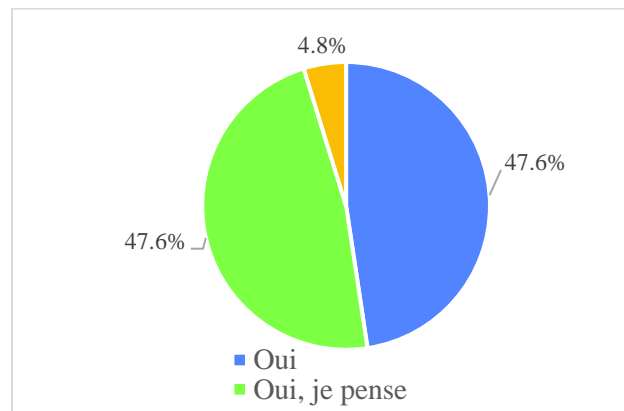


Figure 45 : Connaissance des conditions réglementaires des vétérinaire n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence et ayant une activité bovine pure.

ii. Confrontation à une situation où l'abattage d'urgence a été envisagé
La plupart des vétérinaires (72,5%) n'ayant pas effectué d'abattage d'urgence ont pourtant été confrontés à une situation où un abattage d'urgence à la ferme aurait pu être envisagé (cf. figure 46).

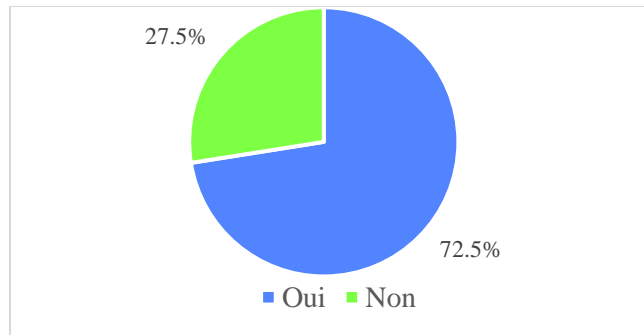


Figure 46 : Vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence et ayant déjà été confronté à une situation où un abattage d'urgence aurait pu être réalisé.

Cette proportion est encore plus élevée parmi les vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence et ayant une activité uniquement bovine (cf. figure 47). En effet, 90,5% de ces vétérinaires ont déjà été confrontés à une situation où un abattage d'urgence aurait pu être envisagé. Il est donc clair que l'abattage d'urgence est une situation à laquelle les vétérinaires travaillant avec des bovins sont fréquemment confrontés.

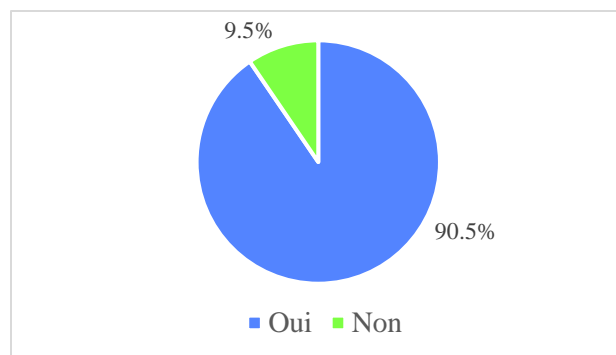


Figure 47 : Vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence et ayant une activité bovine pur ayant déjà été confronté à une situation où un abattage d'urgence aurait pu être réalisé.

iii. Freins à l'abattage d'urgence

Nous avons demandé aux vétérinaires qui se sont trouvés dans une situation où un abattage d'urgence aurait été possible pourquoi celui-ci n'avait pas été réalisé. La question était sous forme de choix multiple, et les réponses sont présentées dans la figure 48.

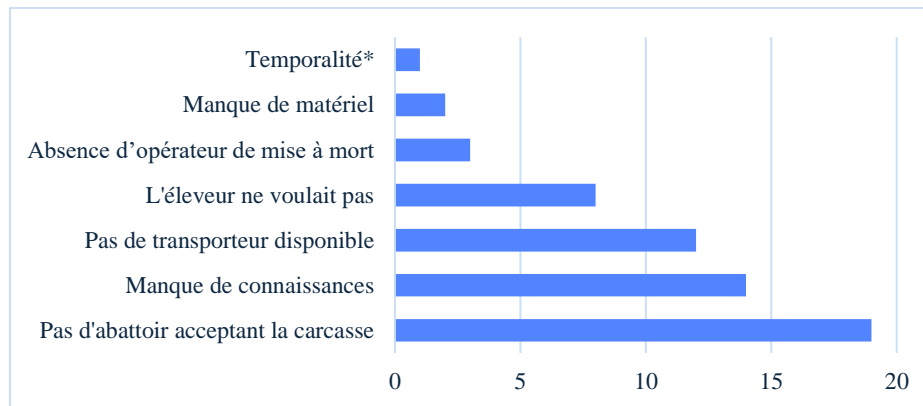


Figure 48 : Obstacles à l'abattage d'urgence.

** La rubrique temporalité regroupe les causes d'abandon de l'abattage d'urgence pour cause d'accident en fin de journée ou de semaine.*

Bien que l'absence d'abattoirs acceptant la carcasse reste le principal obstacle, il est important de noter que le manque de connaissances représente également un frein majeur à la réalisation de l'abattage d'urgence. Ainsi, nous pouvons espérer qu'une meilleure connaissance favoriserait l'implication des vétérinaires dans l'abattage d'urgence. Tout comme pour les étudiants, une grande majorité des vétérinaires (90%), pensent qu'une formation sur l'abattage d'urgence aurait été utile. Le même pourcentage estime qu'avoir à disposition un guide pratique sur l'abattage d'urgence les inciterait à le pratiquer. Cependant, bien que la majorité des vétérinaires estiment qu'un guide serait utile, uniquement la moitié a déjà envisagé de se former.

c. *Nécessité d'une formation*

i. *Vétérinaires ayant envisagé de se former à l'abattage d'urgence*

Lorsqu'on étudie l'ensemble de la population de vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence, seulement la moitié a déjà envisagé de se former à l'abattage d'urgence (cf. figure 49). Cependant, lorsque l'on se concentre sur la population de vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence et ayant une activité en bovine, 66,7% d'entre eux ont envisagé de se former à cette pratique (cf. figure 50).

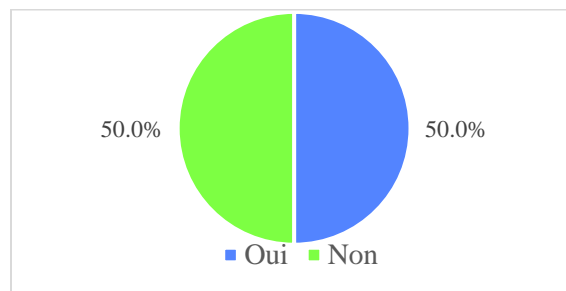


Figure 49 : Vétérinaires ayant déjà envisagé de suivre une formation sur l'abattage d'urgence des bovins.

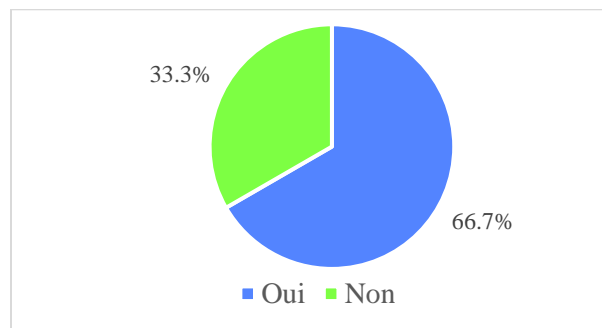


Figure 50 : Vétérinaires exerçant en bovine pure ayant déjà envisagé de suivre une formation sur l'abattage d'urgence des bovins.

ii. Sentiment par rapport à l'utilité d'une formation/ d'un guide

La quasi-totalité (90%) des vétérinaires n'ayant jamais effectué d'abattage d'urgence estiment qu'une formation pourrait être utile (cf. figure 51). De plus, 90% des vétérinaires pensent qu'avoir à disposition un guide pratique sur l'abattage d'urgence les inciteraient à le pratiquer (cf. figure 52).

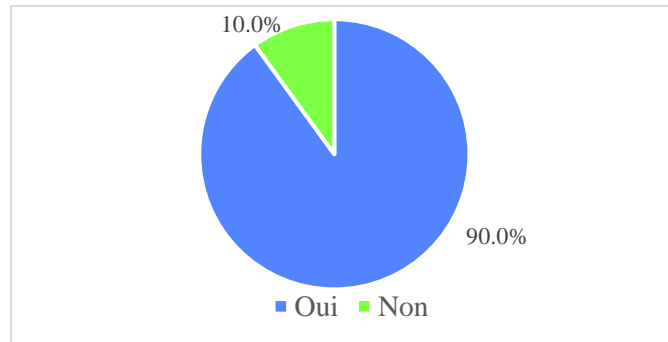


Figure 51 : Avis des vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence quant à l'utilité d'une formation à l'école.

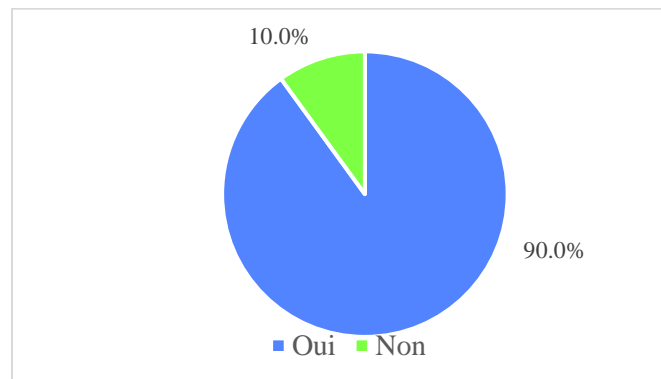


Figure 52 : Réponse des vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence à la question « Le fait de disposer d'un guide pratique de l'abattage d'urgence des bovins à la ferme vous inciterait-il à le pratiquer ? ».

d. Contenu de guide/ d'une formation

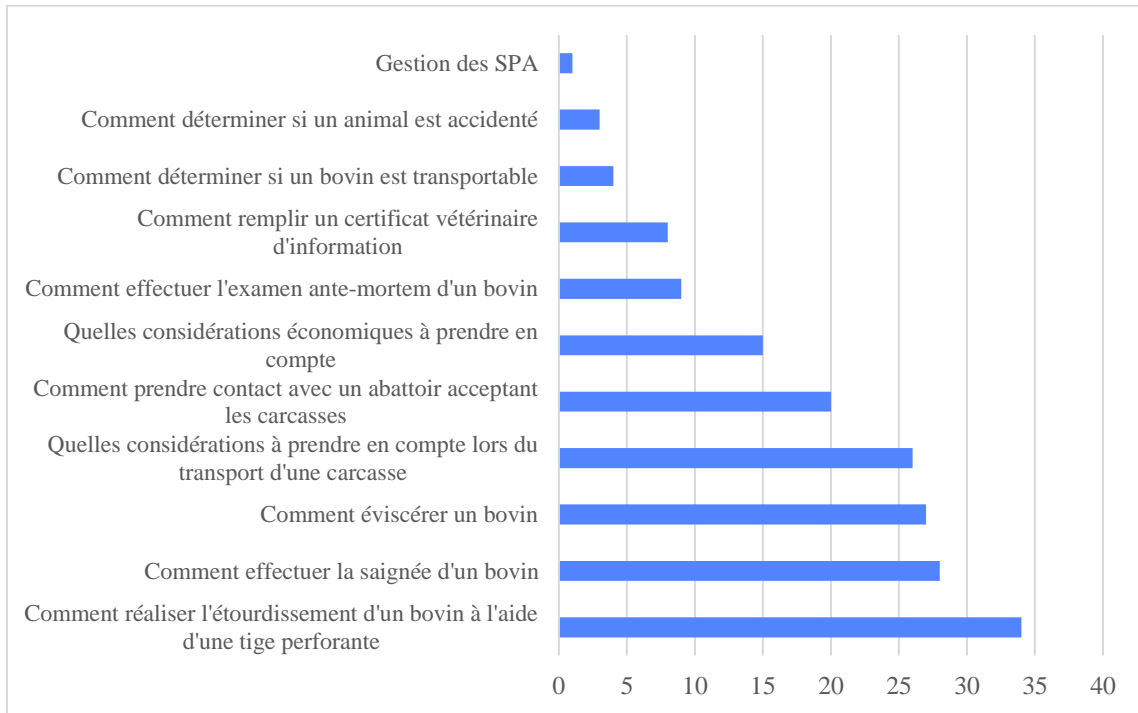


Figure 53 : Aspect que les vétérinaires craignent de ne pas maîtriser lors d'un abattage d'urgence.

Il a été demandé aux vétérinaires, via une question à choix multiples, quels aspects de l'abattage d'urgence ils craignaient le plus de ne pas maîtriser. Les réponses sont présentées en détail dans la figure 53. Les aspects pratiques sont ceux que les vétérinaires redoutent le plus de ne pas maîtriser lors d'un abattage d'urgence. Les trois sujets les plus fréquemment mentionnés sont la réalisation de l'étourdissement, la réalisation de la saignée ainsi que l'éviscération. En second lieu, les vétérinaires expriment des préoccupations liées à la logistique, notamment le manque de moyens de transport et d'abattoirs pouvant gérer les carcasses. Enfin, les vétérinaires craignent de ne pas maîtriser certaines connaissances théoriques, telles que les considérations économiques à prendre en compte, la réalisation de l'examen *ante-mortem*, l'élaboration du CVI ainsi que la détermination de la transportabilité et du caractère accidenté d'un bovin.

e. Remarques

Sept vétérinaires n'ayant jamais effectué d'abattage d'urgence ont formulé des remarques supplémentaires. Une personne estime qu'un guide pratique pourrait suffire, sans qu'une formation soit nécessaire. Une autre personne souhaite avoir plus d'informations sur les étapes relevant de la responsabilité du vétérinaire et celles relevant de l'abattoir. D'autres remarques concernent les obstacles à l'abattage d'urgence, tels que le manque d'abattoirs acceptant les carcasses ou les conditions de terrain rendant l'abattage compliqué. Toutefois, ce sont des sujets qui ne sont pas abordés dans cette thèse. Enfin, une personne estime que l'abattage d'urgence ne devrait pas être un acte que les vétérinaires effectuent.

f. Discussion

La population ayant répondu est relativement petite (uniquement 40 vétérinaires), mais la plupart d'entre eux travaillent avec des bovins (73%), ce qui correspond à la population cible. La quasi-totalité des vétérinaires exerçant en bovine pure ont déjà été confrontés à la possibilité de réaliser un abattage d'urgence. Même certains vétérinaires travaillant dans d'autres filières ont déjà été confrontés à ce genre de situation. Ainsi, il est évident que l'abattage d'urgence est une situation courante. Différentes raisons expliquent l'échec de la réalisation d'un abattage d'urgence, et ce, pas uniquement à cause d'un manque de connaissances, bien que 48,3% des vétérinaires ayant répondu aient mentionné cet obstacle. La moitié des vétérinaires ayant répondu ont déjà envisagé de se former à l'abattage d'urgence. Beaucoup (90%) estiment qu'une formation à l'école serait utile. La majorité (90%) indique que la mise à disposition d'un guide pratique à l'abattage d'urgence les inciterait à effectuer des abattages d'urgence sur place. Il aurait été intéressant d'avoir plus de réponses de vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence, notamment des vétérinaires diplômés depuis plus longtemps, afin de voir l'évolution des mentalités à ce sujet. De plus, seulement 60% des vétérinaires ayant répondu travaillent avec des bovins, ce qui peut biaiser certaines réponses du questionnaire. Il aurait été souhaitable que davantage de vétérinaires exerçant avec des bovins répondent à ce questionnaire, mais les réponses reçues permettent déjà de souligner que même des vétérinaires ne travaillant pas avec des bovins sont parfois exposés à l'abattage d'urgence. Une question visait à mettre en évidence les aspects que les vétérinaires n'ayant jamais effectué d'abattage d'urgence craignent de ne pas maîtriser et qui seront donc inclus dans le guide. Comme pour les étudiants, les vétérinaires citent d'abord les aspects pratiques, tels

que la saignée, l'étourdissement ainsi que l'éviscération. Dans un second temps, ils mentionnent des aspects logistiques, tels que la prise de contact avec un abattoir acceptant la carcasse et les considérations à prendre en compte durant le transport. Enfin, les vétérinaires craignent de ne pas maîtriser certaines connaissances théoriques, telles que les considérations économiques, l'examen *ante-mortem*, la détermination de la transportabilité d'un bovin, ou son caractère accidenté, ou encore la gestion des sous-produits animaux (SPA).

3. Vétérinaires ayant déjà réalisé un abattage d'urgence

a. Profil des personnes ayant répondu

Neuf vétérinaires ayant déjà réalisé un abattage d'urgence ont répondu.

i. Année de fin d'étude

Les années de fin d'études des vétérinaires ayant répondu sont présentées dans la figure 54.

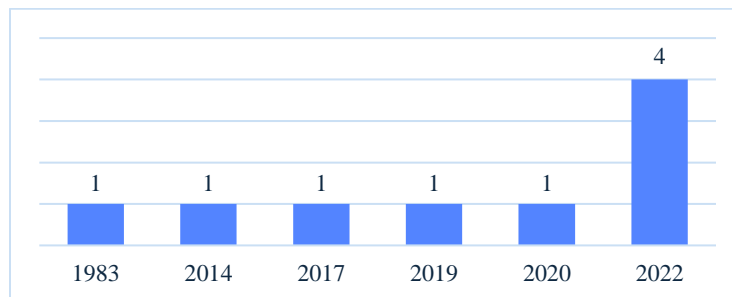


Figure 54 : Année et effectif de sortie d'école des vétérinaires ayant déjà réalisé un abattage d'urgence et ayant répondu à notre enquête.

ii. Activité

Tous les vétérinaires ayant réalisé un abattage d'urgence exercent principalement en bovine, ce qui correspond bien à la population ciblée.

b. Expérience avec l'abattage d'urgence

i. Connaissance de la réglementation

La connaissance de la réglementation entourant les abattages d'urgence est beaucoup mieux maîtrisée chez les vétérinaires ayant déjà réalisé un abattage d'urgence que chez ceux n'en ayant jamais réalisé (*cf.* figure 55). En effet, 77,8% des vétérinaires ayant déjà réalisé un abattage d'urgence connaissent la réglementation, et 22,2% pensent la connaître. Cependant, seulement 11,1% des vétérinaires ont suivi une formation avant d'effectuer leur premier abattage.

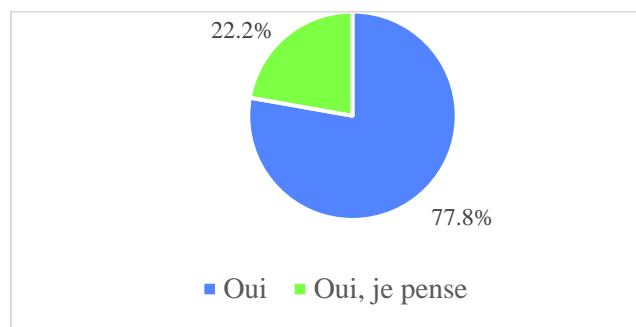


Figure 55 : Connaissance des conditions réglementaires des vétérinaire ayant déjà réalisé un abattage d'urgence.

ii. Accompagnement des vétérinaires lors de leur premier abattage d'urgence

Tableau 13 : Nombre de vétérinaire étant accompagnés ou non lors de leur premier abattage d'urgence.

Vétérinaires qui étaient accompagnés	3
Vétérinaires qui n'étaient pas accompagnés	6

De plus, lors de leur premier abattage, 6 vétérinaires sur 9 n'étaient pas accompagnés par une personne plus expérimentée (cf. tableau 13). Lorsqu'un accompagnant était présent, il s'agissait dans tous les cas un vétérinaire.

iii. Sentiment des vétérinaires lors de leur premier abattage d'urgence

Tableau 14 : Vétérinaires en confiance et non en confiance lors de leur premier abattage d'urgence.

Vétérinaires en confiance lors de leur premier abattage d'urgence	1
Vétérinaires non en confiance lors de leur premier abattage d'urgence	8

La majorité des vétérinaires (8 sur 9) ayant effectué un abattage d'urgence ne se sentaient pas en confiance lors de leur premier abattage d'urgence (cf. tableau 14).

c. Nécessité d'une formation

i. Vétérinaires ayant suivi une formation

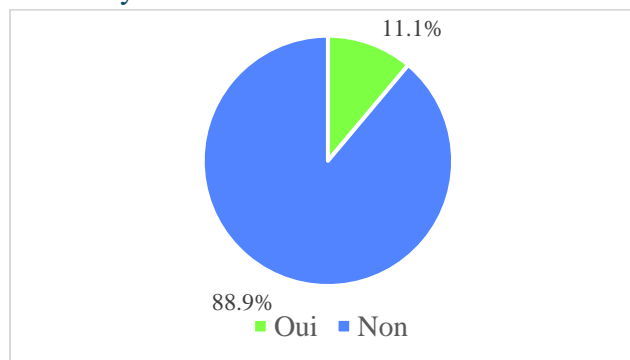


Figure 56 : Vétérinaires ayant suivi une formation sur l'abattage d'urgences.

La majorité des vétérinaires ayant effectué un abattage d'urgence n'a pourtant jamais suivi de formation (*cf.* figure 56). Sachant qu'ils sont souvent non accompagnés pour leur premier abattage d'urgence, les seules bases à l'abattage d'urgence sont les connaissances acquises à l'école ainsi que leurs recherches personnelles. Il semble donc important d'apporter les bases de l'abattage d'urgence aux vétérinaires se destinant à exercer en bovine.

ii. Sentiment par rapport à l'utilité d'une formation

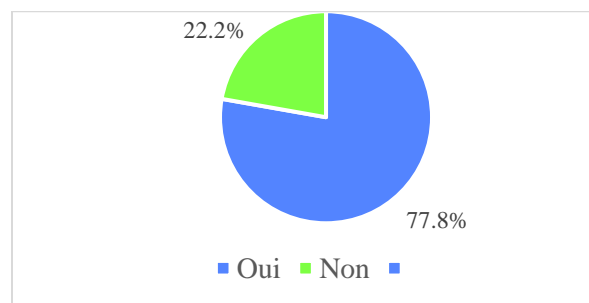


Figure 57 : Vétérinaire ayant déjà réalisé un abattage d'urgence et estimant qu'une formation à l'école aurait été utile.

Ainsi, plus des trois quarts des vétérinaires ayant déjà réalisé un abattage d'urgence estiment qu'une formation à l'école serait nécessaire (*cf.* figure 57).

d. Remarques

Quatre vétérinaires ayant déjà réalisé un abattage d'urgence ont ajouté des remarques supplémentaires. Ces remarques sortent toutefois du cadre de cette thèse. En effet, deux personnes estiment que l'abattage d'urgence n'est pas le travail du vétérinaire et l'une d'elles fait appel à un boucher pour réaliser l'étourdissement et la saignée. Deux autres personnes estiment que d'autres aspects freinent la réalisation d'un abattage d'urgence : la contention, les abattoirs, la complexité de la rémunération, les conditions d'hygiène *etc.*

e. Discussion

La population ayant répondu à ce questionnaire est très restreinte ; uniquement 9 personnes ont répondu. Les données sont donc présentées en nombre de personnes et non en pourcentage. Néanmoins, ces réponses sont plus nombreuses que dans d'autres études interrogeant les vétérinaires ayant déjà réalisé un abattage d'urgence. Tous les vétérinaires interrogés travaillent dans la filière bovine, ce qui correspond à la population cible de ce questionnaire. La plupart des vétérinaires (66,7%) étaient seuls lors de leur premier abattage d'urgence, et 88,9% n'ont jamais suivi de formation à l'abattage d'urgence. Leur apprentissage repose donc uniquement sur la formation initiale reçue à l'école et sur leurs recherches personnelles. Or, comme montré précédemment, les étudiants vétérinaires estiment que la formation ne les prépare pas suffisamment à effectuer un abattage d'urgence. Etant donné le faible nombre de participants à ce questionnaire, il est possible que les conclusions découlant de l'analyse des réponses ne représentent pas pleinement la réalité du terrain. Tout comme les autres catégories étudiées, la majorité des vétérinaires ayant déjà réalisé un abattage d'urgence (77,8%) estime qu'une formation à l'école serait utile.

D. Conclusion

En somme, cette étude met en évidence le besoin criant de formation sur l'abattage d'urgence, tant du point de vue des étudiants que des vétérinaires praticiens. Le développement d'un guide pratique et la mise en place d'une formation dans le cadre des études vétérinaires semblent être des solutions prometteuses pour combler ces lacunes et préparer au mieux les vétérinaires à gérer cette situation complexe sur le terrain.

La prochaine étape de cette thèse consiste en la rédaction d'un guide pratique. Ce guide devra comprendre des informations sur les sujets demandés par les étudiants et les vétérinaires, à savoir : une explication détaillée et progressive de la réalisation de la saignée et de l'étourdissement, des renseignements sur le transport, l'établissement d'un CVI, des instructions pour déterminer si un bovin est accidenté et transportable, l'inspection *ante-mortem*, la prise de contact avec un abattoir ainsi que la gestion des sous-produits animaux.

Afin d'inclure toutes ces demandes et d'ajouter des éléments qui nous ont semblés importants, le guide pratique sera structuré comme suit : tout d'abord, nous définirons qui est habilité à procéder à un abattage d'urgence d'un bovin sur place,

puis nous verrons dans quels cas un bovin peut être abattu. Ensuite, nous expliqueront comment évaluer l'aptitude au transport d'un bovin et nous présenterons des ressources utiles pour aider à la prise de décision. Nous aborderons la manière de prendre contact avec un abattoir et comment remplir un CVI. Par la suite, nous examinerons l'étourdissement en détaillant le matériel approprié, les facteurs pouvant compromettre son succès ainsi que les méthodes servant à confirmer l'inconscience du bovin. Nous expliquerons ensuite la saignée en fournissant des instructions étape par étape. Enfin, nous communiquerons des informations sur l'éviscération et le transport et nous terminerons en exposant des pistes de réflexion sur la rentabilité de l'abattage d'urgence sur place.

Cette étude met en évidence le besoin de formation sur l'abattage d'urgence dans le cursus vétérinaire, selon les étudiants et vétérinaires. Pour répondre à ce besoin, nous avons créé un guide pratique, couvrant les étapes clés comme l'étourdissement, la saignée, le CVI ou encore les considérations économiques. L'objectif est d'assister les vétérinaires, sur le terrain, à réaliser cette procédure.

III/ Eléments nécessaires pour la conception du guide pratique

Afin de décider si un bovin doit être abattu d'urgence sur place, il est important de se demander si l'animal est apte à être introduit dans la consommation humaine, s'il ne peut pas être transporté et donc ne peut pas être abattu dans un abattoir, et si son abattage est bénéfique d'un point de vue économique pour l'éleveur.

A. Pouvoir Abattre en urgence un animal accidenté non transportable

Abattre se définit ici, d'après l'Article R214-64 du code rural et de la pêche maritime, comme le fait de mettre à mort un animal par la saignée, dans le but de l'introduire ensuite dans la filière bouchère. La mise à mort se définit comme « tout procédé qui cause la mort d'un animal ». (20)

L'abattage d'urgence sur place consiste à étourdir et à saigner l'animal sur le lieu de son accident. Ce type d'abattage s'effectue lorsqu'un animal est apte à être abattu mais ne peut pas être transporté. Le but de l'abattage d'urgence à la ferme est d'éviter des souffrances supplémentaires à l'animal, notamment lors du transport, c'est-à-dire quand il est jugé non transportable. (21)

La personne autorisée à effectuer un abattage d'urgence sur place est le vétérinaire sanitaire de l'élevage.

B. Déterminer si un bovin peut être abattu

Lorsqu'un bovin est abattu d'urgence à la ferme, deux conditions doivent être remplies : le bovin doit être dans un état de santé tel que sa viande soit consommable par les humains, et il ne doit pas être transportable.

1. Bovins pouvant être abattus d'après la loi

D'après l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant (22), les animaux pouvant être abattus sur place sont :

- Les animaux accidentés, c'est-à-dire tout « ongulé domestique ou gibier d'élevage ongulé qui présente des signes cliniques **provoqués**

brusquement par un traumatisme ou par une défaillance de l'organisme lors d'une intervention chirurgicale ou obstétricale, alors qu'il était en bon état de santé avant le traumatisme ou l'intervention ». Ces animaux doivent être accidentés depuis **moins de 48 heures** pour que leur viande puisse être valorisée. L'examen préalable au CVI permet de s'assurer que l'animal est consommable.

- Les animaux dangereux, c'est-à-dire « **tout ongulé domestique qui, par son comportement, fait courir un risque pour la sécurité des personnes l'approchant ou le manipulant »**. Les animaux issus de corrida sont également considérés comme des animaux dangereux.

Les animaux étourdis et abattus sur place sont ensuite insérés sur la chaîne alimentaire si l'examen du certificat vétérinaire d'information (CVI) et de l'inspection *post-mortem* le permettent.

2. Bovins ne pouvant pas être abattus

Les animaux ne pouvant pas être introduits dans les chaînes alimentaires sont : (15,23,24)

- Les ongulés domestiques malades, c'est-à-dire « tout ongulé domestique ou gibier d'élevage ongulé qui présente des signes cliniques pathologiques avec répercussions sur l'état général autres que ceux définis [pour les animaux accidentés] ou apparus dans des circonstances différentes » (22).
- Les ongulés domestiques en état de misère physiologique ou émaciés. (25)
- Les bovins, solipèdes ou porcins accidentés depuis plus de 48 heures. (25)
- Les cadavres ou animaux n'ayant pas été soumis à une inspection *ante-mortem*.
- Les animaux abattus avant l'âge de 7 jours ou morts *in utero*. (19)
- Les animaux atteints d'une maladie figurant sur la liste A de l'OIE ou sur la liste B dans certaines conditions. (19)
- Les bovins soumis à des temps d'attente médicamenteux.

C. Déterminer si un bovin est transportable

1. Réglementation

D'après l'Article 3 du Règlement CE N°1/2005 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes (26), il est interdit de « transporter ou de faire transporter des animaux dans des conditions telles qu'ils risquent d'être blessés ou de subir des souffrances inutiles » et « seuls les animaux aptes à supporter le voyage prévu peuvent être transportés ». Ainsi, un animal transportable est un animal capable de monter lui-même dans le camion et de tenir debout sans aggraver ses souffrances. L'aptitude au transport détermine donc si le bovin doit être abattu en urgence sur place ou en urgence dans un abattoir. Le vétérinaire sanitaire, émettant le CVI, a pour responsabilité de juger de l'aptitude au transport du bovin accidenté.

Afin de déterminer la transportabilité des bovins, il est possible de s'appuyer sur deux guides : le « Guide de non transportabilité des bovins vers l'abattoir » (25) et le « Guide pratique pour évaluer l'aptitude au transport des gros bovins » (27). Ces guides n'ont pas pour but d'établir un diagnostic, mais d'aiguiller les opérateurs de la filière bovine sur la décision relative à la transportabilité d'un bovin.

Les transporteurs sont également formés à reconnaître les bovins non transportables ; ils sont eux aussi susceptibles d'aiguiller le vétérinaire pour déterminer la transportabilité d'un bovin. (26,28)

2. Evaluer la douleur d'un bovin

Les bovins étant naturellement des proies, ils ont tendance à cacher leur douleur. C'est pourquoi il faut savoir quels indices observer pour déterminer si un bovin souffre. Certains marqueurs sont cependant plus faciles à observer que d'autres et demandent moins d'entraînement. Par exemple, un bovin qui boîte, qui ne répartit pas son poids de manière égale sur ses membres, qui a le dos courbé ou une posture anormale présente des signes de souffrance. Une polypnée, un abattement marqué ou du bruxisme peuvent également être des signes non spécifiques de douleur. D'autres indicateurs nécessitent une observation plus attentive et plus d'expérience. Ainsi, un faciès tendu (*cf.* figure 58), un animal moins réactif à son environnement ou présentant un changement de comportement indiquent une douleur. (29)

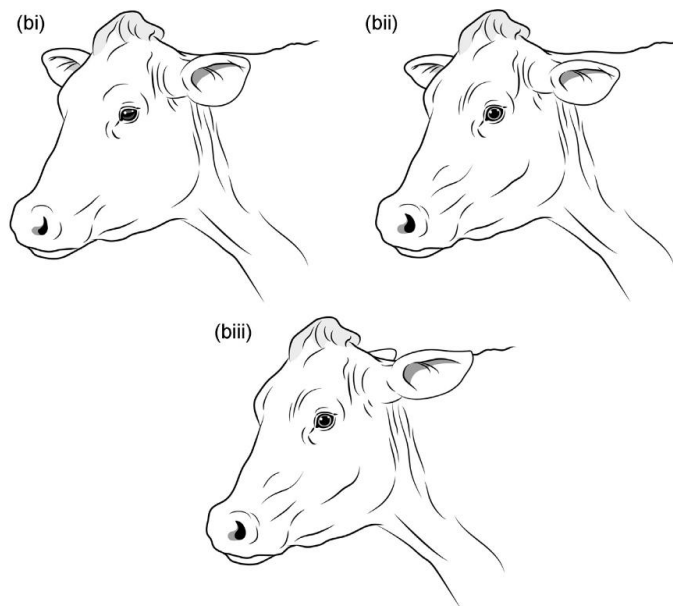


Figure 58 : Gleerup et al., 2015. Faciès d'animaux exprimant ou non de la douleur. (bi) : animal détendu, (bii) : animal douloureux, (biii) : animal extrêmement douloureux. (29)

Puisque les circuits de la douleur sont semblables chez le bovin et chez l'humain, il est possible d'extrapoler qu'une affection douloureuse chez l'homme le sera aussi chez le bovin. Lors de l'examen clinique précédent le CVI, il est utile de rechercher des affections qui pourraient être douloureuses chez l'humain, comme des fractures, des lésions cutanées ou des abcès. (24)

L'utilisation d'une grille pour évaluer la douleur animal, comme la « Cow pain scale » (*cf.* figure 59) (29), peut être utile. L'inconvénient de cette grille est qu'elle a été conçue pour un cheptel laitier avec des bovins habitués à être manipulés, et elle peut être difficile à appliquer à un animal incapable de se lever. Cette grille permet d'attribuer un score allant de 0 à 3 pour chaque paramètre observé. La somme des scores de chaque catégorie donne le score de douleur du bovin.

The Cow Pain Scale including the pain specific behaviours.

Score	0	1	2
Attention towards the surroundings	Active and attentive The cow is active: eating, ruminating, grooming etc. The cow is attentive and/or attention seeking/curious	Quiet/depressed The cow is not active, avoiding eye contact, may move away from the observer	
Head position	High/level of withers The cow is active, eating, ruminating or is contact seeking/curious	Level of withers The cow is <i>not active</i> , not eating, ruminating, grooming or sleeping	Low The cow is <i>not active</i> , not eating, ruminating, grooming or sleeping; may lie down quickly after getting up
Ear position	Both ears forward or one ear forward or back and the other listening	Ears back/asymmetric ear movements Both ears back or moving in different directions (not forward or back)	Lambs' ears Both ears to the sides and lower than usual; the pinna facing slightly down
Facial expression	Attentive/neutral look The cow is attentive, focused on a task (eating, ruminating) or sleeping	Tense expression/strained appearance The cow has a worried or strained look, furrows above the eyes and puckers above the nostrils	
Response to approach	Look at observer, head up, ears forward or occupied with activity (grooming, ruminating)	Look at observer, ears <i>not</i> forward, leave when approached	May/may <i>not</i> look at observer, head low, ears <i>not</i> forward may leave slowly
Back position	Normal	Slightly arched back	Arched back

Figure 59 : Gleerup KB et al. Octobre 2015 : grille d'évaluation de la douleur des bovins.

3. Animaux transportables

a. Déterminer si un bovin présente un bon état général

Pour évaluer l'aptitude au transport, il faut dans un premier temps évaluer l'état général de l'animal. Pour ce faire, il convient de vérifier : (25,27)

- Que l'animal soit attentif et réactif.
- Que son pelage soit lisse, soigné, sec et entretenu.
- Qu'il ne présente pas de modification respiratoire.
- Qu'il n'y ait pas de suppression ou de réduction de l'appui sur l'un de ses membres, que ce soit en position debout immobile ou en marche, et que la ligne de son dos soit droite.
- Qu'aucun signe de douleur immédiatement visible ne soit présent.

b. Pathologies permettant le transport

Les affections suivantes permettent le transport uniquement si l'animal présente un bon état général et respecte les conditions fixées au paragraphe précédent. (25,27)

Les bovins ayant subi des traumatismes cutanés volontaire (castration, écornage, intervention chirurgicale) ou non, peuvent être transportés à condition que la plaie soit complètement cicatrisée, sèche et sans écoulement. Toutefois, si un

bovin présente de petites plaies localisées sur une ou deux zones du corps, il est possible de le transporter sans que celles-ci elles soient cicatrisées. (25,27)

Un bovin ayant une fracture, ouverte ou non, sur une seule patte, un bovin présentant une discrète difficulté respiratoire caractérisées par un léger essoufflement, ou un bovin présentant une atteinte de la mamelle sans répercussion sur l'état général, peut être transporté s'il respecte les conditions décrites au paragraphe 3.C.a. (25,27)

4. Animaux non transportables

a. Animaux présentant un mauvais état général

Les animaux incapables d'embarquer par eux-mêmes, c'est-à-dire allongés, incapables de se lever, de tenir debout, de marcher seuls ou de bouger sans souffrir, ne peuvent être transportés. (27)

b. Affections interdisant le transport

Les animaux en péri-partum ne peuvent être déplacés, c'est-à-dire qu'un bovin qui est à plus de 90% de sa période de gestation (soit 257 jours pour un bovin) ou qui a mis bas dans les 7 jours précédents ne peut être transporté. Si le placenta peut être visualisé au niveau des lèvres de la vulve, c'est un indicateur qu'un vêlage a eu lieu dans les 7 jours précédant le transport. En ce qui concerne les veaux, il est interdit de les transporter si leur cordon ombilical n'est pas cicatrisé. Les veaux de moins de 10 jours peuvent être transportés sur une distance inférieure à 100 km, et ceux de moins de 14 jours durant moins de 8 heures (sauf s'ils sont avec leur mère). (25,27,28)

Les bovins présentant un prolapsus vaginal ou rectal n'ayant pas pu être réduits, ou les bovins présentant des hémorragies (en particulier des écoulements hémorragiques continus et abondants par la vulve) ne peuvent être transportés jusqu'à l'abattoir. (25,27,28)

D. Examen ante-mortem

L'examen *ante-mortem* est obligatoire pour que la viande soit jugée propre à la consommation. Puisque l'animal est abattu à la ferme, le vétérinaire sanitaire de l'abattoir ne peut réaliser cet examen. Le vétérinaire sanitaire établissant le CVI en hérite alors la responsabilité. L'examen qui permet d'établir le CVI fait office d'examen *ante-mortem*. L'examen *ante-mortem* a pour but, dans ce cas, de déterminer si l'animal était sain avant le traumatisme ou la défaillance, si le bien-être animal est bien respecté, ainsi que la non-transportabilité du bovin. L'examen *ante-mortem* doit être effectué moins de 24 heures avant l'abattage. (15,19)

1. Identification

Lors de l'examen *ante-mortem*, il est important de vérifier que l'animal est bien identifié. Il faut donc s'assurer que le bovin a toujours ses deux boucles auriculaires et que ses documents d'identification sont en règle. Le bovin doit avoir son passeport et l'attestation sanitaire de délivrance anticipée. Les animaux qui ne sont pas correctement identifiés, en particulier ceux qui ont au moins une boucle absente ou pour lesquels les documents d'identification sont manquants, sont exclus de la consommation humaine. (19)

2. Motifs de saisie totale

Lors de l'examen *ante-mortem*, il est également crucial de détecter les animaux qui feront l'objet d'une saisie totale afin d'éviter de trop grosses pertes financières pour l'éleveur.

Les animaux soumis à des temps d'attente médicamenteux ne peuvent pas entrer dans la chaîne alimentaire, c'est pourquoi il est important de consulter le registre d'élevage afin de vérifier les traitements que l'animal a reçus. (15)

Les bovins montrant des signes de pyohémie ou de bactériémie doivent être considérés impropres à la consommation. Ainsi, les bovins malades, par exemple ceux souffrant de broncho-pneumonie, de pleurésie, de péritonite, de métrite, de mammite, d'arthrite, de péricardite, d'entérite ou encore de méningo-encéphalite, doivent être considérés comme impropres, car il y a un risque de transmission de la maladie aux humains et aux animaux. (19)

Les animaux victimes d'une infestation parasitaire ou les carcasses contenant des corps étrangers (réticulo-péritonite traumatique) doivent également être écartés de la consommation. (19)

3. Maladies réglementées

D'après le Règlement (CE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 (19) fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (19), L'inspection *ante-mortem* a pour but de vérifier le « respect des exigences en matière de santé humaine et animale et de bien-être des animaux ». Durant ce temps, le vétérinaire doit également assurer la détection de zoonoses ou de maladies figurant sur la liste A ou B de l'office international des épizooties (OIE). Les maladies des listes A et B concernant les bovins sont répertoriées dans le tableau 15.

Tableau 15 : Maladie de la Liste A et de la Liste B définies par l'OIE pour les bovins. (30,31)

Liste définie par l'OIE	Maladies comprises dans cette liste	Marche à suivre
Liste A :	Fièvre aphteuse Peste bovine Fièvre de la vallée du Rift Dermatose nodulaire contagieuse Péripneumonie contagieuse bovine	Obligation de déclaration, de surveillance, de prévention, de certification. Maladies soumises à un plan d'intervention sanitaire d'urgence (PISU) dès détection
Liste B :	<i>Brucella abortus</i> , <i>melitensis</i> , <i>suis</i> Complexe <i>Mycobacterium tuberculosis</i> Rage	Obligation de déclaration, de surveillance, de prévention, de certification, d'éradication

Les symptômes observés pour chaque maladie sont détaillés ci-dessous :

a. Fièvre aphteuse

La fièvre aphteuse est une maladie due à un virus de la famille des *Picornaviridae* et du genre *Aphthovirus*. C'est une maladie extrêmement contagieuse mais généralement peu mortelle. Dans la première phase de la maladie, les bovins présentent une forte fièvre, un abattement, une anorexie, des tremblements musculaires ainsi qu'une chute de la production lactée. Deux à trois jours plus tard, des vésicules apparaissent sur le mufler, la langue, les onglons et la mamelle. Des complications peuvent survenir sous la forme d'amaigrissement, d'amyotrophie, de nécrose des tendons et ligaments des membres, de mammite et de myocardite post-aphteuse. La France est reconnue indemne de fièvre aphteuse sans vaccination depuis 2001. Cette maladie n'est pas présente en Europe. (32)

b. Peste Bovine

La peste bovine est une maladie due à un virus de la famille des *Paramyxoviridae*. Cette maladie est extrêmement contagieuse. Dans la forme typique, les bovins présentent une hyperthermie brutale associée à des diarrhées observées en 1 à 3 jours. L'issue est souvent fatale dans les 10 jours suivant l'infection. Il est également possible d'observer une stomatite ulcéronécrotique, une gastroentérite violente voire une bronchopneumonie. Des formes atypiques peuvent exister notamment des formes neurologiques ou cutanées. Les complications pouvant être observées sont des avortements, des réactivations de maladies latentes et des complications infectieuses. La France est actuellement indemne de peste bovine. (33)

c. Fièvre de la vallée du Rift

La fièvre de la vallée du Rift est une maladie à transmission vectorielle causée par un virus de la famille des *Bunyaviridae*. C'est une zoonose avec une morbidité et une mortalité parfois importante. On observe trois formes cliniques.

La forme suraiguë touchant les jeunes de moins de trois semaines. Les veaux présentent une hyperthermie, un coma puis la mort en 12 à 36 heures. Les veaux peuvent également présenter un ictère, une diarrhée hémorragique, une hématurie et un jetage.

La forme aiguë chez les animaux de plus de trois semaines. Les animaux présentent une hyperthermie et des avortements. Ils peuvent également présenter du jetage, de la diarrhée, de l'anorexie, de l'asthénie, des ictères.

La forme subaiguë où des avortements s'observent deux semaines après l'infection.

La fièvre de la vallée du Rift est considérée comme une maladie à haut risque d'émergence en Europe, principalement dans le bassin Méditerranéen. (33)

d. Dermatose nodulaire contagieuse

La dermatose nodulaire contagieuse est une maladie virale causée par un virus de la famille des *Poxviridae* du genre *Capripoxvirus*. C'est une maladie à transmission vectorielle. Les taux de morbidité et de mortalité sont variables ; ils sont généralement de 10 à 45% pour la morbidité et inférieur à 5% pour la mortalité. L'évolution de la maladie est le plus souvent subaiguë même si elle peut parfois être aiguë. Cliniquement, les bovins présentent un état fébrile avec un pic d'hyperthermie, un discret jetage, un larmolement et de la salivation. Dans un second temps, il y a une éruption de nodules en quantité variable sur la peau et les muqueuses. Il y a également une hypertrophie ganglionnaire marquée. Les complications possibles sont un amaigrissement rapide, des surinfections cutanées entraînant des abcès, des mammites secondaires, des troubles digestifs, des avortements, des œdèmes des membres, et une inflammation et une nécrose des tendons associées à une boiterie. L'Europe est actuellement indemne de dermatose nodulaire contagieuse ; les derniers foyers observés datent de 2018. (33)

e. Péripneumonie contagieuse bovine

La péripneumonie contagieuse bovine est causée par *Mycoplasma mycoides* subsp. *mycoides*. L'incubation est longue et dure en moyenne 1 à 3 mois. On note plusieurs formes :

La forme aiguë. Les bovins présentent un état fébrile avec une atteinte de l'état général. Ils développent, dans un second temps, une pleuropneumonie. Les signes respiratoires notables sont une dyspnée, une pleurodynie, un jetage et une toux douloureuse. La mort survient dans 50% des cas en 10 à 15 jours. La guérison est possible mais secondaire à une longue convalescence avec un amaigrissement de l'animal.

Dans la forme suraiguë, les bovins présentent une pleuropneumonie fébrile grave mortelle en 5 à 8 jours.

Dans la forme subaiguë, les bovins présentent une pleuropneumonie fébrile discrète évoluant fréquemment vers la chronicité.

La France, ainsi que les autres pays européens, est reconnue indemne de cette maladie. La France a été reconnue indemne en 1906, bien que des foyers aient été identifiés en 1967, 1982 et 1984. (33)

f. Brucellose

La brucellose bovine est principalement due à *Brucella abortus*, *melitensis* ou *suis*. Il est nécessaire de noter que la brucellose est une zoonose. La France possède le statut indemne d'infection à *Brucella abortus*, *B. melitensis* et *B. suis* depuis 2021. Le principal symptôme de la brucellose bovine est l'avortement. Celui-ci peut survenir à n'importe quel stade de la gestation, mais est plus fréquent entre le 6^{ème} et le 7^{ème} mois. Il peut également y avoir des mises bas prématurées ou la mort des nouveau-nés dans les 24 à 48 heures post-naissance. On observe également une augmentation de la fréquence des non-délivrances. Chez les mâles, il est possible d'observer, dans de rares cas, une orchite ou une orchio-épididymite. Il existe également des symptômes extra-génitaux sous forme d'hygroma ou d'arthrite, mais cela reste rare chez les bovins. La France est reconnue indemne d'infection à *Brucella abortus*, *B. melitensis* et *B. suis*. (34)

g. Tuberculose

La tuberculose bovine est une maladie due principalement à *Mycobacterium bovis*, et parfois à *Mycobacterium tuberculosis* ou *Mycobacterium caprae*. La tuberculose est une zoonose mortelle. L'évolution de la tuberculose est chronique. Les signes cliniques sont très divers et peu caractéristiques. Généralement, l'hypertrophie des nœuds lymphatiques est le seul signe de la maladie. Si le stade est plus avancé, les animaux peuvent présenter une atteinte respiratoire associée à un amaigrissement et une baisse de l'état général. La France est officiellement indemne de tuberculose depuis 2001. (35)

h. Rage

La rage est une zoonose mortelle. Elle est due à des *Lyssavirus*, en particulier l'espèce virale *Lyssavirus Rabies*. L'incubation est longue, entre 1 et 3 mois. Les bovins présentent une anorexie, une adipsie, une inrumination, un ptyalisme, des meuglements et de la nervosité. Il est également possible de noter un amaigrissement, une parésie, une hyperthermie et du prurit. Dans des cas plus rares, il est possible de noter une constipation, des tremblements musculaires, des bâillements, du bruxisme, une paralysie, une poussée au mur, de l'épreinte. Actuellement, en France, le risque de rage est essentiellement représenté par l'importation illégale d'animaux domestiques. La France est indemne de rage depuis 2010. (36)

E. Prise de contact avec l'abattoir

La prise de contact avec l'abattoir est nécessaire avant l'établissement du certificat vétérinaire d'information. Il est nécessaire de s'assurer que l'abattoir accepte de prendre en charge la carcasse. Il est possible d'obtenir une liste d'abattoirs qui acceptent les carcasses issues des abattages d'urgence à la ferme sur le site Interbev du comité régional. Dans la rubrique « Vos données d'abattage », une carte est mise à disposition, informant sur les abattages environnants et ceux acceptant les carcasses. Après un abattage d'urgence à la ferme, la carcasse devra être transportée à l'abattoir le plus proche. Cependant, seuls les éleveurs ont accès à ce site. (37)

Les sites d'Interbev des comités régionaux peuvent être retrouvés à partir du site suivant : <https://www.interbev.fr/interbev/comites-regionaux/> (38)

S'il n'est pas possible de trouver un abattoir acceptant les carcasses grâce au site du comité régional, il est possible d'appeler la DDPP dont dépend l'éleveur.

Les carcasses doivent être transportées vers l'abattoir le plus proche. Si la durée du transport supérieure à deux heures, le camion doit être réfrigéré. (19)

F. Certificat vétérinaire d'information

Le certificat vétérinaire d'information (CVI) est un document rempli par tous les acteurs de l'abattage d'urgence et qui doit suivre l'animal jusqu'à l'abattoir. Dans le cas d'un abattage d'urgence à la ferme, le CVI sera un CVI carcasse. (39,40)

1. Partie à compléter par l'éleveur ou le détenteur de l'animal

Le propriétaire de l'animal doit remplir la première partie du CVI. Il doit remplir l'identification de l'animal, les coordonnées de son exploitation (*cf.* figure 60, A) et son identité (*cf.* figure 60, C). Ensuite, il doit remplir les informations sur l'abattoir ayant accepté la carcasse de l'animal et sur le transporteur la prenant en charge (*cf.* figure 60, B). L'éleveur doit ensuite préciser les circonstances de l'accident (*cf.* figure 60, D) en mentionnant quelles molécules ont été administrées au bovin afin de déterminer si celui-ci est toujours sous temps d'attente (*cf.* figure 60,E). Lors de la description de l'accident, l'éleveur doit en particulier attester que l'animal était en bonne santé avant l'accident et indiquer le moment précis où l'accident s'est produit (*cf.* figure 60,D). (41)

I. PARTIE À COMPLÉTER PAR L'ÉLEVEUR OU LE DÉTENTEUR DE L'ANIMAL

I.1. IDENTIFICATION DE L'ANIMAL ET DE SON LIEU DE DÉTENTION

Espèce ⁽¹⁾ et catégorie ⁽²⁾ : Nombre d'animaux :

Numéros d'identification : *(en cas de nécessité joindre un feuillet complémentaire)* :

Nom du lieu de détention de l'animal (ou des animaux) :

Adresse du lieu de détention de l'animal (ou des animaux) :

Complément d'adresse du lieu de détention de l'animal (ou des animaux) :

Code postal : | | | | | | Commune :

I.2. ABATTOIR AYANT ACCEPTÉ DE RECEVOIR LA CARCASSE ET IDENTIFICATION DU MOYEN DE TRANSPORT

Nom et adresse de l'abattoir :

Distance *(en km)* et évaluation de la durée du transport requise : km minutes

Numéro d'immatriculation du véhicule ou numéro d'agrément de l'unité mobile de l'abattoir :

I.3. IDENTITÉ ET DÉCLARATIONS DE L'ÉLEVEUR OU DU DÉTENTEUR

Je, soussigné *(nom, prénom et qualité)* :

N° de Téléphone(s) : N° de téléphone principal : N° de téléphone secondaire :

atteste :

- que l'animal était en bonne santé avant l'accident, survenu ou constaté le *(date)* : à *(heure)* (si animal accidenté)

Description des circonstances de l'accident :

- qu'il n'a été administré à cet animal (ces animaux) aucun médicament vétérinaire dont les délais d'attente seraient incompatibles avec un abattage en vue de la consommation humaine : ⁽³⁾

Aucun médicament n'a été administré

ou : ⁽³⁾Médicament(s) administré(s) (y compris analgésique) :

Dénomination commerciale du médicament utilisé	Voie et lieu d'administration	Date de la dernière administration	Temps d'attente indiqué sur l'ordonnance vétérinaire

Date et heure : Signature du détenteur :

Figure 60 : CVI carcasse, à compléter par l'éleveur. (41)

2. Partie à compléter par le vétérinaire officiel ayant réalisé l'examen clinique valant inspection *ante-mortem* favorable

Le vétérinaire sanitaire effectuant l'examen clinique de l'animal, valant inspection *ante-mortem*, doit renseigner la date et l'heure de l'examen, préciser le motif de l'abattage d'urgence et attester que l'animal n'est pas apte à être transporté. Il doit également indiquer si le bien-être animal a été respecté ou non (*cf.* figure 61, A). Dans un second temps, le vétérinaire atteste que les documents réglementaires sont bien en ordre pour cet animal (*cf.* figure 61, B). Il doit ensuite renseigner les traitements qu'il a administrés à l'animal (*cf.* figure 61, C). Enfin, il atteste que

l'animal est conforme aux normes exigées pour la consommation humaine (cf. figure 61, D) indique son identité (cf. figure 61, E). (41)

II. PARTIE À COMPLÉTER PAR LE VÉTÉRINAIRE OFFICIEL AYANT RÉALISÉ L'EXAMEN CLINIQUE VALANT INSPECTION ANTE MORTEM FAVORABLE	
<p>Je soussigné, concernant les animaux visés au I.1 du présent document, atteste :</p> <ul style="list-style-type: none"> - avoir réalisé l'examen clinique de l'animal/des animaux valant inspection <i>ante mortem</i> le (date)..... à (heure) - que l'état de l'animal permet de penser qu'il était en bonne santé avant l'accident et que l'animal n'est pas transportable au sens du règlement (CE) N°1/2005 (animaux accidentés) - que le motif de l'abattage (animaux accidentés) est le suivant : - que les observations suivantes sur la santé et le bien-être des animaux ont été formulées : 	A
<ul style="list-style-type: none"> - que les registres et documents concernant cet animal/ces animaux sont conformes aux exigences légales et qu'ils ne font pas obstacle à l'abattage des animaux⁽²⁾ - qu'il n'a été administré à cet animal/ces animaux aucun médicament vétérinaire dont les délais d'attente seraient incompatibles avec un abattage en vue de la consommation humaine : ⁽³⁾ 	B
<p><input type="checkbox"/> Traitement(s) administré(s) (y compris analgésiques) / point d'injection :</p>	C
<p>ou : <input type="checkbox"/> Aucun médicament n'a été administré</p> <ul style="list-style-type: none"> - avoir jugé l'animal/les animaux apte(s) à l'abattage en vue de la consommation humaine - avoir vérifié l'autorisation d'abattage en dehors d'une unité mobile d'un abattoir agréé si l'animal/les animaux non accidenté(s) est/sont abattu(s) en dehors d'une unité mobile. 	D
<p>Fait à (lieu)....., le (date et heure)</p> <p>NOM/Prénom du vétérinaire officiel :</p> <p>N° de téléphone(s) :</p> <p>Adresse électronique (pour retour d'une copie du certificat, complété ci-dessous) ou à défaut postale :</p>	E
<p>Signature et cachet du vétérinaire officiel :</p>	

Figure 61 : carcasse, partie à compléter par le vétérinaire ayant réalisé l'examen clinique de l'animal. (41)

3. Partie à compléter par le vétérinaire officiel ayant supervisé la mise à mort

Le vétérinaire sanitaire supervisant la mise à mort du bovin doit décrire de manière minutieuse l'abattage du bovin (cf. figure 62, A). Il indique dans un second temps si le transport doit être réfrigéré (cf. figure 62, B) et indique son identité (cf. figure 62, C). (41)

III. PARTIE À COMPLÉTER PAR LE VÉTÉRINAIRE OFFICIEL	
- Description du moyen de contention mis en œuvre ⁽²⁾ :	A
- Description du moyen d'étourdissement mis en œuvre ⁽²⁾ :	
- Date et heure de l'étourdissement et de la saignée ⁽⁴⁾ :	
- <input type="checkbox"/> Je déclare que l'abattage et la saignée ont été effectués correctement	
- L'abattage a été réalisé : <input type="checkbox"/> en dehors d'une unité mobile d'un abattoir agréé <input type="checkbox"/> dans l'unité mobile de l'abattoir agréé	
- Éviscération sur place sous contrôle du vétérinaire : <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI à (heure d'éviscération) : les viscères accompagnent la carcasse	B
- Incidents éventuellement survenus et/ou anomalies constatées (indiquer « néant » en absence d'incident) :	
- <input type="checkbox"/> Transport réfrigéré requis (> 2h) <input type="checkbox"/> Transport réfrigéré non requis (≤ 2h)	C
Fait à (lieu) :, le (date et heure) : Signature et cachet du vétérinaire officiel :	
NOM/Prénom du vétérinaire officiel :	

Figure 62 : CVI carcasse, partie à compléter par le vétérinaire officiel ayant supervisé la mise à mort de l'animal. (41)

4. Partie à compléter par le vétérinaire officiel de l'abattoir

Le dernier acteur devant remplir le CVI est le vétérinaire officiel de l'abattoir qui déclare son identité (cf. figure 63, C). Celui-ci doit indiquer la date et l'heure d'arrivée de la carcasse (cf. figure 63, A) ainsi que les résultats de l'inspection *post-mortem* (cf. figure 63, B). (41)

IV. PARTIE À COMPLÉTER PAR LE VÉTÉRINAIRE OFFICIEL DE L'ABATTOIR	
<small>LE PRÉSENT DOCUMENT DOIT ÊTRE CONSERVÉ PAR LES SERVICES VÉTÉRINAIRES DE L'ABATTOIR PENDANT 5 ANS. UNE COPIE (RECTO VERSO) DOIT ÊTRE ADRESSÉE AU VÉTÉRINAIRE DONT L'ADRESSE EST INDIQUÉE EN PARTIE II</small>	
Date et heure d'arrivée à l'abattoir, selon le registre de réception :	A
Décision après l'inspection <i>post mortem</i> : <input type="checkbox"/> Saisie Partielle, <input type="checkbox"/> Saisie totale, Poids saisi :	
Descriptions des lésions et/ou anomalies observées :	B
Autres remarques éventuelles :	
Fait à (lieu) : le (date et heure) :	C
NOM/Prénom du vétérinaire officiel :	
N° de téléphone(s) :	

Figure 63 : CVI carcasse, partie à compléter par le vétérinaire officiel de l'abattoir. (41)

G. Etourdissement

L'étourdissement est un procédé qui a pour but d'entraîner un état d'inconscience durable afin que l'animal ne ressente ni douleur ni autre émotion désagréable, tout en assurant sa consommabilité (42). C'est un acte particulièrement réglementé qui respecte les principes de la protection animale. Il doit impérativement être réalisé avant la saignée, sauf en cas de dérogation lors d'un abattage rituel. (43,44)

1. Définition de conscience et d'étourdissement

La conscience est formée de deux entités : l'état d'éveil et la conscience de soi et de son environnement. Il existe différents niveaux de conscience (44–46), et l'état de conscience dépend de du fonctionnement en partie du cortex et de la formation réticulée. Le cortex se trouve en surface du cerveau, il permet d'intégrer des informations par rapport aux stimuli externes et à l'état corporel interne, puis de permettre des réponses appropriées (44,45). La formation réticulée se trouve à la base du cerveau, dans le tronc cérébral, elle permet de réguler le cortex et joue un rôle sur le cycle du sommeil, jouant donc un rôle essentiel dans le niveau d'éveil (cf. figures 64 à 67) (45). (47)

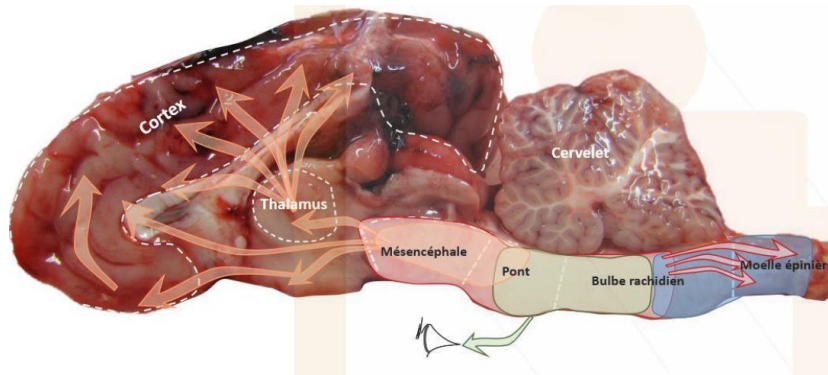


Figure 64 : Claudia Terlouw et al. Juin 2021. Localisation des structures cérébrales. (48)

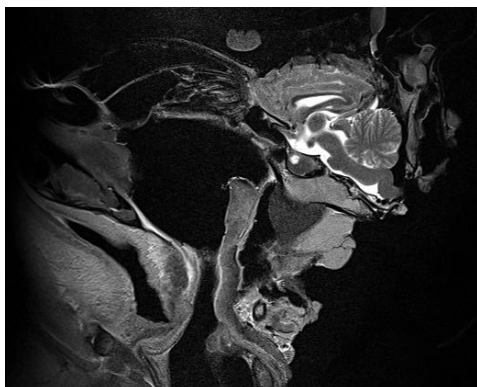


Figure 65 : IRM d'une tête de bovin.

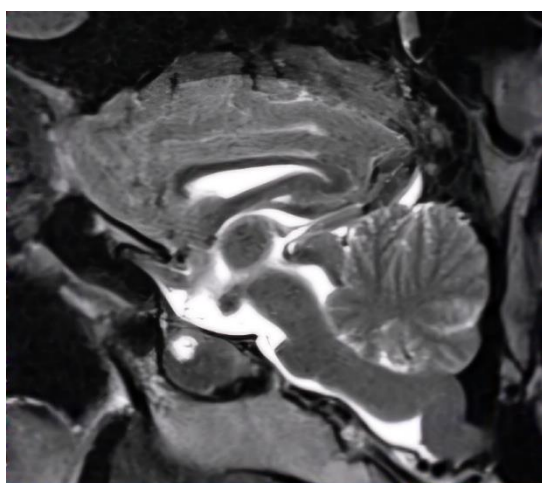


Figure 66 : Zoom sur le cerveau sur la même image.

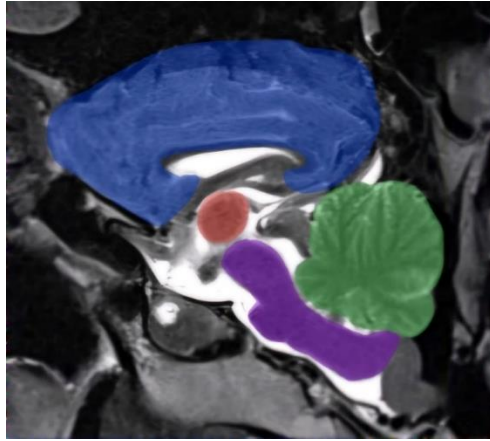


Figure 67 : Différentes parties du cerveau représentées sur l'image IRM. En bleu le cortex, en rouge le thalamus, en vert le cervelet et en violet le tronc cérébral.

L'étourdissement est obligatoire du point de vue réglementaire avant la saignée ou tout autre procédé d'abattage, avec une dérogation pour l'abattage rituel. Il se définit selon le Règlement Européen n° 1099/2009 comme « tout procédé appliqué intentionnellement qui provoque une perte de conscience et de sensibilité sans douleur » (43). En considérant que l'animal est un être sensible (49), le but de l'étourdissement est de supprimer « toute douleur, détresse ou souffrance » (43). L'étourdissement vise à induire un état d'inconscience, avec une absence de vigilance ainsi qu'un dysfonctionnement des fonctions cérébrales. L'animal n'est plus capable d'intégrer les stimuli externes ou interne., en particulier, les stimuli nociceptifs responsable de la douleur. (50)

2. Quels modes d'étourdissements sont autorisés

L'étourdissement des bovins se fait classiquement grâce à un dispositif à tige perforante (*cf.* figures 68 et 69). Il existe différents constructeurs et modes de propulsion (à air comprimé ou par des cartouches à blanc). Dans le cadre de l'abattage d'urgence, la propulsion doit être faite grâce à des cartouches à blanc (51). Une tige métallique est propulsée à grande vitesse, traversant la boîte crânienne et détruisant, entre autres, les parties du cerveau impliquées dans la

conscience. Lors d'un étourdissement correctement réalisé avec un dispositif à tige perforante, l'inconscience se met en place avant que la douleur ne soit intégrée. (44)



*Figure 68 : Pistolet à tige perforante en position ouverte
exemple du type Super Sécurité 3000 de Termet. (52)*



*Figure 69 : Pistolet à tige perforante en position fermée
exemple du type Super Sécurité 3000 de Termet. (52)*

Le jonchage consiste en l'introduction d'une tige dans la brèche créée lors de l'étourdissement afin de détruire les centres nerveux impliqués dans la conscience. Selon l'article 12 de l'arrêté ministériel du 17 mars 1992, cela est interdit en Europe (53). Tout comme le jonchage, les pistolets qui en plus de la trépanation injectent de l'air comprimé sont également interdits (21). En effet, ces deux techniques augmentent significativement la quantité de tissu cérébral disséminé dans les tissus musculaires. Or, le tissu nerveux est la source principale de contamination humaine par l'ESB (21,42,54). L'interdiction du jonchage et de l'injection dans la boîte crânienne d'air comprimé relève donc de la santé publique humaine. L'étourdissement grâce à un pistolet à tige non perforante, c'est-à-dire percutante, est interdit pour les ruminants de plus de 10 kg (43,45). En effet, le taux d'échec est assez élevé, puisqu'il est de 18% pour les taureaux. De plus, les animaux étourdis avec un pistolet à tige non perforante ont plus de chances de devoir subir un second tour : 29% des animaux pour un pistolet à tige non perforante contre 12% des animaux pour un pistolet à tige non perforante (44). L'étourdissement par électro-induction n'est pas utilisé en France (49). De plus dans le cas de l'abattage d'urgence à la ferme, l'utilisation de ces équipements ne semble pas appropriée à l'abattage d'urgence par manque de praticité.

3. Effets de l'étourdissement sur le cerveau

Le but de l'étourdissement est d'endommager de manière permanente (pistolet à tige perforante), ou non (électronarcose) les structures cérébrales impliquées dans la conscience afin que l'animal ne ressente plus de douleur. Les structures visées sont la formation réticulée, le système réticulo-activateur ascendant ainsi que le cortex. D'autres zones sont également touchées : les hémisphères cérébraux, le cervelet, le mésencéphale ainsi que le bulbe rachidien (45,47). Lors de la percussion, la tige fracture la boîte crânienne ; les fragments osseux qui pénètrent en intracrânien provoquent des déchirures du tissu cérébral. Elle écrase ensuite le tissu cérébral et les vaisseaux sanguins. La circulation sanguine intracrânienne est donc modifiée. De plus, l'onde de choc entraîne un violent afflux de potassium qui dépolarise les cellules des hémisphères cérébraux et éventuellement du tronc cérébral. Une libération de neurotransmetteurs excitateurs entraîne une libération des ions calcium intracellulaires, ce qui perturbe le fonctionnement mitochondrial. La production d'ATP est impactée, ce qui empêche le fonctionnement correct des neurones (*cf.* tableau 16). Lors de la rétraction de la tige, un vide se crée, aspirant les structures environnantes provoquant d'autant plus de déchirures des axones et des vaisseaux. Les hémorragies engendrées provoquent une augmentation de la pression intracrânienne ainsi qu'une ischémie des structures cérébrales. Le manque de nutriments et d'oxygène perturbe l'homéostasie intra/intercellulaire (*cf.* tableau 16) (21,44,48). En cas de tir réussi du premier coup, la destruction du cerveau est tellement rapide que le bovin n'a pas le temps de ressentir de douleur avant d'être inconscient. (44)

Tableau 16 : Claudia Terlouw et al. Mai 2021. Conséquences physiologiques et réversibilité des effets de l'étourdissement par tige perforante. (50)

Effets	Conséquences physiologiques	Réversibilité des effets à court terme
Onde de choc	Afflux et efflux excessifs d'ions : dépolarisation des cellules nerveuses	Potentiellement réversible
	Ralentissement de la production d'énergie par les cellules	
	Compression des tissus : diminution du fonctionnement des nerfs	
Pénétration de la tige	Compression des tissus : diminution du fonctionnement des nerfs	Potentiellement réversible
	Déchirure et ruptures du tissu cérébral	Irréversible
	Déchirures des vaisseaux	
Hémorragies cérébrales	Circulation sanguine insuffisante : manque de glucose et d'oxygène entraînant un manque d'énergie dans les cellules du cerveau	Irréversible
	Compression des tissus : diminution du fonctionnement des nerfs	

4. Critères pouvant modifier l'efficacité de l'étourdissement

a. Pistolet à tige perforante

Un bon étourdissement dépend en partie du pistolet. Certaines caractéristiques de celui-ci doivent être adaptées aux animaux abattus.

Il est important de s'assurer que la tige est suffisamment longue pour pénétrer profondément dans le cerveau. La longueur de la tige doit être d'au moins 12 cm pour les taureaux. Il est donc conseillé de privilégier les pistolets équipés d'une tige d'au moins 12 cm. Cependant, une tige plus longue de 16,5 ou 17,5 cm augmente les dommages cérébraux. La longueur décrite ci-dessus est celle de la tige dépassant

du canon et non celle de la tige lorsque l'appareil est démonté (21,44,51). Le diamètre de la tige est en général de 12mm (51). Enfin, l'efficacité du tir dépend également de l'énergie cinétique lors de celui-ci. Or, celle-ci est proportionnelle au carré de la vitesse de la tige. Plus l'énergie cinétique est importante, plus l'onde de choc appliquée au cerveau provoquera des dommages importants (42,54). Ainsi, la vitesse de la tige recommandée doit être d'au minimum de 50 à 55 m/s pour les veaux et les génisses, et de 60 à 70 m/s pour les taureaux. (51) La vitesse est déterminée par la force de l'explosion et donc par le type de cartouche utilisée. Il convient de se rapporter aux notices du pistolet à tige perforante utilisé. En cas de doute, mieux vaut prendre une cartouche pour le plus haut gabarit, car il est plus sécuritaire d'effectuer un tir trop puissant qu'un pas assez puissant. Généralement, les cartouches rouges sont destinées aux vaches adultes et les cartouches noires aux taureaux et aux bovins de gros gabarit (21,54). Les pistolets doivent être bien entretenus afin d'assurer un fonctionnement optimal. Le nettoyage doit être effectué selon les recommandations des notices d'utilisation. Il faut en particulier s'assurer que des fragments osseux ne se trouvent pas dans la chambre censée contenir la tige. Le pistolet à tige perforante devrait également être changé tous les 3 ans ou tous les 40 000 tirs selon le paramètre atteint en premier. Enfin, les cartouches doivent être entreposées dans un endroit sec afin de conserver toute leur efficacité. (21,42)

b. Animal

Plusieurs études mettent en évidence un taux d'échec à l'étourdissement plus élevé chez les mâles que chez les femelles. En effet, plus le cuir et l'os sont épais, plus le pistolet aura besoin d'énergie pour les pénétrer. De plus, un front avec une quantité de poil importante amortira plus la tige. Ainsi, les animaux âgés, mâles, et les races à viande, en somme les animaux avec une tête plus imposante, sont plus à risque de subir un étourdissement raté (44). Il est également intéressant de noter que l'anatomie des bovins est différente en fonction des races. L'opérateur doit s'adapter à la race du bovin qu'il doit abattre (44). Un animal plus réactif aura également tendance à moins se laisser manipuler ; ainsi il y a plus de risques de rater un étourdissement si l'animal est plus agité. Un animal est plus réactif s'il a moins l'habitude d'être manipulé par les humains, mais également s'il est plus stressé ou douloureux. Une bonne contention permet en outre de réduire les mouvements de l'animal et donc les risques de rater le tir. Ainsi, même en ferme, il faudrait pouvoir si possible faire une contention adaptée de la tête de l'animal. (44)

c. Position du tir

Lorsque les bovins sont toujours conscients après le premier tir, il est nécessaire d'effectuer un second tir dans les plus brefs délais afin d'assurer l'inconscience. D'après la revue scientifique *Animals* en 2019, 83,33% des seconds tirs étaient la conséquence d'une mauvaise position du pistolet à tige perforante (55).

Afin de s'affranchir au mieux de la morphologie de l'animal, le tir devrait être placé au milieu de la ligne reliant le sommet du crâne et les canthi externes des yeux. Les positions se basant sur l'intersection de la ligne allant des cornes aux canthi (internes ou externes) sont à éviter, car les structures touchées dépendent grandement de la morphologie de la tête de l'animal ; elles ne permettent donc pas d'assurer un étourdissement correct à tous les coups (*cf.* figures 70 et 71) (47).

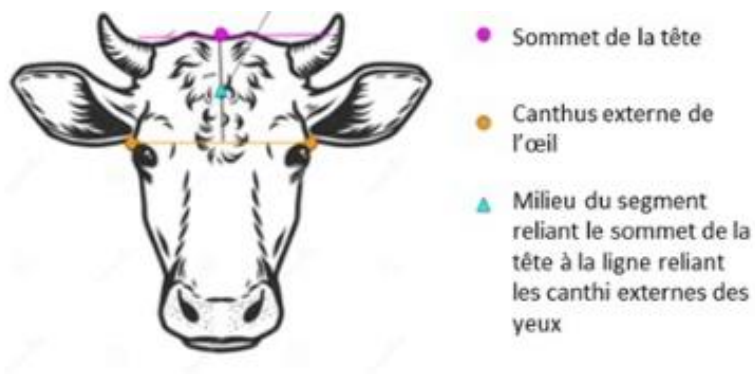


Figure 70 : Claudia Terlouw et al., mai 2024. Position de tir idéale. (47)

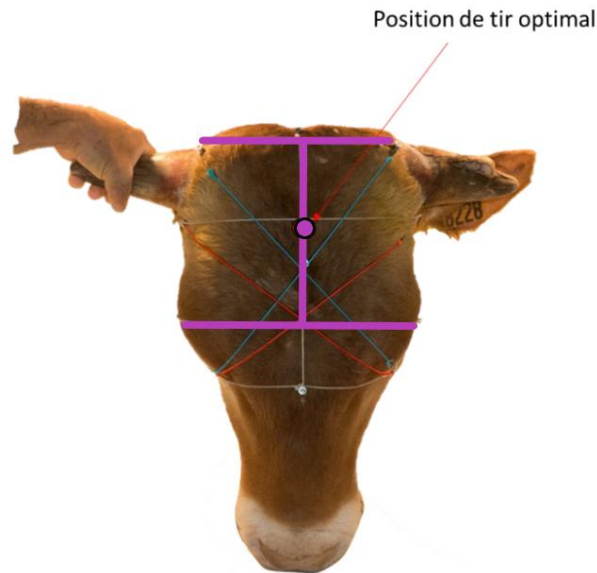


Figure 71 : Terlouw et Ducreux, Mai 2024. Position de tir idéale (en rose). (47)

Le pistolet doit être perpendiculaire au crâne de l'animal. Une inclinaison trop rostrale épargne le tronc cérébral et ne provoque donc pas un étourdissement adéquat (47). Pour des raisons de bien-être animal, il est interdit de positionner le pistolet sur les cervicales, puisque même si paralysé, l'animal reste conscient puisque le cerveau reste intact. Il peut donc toujours ressentir de la douleur et du stress (51). Au vu de la multitude d'effets que l'étourdissement par tige perforante a sur le cerveau, un bovin peut être bien étourdi même si le tir est suboptimal (44).

Afin de mettre en évidence un tir loupé, nous avons réalisé un tir expérimental. Pour ce faire, nous avons attendu qu'un bovin de l'hôpital des bovins d'Oniris soit euthanasié. Directement après son euthanasie, nous avons désolidarisé la tête du corps de l'animal et ligaturé le canal vertébral afin de conserver le liquide céphalo-rachidien dans le crâne. Nous avons, dans un second temps, réalisé un tir à l'aide d'un pistolet à tige perforante. Pour ce faire, nous avons pris la partie ventrale de la corne ainsi que le canthus interne de l'œil opposé. Puis, nous avons

placé le matador 3 cm au-dessus de leur intersection et réalisé les tirs (cf. figures 72 à 74).



Figure 72 : Représentation des repères utilisés pour le positionnement du matador.



Figure 73 : Vue de face de la position du matador.



Figure 74 : Vue de profil du positionnement du matador.

Nous avons ensuite retiré les boucles d'identification et réalisé des radiographies de la tête pour nous assurer qu'il n'y avait aucun élément métallique. Enfin, nous avons réalisé une IRM pour déterminer si les structures impliquées dans la conscience (cortex, tronc cérébral) étaient touchées (cf. figures 75 à 78).

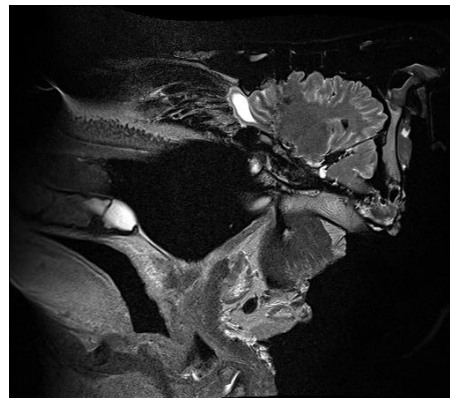


Figure 75: IRM d'une tête de bovin mettant en évidence le tir du matador.

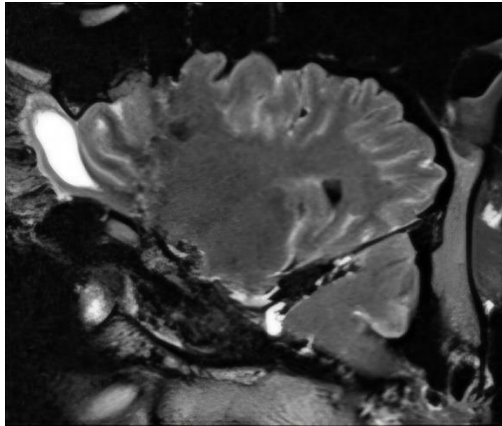


Figure 76 : Zoom du même IRM sur le cerveau.

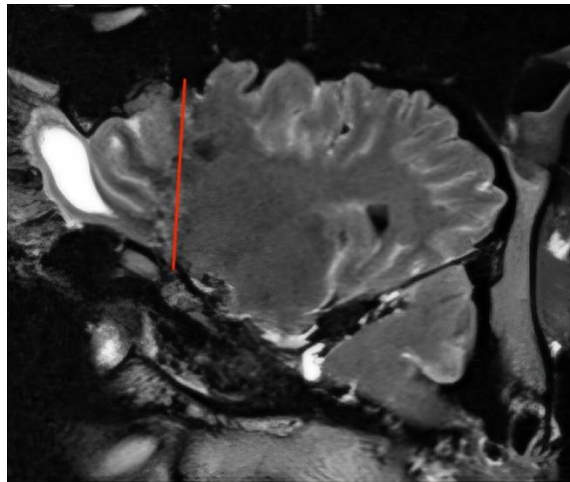


Figure 77 : Matérialisation du trajet de la tige du matador représenté par une ligne rouge.

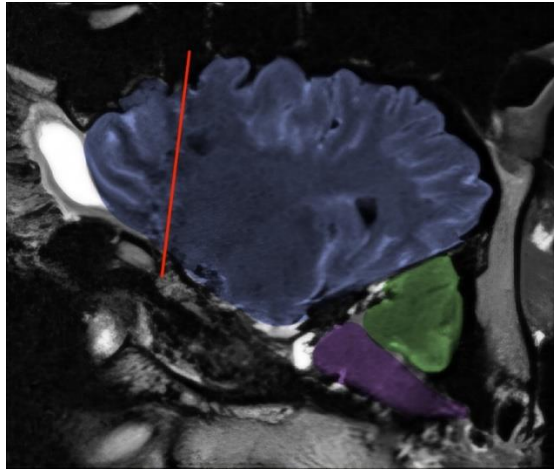


Figure 78 : IRM d'une tête de bovin issue d'un tir raté. Le trait rouge représente le trajet du matador, en bleue le cortex, en vert le cervelet et en violet le tronc cérébral.

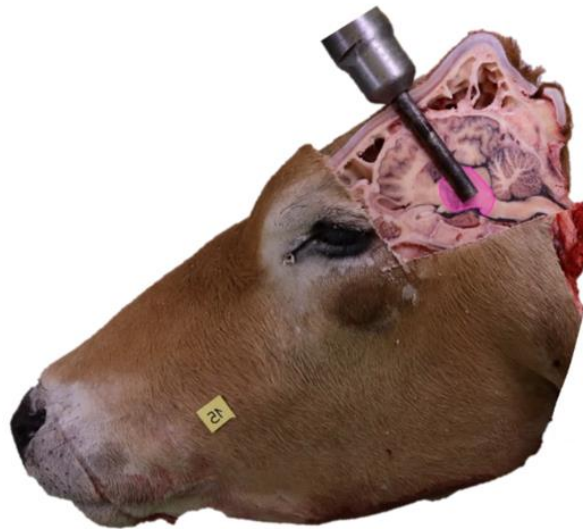


Figure 79 : Terlouw et Ducreux, Mai 2024, Tir réussi passant par le cortex et le tronc cérébral. (47)

Ainsi, on peut constater que le tir est trop rostral et qu'il n'est pas médial (cf. figures 76 à 78). La composante latéralisée est visible car le thalamus (en rouge sur la figure 67) n'est pas présent sur les figures 77 et 78 où le trajet du matador est visualisé. Le cortex est bien touché ; cependant, contrairement à la figure 79 où l'on voit que le tronc cérébral est bien atteint, sur les figures 77 et 78, il ne l'est pas, et donc la formation réticulée ne l'est pas non plus. Si le tir avait été effectué sur un bovin vivant, il serait toujours conscient. Cependant, le tir a été effectué en *post-mortem* ; ainsi des effets qui ont un impact *in vivo* n'ont pas été pris en compte, tels que l'œdème cérébral, la dépolarisation des cellules, l'ischémie cérébrale *etc.* Les facteurs pouvant entraîner l'échec de l'étourdissement sont résumés dans le tableau 17.

Tableau 17 : Caractéristiques pouvant modifier l'efficacité du tir et solutions pour y remédier.

	Caractéristique en cause	Solution pour éviter un tir raté
Matériel	Longueur de la tige	Au moins 12 cm
	Diamètre de la tige	Au moins 12 mm
	Vitesse de la tige	50 à 55 m/s pour les génisses et les veaux 60 à 70 m/s pour les taureaux
Animal	Epaisseur de l'os crânien	Plus épais/ dense chez les animaux plus âgés/ lourds
	Epaisseur du cuir	
	Densité de poils	
	Réactivité de l'animal	Bonne contention nécessaire pour que la tête ne bouge pas
Tir	Position du tir	Milieu de la ligne reliant la ligne du sommet du crâne et les canthi externes des yeux
	Orientation du tir	Perpendiculaire à l'os du crâne de l'animal

5. Indicateurs de conscience

A chaque étape de l'abattage d'urgence (après l'étourdissement, avant l'accrochage, avant la saignée et le cas échéant, avant l'éviscération), il est important de vérifier que l'animal est bien inconscient (49,56). Chaque indicateur fournit une information sur l'état de conscience ; cependant, tous les indicateurs n'ont pas la même sensibilité. Afin de s'assurer que l'animal est bien étourdi, des combinaisons d'indicateurs sont recommandées (57). Certains indicateurs peuvent ne pas être recommandés s'ils sont dangereux à mettre en place pour l'opérateur (49). En cas de doute sur la persistance ou la reprise de conscience, un autre tir doit immédiatement être effectué (21).

a. Indicateurs de conscience existant

i. Absence d'effondrement

Si l'étourdissement est correctement réalisé, l'effondrement s'observe immédiatement. Pour l'observer, il faut s'assurer qu'aucune contention empêche l'animal de s'effondrer et que celui-ci ne soit pas en décubitus. L'effondrement doit être interprété avec précaution, car il peut indiquer une inconscience, mais aussi une incapacité à se tenir debout (endommagement de la moelle épinière) (42,57). Lorsque le mésencéphale, le pont, le bulbe rachidien et la partie supérieure de la moelle épinière sont touchés, l'animal est incapable de se tenir debout (*cf.* figure 80) (44). Or, la formation réticulée, impliquée dans la conscience, passe par ces différentes structures (48,57)

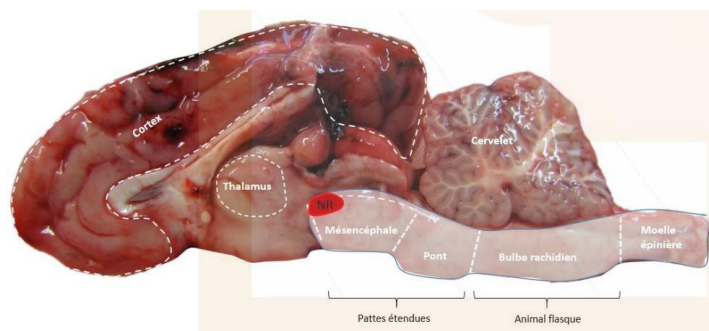


Figure 80 : Claudia Terlouw et al., juin 2021. Parties cérébrales impliquées dans la posture. (48)

ii. Tentative de redressement de la tête et du corps

Il faut savoir différencier les tentatives de se redresser de mouvements réflexes. Lors de tentatives de redressement, les mouvements sont orientés. Le bovin fléchit la colonne et les membres de manière à positionner l'axe de son corps parallèlement au sol (44,58).

iii. Vocalisations

Les vocalisations peuvent exprimer la peur ou la douleur, dans ce cas le mésencéphale est la seule partie impliquée. Elles peuvent aussi être une tentative de communication avec leurs congénères, dans ces conditions, il est également nécessaire que le cortex soit impliqué. Mais quel que soit le message qu'il essaie de transmettre, lorsque le bovin émet des vocalisations, il ne peut pas être considéré comme inconscient. Il est important de différencier les vocalisations de sons gutturaux réflexes. Dans les deux cas, ils peuvent être difficiles à entendre si le bruit environnant est important (42,44,45,48).

iv. Mouvements respiratoires rythmiques

Les muscles impliqués dans la respiration sont innervés par des nerfs dont les centres intégrateurs sont situés dans le bulbe rachidien et la partie inférieure du tronc cérébral. Différents groupes de cellules contrôlent l'inspiration et l'expiration. Ils sont activés de manière alternée par la formation réticulée ce qui provoque une respiration rythmée (48). Il est important de différencier la respiration rythmique du *gasping*. Le *gasping*, ou respiration agonique, se définit comme un mouvement respiratoire intermittent avec une phase inspiratoire augmentée. Il peut être accompagné de bruits gutturaux (44,48)

v. Réflexes oculaires

Plusieurs indicateurs de conscience sont des réflexes oculaires. Les circuits régissant ces réflexes sont proches les uns des autres (48). Comme on peut le voir sur la figure 81, qui montre une vue simplifiée du réflexe moteur et du réflexe cornéen, ils sont également proche de la formation réticulée impliquée dans la conscience.

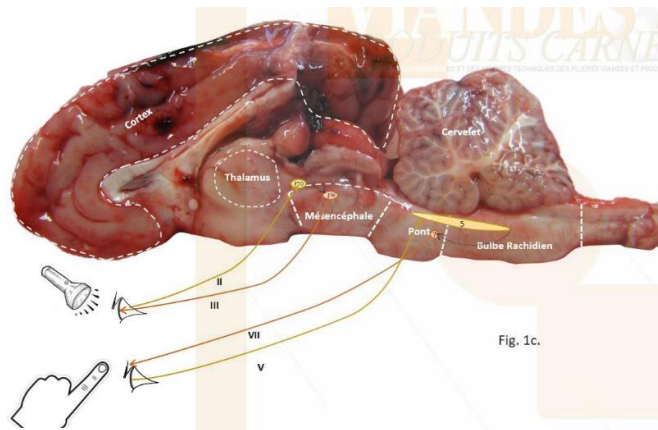


Figure 81 : Claudia Terlouw et al., Mai 2021. Neurolocalisation simplifiée des réflexes photomoteurs et cornéens. (48)

- *Réflexe cornéen*

Le réflexe cornéen est considéré comme positif si l'œil se ferme et que le globe oculaire se rétracte lorsque la cornée est effleurée. L'information sensorielle du réflexe cornéen passe par le nerf trijumeau puis arrive dans le noyau trijumeau. L'information motrice est transmise du noyau trijumeau aux muscles fermant la paupière à travers le nerf moteur facial. Les trajets nerveux sensoriel et moteur passent tous les deux à travers la formation réticulée (44,48). Il est important de savoir qu'un animal présentant un réflexe cornéen peut être inconscient. Dans ce cas, les dommages de la formation réticulée et du système réticulo-activateur sont localisés à un endroit éloigné du système réflexe cornéen (48). Le réflexe cornéen est l'indicateur de choix pour déterminer si un animal est conscient, mais il peut être dangereux à mettre en place pour l'opérateur. Il est cependant toujours nécessaire de l'associer à d'autres indicateurs, car une lésion très localisée peut abolir le réflexe cornéen sans pour autant avoir d'effets sur l'état de conscience (48).

- *Clignement spontané des yeux*

Le clignement spontané, c'est-à-dire réflexe, des yeux, lorsque le film lacrymal s'affine, est régi par le tronc cérébral. Un clignement volontaire est régi par le tronc cérébral et le cortex. Il faut être précautionneux avec cet indicateur, car une absence

de clignement n'indique pas nécessairement une inconscience et la présence n'indique nécessairement la présence de conscience. La présence de clignements spontanés indique que l'animal est potentiellement conscient (44,48).

- *Poursuite oculaire*

Lorsque les yeux suivent les structures en mouvement dans son champ de vision, le cortex et le tronc cérébral sont impliqués. La poursuite oculaire est l'un des premiers signes indiquant que l'animal reprend conscience ou est conscient. Cependant, une absence de poursuite oculaire n'assure pas que l'animal soit inconscient (44,48).

- *Reflexe palpébral*

Un réflexe palpébral positif se définit comme la fermeture de l'œil lorsque l'opérateur touche légèrement les paupières. Le circuit neuronal du réflexe palpébral est en grande partie similaire à celui du réflexe cornéen. Une absence de ce réflexe, tout comme pour le réflexe cornéen, indique des dommages à la formation réticulée. La présence du réflexe palpébral indique une conscience conservée ou un risque de reprise de conscience (48).

- *Réflexe ciliaire*

Pour tester le réflexe ciliaire, il faut effleurer l'extrémité des cils et observer si les paupières se ferment. Le réflexe ciliaire persiste plus longtemps que le réflexe cornéen, c'est pourquoi il semble mieux résister à l'anoxie. Une absence de ce réflexe signe un endommagement de la formation réticulée. La présence du réflexe ciliaire indique une conscience conservée ou un risque de reprise de conscience (48).

- *Réflexe photomoteur*

Lorsque la pupille est exposée à la lumière, celle-ci se rétracte. Observer cet indicateur est compliqué et dangereux pour l'observateur ; il n'est donc pas utilisable en pratique. Le circuit neurologique comprend le nerf optique (sensoriel), le nerf oculomoteur (moteur) et le centre d'intégration situé dans le mésencéphale, proche de la formation réticulée. Cependant, l'état de ce réflexe dépend du fonctionnement de la rétine. Or, une hémorragie importante peut tout à fait réduire

le fonctionnement de la rétine. Ce réflexe n'est donc pas non plus adapté durant ou après la saignée. (42,48)

- *Test à la menace*

L'opérateur approche rapidement sa main ou son doigt de l'œil de l'animal. En cas de test positif, l'animal ferme les yeux ou détourne la tête. Le cortex est impliqué dans ce réflexe. Un test positif implique que l'animal est conscient ou qu'il risque de le devenir. Son absence n'implique cependant pas que l'animal est inconscient. Néanmoins, une baisse de vision peut entraîner un faux négatif. Ce test est donc à interpréter avec précaution lors d'une rotation du globe oculaire ou lors de nystagmus. (44)

- *Procidence de la membrane nictitante*

La membrane nictitante se ferme lorsque la cornée ou le canthus interne est effleuré. Le réseau nerveux contrôlant ce réflexe est comparable à celui du réflexe cornéen. Ce réflexe peut être effectué à la place du réflexe cornéen lorsque l'animal a les yeux fermés. L'opérateur touche le canthus interne et observe ou sent la fermeture de la membrane nictitante à travers la paupière fermée (48).

- *Nystagmus*

Une incoordination des muscles mettant en mouvement les globes oculaires peut également entraîner un nystagmus. De même manière que pour la rotation du globe oculaire, la présence d'un nystagmus émet un doute sur la conservation de la conscience de l'animal. Lors de l'observation du nystagmus, d'autres indicateurs doivent être vérifiés afin de déterminer si l'animal a repris conscience ou non (44,48,50).

- *Rotation du globe oculaire*

Les mouvements des globes oculaires sont régis par six muscles. Ces muscles sont innervés par des noyaux situés dans le mésencéphale et le pont. Une rotation des globes oculaire montre que certaines parties du mésencéphale sont touchées et d'autres non (48). Une rotation complète du globe oculaire peut marquer une conscience conservée ; dans ce cas, il est nécessaire d'effectuer un second tir. Une rotation partielle ne signifie pas forcément que l'animal est conscient ; il faut vérifier d'autres réflexes pour être sûr que l'animal est inconscient (48).

Les indicateurs de conscience existant et leur localisation anatomique sont résumés dans le tableau 18.

Tableau 18 : Cécile Bourguet et al, janvier 2020. Résumé des indicateurs de conscience, de leur localisation anatomique ainsi que leur conscience. (44)

Indicateur	Interprétation anatomique	Lien avec l'état de conscience
Posture debout	Mésencéphale, pont, bulbe rachidien fonctionnels.	Conscience
Tentative de redressement orienté de la tête et/ou du corps*	Mésencéphale, pont, bulbe rachidien fonctionnels.	
Réaction à la menace	Cortex, nerf optique, système moteur du tronc cérébral fonctionnels.	
Vocalisations	Mésencéphale fonctionnel.	
Clignements spontanés des yeux	Circuits pertinents dans le mésencéphale, le pont, le bulbe rachidien et la moelle épinière supérieure partiellement fonctionnels.	Risque de conscience ou de retour de conscience
Poursuite oculaire	Circuits pertinents dans le mésencéphale et le pont partiellement fonctionnels.	
Rotation du globe oculaire et/ou nystagmus**	Circuits pertinents dans le mésencéphale et le pont partiellement altérés, créant un déséquilibre dans le système vestibulo-oculaire. Des dommages au cervelet peuvent aussi engendrer un nystagmus, sans lien avec l'état de conscience.	
Absence de réflexe cornéen	Dommages au pont et/ou au bulbe rachidien.	Inconscience
Absence de respiration (rythmique et gasps)	Dommages au bulbe rachidien et/ou section de la moelle épinière supérieure.	

*A ne pas confondre avec une levée progressive de la tête et du cou.

** L'observation de ces signes après l'étourdissement mécanique peut indiquer des lésions limitées ou transitoires du tronc cérébral.

b. Indicateurs de conscience à utiliser dans le cadre de l'abattage d'urgence à la ferme

Malgré une quantité importante d'indicateurs de conscience existant, seules certaines associations sont utilisées. En effet, certains indicateurs sont dangereux à vérifier pour l'opérateur. Il est important d'utiliser des combinaisons d'indicateurs afin d'accroître la sensibilité et de détecter les animaux conscients. Un seul indicateur ne suffit pas à conclure qu'un animal est inconscient (49). Les signes d'inconscience doivent être vérifiés tout au long du processus d'abattage.

i. Immédiatement après l'étourdissement

Directement après l'étourdissement, l'opérateur doit observer l'effondrement de l'animal. Il doit également noter des spasmes musculaires sous la forme de pédalage durant 5 à 15 secondes, puis les membres, la tête et la queue doivent être relâchés avec les membres fléchis (45). Si les mouvements de pédalage perdurent plus de 20 secondes, la conscience est potentiellement présente. En aucun cas l'animal ne doit présenter des tentatives de redressement, des vocalisations, ni une respiration rythmique. Les yeux se ferment durant 4 secondes après l'étourdissement, puis ils doivent se rouvrir et être fixes. En cas de doute, le réflexe cornéen peut être réalisé. Si la persistance de la conscience est suspectée, un second tir doit être effectué au plus vite. Une fois que l'inconscience de l'animal est validée, il est possible de procéder au hissage (21,45).

ii. Avant la saignée

Une fois l'animal hissé, il est nécessaire de vérifier que l'animal est toujours inconscient. La tête et le dos doivent être droits et détendus, et il ne doit pas y avoir de mouvements de redressements. La langue doit être sortie et détendue ; cependant, il arrive que ce ne soit pas observable, mais des mouvements linguaux indiquent une persistance de la conscience. Les yeux doivent être ouverts et fixes. La queue doit être relâchée. Il ne faut pas que l'animal présente de vocalise ou de respiration rythmique. Le réflexe cornéen peut être réalisé et doit être absent. De nouveau, si une reprise ou une persistance de conscience est suspectée, un second tir doit être réalisé. Une fois que la persistance de l'inconscience a été confirmée, l'opérateur peut procéder à la saignée. Il est à noter que, puisque l'arc réflexe est intact, l'animal peut réagir brusquement lors de l'incision sans pour autant avoir repris conscience (21).

iii. Durant la saignée

Durant toute la saignée, l'opérateur doit s'assurer de l'inconscience de l'animal. Il doit vérifier que le corps de l'animal reste détendu, qu'il ne présente pas de vocalisations, de respiration rythmique ni de tentatives de redressement. Ses yeux doivent rester fixes et ouverts. Si l'opérateur suspecte une reprise de conscience, il peut tester le réflexe cornéen pour s'en assurer. En cas de doute, un second tir peut être réalisé (21).

Les indicateurs de conscience à observer et à quel moment le faire sont résumés dans le tableau 19.

*Tableau 19 : Luc Mirabito et al. Novembre 2013. Indicateurs de conscience à prendre en compte à chaque étape de l'abattage.
(21)*

Box	
Absence de chute au 1er tir	l'animal ne perd pas immédiatement sa posture debout et tente de se redresser ou de maintenir celle-ci, notamment en relevant intentionnellement la tête
Affalage	
tentatives de redressement	mouvement orienté de l'encolure et de la tête ou tentative de reprise de posture
réflexe cornéen	mobilité de l'œil et des paupières à l'effleurement de la cornée par l'observateur (utiliser un pinceau de préférence)
Respiration rythmique	présence de mouvements respiratoires réguliers: mouvements des flancs, mouvements du mufle ou de la gueule. La respiration peut être aussi détectée au niveau des nasaux avec la main (souffle régulier)
Avant saignée	
tentatives de redressement	mouvement orienté avec flexion de l'encolure et de la tête (flexion vertébrale)
réflexe cornéen	mobilité de l'œil et des paupières à l'effleurement de la cornée par l'observateur (utiliser un pinceau de préférence)
Respiration rythmique	présence de mouvements respiratoires réguliers : mouvements des flancs, mouvements du mufle ou de la gueule. La respiration peut être aussi détectée au niveau des nasaux avec la main (souffle régulier)

H. Mise à mort

1. Réglementation relative à la saignée

La mise à mort des bovins lors d'un abattage d'urgence se fait par la saignée. Cela est obligatoire pour que la viande soit considérée comme propre à la consommation humaine (19). Même si, d'après les experts de l'EFSA (2004), le délai entre l'étourdissement et la saignée n'est pas un paramètre essentiel à prendre en compte lors de l'étourdissement par tige perforante (puisque celui-ci est considéré comme irréversible), un délai maximal est tout de même fixé (21,42). Ce

délai, entre l'étourdissement et la saignée, doit être de 180 secondes. Il est mis en place pour s'assurer que l'animal ne reprenne pas conscience (21).

2. Réalisation de la saignée

Deux types de saignée sont décrits : la saignée rétro-maxillaire et la saignée pré-thoracique. La saignée rétro-maxillaire consiste à sectionner les deux artères carotides ainsi que les artères qui en découlent (45). La saignée pré-thoracique, quand-à-elle, consiste à sectionner les gros vaisseaux situés à la base du cœur, comme illustré dans la figure 82. Lors de la saignée pré-thoracique, il est important de ne pas léser ni la trachée ni l'œsophage (59).

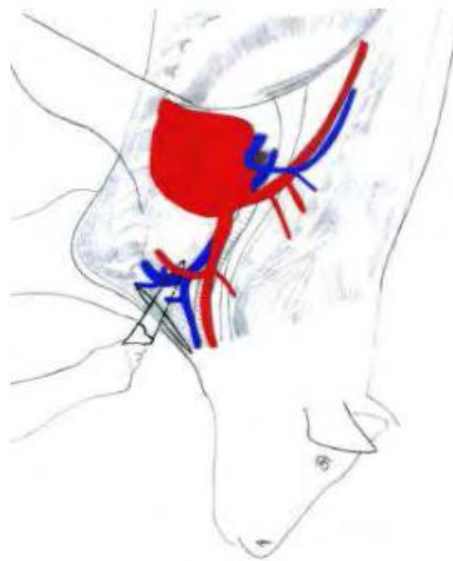


Figure 82 : Luc Mirabito et al., novembre 2013. Gros vaisseaux à sectionner lors de la saignée pré-thoracique. (21)

Pour ces deux types de saignée, deux couteaux propres doivent être utilisés. Le premier sert à inciser la peau, et le second à sectionner les vaisseaux et les tissus plus profonds. Cela permet d'éviter la contamination de la viande par des bactéries présentes sur la peau (59). De plus, pour réduire la probabilité de contamination de

la viande, il est préférable de sectionner les vaisseaux d'un seul coup de couteau. Les couteaux doivent avoir une lame suffisamment longue pour atteindre les gros vaisseaux ; leur lame doit donc mesurer au moins 15 à 20 cm de long afin d'atteindre les vaisseaux situés en profondeur (21,45). Contrairement aux humains ou aux porcs, les bovins possèdent un réseau admirable développé, comme on peut le voir sur la figure 83. Ce réseau est constitué par un réseau d'artères situées en région dorsale, le long des vertèbres cervicales, notamment l'artère vertébrale et l'artère cervicale profonde. Ainsi, lors de saignée rétro-maxillaire, le réseau admirable n'est pas touché. Les artères carotides se contractent et des caillots se forment, réduisant la perte de sang. C'est pourquoi la saignée rétro-maxillaire n'est pas adaptée aux bovins (51).

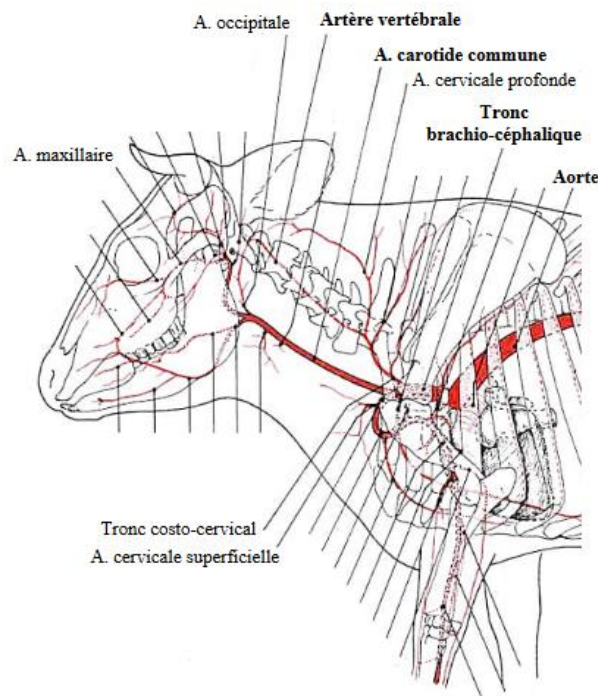


Figure 83 : Artères de l'encolure et la tête du Bœuf, d'après la Planche 53 du Tome V – Angiologie, Barone, 1965. (60)

La saignée est plus facile à réaliser si le bovin est pendu par les postérieurs. A la ferme, il est possible d'utiliser une grue ou un chargeur afin de suspendre le

bovin. Celui-ci doit être soulevé d'au moins 4,5 mètres pour faciliter la réalisation de la saignée. L'étourdissement affecte le cerveau, mais pas la moelle épinière. L'arc réflexe n'est pas affecté mais les neurones inhibant la réponse musculaire le sont. Ainsi, le bovin étourdi conserve des réflexes spontanés amplifiés par rapport à un animal conscient. C'est pourquoi il peut réagir violemment lors de l'incision, ce qui peut être dangereux pour l'opérateur. Il est donc conseillé de porter un casque et de disposer de suffisamment d'espace autour du bovin de manière à pouvoir aisément s'en écarter en cas de problème. Immobiliser les membres antérieurs peut garantir un meilleur accès au site de la saignée de manière plus sécuritaire. Si un seul membre est immobilisé, il est plus pratique de l'orienter caudalement. Si les deux membres sont immobilisés, l'écartement entre eux doit être d'au minimum la largeur du thorax (21,51).

Avec le premier couteau, réaliser une incision médiale de 25 à 50 cm sur le cou, comme illustré sur la figure 84. Le bord caudal de l'incision doit être situé à environ 15 cm crânialement à la pointe du sternum. Une fois la peau incisée, le second couteau doit être utilisé pour éviter la contamination de la viande par translocation de bactéries cutanées. Palpez la trachée et la suivez-là le plus caudalement possible. Lorsqu'elle ne peut plus être sentie, incisez ventralement à la trachée tout en restant dorsal au sternum. La trachée ne doit pas être incisée. Tout en restant crânial aux premières côtes, inclinez le couteau en direction des vertèbres caudales. Lorsque l'aorte et les veines caves antérieures sont incisées, le sang s'écoulera abondamment (21,45,54). Dans les trente premières secondes, une dizaine de litres de sang doit s'écouler (51).

Pour les gros bovin, le temps minimal de saignée est de 3 minutes, tandis que pour les veaux, il est de 5 minutes. Le volume de sang écoulé doit être de 40 à 60% du volume sanguin total en 2 minutes, avec un cœur fonctionnel, et en 4 minutes en cas d'arrêt cardiaque. Le volume sanguin écoulé en fin de saignée varie entre 18 et 23 litres en fonction du type d'animal (21,44). Le sang peut être éliminé dans les égouts sans autre traitement (61).

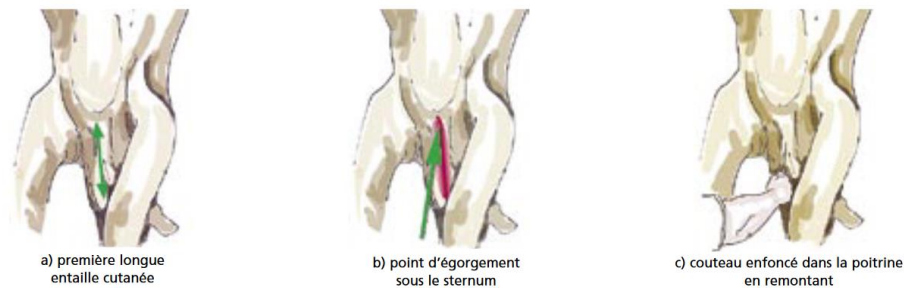


Figure 84 : FAO 2004 Section 7. Position de l'incision pour la saignée pré-thoracique. (54)

3. Mort de l'animal

Dans le cadre de l'abattage, déterminer si l'animal est mort peut s'avérer compliqué. La mort est définie en termes de mort cérébrale : les parties du cerveau contrôlant les fonctions vitales, comme la respiration et la régulation thermique, ne fonctionnent plus. La mort cérébrale peut survenir suite aux dégâts causés par l'étourdissement par tige perforante, couplée à l'arrêt de la respiration rythmique ou secondairement à la saignée en raison du manque d'oxygène et de nutriments acheminés au cerveau (44,48).

I. Eviscération

L'éviscération n'est pas obligatoire. Elle peut même être difficile à réaliser sans équipement adapté. Il y a un risque accru de contamination de la carcasse lorsque l'éviscération est réalisée à la ferme, où la déchirure du tube digestif est probable du fait de l'absence d'équipement adapté (19).

J. Transport

Le transport doit être réfrigéré si la durée du trajet jusqu'à l'abattoir dépasse 2 heures. Cependant, la réfrigération active n'est pas obligatoire si les conditions climatiques sont favorables. Ainsi, en hiver, il est possible d'envisager un transport sans réfrigération, même si la durée dépasse 2 heures (19).

K. Raisonner sur la rentabilité de l'abattage d'urgence

1. Coût de l'abattage d'urgence

D'après l'arrêté du 9 Juin 2000, les frais vétérinaires engendrés par l'abattage d'urgence sont entièrement à la charge de l'éleveur (15). Cela signifie que l'éleveur doit payer le déplacement du vétérinaire, l'examen *ante-mortem*, l'établissement du CVI, le transporteur ainsi que l'abattage du bovin. D'après la thèse « L'abattage d'urgence à la ferme : une pratique utopique en France ? » soutenue en 2022 (62), le coût de traitement de l'animal par le vétérinaire puis par l'abattoir, s'élevait à 405.04 € hors taxes.

2. Valeur de la viande

Lors d'un abattage d'urgence, les viandes propres à la consommation humaine sont marquées de l'estampille sanitaire en usage dans l'abattoir. En France, il est cependant interdit d'utiliser une estampille communautaire, ce qui limite la commercialisation de la viande au territoire national. De plus, les viscères ne peuvent pas être proposés à la consommation humaine (15).

Le prix de viande, quartier par quartier, peut être consulté sur le site d'AgriMer (63).

Un calcul a été réalisé dans la thèse « L'abattage d'urgence à la ferme : une pratique utopique en France ? » soutenue par Julie Deshoullières le 27 Juillet 2022 (62), afin de déterminer que le coût de l'intervention du vétérinaire et de l'abattoir pour l'abattage d'urgence à la ferme s'élevait à 405,40 euros HT.

Il est intéressant de déterminer combien l'éleveur peut gagner pour la carcasse d'un bovin accidenté. Prenons comme exemple la carcasse d'un bovin classé mixte accidenté, notée O. D'après la cotation au marché de Cholet en septembre 2024 (64), le prix de la viande est de 4,50 euros par kilogramme, et le poids de la carcasse a été fixé à 400kg . Pour le calcul, prenons arbitrairement une saisie partielle de 50kg sur un quartier avant. Le prix d'achat de la carcasse à l'éleveur est donc de 1 578,25 euros HT. Comme vu au paragraphe précédent, le coût de l'intervention du vétérinaire et de l'abattoir a été estimé à 405,40 euros HT en 2020. L'éleveur gagne donc 1 649,25 euros HT lors d'un abattage d'urgence pour une carcasse classé « mixte ». Le calcul détaillé du coût des saisies est présenté dans la partie « cout des saisies ».

3. Coût des saisies

a. Saisie totale

En cas de saisie totale, lorsque la viande n'est pas considérée comme propre à la consommation, l'éleveur doit payer les frais d'abattage, ceux d'enlèvement et de destruction de la carcasse par l'équarisseur ainsi que, éventuellement, ceux du test ESB (37). Les pathologies causes de saisie totale les plus fréquentes peuvent être retrouvées dans le tableau 20, adapté de la thèse vétérinaire « Enquête sur les connaissances et perceptions des éleveurs de bovins laitiers concernant les conditions et modalités d'abattage des vaches laitières de réforme et les résultats de l'inspection sanitaire associée. Proposition d'un guide d'informations. » soutenue le 15 novembre 2013 par Céline Pinson (65).

Tableau 20 : Pathologie étant le plus souvent la cause de saisie totale. (62)

Cause de saisie totale	Définition	Ce qui peut être observé en élevage	Pourquoi une saisie totale
Abcès	Accumulation de pus en quantité variable.	S'il est externe : en début d'évolution, une masse fluctuante chaude et douloureuse ; en fin d'évolution une masse indurée, froide.	Risque de pyohémie/ bactériémie.
Arthrite	Inflammation d'une ou plusieurs articulations, le plus souvent septique chez les bovins. Une suppuration peut être associé.	Articulations gonflées, douloureuses et chaudes avec boiterie. Si chronique, amyotrophie du ou des membres atteints, baisse de l'état général. Chez les veaux : hyperthermie, abattement, ralentissement de la croissance, généralement	Risque de pyohémie/ bactériémie.

		avec atteinte de plusieurs articulations, souvent bilatéral. Chez les vaches : baisse de la production laitière.	
Cysticerose	Présence de larves (cysticerques) de ténia. Localisation des larves dans les muscles, particulièrement le cœur, les muscles masticateurs, la langue, les piliers du diaphragme, et l'œsophage.	Aucun symptôme chez les bovins.	Zoonose liée à l'ingestion de larves de ténia en cas de consommation de viande insuffisamment cuite.
Douve	Infestation parasitaire hépatique par <i>Fasciola hepatica</i> .	Symptômes frustrés : abattement, anémie, baisse état général, retard de croissance, chute de la production lactée. Evolution lente.	Si l'atteinte est trop importante, l'animal est émacié.
Péritonite congestive	Inflammation du péritoine souvent secondaire à un agent pathogène. Elle peut être localisée ou généralisée. Le terme congestif signifie que les capillaires sont dilatés, donnant une couleur rougeâtre à la carcasse, signe que l'inflammation est toujours active.	Symptômes variés peu spécifiques : météorisation, diminution de la quantité de bouses, dysorexie, chute de la production lactée, fièvre, abattement, douleur entraînant des difficultés locomotrices.	Risque de bactériémie.
Sarcosporidose	Présence de larves (<i>Sarcocystes</i>) dans les muscles, préférentiellement dans le cœur, les muscles masticateurs, la langue, et les piliers du diaphragme.	Aucun symptôme.	Il existe trois espèces. L'espèce <i>Sarcocystis hominis</i> est une zoonose.

b. Saisies partielles

i. Saisie partielle n'entraînant pas de moins-value commerciale

Les causes de saisie partielle n'entraînant pas de moins-value commerciale (c'est-à-dire que la baisse du prix de la carcasse est uniquement due à la soustraction du poids de la viande saisie) sont, d'après Interbev Normandie (66)

- Les saisies inférieures à 5 kg ;
- Les saisies partielles concernant uniquement les hampes et/ ou les onglets, quel que soit le poids de la saisie ;
- Les saisies partielles concernant uniquement les jarrets et/ou les carpes, quel que soit le poids de la saisie ;
- Les saisies partielles pour dégénérescence cicatricielle consécutive à une césarienne ;

ii. Saisie partielle entraînant une moins-value commerciale

Il existe également des saisies qui entraînent une baisse de la valeur de la carcasse (67). Les moins-values commerciales dépendent du quartier touché, du poids de la saisie et de la catégorie de la carcasse.

Nous allons maintenant voir comment est calculée la valeur payée à l'éleveur dans le cas d'une carcasse de bovin mixte accidentée.(67)

L'équation utilisée pour calculer le prix payé à l'éleveur est la suivante :

Prix payé à l'éleveur = (Valeur initiale carcasse) – (Valeur saisie) – (Moins-value commerciale)

- *Calculons la valeur initiale de la carcasse :*

Prenons une carcasse de bovin de 400 kg classée 0 (voir annexe 14) et vendue à 4,50 € par kilogramme (d'après la cotation au marché de Cholet (64)). Le prix de vente dépend de la catégorie.

Valeur initiale = Poids carcasse x Prix viande au kilo

Ici,

Valeur initiale = 400 x 4,50 = 1 800 euros

- *Calculons la valeur saisie*

Sur cette carcasse, prenons une saisie « quartier avant » de 50 kg. Pour calculer la valeur de la saisie, il faut connaître le coefficient de dépréciation en fonction du quartier touché. Celui-ci peut être trouvé dans le tableau 21 :

*Tableau 21 : Barème des dépréciations selon Interbev
Normandie en mai 2020.*

Emplacement de saisie partielle	Coefficient de calcul de la valeur saisie
Quartier avant (AVT5)	0,6
Quartier arrière (ART8)	1,4
Pas de précision (AV/AR)	1
Mention « retour découpe-viande sans os »	1,4 supplémentaire

L'emplacement « Pas de précision (AV/AR) » touche à la fois l'avant et l'arrière sans précision sur la répartition de la saisie. Une fois déterminé quel quartier est touché, il faut calculer la valeur de la saisie grâce au coefficient de calcul de la valeur de la saisie (cf. tableau 21).

Valeur saisie = Poids saisie x coefficient de valeur de saisie x Prix viande au kilo

Ici,

Valeur saisie = 50 x 0,6 x 4,50 = 135 euros

- *Calculons la moins-value commerciale*

La carcasse pèse 400 kg, un quartier représente un quart du poids de la carcasse, donc le quartier avant représente 100 kg.

La moins-value commerciale sera effective sur le poids de viande restant dans le quartier touché. Ici, 50 kg de viande est saisi sur le quartier avant. Il faut donc calculer le poids de viande touché par la moins-value commerciale sur un quartier:

Poids touché par la moins-value = (Poids carcasse/ 4) – poids saisie

Ici :

Poids touché par la moins-value = (400/4)-50 = 50 kg

Pour calculer la moins-value commerciale, il est nécessaire de connaître le coefficient de moins-value commerciale disponible dans le tableau 22 :

*Tableau 22 : Moins-value commerciale selon Interbev
Normandie mai 2020.*

Catégorie du bovin	Coefficient de moins-value commerciale
E	16%
U	13%
R	10%
O	7%
P+ ou P=	4%

Nous pouvons donc maintenant calculer la moins-value commerciale (*cf.* tableau 22) pour une carcasse de catégorie O.

Moins-value commerciale = Poids touché par la moins-value x Coefficient moins-value commerciale x Prix viande au kilo

Ici,

Moins-value commerciale = $50 \times 0,07 \times 4,50 = 15,75$ euros

- *Prix payé à l'éleveur*

Nous pouvons donc calculer le prix payé à l'éleveur :

Prix payé à l'éleveur = (Valeur initiale carcasse) – (Valeur saisie) – (Moins-value commerciale)

Ici,

Prix payé à l'éleveur = $1\ 800 - 135 - 15,75 = 1\ 649,25$ €

Conclusion

L'abattage d'urgence à la ferme est une pratique présente en France depuis quasiment un siècle, plus précisément depuis 1933. Cette pratique a évolué au fil des années, et les conditions réglementaires sont devenues de plus en plus strictes. De plus, la crise sanitaire de l'ESB dans les années 2000 a fortement modifié la pratique de l'abattage d'urgence, puisque celui des bovins a été interdit en 2000. De nos jours, l'abattage d'urgence reste une pratique peu réalisée en France.

Nous avons décidé de nous concentrer sur la formation des vétérinaires quant à l'abattage d'urgence. Nous avons donc réalisé un sondage afin de déterminer si les vétérinaires et les étudiants vétérinaires étaient suffisamment formés pour effectuer un abattage d'urgence. Dans ce questionnaire, il est apparu que les vétérinaires et les étudiants vétérinaires ressentaient le besoin d'une formation plus approfondie sur l'abattage d'urgence. Il a également été montré que les étudiants vétérinaires, les vétérinaires n'ayant jamais réalisé d'abattage d'urgence et ceux le réalisant pour la première fois ne se sentent pas en confiance. Une grande majorité de répondants estime qu'une formation sur l'abattage d'urgence à l'école serait utile. Cette formation devrait comporter un important volet pratique, incluant la réalisation de l'étourdissement et de la saignée. D'après ce questionnaire nous avons également constaté que de nombreux abattages d'urgence n'aboutissent pas, faute d'abattoir acceptant les carcasses.

Afin de pallier ce manque de formation, nous avons donc décidé de créer un guide présenté en annexe, à destination des vétérinaires afin de les accompagner dans la réalisation de l'abattage d'urgence. Ce guide comporte toutes les étapes de l'abattage d'urgence. Il a pour but d'aider à accomplir les démarches administratives, de guider les gestes pratiques ainsi qu'aider à déterminer à quel moment un abattage d'urgence est nécessaire.

Bibliographie

1. FRANCEINFO, 2024. "Conditions d'élevage, de transport, d'abattage... L'Anses préconise la création d'un « Nutri-Score » du bien-être animal". 2024, francetvinfo - *France info* [en ligne]. [Consulté le 8 juillet 2024]. Disponible à l'adresse : https://www.francetvinfo.fr/animaux/bien-etre-animal/conditions-d-elevage-de-transport-d-abattage-l-anses-preconise-la-creation-un-nutri-score-du-bien-etre-animal_6519566.html
2. ŒUVRE D'ASSISTANCE AUX BETES D'ABATTOIRS, 2023. "Les labels et signes de qualité concernant le bien-être animal : SIQO". 2023, *OABA - Organisation mondiale de la santé animale* [en ligne]. [Consulté le 8 juillet 2024]. Disponible sur: <https://oaba.fr/labels-signes-qualite-bien-etre-animal-siqo/>
3. COMMISSARIAT GENERAL DU DEVELOPPEMENT DURABLE, 2022. "Alimentation et environnement : les enjeux de la consommation de viande en France." 2022, *notre-environnement.gouv*. [en ligne]. [Consulté le 10 juillet 2024]. Disponible sur: <https://www.notre-environnement.gouv.fr/actualites/breves/article/alimentation-et-environnement-les-enjeux-de-la-consommation-de-viande-en-france>
4. GREENPEACE FRANCE, 2017. "Élevage industriel : un effet bœuf sur l'environnement ". 2017, *Greenpeace France*. [en ligne]. [Consulté le 10 juillet 2024]. Disponible sur: <https://www.greenpeace.fr/elevage/>
5. GREENPEACE France, 2023. "Élevage industriel : un secteur polluant qui doit être régulé lors d'un vote européen !" 2023, *Greenpeace France*. [en ligne]. [Consulté le 10 juillet 2024]. Disponible sur: <https://www.greenpeace.fr/espace-presse/elevage-industriel-un-secteur-polluant-qui-doit-etre-regule-lors-dun-vote-europeen/>
6. FRANCE INTER 2023 "L'élevage bovin contribue au réchauffement climatique". 2023, *radiofrance*. [en ligne]. [Consulté le 10 juillet 2024]. Disponible sur: <https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/en-toute-subjectivite/en-toute-subjectivite-du-mercredi-31-mai-2023-6073195>
7. ASSEUR V. 2023 "La Cour des comptes préconise de baisser le nombre de bovins en France pour réduire l'empreinte carbone". 2023, *radiofrance* [en ligne]. [Consulté le 10 juillet 2024]. Disponible sur: <https://www.radiofrance.fr/franceinter/le-cour-des-comptes-preconise-de->

[baisser-le-nombre-de-bovins-en-france-pour-reduire-l-emprunte-carbone-5634783](#)

8. ORDER-GAUDIN R., LOGEAI C. ULRICH A., 2021. "Le niveau de vie des ménages agricoles est plus faible dans les territoires d'élevage". *Insee Première*, 11 octobre 2021, n° 1876, 4 pages. [en ligne]. [Consulté le 10 juillet 2024]. Disponible sur: <https://www.insee.fr/fr/statistiques/5434584>
9. REPUBLIQUE FRANCAISE, 1933. "Loi du 7 juillet 1933 sur la prophylaxie de la Tuberculose des bovidés et sur le contrôle de la salubrité des viandes." *Journal officiel de la république Française* n° 0160 du 09/07/1933, 58 pages, p 7143. [Consulté le 19 septembre 2024]. Disponible sur : <https://www.legifrance.gouv.fr/download/securePrint?token=dBhhR7N04OTDAw72WvQJ>
10. REPUBLIQUE FRANCAISE, 1935. " Décret du 29 septembre 1935 titre II du contrôle de la salubrité des viandes;" *Journal officiel de la république Française* n° 0269 du 17/11/1935, 48 pages, p 12179-12180 [Consulté le 19 septembre 2024]. Disponible sur : [https://www.legifrance.gouv.fr/download/securePrint?token=Wo\\$HbJvVe06T\\$K2Q4Sa4](https://www.legifrance.gouv.fr/download/securePrint?token=Wo$HbJvVe06T$K2Q4Sa4)
11. REPUBLIQUE FRANCAISE, 1943. " Loi n° 30 du 1er février 1943 relative à l'abattage des animaux malades ou accidentés ou ne présentant pas l'apparence normale d'animaux de boucherie". *Journal officiel de la république Française* n° 0033 du 07/02/1943, 16 pages, p 390-391 [Consulté le 19 septembre 2024]. Disponible sur : <https://www.legifrance.gouv.fr/download/securePrint?token=VYJNxRgrh5fWoS2TdFSL>
12. REPUBLIQUE FRANCAISE, 1943. "Arrêté ministériel du 3 février 1943 relatif à l'inspection des viandes provenant des animaux malades ou accidentés abattus sur place et conditions du transport". *Journal officiel de la république Française* n° 0034 du 09/02/1943, 20 pages, p 380-381. [Consulté le 19 septembre 2024]. Disponible sur : <https://www.legifrance.gouv.fr/download/securePrint?token=mkEQyHEXRKDCrSrwOm93>
13. REPUBLIQUE FRANCAISE, 1951. "Loi du 2 juillet 1951 relatif à l'abattage des animaux pour cause de maladie ou d'accident" *Journal officiel de la république Française* n° 0165 du 14/07/1951, 112 pages, p 7665-7666. [Consulté le 19 septembre 2024]. Disponible sur :

[https://www.legifrance.gouv.fr/download/securePrint?token=9wbHEq7\\$0CsUXmgWEVFH](https://www.legifrance.gouv.fr/download/securePrint?token=9wbHEq7$0CsUXmgWEVFH)

14. REPUBLIQUE FRANCAISE, 1974. "Arrêté ministériel du 15 mai 1974 fixant les dispositions relatives à l'abattage des animaux de boucherie pour cause de maladie ou d'accident" *Journal officiel de la république Française* n° 0149 du 26/06/1974, 32 pages, p 6749-6750 . [Consulté le 19 septembre 2024]. Disponible sur : <https://www.legifrance.gouv.fr/download/securePrint?token=xDY93eTZq9wrWn5wLVft&pagePdf=15>
15. REPUBLIQUE FRANCAISE, 2000 "Arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés" *Journal officiel de la république Française* n° 0137 du 15/06/2000, 56 pages, p 9004-9005. [Consulté le 19 septembre 2024]. Disponible sur : <https://www.legifrance.gouv.fr/download/securePrint?token=r0FpBTTmqKw8HPBUdsFK>
16. REPUBLIQUE FRANCAISE, 2000 "Arrêté du 20 décembre 2000 modifiant l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés" *Journal officiel de la république Française* n° 0017 du 20/01/2001, 80 pages, p 1076-1077. [Consulté le 19 septembre 2024]. Disponible sur : [https://www.legifrance.gouv.fr/download/securePrint?token=\\$nXtNxLRKcWKisL7tDCN](https://www.legifrance.gouv.fr/download/securePrint?token=$nXtNxLRKcWKisL7tDCN)
17. REPUBLIQUE FRANCAISE "Arrêté du 4 février 2002 modifiant l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés" 2002 *LégiFrance*. [en ligne]. [Consulté le 19 septembre 2024]. Disponible sur : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000000402783>
18. REPUBLIQUE FRANCAISE, 2005. "Arrêté du 7 avril 2005 modifiant l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés " *Journal officiel de la république Française* n° 0088 du 15/04/2005, 164 pages, p 6744 [Consulté le 19 septembre 2024]. Disponible sur : https://www.legifrance.gouv.fr/download/pdf?id=4QSZFgBNNXc6skkafIhpilIsrsa00QFujiQScSI_fAU=
19. CONSEIL EUROPEEN, 2004. "Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale destinées à la consommation humaine". *Journal officiel de l'Union Européenne*, n° 226/83 du 25/06/2004, 45 pages. [Consulté le 12 mars 2024]. Disponible sur :

- <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0083:0127:FR:PDF>
20. MINISTERE DE L'AGRICULTURE, 2011 "Article R214-64 du Code rural et de la pêche maritime" [en ligne]. Livre II, Titre Ier, Chapitre IV, Section 4. Version en vigueur du 20/05/2011. [Consulté le 19 septembre 2024]. Disponible sur : https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000024046555
 21. MIRABITO L. MARZIN V. et al., 2013 "Guide de bonnes pratiques. Maitrise de la protection animale des bovins à l'abattoir" [en ligne]. Interbev, FranceAgriMer Version 3.0 novembre 2013 196 pages [Consulté le 11 mars 2024]. Disponible sur : <https://www.interbev.fr/ressource/guide-de-bonnes-pratiques-protection-animale-bovins-a-labattoir/>
 22. REPUBLIQUE FRANCAISE, 2009. "Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant." Journal officiel de la république Française n°0301 du 29/12/2009 texte 29 sur 132. [Consulté le 19 septembre 2024].
 23. SAB PARTHENAY "Abattage d'Urgence". *SAB Parthenay*. [en ligne]. [Consulté le 11 mars 2024]. Disponible sur: <http://sabparthenay.fr/abattage-durgence/>
 24. HELLE Bettina, 2021. " *Prise en charge des bovins accidentés en France de 2018 à 2019 : réglementation, gestion de la fin de vie, évolutions récentes des pratiques et perspectives*". [en ligne] Thèse vétérinaire, école vétérinaire Nationale d'Alfort, Faculté de médecine de Créteil, 2 décembre 2021, 136 pages. [Consulté le 11 mars 2024]. Disponible sur : <https://doc-veto.oniris-nantes.fr/Record.htm?idlist=2&record=19337502124911557849>
 25. TOCZE C., DAVID V. LUCBERT J. et al., 2007, "Guide de non-transportabilité des bovins vers l'abattoir". [en ligne] Version du 28/05/2007, Interbev, Office de l'élevage, Institut de l'élevage, Paris, 57 pages. [Consulté le 11 mars 2024]. Disponible sur : https://www.morbihan.gouv.fr/contenu/telechargement/19635/131303/file/guide_transportabilite_bovins.pdf
 26. CONSEIL EUROPEEN, 2005 "Règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97" [en ligne]. *Journal officiel de l'Union Européenne*

- n° L3 du 05/01/2005 [Consulté le 19 septembre 2024]. Disponible sur : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=OJ:L:2005:003:TOC>
27. EUROGROUP FOR ANIMALS, UECBV (European Livestock and Meat Trading Union), ANIMALS' ANGELS, et al, 2012 " Guide pratique pour évaluer l'aptitude au transport des gros bovins". [en ligne]. Interbev 2012, 52 pages. [Consulté le 11 mars 2024]. Disponible sur : https://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2018/07/2012-05-11_final_transport_guidelines_fr.pdf
 28. COMMISSION EUROPEENNE, DIRECTION GENERALE DE LA SANTE ET DE LA SECURITE ALIMENTAIRE, 2018. "Guide des bonnes pratiques pour le transport des bovins", Publications Office, 2018. [en ligne]. [Consulté le 11 mars 2024]. Disponible sur <https://data.europa.eu/doi/10.2875/5175>
 29. GLEERUP KB, ANDERSEN PH, MUNKSGAARD L, et al. "Pain evaluation in dairy cattle". Applied Animal Behaviour Science. 1 octobre 2015, Volume 171 p 25-32 DOI : 10.1016/j.applanim.2015.08.023 [Consulté le 11 mars 2024].
 30. PREFET DE LA REGION OCCITANIE 2021. "01-La nouvelle catégorisation des maladies animales et ses impacts." *DRAAF.occitanie Direction départementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt*, 2021. [en ligne]. [Consulté le 14 mai 2024]. Disponible sur: <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/01-la-nouvelle-categorisation-des-maladies-animales-et-ses-impacts-a5791.html>
 31. PREFET DE LA REGION OCCITANIE 2021. "02- LSA : les maladies des bovins." *DRAAF.occitanie Direction départementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt*, 2021. [en ligne]. [Consulté le 7 juin 2024]. Disponible sur: <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/02-lsa-les-maladies-des-bovins-a5790.html>
 32. RIVIERE J. et al., 2023 "La fièvre aphteuse", Polycopié des Unités de maladies contagieuses des Ecoles vétérinaires françaises, Boehringer Ingelheim (Lyon), 80 pages. [Consulté le 19 septembre 2024].
 33. RUVOEN N. et al., 2023 "Maladies réglementées des ruminants" . Polycopié des Unités de maladies contagieuses des Ecoles vétérinaires françaises, Boehringer Ingelheim (Lyon), 157 pages. [Consulté le 19 septembre 2024].
 34. LAABERKI MH. et al., 2023 "Brucellose" Polycopié des Unités de maladies contagieuses des Ecoles vétérinaires françaises, Boehringer Ingelheim (Lyon), 60 pages. [Consulté le 19 septembre 2024].

35. GUETIN-POIRIER V., et al., 2023 "La Tuberculose animale". Polycopié des Unités de maladies contagieuses des Ecoles Nationales Vétérinaires françaises, Boehringer Ingelheim (Lyon), 114 pages. [Consulte le 19 septembre 2024].
36. CROZET., DUFOUR B., TOMA B. et al., 2023, "La Rage", Polycopié des Unités de maladies réglementées des Écoles vétérinaires françaises, Boehringer-Ingelheim (Lyon), 87 pages. [Consulté le 19 septembre 2024].
37. INTERBEV, 2023, "fiche-4 : Abattage d'urgence, bien évaluer les risques (financiers)" *Interbev-cvl.normabev*, 2023. [en ligne]. [Consulté 11 mars 2024]. Disponible sur: https://interbev-cvl.normabev.fr/_medias/CVLO/documents/fiche-4_2023_web.pdf
38. INTERBEV "Comités Régionaux". *Interbev*. [en ligne]. [Consulté le 21 septembre 2024]. . Disponible sur: <https://www.interbev.fr/interbev/comites-regionaux/>
39. MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, 2016, "Établir un certificat vétérinaire d'information (CVI) pour accompagner à l'abattoir la carcasse d'un animal abattu sur son lieu de détention" *mesdemarches.agriculture.gouv* 2016. [en ligne]. [Consulté le 11 mars 2024]. Disponible sur: <https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/exploitation-agricole/protger-la-sante-des-animaux/article/etablir-un-certificat-veterinaire-641>
40. PREFET DE LA HAUTE SAVOIE, 2024 "Certificat vétérinaire d'information (CVI)". *haute-savoie.gouv*, 2024. [en ligne]. [Consulté le 11 mars 2024]. Disponible sur : <https://www.haute-savoie.gouv.fr/Actions-de-l-Etat/Vos-animaux/Animaux-d-elevage/Certificat-veterinaire-d-information-CVI>
41. REPUBLIQUE FRANCAISE, 2018 " Certificat Vétérinaire d'Information (CVI) devant accompagner à l'abattoir la carcasse d'un animal abattu sur son lieu de détention". *SAB parthenay*, 2018. [en ligne]. [Consulté le 11 mars 2024]. Disponible sur : <http://sabparthenay.fr/wp-content/uploads/2018/06/CVI-devant-accompagner-%C3%A0-labattoir-la-carcasse-danimal-accident%C3%A9-abattu-sur-son-lieu-de-d%C3%A9tention.pdf>
42. EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY (EFSA), 2004. "Welfare aspects of animal stunning and killing methods : Scientific report of the scientific panel of Animal Health and Welfare on a request from the Commission related to welfare aspects of animal stunning and killing methods". *EFSA Journal*, 06

- juillet 2004, Volume 2, Issue 7, 241 pages. [Consulté le 11 mars 2024]. DOI : [10.2903/j.efsa.2004.45](https://doi.org/10.2903/j.efsa.2004.45)
43. CONSEIL EUROPEEN, 2009. "Règlement (CE) no 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort" (Texte présentant de l'intérêt pour l'EE)". [en ligne] *Journal officiel de l'Union Européenne* n° L 303/1 du 18/11/2009 [Consulté le 21 septembre 2024]. Disponible sur : <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:303:0001:0030:FR:PDF>.
44. BOURGUET C., DEVRIENDT N., TERLOUX C., et al., 2020. "Synthèse bibliographique sur l'abattage des bovins en France avec et sans étourdissement : Identification des sources de stress et de douleur". [en ligne] Bureau d'études et travaux de recherches en éthologie, Janvier 2020. [Consulté le 11 mars 2024]. Disponible sur : https://oaba.fr/PDF/synthese_biblio_abattage_bovins_etourdissement_bureau_etre.pdf
45. MIRABITO L., 2010, "Mesures de maîtrise de la protection des bovins et ovins à l'abattoir : indicateurs d'évaluation et projet de guide de bonnes pratiques". Institut de l'élevage, Département Techniques d'Élevage et Qualité Service Bien-être, Traçabilité, Hygiène. Septembre 2010. [Consulté le 11 mars 2024].
46. LAUREYS S, OWEN AM, SCHIFF ND, 2004, "Brain function in coma, vegetative state, and related disorders". *Lancet Neurol.* septembre 2004 Volume 3(9) pages 537-546. [Consulté le 21 septembre 2024]. DOI : 10.1016/S1474-4422(04)00852-X
47. TERLOUX C., DUCREUX B., MALLET C., et al., 2024, "Etourdissement des bovins à tige perforante (2e partie) Etude de la position et de l'orientation du pistolet en lien avec les dommages cérébraux et la présence d'indicateurs de risque de conscience chez les bovins en abattoir". *Viandes et produits carnés* du 28 mai 2024 hal-04647947 référence de l'article : VPC-2024-40-13. [Consulté le 11 mars 2024].
48. TERLOUX C., DUCREUX B., BOURGUET C., 2021 " Spécificités des indicateurs de conscience et d'inconscience selon les méthodes d'abattage. Abattage avec et sans étourdissement : évaluation pratique de l'inconscience (partie 2)". *Viandes et produits carnés* du 11/06/2021 al-04167052 référence de l'article : VPC-2021-3726 Vol_3726_Abattage-Etourdissement-II.pdf [Consulté le 11 mars 2024].

49. LE NEINDRE P., et al., 2013, "Evaluation du Guide de bonnes pratiques d'abattage des bovins en matière de protection animale". Avis Anses rapport d'expertise collective, Juillet 2013, Saisine n] 2012-SA-0231. [en ligne]. [Consulté le 11 mars 2024]. Disponible sur: https://academie-veterinaire-defrance.org/fileadmin/user_upload/DossiersThematiques/BienEtreAnimal/4_MiseaAMortAnimaux/4-6-AvisAnsesGBP_AbattageBV_2013.pdf
50. TERLOUW C., DUCREUX B., BOURGUET C., 2021, "Particularités neurobiologiques et physiologiques des différentes techniques d'abattage. Abattage avec et sans étourdissement : conscience et induction de l'inconscience (partie 1)". Viandes et produits carnés, du 29/05/2021 hal-04167045 référence de l'article : VPC-2021-3725 [Consulté le 11 mars 2024].
51. PROBST J., NEFF AS., 2020 "Mise à mort à la ferme et au pré pour la production de viande". Institut de recherche de l'agriculture biologique, Fiche technique n° 1100, 2020. ISBN : PDF 978-3-03736-360-7 [Consulté le 19 septembre 2024].
52. TERMET, 2023 "Manuel utilisateur pistolet d'abattage le Matador Super Sécurité 3000 - Verrouillage axial Modèles standard, long, et SSR3000" Septembre 2023, Document n° : NO_18004. [Consulté le 19 septembre 2024].
53. 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" *Journal officiel de la République Française* n° 0076 du 29/03/1992, 64 pages, p 4378-4387 [Consulté le 11 mars 2024]. [en ligne]. Disponible sur : [https://www.legifrance.gouv.fr/download/securePrint?token=4xbmMpai@6RNHMaRW\\$st](https://www.legifrance.gouv.fr/download/securePrint?token=4xbmMpai@6RNHMaRW$st)
54. SOUS-DIVISION DES POLITIQUES ET DE L'APPUI EN MATIERE DE PUBLICATIONS ELECTRONIQUES DIVISION DE L'INFORMATION FAO, 2006. "Bonnes pratiques pour l'industrie de la viande. Section 7 : Manipulations avant l'abattage, méthodes d'étourdissement et d'abattage" Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 2006, ISBN 978-92-5-205146-5. [Consulté le 11 mars 2024]. [en ligne]. Disponible sur : <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/9fbc559d-a4c3-4faf-a576-c6b15104420d/content>
55. GRIST A., KNOWLES TG., WOTTON S., 2019. "Macroscopic Examination of Multiple-Shot Cattle Heads—An Animal Welfare Due Diligence Tool for

- Abattoirs Using Penetrating Captive Bolt Devices?" *Animals*. 6 juin 2019 ;9(6):328. DOI: 10.3390/ani9060328. PMID: 31174418; PMCID: PMC6616863. [Consulté le 19 septembre 2024].
56. ANSES, 2021 " Surveillance des bonnes pratiques d'étourdissement des bovins en abattoir Protocoles d'échantillonnage" Rapport révisé d'expertise collective, Mars 2021, Autosaisine n°2018-SA-0256. [en ligne]. [Consulté le 11 mars 2024].
 Disponible sur: <https://www.anses.fr/fr/system/files/SABA2018SA0256Ra.pdf>
 57. TERLOUW C., BOURGUET C., DEISS V., 2015. "La conscience, l'inconscience et la mort dans le contexte de l'abattage Partie II. Méthodes d'évaluation". *La revue française de la recherche en viandes et produits carnés*, 23/03/2015 2015 hal-02638037, référence de l'article : VPC-2015-31-2-3 [Consulté le 11 mars 2024].
 58. FALORNI O., CAULLET JY., 2016 "Rapport fait au nom de la commission d'enquête sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français." *Assemblée-nationale*, rapport n° 4038 du 03/05/2016 316 pages. [en ligne]. [Consulté le 19 septembre 2024]. Disponible sur: <https://www.assemblee-nationale.fr/14/rap-enq/r4038-ti.asp>
 59. FALORNI O., CAULLET JY., 2016 "Rapport fait au nom de la commission d'enquête sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français." *Assemblée-nationale*, rapport n° 4038 du 03/05/2016 316 pages. [en ligne]. [Consulté le 19 septembre 2024]. Disponible sur: <https://www.assemblee-nationale.fr/14/rap-enq/r4038-ti.asps>
 60. BARONE R. 1965."Anatomie comparée des mammifères domestiques tome 5, angiologie". Editions Vigot-Maloine. Paris, France, 1965. pages : 904. ISBN 9782711404186 [Consulté le 21 septembre 2024].
 61. CONFEDERATION PAYSANNE, 2022 "Vade-mecum technique des conditions de mise en place d'une activité complémentaire de caisson mobile d'abattage" Version n° 1 mars 2022. [en ligne]. [Consulté le 21 septembre 2024].
 Disponible sur: https://www.gab65.com/wp-content/uploads/2022/06/2022-03_Vademecum_Caisson_CONF_V1.pdf
 62. DESHOULLIERES J., 2022. "L'abattage d'urgence à la ferme : une pratique utopique en France ?". Thèse vétérinaire, Université de Liège, Belgique 27 juillet 2022, 52 pages. [Consulté le 11 mars 2024].

63. RESEAU DES NOUVELLES DES MARCHES "Viandes : prix sur les marchés". *France AgriMer*. [en ligne]. [Consulté le 21 septembre 2024]. Disponible sur: <https://rnm.franceagrimer.fr/prix?VIANDE>
64. WEBAGRI, 2024 "Bovins de boucherie Cholet, Analyse du marché de Cholet". *Webagri*. [en ligne] [Consulté le 1 octobre 2024]. Disponible sur: <https://www.web-agri.fr/marches-agricoles/viande/gros-bovins-de-boucherie/cholet>
65. PINSON C., 2013. "Enquête sur les connaissances et perceptions des éleveurs de bovins laitiers concernant les conditions et modalités d'abattage des vaches laitières de réforme et les résultats de l'inspection sanitaire associée. Proposition d'un guide d'informations." Faculté de médecine de Nantes, 15/11/2013 105 pages. [Consulté le 16 juillet 2024].
66. INTERBEV NORMANDIE, 2020. "règles applicables en cas de saisie(s) partielle(s)" Interbev, 29/05/2020 1 page. [en ligne]. [Consulté le 17 juillet 2024]. Disponible sur: <https://interbev-bretagne.fr/wp-content/uploads/2016/10/1306-interbovi-elevage-abattoir.pdf>
67. PEUCELLE A., 2022. "Calcul des dépréciations, et recours de l'éleveur". *Web-agri*, 26/10/2022. [en ligne]. [Consulté le 16 juillet 2024]. Disponible sur: <https://www.web-agri.fr/vaches-allaitantes-pmtva/article/221942/saisie-en-viande-bovine-calcul-des-baremes-de-depreciation>

Annexes

1. Journal Officiel de La République Française du 9 juillet 1933

9 Juillet 1933	JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE FRANÇAISE	7143
<p>naire, à l'appui de sa demande, un certificat délivré par le vétérinaire inspecteur, mentionnant le signalement de l'animal, la nature et le poids des viandes saisies. En cas de saisie totale, le remboursement sera égal au prix de la viande, diminué de la valeur de la dépouille.</p>	<p>de vétérinaires agréés par le préfet, l'inspection de salubrité des viandes abattues ne peut être effectuée que par des vétérinaires désignés par le ministre de l'agriculture.</p>	<p>Dans les communes où il existe un magasin frigorifique où sont entreposées les denrées alimentaires destinées exclusivement à la consommation locale, si la taxe prévue à l'article 5 de la loi du 8 janvier 1905, modifiée par la loi du 8 janvier 1921, est perçue par la commune sur les viandes qui proviennent de ce magasin, le montant en est remboursé chaque année à l'Etat par ladite commune, à moins que cette dernière n'ait pris à sa charge la surveillance dudit magasin frigorifique.</p>
<p>Au cas de saisie partielle portant sur la viande, ce remboursement mis à la charge du vendeur, soit en vertu de l'action principale, soit en vertu de l'action récursoire, sera égal à la valeur de la partie saisie, calculée sur le prix effectivement reçu par le vendeur et compte tenu de la catégorie de la viande saisie.</p>	<p>Une taxe de trois centimes (0 fr. 03) par kilogramme de viande nette abattue est perçue par le Trésor pour frais de surveillance de ces établissements.</p>	<p>Dans chaque magasin frigorifique, un registre sur lequel sont inscrites, chaque jour et par nature des denrées, les quantités existant en magasin, est tenu à la disposition des vétérinaires chargés de la surveillance de l'établissement.</p>
<p>Toutefois, aucune action ne pourra être intentée par l'acheteur d'un animal de boucherie qui aura libéré son vendeur de la garantie prévue par la présente loi.</p>	<p>Art. 10. — Sur les lieux de consommation, l'inspection de salubrité des viandes destinées à l'alimentation humaine ne peut être effectuée que par un vétérinaire ou son préposé.</p>	<p>Art. 15. — De même, sont soumises à la surveillance des vétérinaires désignés par le ministre de l'agriculture les fabrications de charcuterie, de conserves de viandes ou abats, et de préparations à base de viandes, abats ou issues destinés à l'alimentation humaine.</p>
<p>Art. 6 bis. — Le délai de garantie est de quinze jours francs à partir du lendemain du jour de la livraison.</p>	<p>Dans les communes où l'inspection ne sera pas organisée conformément aux dispositions ci-dessus, il y sera pourvu par le préfet, et une taxe de trois centimes (0 fr. 03) par kilogramme de viande nette sera perçue au profit du Trésor, pour frais de visite et de poinçonnage.</p>	<p>Une taxe de trois centimes (0 fr. 03) par kilogramme net des produits livrés aux acheteurs est perçue au profit du Trésor.</p>
<p>Aucune action principale ou récursoire n'est possible après l'expiration de ce délai, qui ne pourra être prolongé à raison de la distance.</p>	<p>Dans les communes où est appliquée la taxe temporaire maximum, prévue par la loi du 8 janvier 1921 (art. 1^{er}), pour construction, réparation, inspection d'abattoir, les viandes foraines peuvent être assujetties à une taxe municipale complémentaire sans que, toutefois, le total des taxes perçues puisse dépasser la taxe temporaire maximum.</p>	<p>Art. 16. — Les infractions aux dispositions des articles 11 et 15 de la présente loi seront punies des peines prévues à l'article 6 de la loi du 28 juillet 1912, modifié et complété par l'article unique de la loi du 29 mars 1919.</p>
<p>Les actions en réhabilitation ou en remboursement de prix après abattage seront portées devant le juge de paix du domicile du vendeur qui statuera sans conciliation préalable, mais à charge d'appel, au cas où la valeur de l'animal vendu dépasserait la limite de sa compétence en dernier ressort.</p>	<p>Art. 11. — L'inspection de salubrité des viandes fraîches à leur entrée en France, instituée par la loi du 5 avril 1887 (art. 2 et 3), modifiée par la loi du 21 juin 1889, est étendue aux viandes et abats de toute nature conservés par un procédé quelconque, ainsi qu'aux préparations alimentaires à base de viande, abats et issues, et aux conserves de poissons et de crustacés.</p>	<p>TITRE III</p>
<p>S'il y a lieu, la procédure d'expertise sera suivie conformément aux dispositions de la loi du 2 août 1884.</p>	<p>Un droit de visite de six centimes (0 fr. 06) par kilogramme net pour les produits conservés en boîtes métalliques et de cinq centimes (0 fr. 05) par kilogramme net pour les autres denrées visées par le présent article sera payé par l'importateur.</p>	<p>DISPOSITIONS COMMUNES</p>
<p>Art. 7. — Les viandes provenant des animaux tuberculeux, à quelque espèce qu'ils appartiennent, sont saisies dans les cas prévus par décret pris sur la proposition du ministre de l'agriculture et après avis du comité consultatif des épizooties. Le même décret prévoit les cas dans lesquels ces viandes doivent être détruites et ceux dans lesquels leur utilisation peut être permise après stérilisation.</p>	<p>Art. 12. — Sont interdites : l'exposition, la circulation, la vente et l'utilisation directe ou indirecte, pour l'alimentation humaine, des viandes fraîches et frigorifiées ne portant pas l'estampille de l'un des services visés par les articles précédents.</p>	<p>Art. 17. — Les taux des taxes instituées par l'article 143 de la loi du 13 juillet 1925, modifiée par l'article 57 de la loi du 4 avril 1926, sont, en ce qui concerne les bovins autres que les veaux, majorés de vingt-cinq millimes (0 fr. 025).</p>
<p>Un décret rendu dans les mêmes conditions détermine les modes d'utilisation du lait provenant des animaux tuberculeux et du sang des bovidés qui doit être livré à la consommation.</p>	<p>En cas d'infraction à cette disposition, les viandes non estampillées sont confisquées et vendues pour la consommation ou l'équarrissage au profit de l'Etat, ou de la commune, si la constatation a été faite par un agent du service municipal de l'inspection.</p>	<p>Les crédits alloués pour l'application de la présente loi feront l'objet d'un chapitre spécial du budget des dépenses du ministère de l'agriculture.</p>
<p>Art. 8. — Il est interdit d'importer, de fabriquer et de vendre toute préparation destinée au diagnostic, à la prévention ou au traitement de la tuberculose des animaux sans une autorisation du ministre de l'agriculture, rendue après avis du comité consultatif des épizooties.</p>	<p>Art. 13. — En aucun cas, la responsabilité pénale du propriétaire ne pourra être invoquée lors de l'abatage d'animaux malades ou accidentés, pratiqué en vue de la boucherie, lorsque cet abatage aura été effectué soit dans un abattoir ou une tuerie régulièrement inspectés, soit sous le contrôle d'un vétérinaire inspecteur agréé.</p>	<p>Art. 18. — Sont abrogées les dispositions de l'article 1^{er} de la loi du 23 février 1905 relatives à la tuberculose des bovidés, ainsi que toutes les dispositions contraires à la présente loi, et notamment les articles 42 et 48 du chapitre 2 (5^e section) et 98 du chapitre 4 du décret portant règlement d'administration publique du 6 octobre 1904.</p>
<p>Seuls, les vétérinaires auront le droit de détenir ces préparations et d'en faire usage sous un contrôle dont les modalités seront fixées par le règlement d'administration publique prévu pour l'application de la présente loi.</p>	<p>Art. 14. — Les magasins frigorifiques dans lesquels sont entreposées des viandes et des marchandises visées par la présente loi sont soumis à la surveillance des vétérinaires chargés de surveiller la salubrité des denrées alimentaires qui y sont entreposées. Ces vétérinaires sont désignés par le ministre de l'agriculture.</p>	<p>Art. 19. — Un règlement d'administration publique déterminera les mesures à prendre pour assurer l'application de la présente loi.</p>
<p>Les contrevenants seront punis des peines prévues à l'article 1^{er} de la loi du 1^{er} août 1905, sans déduction.</p>	<p>Art. 15. — Dans les communes où il existe un magasin frigorifique où sont entreposées les denrées alimentaires destinées exclusivement à la consommation locale, si la taxe prévue à l'article 5 de la loi du 8 janvier 1905, modifiée par la loi du 8 janvier 1921, est perçue par la commune sur les viandes qui proviennent de ce magasin, le montant en est remboursé chaque année à l'Etat par ladite commune, à moins que cette dernière n'ait pris à sa charge la surveillance dudit magasin frigorifique.</p>	<p>Il précisera les conditions dans lesquelles les taxes qu'elle établit devront être perçues.</p>
<p>TITRE II</p>		<p>Art. 20. — A titre transitoire et à défaut de vétérinaire, pour une période de cinq années, à partir de la promulgation de la présente loi, seulement pour l'application de l'article 8, les directeurs des services vétérinaires départementaux pourront délivrer ou faire délivrer de la tuberculine pour les besoins de ces groupements aux délégués des syndicats d'élevage, de contrôle laitier et autres associations agricoles régulièrement constituées.</p>
<p>CONTRÔLE DE LA SALUBRITÉ DES VIANDES</p>		

2. Journal Officiel de la République Française du 17 novembre 1935

12170

JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

17 Novembre 1935

rinaire adresse au ministre de l'agriculture des propositions d'ensemble sur la dotation à attribuer à chaque département pour payer les subventions et couvrir les frais nécessaires par l'application de la loi.

Art. 14. — Compte tenu de ces éléments d'information, un arrêté interministériel pris par les ministres de l'agriculture et des finances répartit chaque année entre les départements, dans les limites du supplément de ressources procuré pendant l'année précédente par l'augmentation de la taxe à l'abatage prévue à l'article 17 de la loi du 7 juillet 1933, les crédits inscrits au budget du ministère de l'agriculture après avis d'une commission siégeant au ministère de l'agriculture et composée comme suit :

Le ministre de l'agriculture, président ;
Le président ou à son défaut le vice-président du comité consultatif des épizooties ;
Le directeur de l'agriculture ou son représentant ;

Le chef du service vétérinaire ;
Le directeur du budget au ministère des finances ou son représentant ;
Les inspecteurs généraux des services sanitaires vétérinaires ;

Trois membres nommés pour trois ans par le ministre de l'agriculture, dont un représentant de la mutualité agricole et deux représentants de l'élevage ;

Le chef du bureau vétérinaire, qui remplira les fonctions de secrétaire de la commission.

Art. 15. — Sur le montant du crédit attribué par l'arrêté interministériel ci-dessus visé, le préfet de chaque département, après prélèvement des sommes nécessaires par l'application de la loi, répartit par voie d'arrêté les subventions entre les bénéficiaires (particuliers et associations), conformément aux règles fixées aux articles suivants.

Art. 16. — Les subventions peuvent être accordées aux particuliers à titre de contribution aux dépenses suivantes :

1° Frais de tuberculination ;
2° Pertes résultant de l'abatage des animaux cliniquement atteints, mais non réputés contagieux aux termes de l'article 2 de la loi du 7 juillet 1933 et du décret du 21 janvier 1934 ;

3° Pertes résultant de l'abatage des animaux ayant fourni une réaction positive aux épreuves diagnostiques prévues à l'article 7 du présent décret ;

4° Frais de désinfection et d'aménagement hygiénique des étables.

Ces subventions ne peuvent être attribuées qu'aux propriétaires qui auront pris l'engagement de se conformer aux conditions prévues par l'article 4 du présent décret.

Art. 17. — Le remboursement de la totalité des frais de tuberculination n'est accordé que pour l'exécution des opérations prévues au paragraphe 1^{er} de l'article 7.

En aucun cas les épreuves effectuées en vue de la recherche de la tuberculose chez les animaux introduits dans les exploitations en cours d'assainissement ne peuvent donner lieu à subvention.

Art. 18. — Les pertes résultant de l'abatage des animaux à éliminer sont calculées

en déduisant de la valeur de ces animaux celle de la viande, des abats et des laines.

Il est procédé, au moment de l'abatage, à une estimation de chaque animal par le directeur départemental du service vétérinaire ou par un vétérinaire délégué par lui, de concert avec l'expert désigné par le propriétaire. Pour cette estimation il est fait abstraction de la tuberculose dont l'animal pourrait être atteint.

Art. 19. — La subvention est de 25 p. 100 de la perte déterminée comme il est dit à l'article précédent, pour les animaux cliniquement atteints mais non réputés contagieux aux termes du décret du 21 janvier 1934.

Elle est de 40 p. 100 de la perte subie pour les animaux qui, en l'absence de signes cliniques, ont fourni un résultat positif à l'une des épreuves diagnostiques prévues à l'article 7 du présent décret.

L'abatage des animaux réputés contagieux, aux termes des textes ci-dessus rappelés et donnant lieu aux mesures de police sanitaire ne comporte aucune subvention.

En aucun cas la subvention pour pertes ne peut dépasser 800 fr. par animal.

Art. 20. — En ce qui concerne la désinfection et l'aménagement hygiénique des étables, le directeur départemental des services vétérinaires procède à une visite des locaux, détermine les améliorations qui devront être apportées, fait établir le cas échéant un devis et contrôle l'exécution des mesures prescrites.

La participation de l'Etat aux opérations d'aménagement et de désinfection ne pourra dépasser 30 p. 100 de la dépense, ni un maximum de 6.000 fr. pour une même exploitation.

Un arrêté interministériel, pris par les ministres de l'agriculture et des finances, déterminera les conditions dans lesquelles seront vérifiées les dépenses pouvant donner lieu de ce chef à participation de l'Etat.

Art. 21. — Les subventions prévues par l'article 5 de l'article 1^{er} de la loi du 7 juillet 1933 et destinées à compenser les pertes subies du fait de la liquidation des animaux tuberculeux ne peuvent être accordées aux associations mutualistes agricoles et aux fédérations d'associations contre la mortalité du bétail qu'autant que ces groupements ont été constitués conformément aux dispositions de la loi du 4 juillet 1930 et du décret du 26 janvier 1930 et que leurs statuts auront été approuvés par le ministre de l'agriculture.

Ces groupements devront, pour bénéficier des subventions précitées, obtenir de leurs adhérents l'engagement de se soumettre aux opérations de prophylaxie dans les conditions et selon les procédés prévus au chapitre 1^{er} du présent décret.

Art. 22. — Au cas où les bénéficiaires des subventions prévues aux articles précédents font partie de l'une des associations précitées, ces subventions leur sont versées par l'intermédiaire desdites associations. Elles peuvent être majorées de 6 p. 100 au maximum en faveur de ces groupements pour leur tenir compte des frais engagés en vue de seconder l'action des services vétérinaires.

CHAPITRE IV

Des préparations destinées au diagnostic ou à la prévention de la tuberculose.

Art. 23. — Les préparations contenant des bacilles tuberculeux ou leurs produits dérivés, ainsi que toutes préparations destinées au diagnostic et à la prévention de la tuberculose ou au traitement des animaux tuberculeux ne peuvent être cédées, à titre onéreux ou gratuit, qu'autant qu'elles ont fait l'objet d'une autorisation du ministre de l'agriculture, accordée après avis du comité consultatif des épizooties. L'autorisation est temporaire et révocable.

Art. 24. — Les établissements autorisés à fabriquer les préparations visées à l'article précédent ne peuvent les délivrer qu'aux seuls vétérinaires.

Ceux-ci ne peuvent en faire commerce. Ils sont tenus de les utiliser eux-mêmes pour l'exercice de leur profession.

Art. 25. — Le contrôle prévu par l'article 8 de la loi du 7 juillet 1933 est exercé par le directeur départemental des services vétérinaires.

Toute introduction chez un vétérinaire des produits visés à l'article 21 est inscrite sur un registre spécial coté et paraphé par le maire ou le commissaire de police. Les inscriptions sur ce registre sont faites de suite sans aucun blanc, rature ni surcharge. Elles indiquent, sous un numéro d'ordre, la date d'entrée, la nature du produit, la quantité introduite, le nom et l'adresse du fournisseur.

Les quantités sorties sont portées sur le même registre sous un numéro d'ordre avec indication de la date de sortie, du lieu d'utilisation, du but et des modalités des interventions.

Les registres de contrôle sont conservés par les vétérinaires pendant dix ans et visés à chaque opération de contrôle.

TITRE II

DU CONTRÔLE DE LA SALUBRITÉ DES VIANDES

CHAPITRE I^{er}

Inspection à l'intérieur.

Art. 26. — Dans tout établissement destiné à l'abatage des animaux en vue de l'alimentation humaine, il est institué un service d'inspection de la salubrité des viandes.

Ce service est assuré par un ou plusieurs vétérinaires pourvus du mandat sanitaire, qui peuvent être assistés sous leur responsabilité d'un ou de plusieurs préparateurs.

Dans les abattoirs communaux et intercommunaux et dans les tueries particulières, les agents du service d'inspection de salubrité nommés par le maire doivent être agréés par le préfet après avis du directeur départemental des services vétérinaires.

Pour les communes où le maire n'a pas assuré l'inspection de salubrité des viandes dans les établissements désignés à l'article précédent, le ministre de l'agriculture, sur la proposition du préfet et après avis du directeur départemental des services vétérinaires, charge de ce service un

vétérinaire pourvu du mandat sanitaire, qui peut également être assisté, sous sa responsabilité, par un ou plusieurs préposés.

Dans les établissements autres que ceux désignés ci-dessus, le vétérinaire chargé de l'inspection est nommé directement par le ministre de l'Agriculture.

Les vétérinaires inspecteurs sont rétribués sur le budget de la commune s'ils sont nommés par le maire; sur le budget de l'Etat s'ils sont nommés par le ministre de l'Agriculture. Dans ce dernier cas, leur rétribution sera fixée dans la limite du produit annuel de la taxe par arrêté interministériel pris par les ministres de l'Agriculture et des finances.

Art. 27. — Tout abattage effectué en vue de la consommation publique ailleurs que dans les abattoirs communaux ou intercommunaux doit faire l'objet d'une déclaration. La déclaration faite à la mairie en vue de la perception de la taxe à l'abattage vaudra déclaration en vue de l'inspection de salubrité.

Quel que soit le lieu de l'abattage, aucune partie de la viande, des abats ou issues ne peut être soustraite à l'inspection de salubrité.

Les viandes et abats des animaux sacrifiés pour cause de maladie ou d'accident ne peuvent être livrés à la consommation qu'après examen par le vétérinaire inspecteur agréé, ou, à son défaut, par un vétérinaire sanitaire.

Art. 28. — Dans le délai d'un an à partir de la publication du présent décret, les estampilles en usage sur le territoire pour le contrôle de la salubrité des viandes devront être conformes aux modèles fixés par arrêté du ministre de l'Agriculture.

Le même arrêté précisera les conditions d'identification des animaux présentés à l'abattage.

Art. 29. — La visite de salubrité des viandes dites à la main ou foraines ne peut être effectuée que par le service vétérinaire chargé de l'inspection des viandes dans la commune.

Art. 30. — Les agents chargés de la constatation des infractions prévues par l'article 12 de la loi du 7 juillet 1933 procèdent à la confiscation immédiate des viandes objet de l'infraction et les mettent à la disposition du maire de la commune sur le territoire de laquelle elles ont été confisquées.

Le maire fait visiter ces viandes par le vétérinaire chargé de l'inspection dans la commune, ou à défaut par un vétérinaire sanitaire. Celles qui sont reconnues impro-

pres à la consommation sont soit dénaturées ou enfouies, soit livrées à un atelier d'équarrissage autorisé dans les conditions prévues par les articles 27, 28 et 42 de la loi du 21 juin 1898.

Les viandes reconnues propres à la consommation sont estampillées et vendues aux enchères, par un mandataire agréé à cet effet par le maire. Si la vente aux enchères n'est pas possible, le maire peut les vendre de gré à gré ou en faire l'objet d'un don à un établissement de bienfaisance.

Le produit de la vente, après déduction des frais, est porté par le maire au compte des recettes municipales, ou versé par ses soins dans les caisses de l'Etat, selon que la constatation de l'infraction a été faite par un agent de la commune ou par un agent de l'Etat.

CHAPITRE II

Inspection à l'importation.

Art. 31. — Sont soumis à un examen de salubrité, au moment de leur entrée en France :

1° Les viandes et abats de toute nature présentés à l'importation soit à l'état frais, soit congelés ou conservés par un procédé quelconque;

2° Toutes les denrées à base de viande, abats ou issues destinées à l'alimentation humaine présentées sous forme de conserves, quel que soit le mode de conservation utilisé;

3° Les conserves de poissons et de crustacés, quel que soit le mode de conservation mis en œuvre, qu'il s'agisse de produits en boîtes ou de marchandises congelées, salées, fumées, séchées ou autrement conservées.

L'importation des produits ci-dessus désignés ne peut avoir lieu que par les bureaux de douane pourvus d'un service d'inspection vétérinaire.

Un certificat de salubrité, établi au lieu d'origine et dont la forme sera déterminée par arrêté du ministre de l'Agriculture, peut être exigé pour les marchandises visées au présent article.

TITRE III

DE LA PERCEPTION DES TAXES

Art. 32. — Les taxes de trois centimes (3 fr. 00) par kilogramme de viande nette abattue instituées par les articles 9 et 10 de la loi du 7 juillet 1933 sont recouvrées mensuellement par l'administration des

contributions indirectes d'après les bases de perception fournies, pour chaque redonnable, par le vétérinaire sanitaire.

Pour la perception de la taxe prévue par l'article 9, la conversion du poids vif en viande nette est effectuée, s'il y a lieu, dans les conditions fixées par le décret du 13 juin 1930.

Art. 33. — Le droit de visite sanitaire à l'entrée en France institué par l'article 11 de la loi du 7 juillet 1933 est perçu par le service des douanes. La taxe est calculée sur le poids net, tel qu'il est reconnu par ce service.

Art. 34. — La taxe de trois centimes (3 fr. 00) instituée par l'article 15 de la même loi est perçue par le service des contributions indirectes chez les Industriels grossistes soumis au contrôle prévu audit article.

Un arrêté du ministre des finances précisera les mesures nécessaires pour l'application du présent article.

Art. 35. — La majoration de 25 millimes instituée par l'article 17 de la même loi est perçue par le service des contributions indirectes dans les mêmes conditions que les taxes en principal.

Art. 36. — Les ministres de l'Agriculture et des finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret.

Fait à Rambouillet, le 29 septembre 1933.

ALBERT LEBRUN,

Par le Président de la République:

Le ministre de l'Agriculture,

PIERRE CATHALA.

Le ministre des finances,

MARCEL RÉSIER.

Droits de douane.

Le Président de la République française,

Vu la loi du 11 janvier 1932 sur le tarif des douanes et les textes subséquents;

Vu la loi du 29 décembre 1934 donnant au Gouvernement le pouvoir de modifier, par décret, le tarif douanier;

Sur le rapport du président du conseil, ministre des affaires étrangères, du ministre de l'Agriculture, du ministre du commerce et de l'Industrie et du ministre des finances;

Le conseil des ministres entendu,

Décree:

Art. 1^{er}. — Le tableau A du tarif des douanes est modifié ainsi qu'il suit:

NOMBRES de tarif.	DÉSIGNATION DES MARCHANDISES	UNITÉ de perception.	TARIF	
			général.	minimum.
			francs.	francs.
11	Gibier vivant.....	100 kilogr.	208 *	104 *
15 bis	Gibier mort:			
	Non traité:			
	Lapins de garenne.....	—	208 *	104 *
	Chèvres et chèvre.....	—	156 *	78 *
	Autres.....	—	208 *	104 *
	Traité.....	—	104 *	52 *

Note générale. — Les notes et renvois du tarif antérieur demeurent applicables en tout ce qui n'est pas contraire aux nouvelles dispositions.

3. Journal Officiel de la République Française du 7 février 1943

362	JOURNAL OFFICIEL DE L'ÉTAT FRANÇAIS	7 Février, 1943
AVIS, COMMUNICATIONS ET INFORMATIONS		
<p>MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE NATIONALE ET DES FINANCES <i>Avis relatif au transfert du portefeuille de contrats d'une société d'assurances (p. 375).</i></p> <p>MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE <i>Avis de concours pour l'emploi de rédacteur stagiaire à l'administration centrale (p. 376).</i></p> <p>MINISTÈRE DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE ET DES COMMUNICATIONS <i>Avis relatif à une vacance de bibliothécaire à l'école polytechnique (p. 376).</i></p> <p><i>Avis de concours pour l'emploi de mécanicien-serrurier des services automobiles régionaux des postes, télégraphes et téléphones (p. 376).</i></p> <p><i>Situation de la Banque de France et de ses succursales (p. 376).</i></p>		
LOIS		
<p>LOI n° 35 du 1^{er} février 1943 portant attribution des pouvoirs judiciaires à l'autorité maritimes désignée à cet effet par le secrétaire d'Etat à la marine.</p> <p>Le chef du Gouvernement, Vu les actes constitutionnels n° 12 et 12 bis; Le conseil de cabinet entendu, Décrète :</p> <p>Art. 1^{er}. — Par dérogation aux articles 33, 49 et 50 du code de justice militaire pour l'armée de mer et jusqu'à ce qu'il en soit décidé autrement par une loi ultérieure, l'ordre d'informer est donné, quand il y a lieu de poursuivre devant les tribunaux maritimes un justiciable de ces juridictions, par l'autorité maritime désignée à cet effet par le secrétaire d'Etat à la marine, qui garde le pouvoir de le désigner d'office en toutes circonstances. L'autorité maritime ainsi désignée est investie des pouvoirs attribués au préfet maritime par le code de justice militaire pour l'armée de mer.</p> <p>Art. 2. — Le présent décret sera publié au <i>Journal officiel</i> et exécuté comme loi de l'Etat.</p> <p>Fait à Vichy, le 1^{er} février 1943.</p> <p style="text-align: right;">PIERRE LAVAL.</p> <p>Par le chef du Gouvernement: <i>Le garde des sceaux, ministre secrétaire d'Etat à la justice, JOSEPH BARTHÉLEMY. L'amiral, secrétaire d'Etat à la marine, A. ARRIAL.</i></p>		
<p>LOI n° 30 du 1^{er} février 1943 relative à l'abatage des animaux malades ou accidentés ou ne présentant pas l'apparence normale d'animaux de boucherie.</p> <p>Le chef du Gouvernement, Vu les actes constitutionnels n° 12 et 12 bis; Le conseil de cabinet entendu, Décrète :</p> <p>Art. 1^{er}. — Sous réserve de l'application des dispositions de la loi du 21 juin 1936 et des textes réglementaires rendus pour son application, de l'article 12 de la loi du 7 juillet 1933, de l'article 27 du décret du 29 septembre 1935, l'abatage à destination de la boucherie ou de la charcuterie d'animaux malades ou accidentés ou ne présentant pas l'apparence normale d'animaux de boucherie est réglé par les dispositions suivantes.</p> <p>I. — Animaux malades ou accidentés.</p> <p>Art. 2. — L'abatage des animaux malades ou accidentés qui ne peuvent être présentés aux commissions d'achat doit être obligatoirement effectué à l'abattoir ou au centre d'abatage le plus proche. Les animaux sont conduits au lieu d'abatage par les soins et diligence de leurs propriétaires.</p> <p>Art. 3. — Toutefois, par dérogation à l'article 18 de la loi du 27 septembre 1941, les propriétaires d'animaux atteints de maladies ou victimes d'accidents nécessitant leur abatage sur place peuvent procéder à cet abatage après avoir obtenu l'autorisation du syndicat local de la corporation paysanne ou du président du comité communal de la production agricole visée par le maire ou, à défaut, établie par lui.</p> <p>Art. 4. — Pour l'application des dispositions de l'article 21 (3^e alinéa) du décret du 29 septembre 1935, la visite sanitaire des viandes et abats des animaux sacrifiés sur place pour cause de maladies ou d'accidents doit être obligatoirement effectuée au lieu de l'abatage par le vétérinaire inspecteur agréé ou, à son défaut, par un vétérinaire sanitaire appelé à la diligence et aux frais des propriétaires des animaux abattus. Les viandes et abats reconnus propres à la consommation ainsi que les issues sont obligatoirement transportés par les soins et diligence des propriétaires à l'abattoir ou au centre d'abatage le plus proche.</p> <p>II. — Animaux ne présentant pas l'apparence normale d'animaux de boucherie.</p> <p>Art. 5. — Les propriétaires d'animaux suspects d'affection pouvant entraîner une saisie ou n'ayant pas l'apparence normale d'animaux de boucherie pourront, lors de la présentation de ces animaux aux commissions d'achat, demander que le paiement ne soit effectué qu'après abatage.</p> <p>Dans ce cas, les animaux seront dirigés par les commissions d'achat sur un centre d'abatage dépendant de leur circonscription, aux frais et risques des propriétaires.</p> <p>Art. 6. — Le comité national interprofessionnel des viandes, par l'intermédiaire des groupements départementaux d'achat et de répartition des viandes, se porte acquéreur des viandes et abats reconnus propres à la consommation ainsi que des dépouilles provenant des animaux abattus en application des dispositions du présent décret.</p> <p>Si les viandes et abats provenant des animaux ainsi abattus sont saisis en totalité comme impropres à la consommation, les propriétaires reçoivent la valeur de la dépouille.</p> <p>Toutes les opérations antérieures à l'achat éventuel de la viande, des abats</p>		
<p>et de la dépouille seront au compte du propriétaire de l'animal abattu.</p> <p>Art. 7. — Des arrêtés du ministre secrétaire d'Etat à l'Agriculture et au ravitaillement déterminent :</p> <p>a) Les conditions d'achat et de fixation des prix de viandes, compte tenu de leur catégorie ou de leur qualité s'il s'agit d'animaux de 4^e qualité, ainsi que des taxations en vigueur;</p> <p>b) Les modalités de l'inspection des viandes provenant des animaux malades ou accidentés abattus sur place ainsi que les conditions du transport de ces viandes.</p> <p>Art. 8. — Les infractions aux dispositions du présent décret sont punies des sanctions prévues à l'article 24 de la loi du 27 septembre 1941.</p> <p>Art. 9. — Le présent décret sera publié au <i>Journal officiel</i> et exécuté comme loi de l'Etat.</p> <p>Fait à Vichy, le 1^{er} février 1943.</p> <p style="text-align: right;">PIERRE LAVAL.</p> <p>Par le chef du Gouvernement: <i>Le ministre secrétaire d'Etat à l'Agriculture et au ravitaillement, MAX BONNAFANT. Le ministre secrétaire d'Etat à l'Economie nationale et aux finances, PIERRE CATHALA.</i></p>		
<p>LOI n° 7 du 15 janvier 1943 relative à la dénomination des matériels d'aviation.</p> <p>Le chef du Gouvernement, Vu les actes constitutionnels n° 12 et 12 bis; Le conseil de cabinet entendu, Décrète :</p> <p>Art. 1^{er}. — Il est permis, par décision du secrétaire d'Etat à l'aviation, aux dénominations à donner aux types de matériels d'aviation, dont certains exemplaires appartiennent actuellement ou appartiendront ultérieurement soit à l'Etat, soit aux sociétés de transports aériens subventionnés par l'Etat.</p> <p>L'emploi pour ces types de matériels de toutes autres dénominations ou désignations est interdit.</p> <p>Art. 2. — L'interdiction édictée par l'article 1^{er} ci-dessus ne peut en aucun cas avoir pour conséquence d'ouvrir droit à indemnité ni de servir de cause légitime à la résiliation d'un marché ou d'un contrat quelconque passé, même antérieurement à la présente loi, avec l'Etat ou avec une société de transports aériens subventionnée.</p> <p>Art. 3. — Le présent décret sera publié au <i>Journal officiel</i> de l'Etat français et exécuté comme loi de l'Etat.</p> <p>Fait à Vichy, le 15 janvier 1943.</p> <p style="text-align: right;">PIERRE LAVAL.</p> <p>Par le chef du Gouvernement: <i>Le secrétaire d'Etat à l'aviation, G. ZANNEKEYS. Le ministre secrétaire d'Etat à la production industrielle et aux communications, JEAN ESCOFFIER.</i></p>		

4. Journal Officiel de la République Française du 9 février 1943

380

JOURNAL OFFICIEL DE L'ÉTAT FRANÇAIS

9 Février 1943

Les autres numéros ou bulletins rectificatifs sont, en principe, mensuels et mentionnent les oppositions et les mainlevées d'opposition reçues depuis la publication du bulletin annuel ou du bulletin rectificatif précédent; les bulletins rectificatifs ne sont publiés que si des oppositions ou mainlevées d'opposition ont été signifiées dans le mois qui précède leur publication.

Art. 2. — Le prix de l'abonnement du bulletin spécial, le prix du numéro complet et celui du bulletin rectificatif seront fixés par arrêté du garde des sceaux, ministre secrétaire d'Etat à la justice, après avis du secrétaire d'Etat à l'économie nationale et aux finances.

Art. 3. — Le garde des sceaux, ministre secrétaire d'Etat à la justice, est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel.

Fait à Vichy, le 19 janvier 1943.

PIERRE LAVAL.

Par le chef du Gouvernement:

Le garde des sceaux,
ministre secrétaire d'Etat à la justice,
JOSEPH BARTHÉLEMY.

Prix du « Bulletin spécial des oppositions sur les valeurs mobilières dont les propriétaires ont été dépossédés par suite de faits de la guerre 1914-1918 ».

Le garde des sceaux, ministre secrétaire d'Etat à la justice,

Vu la loi du 4 avril 1915, notamment son article 3;

Vu le décret du 19 octobre 1919 portant règlement d'administration publique pour l'application de ladite loi;

Vu le décret du 19 janvier 1943 relatif au mode de publication du Bulletin spécial des oppositions sur les valeurs mobilières;

Vu l'avis du ministre secrétaire d'Etat à l'économie nationale et aux finances,

Arrête:

Article unique. — Le prix de l'abonnement au Bulletin spécial des oppositions sur les valeurs mobilières dont les propriétaires ont été dépossédés par suite de faits de la guerre de 1914-1918, ne peut dépasser 30 fr. par an.

Le prix du numéro complet ne peut pas dépasser 10 fr.; le prix du numéro rectificatif ne peut pas dépasser 5 fr.

Fait à Vichy, le 19 janvier 1943.

JOSEPH BARTHÉLEMY.

Décret n° 289 du 3 février 1943 portant nomination au conseil d'Etat.

Le chef du Gouvernement,

Sur le rapport du garde des sceaux, ministre secrétaire d'Etat à la justice, président du conseil d'Etat;

Vu l'acte constitutionnel n° 12;

Vu la loi du 18 décembre 1940 sur le conseil d'Etat;

Vu la loi du 27 juillet 1940 relative à la forme des actes administratifs individuels,

Décrète:

Art. 1^{er}. — M. André Cuvelier, maître des requêtes au conseil d'Etat, est nommé conseiller d'Etat en service ordinaire, en remplacement de M. Lamy, décédé.

Art. 2. — Le garde des sceaux, ministre secrétaire d'Etat à la justice, est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel.

Fait à Vichy, le 8 février 1943.

PIERRE LAVAL.

Par le chef du Gouvernement:

Le garde des sceaux, ministre secrétaire d'Etat à la justice, président du conseil d'Etat,
JOSEPH BARTHÉLEMY.

Ouverture de la première session de 1943 de l'examen professionnel d'entrée dans la magistrature.

En application d'un arrêté du 21 janvier 1943, la première session de l'examen professionnel institué par l'article 1^{er} du décret du 13 février 1938 portant règlement d'administration publique sur le recrutement et l'avancement des magistrats sera ouverte à Paris le mardi 11 mai 1943.

Les candidats se feront inscrire au parquet du procureur de la République de l'arrondissement où ils résident dans le mois qui suivra la publication du présent arrêté et dans les conditions fixées par l'article 4 du décret du 13 février 1938. Ceux dont les noms seront portés sur la liste arrêtée par le ministre secrétaire d'Etat à la justice, conformément à l'article 5 du décret susvisé, seront convoqués par les soins de la chancellerie. La convocation indiquera le jour, l'heure et le lieu de l'examen.

L'examen commencera par les épreuves écrites. Celles-ci auront lieu à Paris et dans les villes qui seront désignées par arrêté du garde des sceaux.

Les modalités de l'examen et le programme des épreuves sont conformes aux dispositions de l'arrêté du 20 juillet 1942, publié au Journal officiel du 26 juillet 1942.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU RAVITAILLEMENT

Décret n° 248 du 8 février 1943 fixant le taux des primes à la culture de l'olivier pour 1942.

Le chef du Gouvernement,

Vu l'acte constitutionnel n° 12;

Vu la loi du 22 mai 1941 relative au mode d'attribution des primes à la culture de l'olivier;

Vu le décret du 8 juillet 1941 pris en application de ladite loi;

Sur le rapport du ministre secrétaire d'Etat à l'agriculture et au ravitaillement et du ministre secrétaire d'Etat à l'économie nationale et aux finances,

Décrète:

Art. 1^{er}. — Les primes à la culture de l'olivier sont fixées par arbre, pour l'année 1942, comme suit:

1^o Prime de régénération ou de greffage, 8 fr. 70;

2^o Prime de nouvelle plantation, 17 fr. 40.

Art. 2. — Le ministre secrétaire d'Etat à l'agriculture et au ravitaillement et le ministre secrétaire d'Etat à l'économie nationale et aux finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel.

Fait à Vichy, le 8 février 1943.

PIERRE LAVAL.

Par le chef du Gouvernement:

Le ministre secrétaire d'Etat à l'agriculture et au ravitaillement,
MAX BONSAPOUS.

Le ministre secrétaire d'Etat à l'économie nationale et aux finances,
PIERRE CATHALA.

Inspection des viandes provenant des animaux malades ou accidentés abattus sur place et conditions du transport des viandes.

Le ministre secrétaire d'Etat à l'agriculture et au ravitaillement,

Vu la loi du 7 juillet 1933 et le décret du 29 septembre 1933 relatifs au contrôle de la salubrité des viandes;

Vu la loi du 1^{er} février 1943 autorisant l'abatage d'urgence et créant une procédure exceptionnelle d'achat des animaux de boucherie et de charcuterie,

Arrête:

Art. 1^{er}. — Les viandes destinées à la consommation publique et provenant d'animaux abattus d'urgence dans les conditions prévues par la loi du 1^{er} février 1943 ailleurs que dans un établissement d'abatage possédant un service d'inspection régulièrement organisé, sont soumises au lieu de l'abatage à l'examen d'un vétérinaire sanitaire.

Art. 2. — La visite du vétérinaire sanitaire est provoquée par le propriétaire qui a fait abattre l'animal. Toutes les parties de l'animal doivent être présentées à l'examen et il est interdit de les soumettre à un traitement quelconque avant celui-ci.

Art. 3. — Le vétérinaire sanitaire procède à la visite de l'animal abattu dans un délai qui ne peut être inférieur à vingt-quatre heures après l'abatage. Il estampille les viandes reconnues propres à la consommation à l'aide d'un cadet mentionnant son nom et sa résidence. Il procède à la saisie des viandes insalubres. Il codonne et contrôle leur dénaturation.

Art. 4. — Le vétérinaire sanitaire établit en original et en duplicata un certificat mentionnant:

Le nom et la résidence du propriétaire;

L'espèce, le sexe et l'âge de l'animal abattu;

Le motif de l'abatage;

Le poids de la viande estampillée, défaturation faite des parties saisies;

La qualité de la viande, s'il s'agit d'une viande de quatrième qualité;

S'il y a lieu à saisi, le motif de la saisi, la nomenclature et le poids des parties et l'attestation que les opérations de dénaturation ont été effectuées.

Le vétérinaire remet l'original de ce certificat au propriétaire. Il adresse immédiatement le duplicata au directeur départemental des services vétérinaires.

L'original du certificat accompagne la viande et les abats reconnus propres à la consommation jusqu'à leur livraison à l'abattoir ou au centre d'abatage de destination; ce document est remis au vétérinaire inspecteur de cet abattoir ou de ce centre d'abatage, qui le transmet au directeur départemental des services vétérinaires après avoir consigné, s'il y a lieu, ses observations.

Art. 5. — Les honoraires et frais de déplacement engagés par le vétérinaire sanitaire en exécution de l'article 3 sont à la charge du propriétaire.

Les frais de déplacement sont décomptés selon le tarif de base fixé dans chaque département par l'arrêté préfectoral relatif au service départemental des épizooties. Chaque visite donne lieu au paiement d'une vacation calculée selon le même tarif.

Fait à Vichy, le 3 février 1943.

MAX BONSAPOUS.

Conditions d'achat et fixation du prix des viandes des animaux malades ou accidentés ou ne présentant pas l'apparence normale d'animaux de boucherie.

Le secrétaire d'Etat à l'agriculture et au ravitaillement,

Vu la loi du 27 septembre 1941 portant création d'un comité national interprofessionnel des viandes;

Vu la loi du 1^{er} février 1943 relative à l'abatage des animaux malades ou accidentés, ou ne présentant pas l'apparence normale des animaux de boucherie,

Arrête:

Art. 1^{er}. — Les viandes et abats reconnus propres à la consommation ainsi que la débris provenant des animaux visés par la loi du 1^{er} février 1943 sont acquis par le groupement départemental d'achat et de répartit-

tion des viandes dont dépend le centre d'abatage où ces animaux ou ces viandes ont été transportés.

Art. 2. — Le représentant du groupement d'achat et de répartition des viandes auprès de chaque centre d'abatage devra faire connaître mensuellement au président de la commission d'achat sur le territoire de laquelle l'abatage a eu lieu :

a) Par espèce, le nombre d'animaux abattus ;

b) La quantité de viande achetée.

Art. 3. — Dans le cas d'abatage sur place, l'association d'abatage prévue à l'article 2 de la loi susvisée devra préciser :

a) Le nom et la résidence du propriétaire de l'animal abattu ;

b) L'espèce, le sexe et l'âge de l'animal abattu ;

c) La cause de l'abatage.

Elle sera établie en trois exemplaires. L'un sera conservé par l'autorité qui l'a délivré, le second sera adressé par ses soins au surveillant du centre d'abatage. Le troisième sera délivré au propriétaire pour être remis au surveillant du centre d'abatage en même temps que la viande, les abats et la débris livrés audit centre.

Art. 4. — Après de chaque centre d'abatage sera constituée une commission paritaire composée du répartiteur du centre d'abatage et d'un éleveur désigné par le syndicat local de la corporation paysanne.

Cette commission déterminera la valeur des animaux ou de la viande amoncelés au centre dans les conditions prévues par la loi du 1^{er} février 1943.

En cas de désaccord, les membres de cette commission paritaire demanderont l'arbitrage du président de la commission d'achat de la circonscription ou son représentant dans laquelle est situé le centre d'abatage.

L'évaluation résultera de l'application du barème des prix des viandes abattues, compilé tenu.

a) De la qualité lorsqu'il s'agit d'une viande de quatrième qualité estampillée comme telle par le vétérinaire inspecteur ;

b) Lorsqu'il ne s'agit pas d'une viande de quatrième qualité la détermination effectuée par la commission paritaire de la catégorie à laquelle appartient l'animal et de la qualité de la viande ;

c) De la nature des morceaux reconnus propres à la consommation ;

d) Le cas échéant, de la valeur du cinquième quartier et des frais d'abatage.

Les frais de vacation de la commission paritaire seront à la charge du propriétaire.

Art. 5. — La viande provenant des animaux abattus dans les conditions définies par la loi du 1^{er} février 1943 sera répartie selon la réglementation en vigueur, sauf ordre contraire du président du groupement, par les soins du représentant du groupement d'achat et de répartition des viandes.

Art. 6. — Le secrétaire d'Etat à la production agricole est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Vichy, le 3 février 1943.

MAX BONNAFOUS.

Obligations de culture betteravière.

Le ministre secrétaire d'Etat à l'Agriculture et au ravitaillement,

Vu la loi du 8 février 1943 :

Sur la proposition du groupement national interprofessionnel de la production betteravière et des industries de transformation de la betterave,

Arrête :

Art. 1^{er}. — Les surfaces à consacrer à la culture de la betterave pour la campagne 1943 sont fixées à 290.000 hectares.

Art. 2. — Les cultivateurs dont la culture sera réduite par rapport aux obligations prévues à l'article 1^{er} de la loi du 8 février 1943,

soit par suite de cas de force majeure, soit par décision du comité de direction du groupement national interprofessionnel de la production betteravière et des industries de transformation de la betterave seront, en application de l'article 4 de la loi susvisée, tenus de souscrire auprès de la commission mixte de l'usine auprès de laquelle ils ont souscrit leur engagement de betteraves, un engagement compensateur établi dans les conditions ci-après.

1^o Cas de force majeure : l'engagement compensateur devra correspondre à 70 p. 100 des surfaces de betteraves dont le planteur aura été dégrèvement pour cas de force majeure.

Cet engagement sera souscrit pour les deux tiers en oléagineux, pour un tiers en céréales secondaires ;

2^o Réduction supérieure à 30 p. 100 de l'imposition normale de culture de betteraves : l'engagement compensateur devra correspondre à 75 p. 100 des surfaces de betteraves dont le planteur aura été dégrèvement.

Cet engagement sera souscrit pour les deux tiers en oléagineux et pour un tiers en autres cultures, fixées, pour chaque région, par décision du directeur des services agricoles ;

3^o Réduction inférieure à 30 p. 100 : l'engagement compensateur devra correspondre à 75 p. 100 des surfaces de betteraves dont le planteur aura été dégrèvement.

Cet engagement complémentaire sera souscrit en totalité en oléagineux.

Les engagements complémentaires d'oléagineux, céréales secondaires ou autres cultures viennent s'ajouter aux impositions déjà appliquées en ces produits à l'exploitation.

Art. 3. — Sur décision du directeur régional de la production agricole pour tout ou partie d'une région déterminée, les engagements de culture d'oléagineux pourront être remplacés par des engagements de culture légumière destinée à la consommation ou à la semence.

Art. 4. — Les cultivateurs dont l'engagement de culture de betteraves correspond à plus de 15 p. 100 des surfaces de terres labourables de leur exploitation pourront obtenir, en application de l'article 5 de la loi du 8 février 1943, un dégrèvement de leurs impositions en produits autres que la betterave à sucre, le bétail ou les oléagineux lorsqu'ils apporteront la preuve que le total de leurs impositions ou obligations correspond à des emplacements globaux, égaux ou supérieurs à la surface des terres labourables de ladite exploitation, compte tenu des besoins propres et normaux de l'exploitation.

Les demandes de dégrèvement seront transmises à la commission mixte de l'usine auprès de laquelle le cultivateur aura souscrit son engagement de culture (ou au G. N. I. P. R. pour les distillateurs agricoles).

Celle-ci adressera une proposition aux directeurs des services agricoles, après avoir fait une enquête sur les assolements dudit cultivateur.

Il sera notamment tenu compte, pour donner un avis favorable au dégrèvement, du cas des cultivateurs dont l'imposition de 1942 a été égale à leur culture de 1941 lorsque celle-ci a été égale ou supérieure à leur culture de 1938.

Le dégrèvement proposé par la commission mixte devra correspondre, sur la base des rendements moyens de l'exploitation, à une surface suffisante pour les permettre, dans tous les cas, d'assurer en culture de betteraves à sucre les surfaces imposées.

Le dégrèvement portera pour moitié sur les céréales secondaires, pour moitié sur les pommes de terre et légumes secs.

Art. 5. — Chaque commission mixte d'usine adressera aux directeurs des services agricoles, par le canal de la commission régionale interprofessionnelle betteravière :

1^o Les engagements de culture complémentaires des planteurs dégrévés soit pour cas de force majeure, soit pour tout autre cas, de tout ou partie de leur culture de betteraves à sucre ;

2^o Les propositions de dégrèvement d'autres impositions des cultivateurs dont la situation aura été examinée en application de l'article 4.

Les engagements de culture complémentaires seront l'objet d'une addition au plan général d'imposition de chaque ferme.

Les dégrèvements d'imposition faits en application de l'article 5 seront décidés par le directeur des services agricoles sur le vu des propositions des commissions mixtes d'usines.

Ils seront notifiés aux cultivateurs par le directeur des services agricoles, qui les leur transmettra, par le canal de la commission mixte d'usine.

Art. 6. — Le directeur de la production et de l'approvisionnement en produits végétaux est chargé de l'application du présent arrêté.

Fait à Paris, le 8 février 1943.

MAX BONNAFOUS.

Comité central des groupements interprofessionnels de répartition des produits indispensables à l'agriculture.

Par arrêté du 11 février 1943, ont été nommés, pour un an, membres du comité central des groupements interprofessionnels de répartition des produits indispensables à l'agriculture :

M. le directeur des moyens de production agricole au secrétariat d'Etat à l'Agriculture et au ravitaillement, président.

M. Caffin, président du comité de gestion de Seine-et-Oise.

M. Ferre, président du comité de gestion de la Vienne (zone Sud).

M. Houllé, président du comité de gestion d'Eure-et-Loire.

M. le directeur répartiteur du bureau national des aliments du bétail ou son représentant.

M. Patier, délégué des usagers agricoles.

Comité national interprofessionnel des chevaux et mulets.

Par arrêté du ministre secrétaire d'Etat à l'Agriculture et au ravitaillement en date du 28 janvier 1943, M. Jean Desoutter, éleveur à Noyers-de-Val (Meuse), a été nommé membre de la section des chevaux de trait et de service du comité national interprofessionnel des chevaux et mulets, en remplacement de M. le docteur vétérinaire Labbé, sénateur des Ardennes, décédé.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Décret n° 2942 du 20 décembre 1942 relatif au recrutement des adjudants militaires des palais nationaux.

Le chef du Gouvernement,

Vu l'acte constitutionnel n° 12 :

Vu le décret du 19 septembre 1936 relatif à l'organisation générale, au recrutement et à l'avancement du personnel des palais nationaux ;

Sur le rapport du chef du Gouvernement, ministre secrétaire d'Etat à l'Intérieur, du ministre secrétaire d'Etat à l'Éducation nationale, du ministre secrétaire d'Etat à l'Économie nationale et aux Finances et du secrétaire d'Etat à la guerre,

Décrète :

Art. 1^{er}. — L'article 5 (alinéa 1^{er}) du décret susvisé est complété comme suit :

« A défaut de candidats remplissant cette condition, ils sont recrutés sur titres parmi les anciens sous-officiers ayant accompli au moins quinze années de services militaires ou comptant un nombre d'années de services militaires suffisant pour qu'à soixante ans ils aient accompli trente années de services admissibles pour la retraite ».

Art. 2. — Ces dispositions cesseront d'être applicables au 31 décembre 1942.

5. Journal Officiel de la République Française du 14 juillet 1951

14 Juillet 1951

JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

7665

de l'association syndicale de Cadet égal à 25.000 F, montant des dépenses nécessitées par l'entretien et l'exploitation des ouvrages communs avant leur augmentation imprévisible.

Art. 3. — Lorsque le produit cumulé des surtaxes et du prélèvement de 25.000 F excède le montant des frais d'entretien et d'exploitation des ouvrages communs, le surplus sera porté à un fonds de réserve qui pourra servir au paiement des travaux de grosses réparations et des dépenses exceptionnelles régulièrement autorisées concernant lesdits ouvrages communs. La partie de ce fonds de réserve qui n'aura pas été employée au cours de l'exercice sera portée à l'exercice suivant.

Art. 4. — Lorsque le fonds de réserve aura atteint 2.000.000 F et que pendant trois années consécutives le produit cumulé des surtaxes et du prélèvement de 25.000 F aura dépassé de 30 p. 100 le montant des frais d'entretien et d'exploitation des ouvrages communs, le tiers des surtaxes pourra être assis en conséquence.

Art. 5. — Le budget et le compte d'exploitation annuels devront être soumis par l'association syndicale du canal de Cadet au ministre de l'Agriculture et approuvés par celui-ci, après avis de la commission de vérification des comptes des grandes entreprises d'hydraulique agricole.

L'association sera tenue de mettre à la disposition du service du contrôle et de la commission de vérification des comptes les livres et pièces de comptabilité dont la production sera jugée par eux utile pour vérifier l'exactitude des recettes et des dépenses ainsi que de fournir tous les renseignements qui pourront lui être demandés à cet effet.

Art. 6. — Les décrets des 5 février 1951 et 21 mars 1951 sont abrogés.

Art. 7. — Le ministre de l'Agriculture, le ministre des finances et des affaires économiques, le ministre du budget et le secrétaire d'Etat aux affaires économiques sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 10 juillet 1951.

BENNETT GORVILLE

Par le président du conseil des ministres, ministre de l'intérieur:
Le ministre de l'Agriculture,
RENÉ VIDAL.

Le ministre des finances et des affaires économiques,
MATHIEU RICHOU.

Le ministre du budget,
EDGAR FAUCH.

Le secrétaire d'Etat aux affaires économiques,
ROBERT BOUR.

Décret n° 51-800 fixant les modalités de rémunération des agents appelés à participer à l'enquête agricole de 1951.

Recueil au Journal officiel du 8 juillet 1951.

Page 1280, 2^e colonne, dans le dernier vis, au lieu de: « Vu le décret n° 49410 du 30 mars 1949 », lire: « Vu le décret n° 49410 du 30 mars 1949, modifié et complété par le décret n° 51792 du 21 juin 1951 ».

Page 1281, 1^{re} colonne, article 2, paragraphes 1^{er} et 2; article 3, paragraphes 1^{er}, 2 et 3: a) au lieu de: « décret du 30 mars 1949 », lire: « décret du 30 mars 1949, modifié et complété par le décret du 21 juin 1951 »; article 2, paragraphe 1; article 3, paragraphe 3: b) au lieu de: « 1.010 F », lire: « 1.200 F »; article 3, paragraphe 3, au lieu de: « 750 F », lire: « 1.000 F ».

Abatage d'animaux pour cause de maladie ou d'accident.

Le ministre de l'Agriculture,

Vu la loi du 21 juin 1906 sur le code rural;

Vu la loi du 7 juillet 1951 sur la prophylaxie de la tuberculose des bovins et le contrôle de la salubrité des viandes, notamment des articles 12 et 13;

Vu les articles 22 et 25 du décret du 29 septembre 1950 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 7 juillet 1951 susvisée;

Vu l'avis du comité consultatif des épiphyties en date du 10 juillet 1950,

Arrête:

Art. 1^{er}. — Sous réserve des dispositions de la loi du 21 juin 1906 et des textes réglementaires rendus pour son application et sauf l'exception prévue à l'article 2 du présent arrêté, l'abatage en vue de la consommation publique des animaux malades ou accidentés ne peut être pratiqué que dans un abattoir soumis à la surveillance d'un service permanent d'inspection vétérinaire.

Dès l'introduction de ces animaux dans l'abattoir le propriétaire est tenu d'en aviser sans délai le service vétérinaire qui procède immédiatement à l'examen des animaux vivants.

Lorsque les animaux seront été l'objet d'un traitement, ils devront être accompagnés d'un certificat établi par le vétérinaire traitant indiquant les motifs de l'envoi à l'abattoir et la médication utilisée. Ce certificat sera remis au service vétérinaire au moment de l'introduction des animaux dans l'abattoir.

Art. 2. — L'abatage ne peut avoir lieu en dehors d'un abattoir que dans le cas d'accident et si l'extrême urgence est expressément établie par un certificat vétérinaire.

l'indication doit être faite par le propriétaire de l'animal, dans le plus bref délai, au maire de la commune où l'abatage est effectué.

Dès qu'il a été péneux, le maître doit assurer l'asepsie des prescriptions contenues dans l'article 3 ci-après.

Art. 3. — Il est interdit de préparer pour la boucherie des animaux morts naturellement ou en état de mort apparente.

Art. 4. — La saignée, l'éviscération et l'habillage doivent être effectués immédiatement après la mise à mort et, dans tous les cas, sur le lieu même de l'abatage.

Art. 5. — Quel que soit le lieu de l'abatage, le contrôle de salubrité des viandes provenant d'animaux abattus pour cause de maladie ou d'accident ne peut être effectué que par le vétérinaire-inspecteur agréé, ou à défaut, par un vétérinaire sanitaire.

Ce contrôle ne peut avoir lieu dans un délai inférieur à 24 heures après l'abatage.

L'ensemble des opérations de contrôle, y compris l'estampillage des viandes reconnues propres à la consommation et la désinfection des viandes saisies, doit être effectué au lieu même de l'abatage.

Art. 6. — Toutes les parties de l'animal abattu doivent être présentées au contrôle de salubrité. Il est interdit de tenter ou de réaliser des manœuvres de nature à tromper l'inspection vétérinaire sur l'état de salubrité des animaux abattus.

La peau doit rester adhérente à la carcasse au moins en partie ainsi que les poumons jusqu'au moment de la visite sanitaire.

Art. 7. — Si le vétérinaire-inspecteur le juge nécessaire, l'examen de l'animal abattu est complété par l'envoi des prélèvements à un laboratoire officiel aux fins de contrôle bactériologique ou d'autres examens complémentaires.

L'animal abattu reste consigné, aux frais, à la charge et sous la responsabilité du détenteur pendant le temps jugé nécessaire à ces examens.

Art. 8. — Les viandes et abats reconnus impropres à la consommation sont saisis par le vétérinaire qui en ordonne et en contrôle la dénaturation.

Art. 9. — Dans un délai de trois mois, à dater de la publication du présent arrêté, les viandes reconnues propres à la consommation seront estampillées à l'aide d'un timbre spécial comportant exclusivement en lettres majuscules d'un centimètre au moins de hauteur, encadrées par une ligne dessinant un carré de cinq centimètres de côté, les mentions suivantes:

Nom en entier ou en abrégé du département dans lequel est domicilié le vétérinaire inspecteur;

Inscription INSP. SANIT., lettres S et V de part et d'autre d'un nombre qui constitue l'identification du vétérinaire détenteur de l'estampille (modèle annexé).

Cette marque spéciale sera apposée sur chaque carcasse en un nombre suffisant de points et, dans tous les cas, sur la face interne des cuisses, les lombes, les flancs, les pectoraux et le collier pour les grands animaux, sur les cuisseaux ou les gigots (face interne); les flancs et les épaules pour les veaux et les moutons, sur les jambons, la poitrine et les épaules pour les porcs.

Art. 10. — Les viandes destinées à être consommées hors du territoire de la commune où a eu lieu l'abatage ne peuvent être expédiées qu'à un seul destinataire et en une seule fois sous forme de carcasses. Les carcasses doivent être expédiées en totalité, divisées ou non par moelles ou par quartiers, compte tenu le cas échéant des parties saisies au moment du contrôle de salubrité.

Ces viandes sont accompagnées d'un certificat sanitaire remis au propriétaire et dont le modèle est annexé au présent arrêté. Ce certificat est établi par le vétérinaire qui a procédé à l'inspection de la viande.

Un duplicata est adressé sans délai par le vétérinaire inspecteur au directeur des services vétérinaires du département dans lequel l'animal a été abattu.

Dès l'arrivée des viandes, le destinataire est tenu de remettre le certificat au vétérinaire inspecteur du lieu de destination qui procédera lui-même à l'inspection. Celui-ci transmet ce document après y avoir consigné ses observations au directeur des services vétérinaires de son département qui en fait retour au directeur des services vétérinaires du département d'origine.

Art. 11. — Les honoraires et frais de déplacement engagés par le vétérinaire sanitaire pour l'inspection des animaux abattus en dehors des abattoirs sont à la charge du propriétaire.

Art. 12. — L'arrêté du 3 février 1943 fixant les modalités de l'inspection des viandes provenant des animaux malades ou accidentés abattus sur place ainsi que les conditions de transport des viandes, est abrogé.

Art. 13. — Les préfets et les directeurs départementaux des services vétérinaires sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Paris, le 2 juillet 1951.

PIERRE PFLIMLIN

CERTIFICAT SANITAIRE
(Arrêté ministériel du 2 juillet 1951.)

A remettre par le propriétaire au service d'inspection vétérinaire des viandes à destination,

Je soussigné vétérinaire (1)
de la commune de

certifie avoir examiné, le
un animal abattu pour cause de } maladie,
accident.

Lieu de l'abattage: Respecta de l'estampille officielle

Nom et adresse du propriétaire:

Nom et adresse de l'expéditeur:

Nom et adresse du destinataire:

Signalement de l'animal:

Motif précis de l'abattage, lésions constatées:

Poids de la viande estampillée:
A le

Poids des parties saisies:
Le vétérinaire,

Nomenclature:

Résultat des examens de laboratoire:

Viande examinée à destination:

Observations:

Le vétérinaire inspecteur,

(1) Inspecteur ou sanitaire.

Copie de ce certificat devra être conservée par le vétérinaire après estampille les viandes avant expédition.

MODÈLE DE L'ESTAMPILLE PRÉVUE À L'ARTICLE 2



Dévolution de l'actif du syndicat corporatif agricole de Trégone (Finistère).

Le ministre de l'Agriculture,

Vu l'ordonnance du 12 octobre 1944, modifiée par la loi du 12 mars 1946, déclarant nuls et de nul effet les actes et lettres tendant à l'organisation corporative de l'agriculture, remplacés l'ordonnance du 25 juillet 1944, relative au même objet et prévoyant une organisation professionnelle provisoire de l'agriculture;

Vu le décret du 26 décembre 1944 relatif au régime provisoire d'une organisation professionnelle de l'agriculture;

Vu le décret du 31 août 1945 relatif à la dévolution de l'actif et à l'imputation du passif des organismes agricoles dont la dissolution a été opérée ou maintenue en application de l'ordonnance du 12 octobre 1944;

Vu l'avis de la section n° 4 complétée du conseil supérieur de l'agriculture en date du 11 juillet 1946;

Vu l'arrêté du 7 janvier 1947 relatif à la dévolution de l'actif de divers syndicats corporatifs agricoles locaux des Côtes-du-Nord et du Finistère, notamment son article 2;

Vu les propositions de l'administrateur provisoire de la corporation nationale paysanne et les conclusions de l'enquête effectuée par l'ingénieur en chef, directeur des services agricoles du Finistère,

Arrête:

Art. 1^{er}. — Est prononcée au profit du syndicat agricole intercommunal de Trégone (Finistère) dit « Syndicat de la région de Concarneau », affilié à la Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles (C. G. A.), la dévolution du terrain cadastré section 5 n° 31 et 14 P, sis à Trégone, acquis en 1928 par le syndicat agricole de Trégone et confondu avec les biens du syndicat corporatif agricole qui lui a été substitué.

Tous les bruts et droits de mutation concernant le transfert de propriété dudit terrain seront à la charge du syndicat dévolutoire.

Art. 2. — Par dérogation aux dispositions de l'article 4 de l'arrêté susvisé du 7 janvier 1947, le syndicat agricole intercommunal de Trégone est autorisé sans conditions particulières à vendre le terrain visé à l'article 1^{er}.

Art. 3. — Le directeur des affaires professionnelles et sociales est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui aura effet à partir de la date de sa publication au Journal officiel de la République française. Fait à Paris, le 9 juillet 1951.

Le ministre de l'Agriculture,
Pour le ministre et par délégué:
Le directeur du cabinet,
RENÉ SUSSAN.

Services vétérinaires.

Par arrêté du 27 juin 1951, M. Dindman, directeur des services vétérinaires de Seine-et-Oise, est chargé d'assurer l'intérim de la direction des services vétérinaires de Seine-et-Marne à compter du 1^{er} juin 1951. L'intéressé percevra une indemnité supplémentaire de 8.500 F par mois.

Circulaire du 10 juillet 1951 aux inspecteurs principaux, inspecteurs de la répression des fraudes et aux directeurs des laboratoires agréés relative au déverdissement des agrumes.

Le ministre de l'Agriculture à Messieurs les inspecteurs départementaux, inspecteurs de la répression des fraudes et à Messieurs les directeurs des laboratoires agréés.

Il me paraît nécessaire d'appeler votre attention sur la question du déverdissement des agrumes, c'est-à-dire des traitements destinés à remédier aux défauts d'aspect extérieur (taches vertes) que présentent parfois ces fruits, alors même qu'ils ont atteint leur maturité biologique, et à leur donner la coloration extérieure orangée, spécifique des fruits mûrs.

Etant donné l'importance que présente, pour la commercialisation des agrumes, leur couleur extérieure, car les acheteurs non avertis croient que les fruits présentant des taches vertes sont acides et insuffisamment mûrs, les divers pays producteurs de ces fruits ont été amenés à étudier les moyens de remédier à ces inconvénients.

Deux solutions principales ont été retenues à cet effet:

a) Le décolorage: c'est-à-dire le traitement consistant à stimuler le processus naturel qui provoque la « maturité apparente », ce qui permet de donner à ces fruits leur couleur orangée spécifique.

b) La coloration artificielle: c'est-à-dire l'application d'un phénomène naturel, obtenu notamment dans une atmosphère renfermant de faibles teneurs en éthylène.

c) La coloration artificielle proprement dite: par la mise en œuvre de colorants appropriés.

6. Journal Officiel de la République Française du 26 juin 1974

26 Juin 1974

JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

6749

MINISTÈRE DE L'ÉQUIPEMENT

Autorisation de la mise en service de la section La Tour-du-Pin—Le Guiers de l'autoroute A 43.

Le ministre de l'équipement,

Sur la proposition du directeur des routes et de la circulation routières,

Vu la loi modifiée du 18 avril 1955 portant statut des autoroutes, ensemble le décret du 22 décembre 1956 portant règlement d'administration publique pris pour son application ;

Vu le décret du 4 avril 1971 approuvant la convention de concession en vue de la construction et de l'exploitation des autoroutes A 43 Grenoble—Seyssins, A 43 Lyon—Chambéry et Montmélian—Pont-Royal, A 68 Bourges—Grenoble et A 49 Grenoble—Valence ;

Vu la convention de concession, et notamment ses articles 6, 8 et 13 ;
Vu le protocole de règlement provisoire,

Arrête :

Art. 1^{er}. — Peut être ouverte à la circulation à partir du 25 juin 1974 la section La Tour-du-Pin—Le Guiers de l'autoroute A 43.

Art. 2. — Les prescriptions des articles R. 43-1 et suivants du code de la route seront applicables sur cette section d'autoroute.

Art. 3. — Le préfet de l'Aisne est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 17 juin 1974.

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur des routes et de la circulation routières,
MICHEL FÉRY.

Règlement particulier provisoire de la police de la navigation sur la Loire (3^e section) dans les départements de Maine-et-Loire et de la Loire-Atlantique.

Par arrêté du ministre de l'équipement en date du 18 juin 1974, pris en application de l'article 1^{er} du décret n° 73-912 du 21 septembre 1973 portant règlement général de police de la navigation intérieure, ont été prescrites, à titre provisoire, des mesures de police applicables sur la Loire 3^e section du confluent de la Maine à la limite amont du port autonome de Nantes-Saint-Nazaire dans les départements de Maine-et-Loire et de la Loire-Atlantique.

Ce règlement particulier provisoire entrera en vigueur le 27 juin 1974.

Nota. — Le règlement peut être consulté au ministère de l'équipement (direction des ports maritimes et des voies navigables, 2^e bureau des voies navigables, 244, boulevard Saint-Germain, Paris 7^e), ou au service de la navigation, 2, place de l'Écluse de Nantes, à Nantes.

Règlement particulier provisoire de la police de la navigation sur les canaux de la Marne au Rhin, de l'Est, des Houillères de la Sarre et la Sarre canalisée.

Par arrêté du ministre de l'équipement en date du 18 juin 1974, pris en application des dispositions de l'article 1^{er} du décret n° 73-912 du 21 septembre 1973 portant règlement général de police de la navigation intérieure, ont été prescrites, à titre provisoire, des mesures de police applicables sur les voies navigables énumérées ci-dessous situées dans les départements des Ardennes, de la Marne, de Meurthe-et-Moselle, de la Meuse, de la Moselle, du Bas-Rhin, de la Haute-Saône et des Vosges :

1^o Le canal de la Marne au Rhin y compris l'embranchement d'Haumontcourt et la liaison avec l'accès au port de Nancy-Frouard ;

Le canal de l'Est (branche Nord) ;

Le canal de l'Est (branche Sud) entre l'écluse n° 47 versant Moselle comprise et le confluent avec la Saône point kilométrique 147,322 y compris l'embranchement de Nancy et celui d'Épinal ;

Le canal des houillères de la Sarre et la Sarre canalisée.

2^o Les parties domaniales de la Saulx, de la Meuse, du Coney, de la Moselle en amont du barrage de Messin, de la Meurthe, de la Sarre et de leurs affluents, situés en dehors du chenal navigable des voies énumérées au 1^o ci-dessus.

3^o Les rigoles et les réservoirs d'alimentation des canaux énumérés au 1^o ci-dessus.

Ce règlement particulier provisoire entrera en vigueur le 27 juin 1974.

Nota. — Le règlement peut être consulté :

Au ministère de l'équipement (direction des ports maritimes et des voies navigables, 2^e bureau des voies navigables, 244, boulevard Saint-Germain, Paris 7^e) ;

Au service spécial de la navigation Belgique-Paris-Est, 2, boulevard Gambetta, à Compiègne.

Aux services de la navigation, 25, boulevard Albert-1^{er}, à Nancy, et 25, rue de la Nuée-Bleue, à Strasbourg.

Règlement particulier provisoire de la police de la navigation sur le rivière Adour et ses affluents, dans les départements des Landes et des Pyrénées-Atlantiques.

Par arrêté du ministre de l'équipement en date du 18 juin 1974, pris en application de l'article 1^{er} du décret n° 73-912 du 21 septembre 1973 portant règlement général de police de la navigation intérieure, ont été prescrites, à titre provisoire, des mesures de police applicables sur la rivière Adour et ses affluents dans les départements des Landes et des Pyrénées-Atlantiques.

Ce règlement particulier provisoire entrera en vigueur le 27 juin 1974.

Nota. — Le règlement peut être consulté au ministère de l'équipement (direction des ports maritimes et des voies navigables, 244, boulevard Saint-Germain, Paris 7^e), ou à la direction départementale de l'équipement, 17, rue Victor-Hugo, à Pau.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Dispositions relatives à l'abattage d'urgence des animaux de boucherie pour cause de maladie ou d'accident.

Le ministre de l'agriculture et du développement rural,

Vu le décret n° 67-293 du 31 mars 1967 relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection ;

Vu le décret n° 71-638 du 21 juillet 1971 relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu le décret n° 71-644 du 30 juillet 1971 relatif aux résidus de produits utilisés en agriculture ou en élevage pouvant être tolérés dans les denrées alimentaires et les boissons,

Arrête :

TITRE I^{er}

Généralités.

Art. 1^{er}. — L'abattage d'urgence des animaux de boucherie pour cause de maladie ou d'accident en vue de la consommation humaine ne peut être pratiqué que dans un abattoir autorisé.

Toutefois, un animal accidenté peut exceptionnellement être abattu en dehors d'un abattoir autorisé, en cas d'urgence reconnue par un vétérinaire. L'abattage d'animaux méchants, dangereux ou furieux est assimilé à un cas d'urgence pour cause d'accident.

Art. 2. — Au sens du présent arrêté, il faut entendre :

Par abattoir autorisé, tout abattoir figurant sur une liste établie dans chaque département par le préfet sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires ; cet abattoir doit être inscrit au plan d'équipement, exploité dans les conditions d'hygiène réglementaires et soumis à une surveillance permanente du service vétérinaire ;

Par animal accidenté, tout animal qui présente des signes pathologiques provoqués brusquement par un traumatisme ou par une décollance de l'organisme lors d'une intervention chirurgicale ou obstétricale, alors qu'il était en bon état de santé avant le traumatisme ou l'intervention ;

Par animal malade, tout animal qui présente des signes pathologiques autres que ceux définis à l'article précédent ou apparus dans des circonstances différentes.

Art. 3. — Il est interdit de préparer pour la boucherie des animaux morts de maladie ou d'accident ou en état de mort apparente.

TITRE II

Abattage hors d'un abattoir autorisé.

Art. 4. — Lorsque l'animal accidenté est abattu dans un abattoir non autorisé, la saignée, l'éviscération et l'habillage doivent être effectués immédiatement et rapidement. La carcasse ne peut être séparée qu'en demi ou en quartiers.

Lorsque l'animal accidenté est abattu en tout autre lieu qu'un abattoir, autorisé ou non, la saignée et l'éviscération doivent être effectuées immédiatement et rapidement. Les opérations d'habillage de la carcasse, telles que le dépeçage ou l'éplage, ainsi que la fume, ne doivent pas être effectuées.

Dans tous les cas, les estomacs et les intestins sont vidés et placés dans un récipient. Ils doivent être expédiés avec la carcasse et toutes les autres parties de l'animal jusqu'à l'abattoir autorisé.

Art. 5. — L'examen initial de l'animal abattu est effectué par un vétérinaire qui établit le certificat vétérinaire d'information prévu à l'article 14. La carcasse et les autres parties de l'animal doivent être munies de marques d'identification.

Aucune saignée ni aucune excision ne doivent être pratiquées par le vétérinaire qui a effectué l'examen initial, sauf en cas de lésions suppuratives suspectes. Toutefois, dans les abattoirs, le vétérinaire inspecteur peut prononcer la saignée immédiate de la carcasse et des viscères de l'animal.

Art. 6. — La carcasse, les abats et les issues de l'animal sont transportés dans un abattoir autorisé immédiatement après l'abattage. Ce transport est effectué dans les conditions réglementaires prévues pour le transport des viandes et abats. Ces viandes, abats et issues sont accompagnés obligatoirement du certificat vétérinaire d'information défini à l'article 14.

Le certificat vétérinaire d'information tient lieu de laissez-passer.

Le vétérinaire qui a pratiqué l'examen initial peut ajourner ou interdire le transport dans un abattoir autorisé de la carcasse, des abats et des issues de l'animal. Cette décision, qui doit être motivée par le fait que la manipulation de l'animal accidenté peut présenter un danger pour l'homme ou un risque de dissémination d'une maladie contagieuse, doit être immédiatement signalée au directeur départemental des services vétérinaires.

TITRE III

Abattage dans un abattoir autorisé.

Art. 7. — Toute introduction dans un abattoir autorisé d'un animal malade ou accidenté, en vue de son abattage, est déclarée immédiatement au service vétérinaire d'inspection sanitaire.

Tout animal malade doit être accompagné du certificat vétérinaire d'information défini à l'article 14.

Art. 8. — Un agent des services vétérinaires chargé de l'inspection sanitaire procède sur-le-champ à l'examen sans sortir de l'animal et prend la décision soit de l'abattage sans délai, soit du report de l'abattage jusqu'à nouvel ordre, avec mise en observation de l'animal au secret. Dans tous les cas, l'abattage est effectué dans l'abattoir sanitaire et il ne peut y être procédé sans l'accord des services vétérinaires.

TITRE IV

Contrôle de salubrité.

Art. 9. — L'inspection sanitaire des carcasses, abats et issues des animaux visés aux titres II et III ne peut être effectuée que par le vétérinaire inspecteur de l'abattoir autorisé dans lequel ces viandes ont été transportées ou préparées.

La décision d'estampillage attestant que la viande est propre à la consommation humaine ne peut intervenir qu'après un délai d'au moins vingt-quatre heures après abattage.

Art. 10. — Les estomacs et les intestins des animaux abattus d'urgence hors d'un abattoir ne peuvent en aucun cas être destinés à la consommation humaine.

Art. 11. — Les viandes d'animaux abattus pour cause de maladie, sauf si elles font l'objet d'une saignée locale immédiate, doivent être soumises à un examen bactériologique et à une recherche de substances antimicrobiennes.

Art. 12. — Les viandes reconnues propres à la consommation humaine sont marquées à l'aide de l'estampille sanitaire en usage dans l'abattoir. Toutefois, il est interdit d'apposer sur ces viandes une estampille commensautaire.

Les viandes qui ne sont pas préparées dans les conditions définies par le présent arrêté sont retirées de la consommation humaine.

TITRE V

Dispositions particulières.

Art. 13. — Les honoraires et frais de déplacement dus au vétérinaire pour l'examen initial de l'animal hors d'un abattoir et l'établissement corrélatif du certificat vétérinaire d'information défini à l'article 14 sont à la charge du propriétaire de l'animal.

Art. 14. — Le certificat vétérinaire d'information prévu aux articles 5, 6, 7 et 13 est établi par le vétérinaire appelé à procéder à l'examen initial de l'animal malade ou accidenté et doit mentionner :

1° La provenance de l'animal :

Nom du propriétaire ou détenteur

Commune

Localité

Département

2° Le nom et l'adresse de l'abattoir autorisé destinataire ;

3° Le motif précis de l'abattage ;

4° Le lieu, la date et l'heure d'abattage (pour les animaux abattus hors d'un abattoir autorisé) ;

5° Le signalement de l'animal ;

6° Les numéros des marques d'identification ;

7° Les traitements administrés à l'animal malade ou accidenté par le vétérinaire signalaire ou, selon la déclaration du propriétaire ou du détenteur de l'animal, par toute autre personne (date du dernier traitement) ;

8° Les observations du vétérinaire indiquant notamment les conditions dans lesquelles l'examen initial a été effectué ;

9° La signature du vétérinaire.

Ce certificat est établi en trois exemplaires comprenant :

L'original accompagnant soit la carcasse, les abats et les issues, soit l'animal. Ce certificat est, après l'inspection sanitaire, complété par les décisions du vétérinaire inspecteur de l'abattoir et envoyé à la direction des services vétérinaires du département du lieu de ladite inspection, laquelle direction en fait retour, si les départements sont différents, à la direction des services vétérinaires du département de provenance de l'animal ;

La copie adressée directement au directeur des services vétérinaires du département du lieu de provenance de l'animal ;

La souche conservée par le vétérinaire qui a établi le certificat vétérinaire d'information.

Art. 15. — Dans chaque abattoir autorisé, le service vétérinaire tient un registre spécial pour les animaux soumis à l'inspection sanitaire prévue à l'article 9.

Art. 16. — Le présent arrêté, qui abroge l'arrêté ministériel du 2 juillet 1951 relatif à l'abattage des animaux pour cause de maladie ou d'accident, est applicable à compter du 1^{er} octobre 1974.

Art. 17. — Le directeur des services vétérinaires et les préfets sont chargés de l'application du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 15 mai 1974.

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur du cabinet,

F. BLANCOU.

Dispositions relatives à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande.

Le ministre de l'Agriculture et du Développement rural,

Vu le décret n° 47-295 du 31 mars 1967 relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire ;

Vu le décret n° 71-636 du 23 juillet 1971 pris pour l'application des articles 256, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des débris animaux ou d'origine animale ;

Vu le décret n° 73-1102 du 13 décembre 1973 fixant pour les abattoirs ne répondant pas aux règles et normes précitées par l'article 19 de la loi du 6 juillet 1963, les dates d'interdiction, hors de leur périmètre d'action, de circulation, de mise en vente et de vente pour l'alimentation humaine des viandes provenant des animaux qui y ont été abattus ;

Vu l'arrêté ministériel du 15 janvier 1962 fixant les conditions d'envoi à la fabrication des viandes et abats d'animaux provenant de foyers de fièvre aphteuse dont l'abattage a été ordonné par l'administration ;

Vu l'arrêté ministériel du 25 août 1972 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes,

Arrête :

Art. 1^{er}. — La conformité aux normes sanitaires des viandes de boucherie et des produits à base de viande visés par le présent arrêté est attestée par l'apposition sur les débris eux-mêmes ou la reproduction sur leurs emballages d'estampilles ou de marques sanitaires définies par le présent arrêté.

Art. 2. — Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre :

Par « viandes », toutes les parties des animaux de boucherie des espèces bovine, porcine, ovine, caprine, ainsi que des solipèdes domestiques, reconnues propres à la consommation humaine quelles que soient leurs formes de présentation, notamment les viandes découpées, désossées ou non ;

7. Journal Officiel de la République Française du 15 juin 2000

9004

JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

15 juin 2000

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, notamment ses articles 2, 25 et 26 ;

Vu l'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 ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments rendu le 30 mai 2000,

Arrête :

TITRE I^{er} GÉNÉRALITÉS

Art. 1^{er}. - Au sens du présent arrêté, on entend par :

Abattoir autorisé : tout abattoir agréé en application de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé figurant sur une liste établie dans chaque département par le préfet sur proposition du directeur des services vétérinaires ;

Animal accidenté : tout animal qui présente des signes cliniques provoqués brusquement par un traumatisme ou par une défaillance de l'organisme lors d'une intervention chirurgicale ou obstétricale, alors qu'il était en bon état de santé avant le traumatisme ou l'intervention ;

Animal malade : tout animal qui présente des signes pathologiques manifestes avec répercussions graves sur l'état général autres que ceux définis à l'alinéa précédent ou apparus dans des circonstances différentes ;

Viandes : les viandes au sens de l'article 2 (a) de l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 susvisé ;

Viscères : les viscères au sens de l'article 2 (e) de l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 susvisé.

Art. 2. - L'abattage des animaux de boucherie accidentés en vue de la consommation humaine doit être pratiqué, dans les meilleurs délais, dans l'abattoir autorisé le plus proche du lieu où se trouve l'animal accidenté lors de son examen initial par un vétérinaire sanitaire.

Toutefois, un animal accidenté peut exceptionnellement être abattu en dehors d'un abattoir autorisé, en cas d'urgence reconnue par un vétérinaire sanitaire. L'abattage d'animaux méchants ou dangereux est assimilé à un cas d'urgence pour cause d'accident ainsi que la mise à mort des animaux de l'espèce bovine à l'issue des corridas.

Art. 3. - Il est interdit de présenter à l'abattoir et de préparer pour la boucherie des animaux malades, en état de mort apparente, morts de maladie ou d'accident ou en état de misère physiologique. En outre, il est interdit de présenter à l'abattoir des animaux accidentés depuis plus de quarante-huit heures.

TITRE II ABATTAGE HORS D'UN ABATTOIR

Art. 4. - Lorsque l'animal accidenté est abattu en tout autre lieu qu'un abattoir, la saignée et l'éviscération abdominale doivent être effectuées immédiatement et rapidement. Les opérations d'habillage de la carcasse, telles que le dépouillement ou l'éplage, ainsi que la fente et la section de la tête, ne doivent pas être effectuées.

Dans tous les cas, les entrailles et les intestins, vidés ou non, sont placés dans un récipient. Ils doivent être expédiés avec la carcasse et toutes les autres parties de l'animal, à l'exclusion du sang, immédiatement après abattage, jusqu'à l'abattoir autorisé le plus proche.

Art. 5. - L'examen initial de l'animal accidenté est effectué du vivant de l'animal par un vétérinaire sanitaire qui, après examen clinique complet, établit le certificat vétérinaire d'information défini en annexe.

Aucune saignée ni aucune excision ne doivent être pratiquées par le vétérinaire sanitaire qui a effectué l'examen initial, sauf en cas de lésions suppuratives ouvertes.

Art. 6. - Le transport de l'animal abattu et de ses viscères est effectué dans les conditions réglementaires prévues pour le transport des viandes et abats. Ils sont accompagnés obligatoirement, outre les documents sanitaires et d'identification prévus par la réglementation afférents à l'animal, du certificat vétérinaire d'information défini en annexe dûment et complètement renseigné par le vétérinaire sanitaire qui a examiné personnellement l'animal accidenté.

TITRE III ABATTAGE DANS UN ABATTOIR AUTORISÉ

Art. 7. - Toute introduction dans un abattoir autorisé d'un animal accidenté, en vue de son abattage, est déclarée immédiatement au service vétérinaire d'inspection sanitaire.

Tout animal accidenté doit être accompagné du certificat vétérinaire d'information défini en annexe. En l'absence de ce document dûment et complètement renseigné par le vétérinaire sanitaire qui a examiné personnellement l'animal accidenté, l'animal est euthanasié et détruit par incinération.

Art. 8. - Le vétérinaire inspecteur chargé de l'inspection sanitaire procède à l'examen ante mortem de l'animal. Suite à cet examen, l'abattage est effectué dans les meilleurs délais dans l'abattoir sanitaire.

TITRE IV CONTRÔLE DE SALUBRITÉ

Art. 9. - L'inspection sanitaire des viandes issues des animaux visés aux titres II et III ne peut être effectuée que par le vétérinaire inspecteur de l'abattoir autorisé dans lequel ces viandes ont été transportées ou préparées.

La décision d'estampillage attestant que la viande est propre à la consommation humaine ne peut intervenir qu'après un délai d'au moins vingt-quatre heures après abattage. Toutefois, lorsque le vétérinaire inspecteur le juge nécessaire, cette décision pourra s'intervenir qu'à la suite d'un examen bactériologique favorable et d'une recherche de substances antimicrobiennes négative effectués à l'expiration de ce délai.

Art. 10. - Les viscères et le sang des animaux abattus d'urgence hors d'un abattoir ne peuvent en aucun cas être destinés à la consommation humaine.

Art. 11. - Les animaux de l'espèce bovine accidentés, âgés de plus de vingt-quatre mois, peuvent être soumis à un test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine selon des modalités définies par instruction du ministre chargé de l'agriculture. Sans préjudice des dispositions de l'article 9, les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, issus des animaux soumis à cet examen sont consignés dans l'atteste des résultats des tests.

Art. 12. - La tête, les viscères et le sang, collectés à l'abattoir, des bovins visés à l'article 11 sont retirés de la consommation humaine et animale et détruits par incinération.

Art. 13. - Les viandes propres à la consommation humaine sont marquées de l'estampille sanitaire en usage dans l'abattoir. Toutefois, il est interdit d'apposer une estampille communautaire sur les viandes provenant d'animaux abattus hors d'un abattoir autorisé dans les conditions prévues au titre II du présent arrêté.

Les viandes qui ne sont pas préparées dans les conditions définies par le présent arrêté sont retirées de la consommation humaine et animale et détruites par incinération.

TITRE V DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

Art. 14. - Les honoraires et frais de déplacement dus au vétérinaire sanitaire pour l'examen initial de l'animal hors d'un abattoir et l'établissement corrélatif du certificat vétérinaire d'information défini en annexe sont à la charge du propriétaire de l'animal.

Art. 15. - Le certificat vétérinaire d'information prévu aux articles 5, 6, 7 et 14 et dont le modèle est défini en annexe est établi par le vétérinaire sanitaire appelé à procéder à l'examen initial de l'animal accidenté. Il comporte trois feuillets :

- l'original accompagnant soit l'animal vivant, soit l'animal abattu et ses viscères. Ce certificat est, après l'inspection sanitaire, complété par les décisions du vétérinaire inspecteur de l'abattoir et envoyé à la direction des services vétérinaires du département du lieu de ladite inspection, laquelle direction en fait retour, si les départements sont différents, à la direction des services vétérinaires du département de provenance de l'animal ;
- la copie adressée directement au directeur des services vétérinaires du département du lieu de provenance de l'animal ;
- la souche conservée par le vétérinaire qui a établi le certificat vétérinaire d'information.

Art. 16. - Dans chaque abattoir autorisé, le service vétérinaire tient un enregistrement spécifique des animaux soumis à l'inspection sanitaire prévue à l'article 9.

Art. 17. - L'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'abattage d'urgence des animaux de boucherie pour cause de maladie ou d'accident est abrogé.

Art. 18. - Le ministre de l'agriculture et de la pêche est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 9 juin 2000.

JEAN GLAVANY

ANNEXE N°
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Département
d'.....

CERTIFICAT VÉTÉRINAIRE D'INFORMATION
(en cas d'abattage d'urgence
des animaux de boucherie pour cause d'accident)

Provenance de l'animal :
Nom du propriétaire ou détenteur :
Commune : Limite :
Département :
Nom et adresse de l'abattoir autorisé destinataire :

Motif précis de l'abattage et la date et l'heure du traumatisme ou de l'intervention chirurgicale ou obstétricale qui a justifié la décision d'abattage :

Date et heure de l'examen clinique :
Lieu, date et heure de l'abattage (pour les animaux abattus hors d'un abattoir) :

L'identification de l'animal ou à défaut le signalement de l'animal :

Traitements administrés à l'animal accidenté par le vétérinaire signataire (y compris traitements anesthésiants) ou, selon la déclaration du propriétaire ou détenteur de l'animal, par toute autre personne (date du dernier traitement) (*):

Observations du vétérinaire sanitaire indiquant notamment les conditions dans lesquelles l'examen initial a été effectué :

Nom et adresse du vétérinaire sanitaire qui a effectué l'examen initial de l'animal :

Fait à, le
Signature de l'éleveur, Le vétérinaire sanitaire
(Signature et cachet)

(* Si des traitements ont été pratiqués en dehors de l'intervention du vétérinaire, le préciser en faisant précéder cette indication de la mention : « selon la déclaration du propriétaire (ou du détenteur de l'animal) ».

Décisions du vétérinaire de l'abattoir d'..... Département :

Observations :

Examens de laboratoires :

Conclusions :

Le vétérinaire-inspecteur
(Signature et cachet)

A retourner au directeur des services vétérinaires du département de lieu d'inspection de salubrité.

Arrêté du 9 juin 2000 modifiant l'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

NOR: AGR0001982A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Vu le code rural, notamment les articles 258, 259, 260, 262 et 265 ;

Vu le décret n° 67-295 du 31 mars 1967 pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu l'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 ;

Vu l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments rendu le 30 mai 2000,

Arrête :

Art. 1^{er}. - Les premier et deuxième tirets du point f de l'article 4 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé sont remplacés par les dispositions suivantes :

« - à l'hébergement des animaux découverts malades au sens de l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés après leur introduction à l'abattoir ainsi que des animaux suspects, situés dans un emplacement adéquat et équipés d'un dispositif d'écoulement distinct ; »

« - à l'abattage des animaux accidentés au sens de l'arrêté du 9 juin 2000 précité. Ce local doit être suffisamment aéré. »

Art. 2. - L'article 30 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé est supprimé et remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 30. - Pour être reconnues propres à la consommation humaine, les viandes fraîches, carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ou les quartiers doivent :

« - être obtenues dans un abattoir satisfaisant aux conditions du présent arrêté et traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes conformes au titre II du présent arrêté ;

« - provenir d'un animal de boucherie qui a été jugé, à la suite d'une inspection *ovis mortem*, sain pour être abattu aux fins du présent arrêté.

Tout animal de boucherie qui, à la suite d'une inspection *ovis mortem* effectuée conformément au chapitre II du titre III du présent arrêté, est déclaré malade au sens de l'arrêté du 9 juin 2000 précité est euthanasié sur place et son cadavre est détruit dans les conditions fixées à l'article 265 du code rural. »

Art. 3. - Il est inséré après l'article 30 un article 30 bis rédigé comme suit :

« Art. 30 bis. - Nonobstant les dispositions de l'article 30, pour être reconnues propres à la consommation humaine, les viandes fraîches, carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ou les quartiers doivent également, à la suite d'une inspection *ovis mortem*, être reconnues ne présenter aucune altération, à l'exception de lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, de malformations ou d'altérations localisées, pour autant qu'il soit constaté, au besoin par des examens de laboratoire appropriés, que ces lésions, malformations ou altérations ne rendent pas la carcasse et les abats correspondants impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine.

Elles sont alors revêtues de la marque communautaire de salubrité dans les conditions prescrites par l'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande, sauf dans les cas prévus aux articles 32, 37 et 39 du présent arrêté. »

Art. 4. - L'article 31, point a, de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé est rédigé comme suit :

« Sont déclarées impropres à la consommation humaine :

a) Les viandes provenant d'animaux :

1) Pour lesquels, il est constaté, après leur introduction à l'abattoir, soit qu'ils sont malades au sens de l'arrêté du 9 juin 2000 précité, soit qu'ils sont atteints de l'une des affections suivantes :

- actinobacillose ou actinomycose généralisées ;
- charbon bactérien et charbon symptomatique ;
- tuberculose généralisée ;
- morve ;
- rage ;
- tétanos ;
- salmonellose aiguë ;
- brucellose aiguë ;

8. Journal Officiel de la République Française du 20 janvier 2001

1076

JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

20 janvier 2001

Arrêté du 29 décembre 2000 portant retrait d'une licence d'exploitation de transporteur aérien et d'autorisations de transport aérien

NOR : EQUA0002073A

Le ministre de l'équipement, des transports et du logement,
Vu le règlement (CEE) n° 2407/92 du Conseil du 23 juillet 1992 concernant les licences des transporteurs aériens ;
Vu le règlement (CEE) n° 2408/92 du Conseil du 23 juillet 1992 concernant l'accès des transporteurs aériens communautaires aux liaisons aériennes intracommunautaires ;
Vu l'accord sur l'Espace économique européen (EEE), modifié notamment par la décision 7994 du 21 mars 1994 du comité mixte de l'EEE ;
Vu le code de l'aviation civile, et notamment ses articles L. 330-1 à L. 330-6 et R. 330-1 à R. 330-17 ;
Vu le décret n° 93-421 du 17 mars 1993 portant application de règlements communautaires relatifs au transport aérien et modifiant diverses dispositions du code de l'aviation civile (2^e partie) ;
Vu le jugement du tribunal de commerce de Bobigny en date du 6 novembre 2000 prononçant la liquidation judiciaire de la société Air Open Sky ;
Vu l'avis du Conseil supérieur de l'aviation marchande en date du 29 novembre 2000,

Arrête :

Art. 1^{er}. - Les dispositions de l'arrêté du 22 septembre 1998 portant octroi d'une licence d'exploitation de transporteur aérien au profit de la société Air Open Sky sont abrogées.

Art. 2. - Les dispositions de l'arrêté du 22 septembre 1998 relatif à l'exploitation de services de transport aérien par la société Air Open Sky sont abrogées.

Art. 3. - Le directeur général de l'aviation civile est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 29 décembre 2000.

Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur général
de l'aviation civile :
L'administrateur civil hors classe,
G. GRALL

Arrêté du 17 janvier 2001 autorisant au titre de l'année 2001 l'ouverture de concours et d'examens professionnels pour le recrutement dans les corps des ingénieurs géographes, des ingénieurs des travaux géographiques et cartographiques de l'Etat et des géomètres de l'Institut géographique national (femmes et hommes)

NOR : EOUF0300052A

Par arrêté du ministre de l'équipement, des transports et du logement et du ministre de la fonction publique et de la réforme de l'Etat en date du 17 janvier 2001 :

Est autorisé au titre de l'année 2001, par voie de concours interne et d'examen professionnel, le recrutement dans le corps des ingénieurs géographes (femmes et hommes) ;

Est autorisé au titre de l'année 2001, par voie de concours externe, de concours interne et d'examen professionnel, le recrutement dans le corps des ingénieurs des travaux géographiques et cartographiques de l'Etat (concours externe commun avec celui organisé pour le recrutement dans le corps des ingénieurs des travaux publics de l'Etat) (femmes et hommes) ;

Est autorisé au titre de l'année 2001, par voie de concours externe et de concours interne, le recrutement dans le corps des géomètres (femmes et hommes).

La date limite de retrait des dossiers d'inscription est fixée au 23 mars 2001 pour le concours externe et le concours interne pour le recrutement dans le corps des géomètres.

Les registres d'inscription seront ouverts respectivement :

Jusqu'au 16 février 2001 pour :

Le concours interne pour le recrutement dans le corps des ingénieurs géographes ;

L'examen professionnel pour le recrutement dans le corps des ingénieurs géographes ;

Le concours interne pour le recrutement dans le corps des ingénieurs des travaux géographiques et cartographiques de l'Etat ;

Jusqu'au 30 mars 2001 pour les concours externe et interne pour le recrutement dans le corps des géomètres ;

Jusqu'au 1^{er} juin 2001 pour l'examen professionnel pour le recrutement dans le corps des ingénieurs des travaux géographiques et cartographiques de l'Etat.

Nota. - Tous renseignements peuvent être obtenus auprès du ministère de l'équipement, des transports et du logement (bureau du recrutement, DTPSPE 1) et à l'École nationale des sciences géographiques (secrétariat général, bureau des concours), 6 et 8, avenue Blaise-Pascal, cité Descartes, Champs-sur-Marne, 77455 Marne-la-Vallée Cedex 2 (téléphone : [33] 01-64-15-32-04, télécopie [33] 01-64-15-32-06).

Décret n° 2000-1337 du 29 décembre 2000 prorogeant la concession d'outillage public accordée à la Société d'équipement de Tahiti et des îles pour l'exploitation de l'aérodrome de Tahiti-Faa'a (rectificatif)

NOR : EQUA0002063Z

Rectificatif au Journal officiel du 30 décembre 2000, au sommaire et page 21055, 1^{re} colonne, dans le titre, et à la 2^e colonne, avant les signatures :

Au lieu de : « 26 décembre 2000 », lire : « 29 décembre 2000 ».

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 20 décembre 2000 modifiant l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés

NOR : AGRG00020657A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Vu le code rural, notamment les articles L. 231-1, L. 231-2, L. 231-5 et L. 233-2 ;
Vu le décret n° 67-295 du 31 mars 1967 pour l'application des articles 238, 239 et 262 du code rural et relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des dérivés animales ou d'origine animale ;
Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 238, 239 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des dérivés animales ou d'origine animale, notamment ses articles 2, 25 et 26 ;
Vu l'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 ;

Vu l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 14 décembre 2000,

Arrête :

Art. 1^{er}. - Le quatrième alinéa de l'article 1^{er} de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est ainsi rédigé :

« Animal malade : tout animal qui présente des signes pathologiques avec répercussions sur l'état général autres que ceux définis à l'alinéa précédent ou apparus dans des circonstances différentes ; »

Art. 2. - L'article 2 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est ainsi rédigé :

« Art. 2. - L'abattage en vue de la consommation humaine des animaux de boucherie accidentés des espèces porcine et de solipèdes domestiques doit être pratiqué, dans les meilleurs délais, dans l'abattoir autorisé le plus proche du lieu où se trouve l'animal accidenté lors de son examen initial par un vétérinaire sanitaire.

Toujours, un animal accidenté des espèces porcine et de solipèdes domestiques peut exceptionnellement être abattu en dehors d'un abattoir autorisé, en cas d'urgence reconnue par un vétérinaire sanitaire. L'abattage d'animaux méchants ou dangereux des espèces porcine et de solipèdes domestiques est assimilé à un cas d'urgence pour cause d'accident ainsi que la mise à mort des animaux de l'espèce bovine à l'issue des corridas. »

Art. 3. – L'article 3 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est ainsi rédigé :

« Art. 3. – Il est interdit de présenter à l'abattoir et de préparer pour la boucherie :

- tout animal accidenté des espèces bovine, ovine et caprine, à l'exclusion de tout animal de l'espèce bovine mis à mort à l'issue des corridas ;
- tout animal de boucherie malade, en état de mort apparente, mort de maladie ou d'accident ou en état de misère physiologique.

En outre, il est interdit de présenter à l'abattoir des animaux accidentés depuis plus de 48 heures. »

Art. 4. – L'article 11 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est ainsi rédigé :

« Art. 11. – Les animaux de l'espèce bovine mis à mort à l'issue des corridas, âgés de plus de vingt-quatre mois, peuvent être soumis à un test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine selon des modalités définies par instruction du ministre chargé de l'agriculture. Sans préjudice des dispositions de l'article 9, les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, issus des animaux soumis à cet examen sont consignés dans l'attente des résultats des tests. »

Art. 5. – La directrice générale de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 20 décembre 2000.

JUAN GLAVANY

Arrêté du 16 janvier 2001 fixant la répartition géographique des postes de secrétaire administratif des services déconcentrés du ministère de l'agriculture et de la pêche offerts au recrutement par concours commun interministériel au titre de l'année 2001 (femmes et hommes)

NOR : AGR0100080A

Par arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche en date du 16 janvier 2001 :

La répartition géographique des postes ouverts pour le recrutement des 47 postes de secrétaire administratif des services déconcentrés du ministère de l'agriculture et de la pêche au titre de l'année 2001 (femmes et hommes) est la suivante :

Direction départementale de l'agriculture et de la forêt :

Ain : 1 ;
Aube : 2 ;
Aveyron : 1 ;
Calvados : 1 ;
Charente : 1 ;
Cher : 1 ;
Creuse : 1 ;
Dordogne : 1 ;
Drôme : 1 ;
Eure-et-Loir : 1 ;
Gironde : 1 ;
Hérault : 1 ;
Loiret : 1 ;
Lozère : 1 ;
Maine-et-Loire : 1 ;
Manche : 1 ;
Mayenne : 1 ;
Nièvre : 1 ;
Oise : 1 ;
Orne : 1 ;
Bas-Rhin : 1 ;
Rhône : 1 ;
Saône-et-Loire : 1 ;
Haute-Saône : 1 ;
Somme : 2 ;
Territoire de Belfort : 1 ;

Haute-Vienne : 1 ;
Vendée : 1 ;
Vosges : 1 ;
Direction départementale de l'agriculture et de la forêt (services vétérinaires) :

Ain : 1 ;
Allier : 1 ;
Cantal : 1 ;
Haute-Corse : 1 ;
Finistère : 1 ;
Meurthe-et-Moselle : 1 ;
Nord : 1 ;
Bas-Rhin : 1 ;
Vienne : 1 ;
Vosges : 1 ;
Puy-de-Dôme : 1 ;
Haute-Vienne : 1 ;
Direction régionale de l'agriculture et de la forêt :
Alsace : 1 ;
Ile-de-France : 1 ;
Lorraine : 1 ;
Rhône-Alpes : 1.

Les 29 postes offerts aux bénéficiaires du code des pensions militaires d'invalidité et des victimes de la guerre et aux travailleurs handicapés sont à pourvoir dans les départements et les régions suivants :

Direction départementale de l'agriculture et de la forêt :

Charente : 1 ;
Doubs : 1 ;
Finistère : 1 ;
Haute-Garonne : 1 ;
Indre-et-Loire : 1 ;
Haute-Loire : 1 ;
Loiret : 1 ;
Lot : 1 ;
Lot-et-Garonne : 1 ;
Mayenne : 1 ;
Haut-Rhin : 1 (subdivision Guebwiller) ;
Deux-Sèvres : 1 ;
Tarn-et-Garonne : 1 ;
Vendée : 1.

Direction départementale de l'agriculture et de la forêt (services vétérinaires) :

Ardennes : 1 ;
Aveyron : 1 ;
Calvados : 1 ;
Doubs : 1 ;
Eure-et-Loir : 1 ;
Gard : 1 ;
Hérault : 1 ;
Ile-et-Vilaine : 1 ;
Maine-et-Loire : 1 ;
Manche : 1 ;
Moselle : 1 ;
Saône-et-Loire : 1 ;
Sarthe : 1 ;
Vendée : 1 ;
Direction régionale de l'agriculture et de la forêt :
Franche-Comté : 1.

Arrêté du 16 janvier 2001 fixant la répartition géographique des postes d'adjoint administratif des services déconcentrés du ministère de l'agriculture et de la pêche offerts au recrutement par concours commun interministériel au titre de l'année 2001 (femmes et hommes)

NOR : AGR0100081A

Par arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche en date du 16 janvier 2001 :

La répartition géographique des postes ouverts pour le recrutement des 44 postes d'adjoint administratif des services déconcentrés du ministère de l'agriculture et de la pêche au titre de l'année 2001 (femmes et hommes) est la suivante :

Direction départementale de l'agriculture et de la forêt :

Ain : 1 ;

9. Journal Officiel de la République Française du 15 avril 2005

6744

JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

15 avril 2005

- au ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et de la consommation (DOCCRF, bureau C 3 (Loyauté)), 59, boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13 ;
- à la DRAF de Rhône-Alpes, BP 3202, cité administrative de La Part Dieu, 165, rue Garibaldi, 69401 Lyon Cedex 03 ;
- à l'INAO-SATER, 51, rue d'Anjou, 75008 Paris.

Arrêté du 7 avril 2005 modifiant l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés

NOR : AGRG0500832A

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité,

Vu le code rural, titre III, articles L. 231-1, L. 231-2, L. 231-5 et L. 233-2 ;

Vu le code rural, livre II, titre III, articles R. 231-2 et suivants, R. 237-1 et suivants ;

Vu l'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 ;

Vu l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 24 février 2005,

Arrête :

Art. 1^{er}. - L'article 2 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est ainsi rédigé :

« Art. 2. - L'abattage en vue de la consommation humaine des animaux de boucherie accidentés des espèces bovine, porcine et des solipèdes domestiques doit être pratiqué, dans l'abattoir autorisé le plus proche du lieu où se trouve l'animal accidenté lors de son examen initial, par un vétérinaire sanitaire.

Toutefois, tout animal accidenté des espèces bovine, porcine et des solipèdes domestiques peut exceptionnellement être abattu en dehors d'un abattoir autorisé, en cas d'urgence reconnue par un vétérinaire. L'abattage d'animaux méchants ou dangereux est assimilé à un cas d'urgence pour cause d'accident ainsi que la mise à mort des animaux de l'espèce bovine à l'issue des corridors et des bisons (*Bison bison*) d'élevage méchants ou dangereux, sur l'exploitation. »

Art. 2. - L'article 3 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est ainsi rédigé :

« Art. 3. - Il est interdit de présenter à l'abattoir et de préparer pour la boucherie :

- tout animal accidenté des espèces ovine et caprine sans distinction d'âge ;
- tout animal de boucherie malade, en état de mort apparente, mort de maladie ou d'accident ou en état de misère physiologique ;
- tout animal accidenté des espèces bovine, porcine et de solipèdes domestiques, accidenté depuis plus de quarante-huit heures. »

Art. 3. - A l'article 4 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé, premier alinéa, après les mots : « sous le contrôle du vétérinaire sanitaire », sont ajoutés les mots : « immédiatement et rapidement ».

Art. 4. - Le premier alinéa de l'article 5 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est complété de la façon suivante :

« Cet examen initial réalisé par un vétérinaire sanitaire correspond à l'inspection *ante mortem* de l'animal. Le vétérinaire sanitaire s'assurera que l'animal était sain avant d'avoir été victime du traumatisme ou de la défaillance responsables de son état et que seules des considérations de bien-être empêchent le transport de l'animal vers l'abattoir autorisé le plus proche.

Le vétérinaire sanitaire s'assurera par consultation du registre d'élevage dans lequel figure l'historique des traitements reçus par l'animal que ces derniers ne représentent pas une entrave à la mise à la consommation de la viande de l'animal. »

Art. 5. - L'article 7 de l'arrêté du 9 juin 2000 susvisé est ainsi complété :

« Art. 7. - Toutefois, lorsqu'un animal est présenté à l'abattoir alors même qu'il vient d'être accidenté durant son transport, le vétérinaire officiel de l'abattoir qui réalise l'inspection *ante mortem* à l'arrivée de l'animal pourra, s'il diagnostique une blessure manifestement récente, autoriser l'abattage de l'animal dans les meilleurs délais.

Durant la consigne de la carcasse, il pourra demander au dernier détenteur de l'animal de lui faire parvenir toute information qu'il jugera utile pour prendre sa décision quant au devenir de la carcasse. »

Art. 6. - Une instruction du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité précisera les modalités d'application du présent arrêté.

Art. 7. - La directrice générale de l'alimentation au ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 7 avril 2005.

Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale de l'alimentation,
S. VILLERS

Arrêté du 7 avril 2005 abrogeant l'arrêté du 22 janvier 2001 relatif à la participation financière de l'Etat à l'indemnisation des pertes liées à la destruction des bovins, ovins et caprins accidentés

NOR : AGRG0500831A

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité,

Vu le code rural, et notamment les titres II et III du livre II ;
Vu l'arrêté du 9 juin 2000 modifié relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 24 février 2005 ;

Sur proposition de la directrice générale de l'alimentation,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. - L'arrêté du 22 janvier 2001 relatif à la participation financière de l'Etat à l'indemnisation des pertes liées à la destruction des bovins, ovins et caprins accidentés est abrogé.

Art. 2. - Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 7 avril 2005.

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et de la ruralité,
Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale de l'alimentation,
S. VILLERS

Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur du budget :
La sous-directrice,
H. EYSSARTIER

10. Réglementation européenne de 2004 CE n853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale chapitre IV

CHAPITRE VI: ABATTAGE D'URGENCE EN DEHORS DE L'ABATTOIR

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la viande provenant d'ongulés domestiques ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence en dehors de l'abattoir puisse être destinée à la consommation humaine uniquement si elle est conforme aux exigences ci-après.

1. Un animal sain par ailleurs doit avoir été victime d'un accident qui a empêché son transport jusqu'à l'abattoir pour des considérations de bien-être.
2. Un vétérinaire doit effectuer une inspection ante mortem de l'animal.
3. L'animal abattu et saigné doit être transporté vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Le prélèvement de l'estomac et des intestins, à l'exception de tout autre habillage, peut être pratiqué sur place, sous le contrôle du vétérinaire. Tous les viscères enlevés doivent accompagner l'animal abattu jusqu'à l'abattoir et être signalés comme lui appartenant.
4. Si plus de deux heures s'écoulent entre l'abattage et l'arrivée à l'abattoir, l'animal doit être réfrigéré. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire.

5. Une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire qui a élevé l'animal, indiquant son identité, tout produit vétérinaire ou autre traitement qui a été administré à celui-ci ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente, doit être acheminée avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir.
6. Une déclaration établie par le vétérinaire attestant le résultat favorable de l'inspection ante mortem, la date, l'heure et le motif de l'abattage d'urgence ainsi que la nature du traitement éventuel administré par le vétérinaire à l'animal doit être acheminée avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir.
7. L'animal abattu doit s'avérer propre à la consommation humaine après l'inspection post mortem effectuée dans l'abattoir conformément au règlement (CE) n°.../2004 *, y compris tout test complémentaire requis en cas d'abattage d'urgence.
8. Les exploitants du secteur alimentaire doivent suivre toutes les instructions concernant l'utilisation de la viande que le vétérinaire officiel peut donner à la suite de l'inspection post mortem.
9. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent mettre sur le marché des viandes d'animaux ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence si elles ne portent pas une marque de salubrité spéciale qui ne peut être confondue ni avec la marque de salubrité prévue par le règlement (CE).../2004 * ni avec la marque d'identification prévue à l'annexe II, section I du présent règlement. Les viandes en question ne peuvent être mises sur le marché que dans l'État où l'abattage a lieu et conformément à la législation nationale.

11. Questionnaire

Quel est votre profil? *

- Etudiant vétérinaire
- Vétérinaire diplômé n'ayant jamais effectué d'abattage d'urgence
- Vétérinaire diplômé ayant déjà effectué un abattage d'urgence

Partie étudiant

En quelle année êtes-vous? *

- Vet 2
- Vet 3
- Vet 4
- Vet 5
- Vet 6

Si vous êtes en Vet 6, quelle Vet 6 avez-vous choisi?

- Bovine
- Equine
- Canine
- Autre : _____

Si vous n'êtes pas en Vet 6, quelle Vet 6 envisagez-vous de choisir?

- Bovine
- Equine
- Canine
- Autre : _____

Pensez-vous que vos études vous préparent à effectuer un abattage d'urgence sur un bovin ? *

- Oui
- Non

Vous sentez-vous prêt à effectuer un abattage d'urgence sur un bovin ? *

- Oui
- Non

Pensez-vous qu'une formation sur l'abattage d'urgence des bovins en France puisse être utile? *

- Oui
- Non

Sous quelle forme préféreriez-vous la formation? *

- Formation théorique sur toutes les étapes de l'abattage d'urgence des bovins en France
- Démonstration de l'utilisation d'une tige perforante
- Utilisation d'une tige perforante sur un cadavre de bovin
- Application de la saignée sur un cadavre de bovin
- Vidéos sur l'étourdissement et la saignée des bovins
- Autre : _____

A quel moment du cursus aimeriez-vous avoir cette formation? *

- Vet 2
- Vet 3
- Vet 4
- Vet 5
- Vet 6

Quelles connaissances voudriez-vous acquérir? *

- Comment déterminer si un animal est accidenté
- Comment déterminer si un bovin est transportable
- Comment effectuer l'examen ante-mortem d'un bovin
- Comment prendre contact avec un abattoir acceptant les carcasses
- Comment remplir un certificat vétérinaire d'information
- Comment réaliser l'étourdissement d'un bovin à l'aide d'une tige perforante
- Comment effectuer la saignée d'un bovin
- Comment eviscérer un bovin
- Quelles considérations à prendre en compte lors du transport d'une carcasse
- Quelles considérations économiques à prendre en compte
- Autre : _____

Envisageriez-vous d'effectuer un abattage d'urgence d'un bovin si vous y aviez été ^{*} formé ?

Oui

Non

Avez-vous des remarques?

Votre réponse

Partie Vétérinaire diplômé n'ayant jamais effectué d'abattage d'urgence de Bovin

En quelle année avez-vous été diplômé ? *

Votre réponse _____

Quelle est votre principale activité? *

Bovine

Equine

Canine

Autre : _____

Êtes-vous au courant des conditions réglementaires autorisant l'abattage d'urgence à la ferme pour cause d'accident ? *

Oui

Non

Oui, je pense

Avez-vous déjà été confronté à une situation où l'abattage d'urgence d'un bovin aurait été possible? *

Oui

Non

Si oui, pourquoi n'avez-vous pas réalisé l'abattage d'urgence du bovin ?

Pas d'abattoir acceptant la carcasse

Pas de transporteur disponible

L'éleveur ne voulait pas

Manque de connaissances

Autre : _____

Une formation sur l'abattage d'urgence des bovins en France vous aurait-elle été ^{*} utile?

Oui

Non

Le fait de disposer d'un guide pratique de l'abattage d'urgence des bovins à la ferme vous inciterait-il à le pratiquer ? ^{*}

Oui

Non

Avez-vous déjà envisagé de vous former sur l'abattage d'urgence des bovins en France ^{*}

Oui

Non

Dans la pratique de l'abattage d'urgence des bovins à la ferme, quel aspect craignez-vous le plus de ne pas maîtriser ? *

- Comment déterminer si un animal est accidenté
- Comment déterminer si un bovin est transportable
- Comment effectuer l'examen ante-mortem d'un bovin
- Comment prendre contact avec un abattoir acceptant les carcasses
- Comment remplir un certificat vétérinaire d'information
- Comment réaliser l'étourdissement d'un bovin à l'aide d'une tige perforante
- Comment effectuer la saignée d'un bovin
- Comment éviscérer un bovin
- Quelles considérations à prendre en compte lors du transport d'une carcasse
- Quelles considérations économiques à prendre en compte
- Autre :

Avez-vous des remarques?

Votre réponse _____

Partie vétérinaire diplômé ayant déjà effectué un abattage d'urgence d'un bovin

En quelle année avez-vous été diplômé? *

Votre réponse _____

Quelle est votre principale activité? *

- Bovine
- Equine
- Canine

Êtes-vous au courant des conditions réglementaires autorisant l'abattage d'urgence à la ferme pour cause d'accident ? *

- Oui
- Non
- Oui, je pense

Avez-vous suivi une formation pour effectuer un abattage d'urgence d'un bovin ? *

- Oui
- Non

Lors de votre premier abattage d'urgence, étiez-vous avec quelqu'un ayant déjà effectué un abattage d'urgence sur un bovin? *

Oui

Non

Si oui, quel était son rôle?

Vétérinaire

Eleveur

Personnel d'abattoir

Autre : _____

Étiez vous en confiance la première fois que vous avez effectué un abattage d'urgence sur un bovin? *

Oui

Non

Est-ce qu'une formation à l'école vous aurait été utile? *

Oui

Non

Avez-vous des remarques?

Votre réponse _____

12. Certificat vétérinaire d'information carcasse

Disponible sur le lien suivant : <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R50859>

 <p>Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE</p>	 <p>N° 16299*02</p>																
<p>Animal ⁽¹⁾ accidenté depuis moins de 48 heures, ou bovin de corrida abattu sur le lieu de détention, ou abattage dans une unité mobile d'un abattoir agréé</p> <p>CERTIFICAT VÉTÉRINAIRE D'INFORMATION (CVI) DEVANT ACCOMPAGNER À L'ABATTOIR LA CARCASSE D'UN ANIMAL ABATTU SUR SON LIEU DE DÉTENTION</p> <p>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°1099/2009 du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant</p>																	
<input type="checkbox"/> accidenté depuis moins de 48 heures <input type="checkbox"/> bovin de corrida <input type="checkbox"/> abattage en exploitation via une unité mobile d'un abattoir agréé																	
I. PARTIE À COMPLÉTER PAR L'ÉLEVEUR OU LE DÉTENTEUR DE L'ANIMAL																	
<p>I.1. IDENTIFICATION DE L'ANIMAL ET DE SON LIEU DE DÉTENTION</p> <p>Espèce ⁽¹⁾ et catégorie ⁽¹⁾ : Nombre d'animaux :</p> <p>Numéros d'identification : (en cas de nécessité joindre un feuillet complémentaire) :</p> <p>Nom du lieu de détention de l'animal (ou des animaux) :</p> <p>Adresse du lieu de détention de l'animal (ou des animaux) :</p> <p>Complément d'adresse du lieu de détention de l'animal (ou des animaux) :</p> <p>Code postal : _ _ _ _ _ Commune :</p>																	
<p>I.2. ABATTOIR AYANT ACCEPTÉ DE RECEVOIR LA CARCASSE ET IDENTIFICATION DU MOYEN DE TRANSPORT</p> <p>Nom et adresse de l'abattoir :</p> <p>Distance (en km) et évaluation de la durée du transport requise : km minutes</p> <p>Numéro d'immatriculation du véhicule ou numéro d'agrément de l'unité mobile de l'abattoir :</p>																	
<p>I.3. IDENTITÉ ET DÉCLARATIONS DE L'ÉLEVEUR OU DU DÉTENTEUR</p> <p>Je, soussigné (nom, prénom et qualité) :</p> <p>N° de Téléphone(s) : N° de téléphone principal : N° de téléphone secondaire :</p> <p>atteste :</p> <p>- que l'animal était en bonne santé avant l'accident, survenu ou constaté le (date) : à (heure) (si animal accidenté)</p> <p>Description des circonstances de l'accident :</p> <p>- qu'il n'a été administré à cet animal (ces animaux) aucun médicament vétérinaire dont les délais d'attente seraient incompatibles avec un abattage en vue de la consommation humaine : ⁽²⁾</p> <p style="margin-left: 20px;"><input type="checkbox"/> aucun médicament n'a été administré</p> <p style="margin-left: 20px;">ou : <input type="checkbox"/> Médicament(s) administré(s) (y compris analgésique) :</p>																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Dénomination commerciale du médicament utilisé</th> <th style="width: 20%;">Voie et lieu d'administration</th> <th style="width: 20%;">Date de la dernière administration</th> <th style="width: 20%;">Temps d'attente indiqué sur l'ordonnance vétérinaire</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Dénomination commerciale du médicament utilisé	Voie et lieu d'administration	Date de la dernière administration	Temps d'attente indiqué sur l'ordonnance vétérinaire												
Dénomination commerciale du médicament utilisé	Voie et lieu d'administration	Date de la dernière administration	Temps d'attente indiqué sur l'ordonnance vétérinaire														
<p>Date et heure : Signature du détenteur :</p>																	

(1) Espèces les ovins et caprins sont exclus des animaux pouvant être abattus pour cause d'accident.
 Catégorie : toute indication pertinente (suivie d'une évaluation du poids vif) permettant à l'abattoir destinataire de prévoir la chaîne et le personnel adéquat. (Exemples : veau non sevré, brouillard, jeune bovin, bovin adulte, laitière/taureau de réforme, poulain, poney, cheval adulte, porcelet, porc charcutier, truie ou verrat)
 (2) Il est interdit de destiner à la consommation humaine un animal, même accidenté, pendant le délai d'attente "viandes et abats".

**II. PARTIE À COMPLÉTER PAR LE VÉTÉRINAIRE OFFICIEL AYANT RÉALISÉ L'EXAMEN CLINIQUE
VALANT INSPECTION ANTE MORTEM FAVORABLE**

Je soussigné, concernant les animaux visés au I.1 du présent document, atteste :

- avoir réalisé l'examen clinique de l'animal/des animaux valant inspection *ante mortem* le (date)..... à (heure)
- que l'état de l'animal permet de penser qu'il était en bonne santé avant l'accident et que l'animal n'est pas transportable au sens du règlement (CE) N°1/2005 (animaux accidentés)
- que le motif de l'abattage (animaux accidentés) est le suivant :
- que les observations suivantes sur la santé et le bien-être des animaux ont été formulées :

.....

- que les registres et documents concernant cet animal/ces animaux sont conformes aux exigences légales et qu'ils ne font pas obstacle à l'abattage des animaux⁽³⁾
- qu'il n'a été administré à cet animal/ces animaux aucun médicament vétérinaire dont les délais d'attente seraient incompatibles avec un abattage en vue de la consommation humaine : ⁽²⁾

Traitement(s) administré(s) (y compris analgésiques) / point d'injection :

ou : Aucun médicament n'a été administré

- avoir jugé l'animal/les animaux apte(s) à l'abattage en vue de la consommation humaine
- avoir vérifié l'autorisation d'abattage en dehors d'une unité mobile d'un abattoir agréé si l'animal/les animaux non accidenté(s) est/sont abattu(s) en dehors d'une unité mobile.

Fait à (lieu), le (date et heure) NOM/Prénom du vétérinaire officiel : N° de téléphone(s) : Adresse électronique (pour retour d'une copie du certificat, complétez ci-dessous) ou à défaut postale :	Signature et cachet du vétérinaire officiel :
---	---

III. PARTIE À COMPLÉTER PAR LE VÉTÉRINAIRE OFFICIEL

- Description du moyen de contention mis en œuvre ⁽³⁾.....
- Description du moyen d'étourdissement mis en œuvre ⁽³⁾.....
- Date et heure de l'étourdissement et de la saignée ⁽⁴⁾ :
- Je déclare que l'abattage et la saignée ont été effectués correctement
- L'abattage a été réalisé : en dehors d'une unité mobile d'un abattoir agréé dans l'unité mobile de l'abattoir agréé
- Éviscération sur place sous contrôle du vétérinaire : NON OUI à (heure d'éviscération) : les viscères accompagnent la carcasse
- Incidents éventuellement survenus et/ou anomalies constatées (indiquer « néant » en absence d'incident) :

.....

- Transport réfrigéré requis (> 2h) Transport réfrigéré non requis (≤ 2h)

Fait à (lieu), le (date et heure) NOM/Prénom du vétérinaire officiel :	Signature et cachet du vétérinaire officiel :
---	---

IV. PARTIE À COMPLÉTER PAR LE VÉTÉRINAIRE OFFICIEL DE L'ABATTOIR

LE PRÉSENT DOCUMENT DOIT ÊTRE CONSERVÉ PAR LES SERVICES VÉTÉRINAIRES DE L'ABATTOIR PENDANT 5 ANS.
UNE COPIE (RECTO VERSO) DOIT ÊTRE ADRESSÉE AU VÉTÉRINAIRE DONT L'ADRESSE EST INDIQUÉE EN PARTIE II

Date et heure d'arrivée à l'abattoir, selon le registre de réception :

Décision après l'inspection *post mortem* : Saisie Partielle, Saisie totale, Poids saisi :

Descriptions des lésions et/ou anomalies observées :

.....

Autres remarques éventuelles :

Fait à (lieu) :le (date et heure) : NOM/Prénom du vétérinaire officiel : N° de téléphone(s) :	Signature et cachet du vétérinaire officiel :
---	---

(3) Dans certaines circonstances exceptionnelles telles que des accidents survenant dans des endroits isolés et/ou inaccessibles, il peut être dérogé à l'obligation d'immobilisation et d'étourdissement si la mise en œuvre de ces derniers peut avoir pour conséquence de prolonger inutilement un état de souffrance important et/ou de compromettre la sécurité des opérateurs (Règl. (CE) n° 1099/2009, article 19) . **L'étourdissement par une méthode autorisée à l'annexe I du R1099/2009 dans le contexte de l'abattage est obligatoire** sauf pour les bovins abattus en corrida et sauf dans les situations exceptionnelles nécessitant une mise à mort d'urgence : risque immédiat pour la sécurité des personnes ou nécessité de mettre fin à une souffrance intense sans accès immédiat à une méthode d'étourdissement (Code rural et de la pêche maritime, article R-214-70 point I.3).

(4) Le délai réglementaire maximal entre la survenue de l'accident et la réalisation de l'abattage est de 48 heures.

13. Tableau représentant les catégories de gros bovins

Lettre	Signification
A	Carcasses de jeunes bovins mâles non castrés de moins de 2 ans (J.B.)
B	Carcasses d'autres animaux mâles non castrés (taureaux)
C	Carcasses d'animaux mâles castrés (bœufs)
D	Carcasses d'animaux femelles ayant déjà vêlé (vaches)
E	Carcasses d'autres animaux femelles (génisses)

14. Tableau détaillant la conformation au tiers de carcasse d'après le guide du classificateur publié par France Agrimer en 2010

E	+	Excellente	<p>Cuisse très rebondie et très épaisse, profil super convexe. Le tendre de tranche déborde très largement sur la symphyse.</p> <p>Dos très large, très épais, saillie musculaire très prononcée. Rumsteck très rebondi très large et très épais à partir du sacrum.</p> <p>Épaule très fortement rebondie, particulièrement la macreuse.</p>	Tous les profils convexes à super convexes, développement musculaire exceptionnel	Tous les profils sont super convexes développement musculaire exceptionnel
	=		<p>Cuisse très rebondie, le tendre de tranche déborde largement sur la symphyse (symphysis pelvis).</p> <p>Dos large et très épais, jusqu'à la hauteur de l'épaule avec saillie musculaire, le rumsteck est très rebondi.</p> <p>Épaule très rebondie, particulièrement la macreuse.</p>		Les 3 parties principales ne doivent présenter aucun défaut majeur
	-		<p>Cuisse très rebondie et très épaisse, profil convexe. Le tendre de tranche déborde largement sur la symphyse.</p> <p>Dos large et très épais avec saillie musculaire. Rumsteck très rebondi épais et large à partir du sacrum.</p> <p>Épaule très rebondie, particulièrement la macreuse.</p>		Tous les profils sont convexes avec un développement musculaire exceptionnel
U	+	Très bonne	<p>Cuisse rebondie et très épaisse, profil convexe. Le tendre de tranche déborde nettement sur la symphyse.</p> <p>Dos large et épais, début de saillie musculaire. Rumsteck très rebondi large et épais à partir du sacrum.</p> <p>Épaule nettement rebondie, particulièrement la macreuse</p>	Profils convexes dans l'ensemble, fort développement musculaire	Profils convexes, très fort développement musculaire
	=		<p>Cuisse rebondie. Le tendre de tranche déborde sur la symphyse (symphysis pelvis).</p> <p>Dos large et épais jusqu'à la hauteur de l'épaule. Le rumsteck est rebondi.</p> <p>Épaule rebondie.</p>		

	-		<p>Cuisse encore rebondie, profil légèrement convexe. Léger débord du tendre de tranche sur la symphyse.</p> <p>Dos épais et assez large jusqu'à la hauteur de l'épaule. Rumsteck rebondi toujours large et épais à partir du sacrum.</p> <p>Épaule rebondie dans son ensemble.</p>		<p>Profils convexes dans l'ensemble, assez fort développement musculaire</p>
R	+	Bonne	<p>Cuisse épaisse, profil rectiligne. Le tendre de tranche tend à déborder sur la symphyse.</p> <p>Dos épais et régulier. Rumsteck toujours rebondi à partir du sacrum. Épaule bien développée.</p>	<p>Profils rectilignes dans l'ensemble, bon développement musculaire</p>	<p>Profils rectilignes, assez fort développement musculaire</p>
	=		<p>Cuisse bien développée. Le tendre de tranche est légèrement rebondi</p> <p>Dos encore épais mais moins large à la hauteur de l'épaule. Le rumsteck est légèrement rebondi</p> <p>Épaule assez bien développée</p>		<p>Profils rectilignes, assez bon développement musculaire</p>
	-		<p>Cuisse encore épaisse, profil rectiligne. Le tendre de tranche ne déborde plus sur la symphyse.</p> <p>Dos toujours épais mais moins large à la hauteur des épaules. Rumsteck moins épais à partir du sacrum.</p> <p>Épaule encore développée</p>		<p>Profils rectilignes, assez bon développement musculaire</p>
O	+	Assez Bonne	<p>Cuisse d'épaisseur moyenne, profil encore rectiligne</p> <p>Dos toujours assez développé. Rumsteck rectiligne à partir du sacrum Épaule moyennement développée</p>	<p>Profils rectilignes à concaves, développement musculaire moyen</p>	<p>Profils rectilignes dans l'ensemble, assez bon développement musculaire</p>
	=		<p>Cuisse moyennement développée.</p> <p>Dos d'épaisseur moyenne le rumsteck est rectiligne.</p> <p>Épaule moyennement développée à presque plate</p>		<p>Profils sub-concave à concaves, développement musculaire légèrement réduit</p>
	-		<p>Cuisse manquant d'épaisseur, profil pouvant être concave.</p> <p>Dos manquant d'épaisseur. Rumsteck manque d'épaisseur à profil sub-concave.</p> <p>Épaule peu développée. Épine scapulaire parfois légèrement saillante.</p>		<p>Profils concaves, développement musculaire réduit</p>
P	+	Médiocre	<p>Cuisse assez peu développée, profil toujours concave.</p>	<p>Tous les profils concaves à très concaves,</p>	<p>Profils concaves, développement musculaire réduit</p>








			Le dos devient étroit, le développement musculaire se réduit et les apophyses dorsales peuvent apparaître. Épine scapulaire visible.	développement musculaire réduit	
	=		Cuisse peu développée. Dos : étroit avec os apparents. Épaule plate avec os apparents.		
	-		Cuisse à profil très concave, aucun développement musculaire. Dos en étrave, avec des apophyses dorsales très saillantes, aucun développement musculaire. Épaule sans musculature avec ossature très apparente		L'ensemble des profils est très concave et les os sont très apparents. Déficience musculaire générale

15. Tableau détaillant l'engraissement au tiers de carcasse d'après le guide du classificateur publié par France Agrimer en 2010

DÉFINITIONS DU CATALOGUE				DÉFINITIONS	
1	Très faible	Couverture de graisse inexistante à très faible. Pas de graisse à l'intérieur de la cage thoracique.	=	Couverture de graisse inexistante à très faible. Pas de graisse à l'intérieur de la cage thoracique.	
2	Faible	Légère couverture de graisse, muscles presque partout apparents. A l'intérieur de la cage thoracique, les muscles entre les côtes sont nettement visibles.	-	Muscles partout apparents, une mince pellicule de graisse recouvre partiellement le dos. A l'intérieur de la cage thoracique, muscles entre les côtes nettement visibles.	
			=	Légère couverture de graisse, muscles presque partout apparents. A l'intérieur de la cage thoracique, les muscles entre les côtes sont nettement visibles.	
			+	Pellicule de graisse, muscles presque partout apparents. A l'intérieur de la cage thoracique, muscles entre les côtes nettement visibles.	
3	Moyen	Muscles, à l'exception de la cuisse et de l'épaule, presque partout couverts de graisse ; faibles dépôts de graisse à l'intérieur de la cage thoracique. A l'intérieur de la cage thoracique, les muscles entre les côtes sont encore visibles.	-	Muscles, à l'exception de la cuisse et de l'épaule couverts presque partout d'une fine couche de graisse. A l'intérieur de la cage thoracique, muscles entre les côtes visibles.	
			=	Muscles, à l'exception de la cuisse et de l'épaule presque partout couverts de graisse. Faibles dépôts de graisse à l'intérieur de la cage thoracique. A l'intérieur de la cage thoracique, les muscles entre les côtes sont encore visibles.	
			+	Muscles, à l'exception de la cuisse et de l'épaule presque partout couverts de graisse. Début d'apparition des veines de gras à la cuisse et d'amas graisseux à l'épaule. A l'intérieur de la cage thoracique, muscles entre les côtes encore visibles, apparition possible de grappé et d'infiltrations graisseuses. Au-dessus de la hampe début d'infiltrations graisseuses.	
4	Fort	Muscles couverts de graisse mais encore partiellement visibles au	-	Muscles couverts de graisse, mais légèrement visibles au niveau de la cuisse et de l'épaule, les veines de gras de la cuisse sont	

		niveau de la cuisse et de l'épaule ; quelques dépôts prononcés de graisse à l'intérieur de la cage thoracique. Les veines de gras de la cuisse sont saillantes. A l'intérieur de la cage thoracique, les muscles entre les côtes peuvent être infiltrés de graisse.		<p>légèrement saillantes, amas de graisse à l'épaule.</p> <p>A l'intérieur de la cage thoracique, les muscles entre les côtes restent encore visibles avec du grappé et des infiltrations à partir du sternum.</p> <p>Au-dessus de la hampe une zone de gras apparaît.</p>
	=		<p>Muscles couverts de graisse, mais encore partiellement visibles au niveau de la cuisse et de l'épaule ; les veines de gras de la cuisse sont saillantes, quelques dépôts prononcés de graisse à l'intérieur de la cage thoracique, amas graisseux à l'épaule important.</p> <p>A l'intérieur de la cage thoracique, les muscles entre les côtes peuvent être infiltrés de graisse avec du grappé plus accentué. Au-dessus de la hampe la zone de gras s'accroît.</p>	
	+		<p>La graisse recouvre toute la carcasse, les muscles de la cuisse et de l'épaule ne sont pratiquement plus visibles ; les veines de gras de la cuisse sont très saillantes.</p> <p>A l'intérieur de la cage thoracique, les muscles entre les côtes sont infiltrés avec du grappé important.</p> <p>Au-dessus de la hampe la zone de gras est très accentuée.</p>	
5	Très fort	<p>Toute la carcasse recouverte de graisse, dépôts de graisse à l'intérieur de la cage thoracique. La cuisse est presque entièrement recouverte d'une couche épaisse de graisse, de sorte que les veines de gras sont très peu apparentes. A l'intérieur de la cage thoracique, les muscles entre les côtes sont infiltrés de graisse.</p>	=	<p>Toute la carcasse recouverte de graisse, dépôts de graisse à l'intérieur de la cage thoracique. La cuisse est presque entièrement recouverte d'une couche épaisse de graisse, de sorte que les veines de gras sont très peu apparentes.</p> <p>A l'intérieur de la cage thoracique, les muscles entre les côtes sont infiltrés de graisse.</p>

16. Grille de propreté des bovins en abattoir réalisée par l'institut de l'élevage

CLASSES DE PROPRETÉ	FLANC	ARRIÈRE
A : PROPRE Absence de salissures sur l'animal ou salissures à l'état de traces.		
B : PEU SALE Zones de salissures s'étendant sur la moitié inférieure de la cuisse et sur le bas du ventre et du sternum.		
C : SALE Zones de salissures s'étendant du haut de la cuisse (trochanter) jusqu'à l'avant du sternum.		
D : TRÈS SALE Zones de salissures s'étendant de la fesse (hanche) jusqu'à la pointe de l'épaule. Les salissures remontent sur le côté jusqu'en haut du flanc et forment une croute épaisse.		

17. Guide pratique

GUIDE PRATIQUE D'AIDE A LA REALISATION DE L'ABATTAGE D'URGENCE A LA FERME A DESTINATION DES VETERINAIRES PRATICIENS

En cas de nécessité de précisions par rapport à certains points développés dans ce guide pratique, il est possible de consulter la thèse associée.

Sommaire

I-	<u>Définitions</u>	176
II-	<u>Déterminer si un bovin peut être abattu</u>	177
	A. <u>Bovins pouvant être abattus d'après la loi</u>	177
	B. <u>Bovins ne pouvant pas être abattus</u>	177
III-	<u>Déterminer si un bovin est transportable</u>	177
	A. <u>Règlementation</u>	177
	B. <u>Evaluer la douleur d'un bovin</u>	177
	C. <u>Animaux transportables</u>	178
	D. <u>Animaux non transportables</u>	178
IV-	<u>Examen ante-mortem</u>	179
	A. <u>Identification</u>	179
	B. <u>Motif de saisie totale</u>	179
V-	<u>Prise de contact avec l'abattoir</u>	181
VI-	<u>Étourdissement</u>	182
	A. <u>Conscience et étourdissement</u>	182
	B. <u>Modes d'étourdissements autorisés</u>	183
	C. <u>Critères pouvant modifier l'efficacité du tir</u>	184
	D. <u>Indicateurs de conscience</u>	187
VII-	<u>Mise à mort</u>	190
VIII-	<u>Eviscération et transport</u>	192
IX-	<u>Raisonner sur la rentabilité de l'abattage d'urgence</u>	192
	A. <u>Valeur de la viande</u>	192
	B. <u>Cout des saisies</u>	192

Lorsqu'un bovin est **abattu d'urgence à la ferme**, deux conditions doivent être remplies : que le bovin **soit dans un état de santé tel que sa viande soit consommable par les humains**, et qu'il ne **soit pas transportable**.

Le **vétérinaire sanitaire** est la personne autorisée à réaliser un abattage d'urgence sur place.

Abréviations :

CVI : Certificat vétérinaire d'information

DDPP : Direction Départementale de la Protection des Populations

ESB : Encéphalopathie spongiforme bovine

OIE : Office International des Epizooties

I- Définitions

Animal accidenté : tout **ongulé domestique ou gibier d'élevage ongulé** qui présente des **signes cliniques** provoqués **brusquement** par un **traumatisme** ou par une **défaillance de l'organisme** lors d'une **intervention chirurgicale** ou **obstétricale**, alors qu'il était en **bon état de santé** avant le traumatisme ou l'intervention.

Animal dangereux : tout **ongulé domestique** qui, par son comportement, **fait courir un risque** pour la **sécurité des personnes** l'approchant ou le manipulant.

II- Déterminer si un bovin peut être abattu

A. Bovins pouvant être abattus d'après la loi

- **Animal accidenté depuis moins de 48 heures.**
- Animal dangereux, y compris animaux issus de corridas.

B. Bovins ne pouvant pas être abattus

Les animaux ne pouvant pas être introduits dans les chaînes alimentaires sont :

- Les **ongulés domestiques malades.**
- Les ongulés domestiques en état de **misère physiologique, émaciés.**
- Les bovins, solipèdes ou porcins **accidentés depuis plus de 48 heures.**
- Les **cadavres** ou animaux **n'ayant pas été soumis** à une **inspection ante-mortem.**
- Les animaux abattus **avant l'âge de 7 jours** ou mort **in utero.**
- Les animaux atteints d'une maladie figurant sur la **liste A** de l'OIE, ou sur la **liste B** dans certaines conditions.
- Les bovins qui sont soumis à des **temps d'attente médicamenteux.**

III- Déterminer si un bovin est transportable

A. Règlementation

Un animal transportable est donc un **animal capable de monter lui-même dans le camion** et de **tenir debout sans aggraver ses souffrances.**

Le vétérinaire établissant le CVI détermine si le bovin est transportable.

En cas de doute, il est possible de consulter les guides suivants :

- **Guide de non-transportabilité des bovins vers l'abattoir**
- **Guide pratique pour évaluer l'aptitude au transport des gros bovins**

B. Evaluer la douleur d'un bovin

L'utilisation d'une grille afin d'évaluer la douleur des bovins peut être utile. La « Cow pain scale » peut être utilisée (cf. figure 1).

The Cow Pain Scale including the pain specific behaviours.

Score	0	1	2
Attention towards the surroundings	Active and attentive The cow is active: eating, ruminating, grooming etc. The cow is attentive and/or attention seeking/curious	Quiet/depressed The cow is not active, avoiding eye contact, may move away from the observer	
Head position	High/level of withers The cow is active, eating, ruminating or is contact seeking/curious	Level of withers The cow is <i>not</i> active, not eating, ruminating, grooming or sleeping	Low The cow is <i>not</i> active, not eating, ruminating, grooming or sleeping; may lie down quickly after getting up
Ear position	Both ears forward or one ear forward or back and the other listening	Ears back/asymmetric ear movements Both ears back or moving in different directions (not forward or back)	Lambs' ears Both ears to the sides and lower than usual; the pinna facing slightly down
Facial expression	Attentive/neutral look The cow is attentive, focused on a task (eating, ruminating) or sleeping	Tense expression/strained appearance The cow has a worried or strained look, furrows above the eyes and puckers above the nostrils	
Response to approach	Look at observer, head up, ears forward or occupied with activity (grooming, ruminating)	Look at observer, ears <i>not</i> forward, leave when approached	May/may <i>not</i> look at observer, head low, ears <i>not</i> forward may leave slowly
Back position	Normal	Slightly arched back	Arched back

Figure 1 : Gleerup KB et al. Octobre 2015 : grille d'évaluation de la douleur des bovins.

C. Animaux transportables

Les affections suivantes permettent le transport à condition que l'animal présente un bon état général :

- **Traumatismes cutanés volontaires** (castration, écornage, intervention chirurgicale) avec plaie **complètement** cicatrisée, sèche et sans écoulements.
- Petites plaies localisées sur une ou deux zones du corps.
- **Fracture**, ouverte ou non, sur **une seule patte**.
- **Discrète difficulté respiratoire** se caractérisant par un léger essoufflement.
- Atteinte de la **mamelle** sans répercussion sur l'état général.

D. Animaux non transportables

Animaux présentant un mauvais état général

Les **animaux incapables d'embarquer par eux-mêmes, c'est-à-dire allongés, incapables de se lever, de tenir debout, de marcher seuls ou de bouger sans souffrir**, ne peuvent être transportés.

Affections interdisant le transport

Les conditions suivantes interdisent le transport :

- **Pré-partum** : plus de **90%** de sa période de **gestation** (soit 257 jours pour un bovin).
- **Post-partum** : **mise bas** dans les **7 jours** précédents ; la visualisation du placenta au niveau des lèvres de la vulve indique qu'un vêlage a eu lieu dans les 7 jours précédents.
- Les veaux avec un cordon ombilical non cicatrisé.
- Les veaux de moins de 10 jours sur une distance de plus de 100km.
- Les veaux de plus de 14 jours transportés pendant plus de 8 heures.
- **Prolapsus** vaginal ou rectal n'ayant pas pu être réduit.
- **Hémorragies** (en particulier des écoulements hémorragiques continus et abondants par la vulve).

IV- Examen ante-mortem

L'**examen ante-mortem** est **obligatoire** pour que la viande soit jugée propre à la consommation. Le CVI **fait office d'examen ante-mortem**, et doit être effectué moins de **24 heures avant l'abattage** et **l'arrivée de la carcasse à l'abattoir**.

A. Identification

L'animal doit être bien identifié, en particulier avoir ses **deux boucles auriculaires** en place.

B. Motif de saisie totale

Lors de l'examen *ante-mortem*, il est important de détecter les animaux qui feront l'objet d'une **saisie totale** afin d'éviter de trop **grosses pertes financières** pour l'éleveur.

Les motifs de saisie totale peuvent être les suivants :

- **Pyohémie ou bactériémie**
- **Infestation Parasitaire**
- Présence d'un **corps étranger** dans la carcasse

Maladies réglementées

Un bovin présentant une maladie appartenant à la liste A ou, dans certaines conditions, à la liste B de l'OIE est soumis à une saisie totale (*cf.* Tableau 1).

Tableau 1 : Maladie de la Liste A et de la Liste B définies par l'OIE pour les bovins.

Liste définie par l'OIE	Maladies comprises dans cette liste	Marche à suivre
Liste A :	Fièvre aphteuse Peste bovine Fièvre de la vallée du Rift Dermatose nodulaire contagieuse Péripleumonie contagieuse bovine	Obligation de déclaration, de surveillance, de prévention, de certification. Maladies soumises à un plan d'intervention sanitaire d'urgence (PISU) dès détection
Liste B :	<i>Brucella abortus, melitensis, suis</i> Complexe <i>Mycobacterium tuberculosis</i> Rage	Obligation de déclaration, de surveillance, de prévention, de certification, d'éradication

La figure 2 synthétise la démarche à adopter lors de l'inspection *ante-mortem* et les décisions associées.

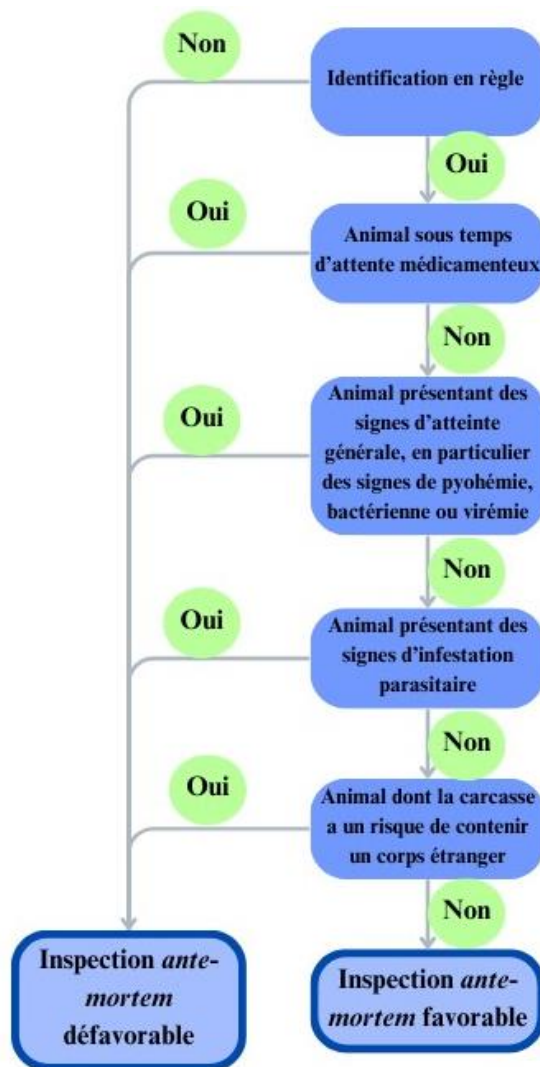


Figure 2 : Arbre décisionnel d'aide à la détermination du résultat de l'inspection ante-mortem.

V- Prise de contact avec l'abattoir

Une carte des abattoirs acceptant les carcasses est mise à disposition sur le site d'Interbev du **comité régional** dans la rubrique « **Vos données d'abattage** ». Uniquement les éleveurs ont accès à ce site.

Les sites des Interbev des comités régionaux peuvent être retrouvés à partir du lien suivant : <https://www.interbev.fr/interbev/comites-regionaux/>

Il est également possible de téléphoner à la DDPP dont dépend l'élevage.
La prise de contact avec un abattoir est nécessaire avant l'établissement d'un CVI.

VI- Etourdissement

A. Conscience et étourdissement

Le **cortex** et la **formation réticulée**, se trouvant dans le tronc cérébral, sont le siège de la conscience (*cf.* figures 3 et 4).

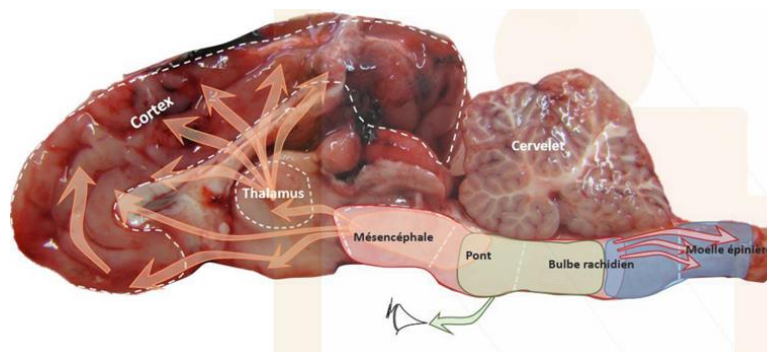


Figure 385 : : Claudia Terlouw et al . juin 2021. Localisation des structures cérébrales.

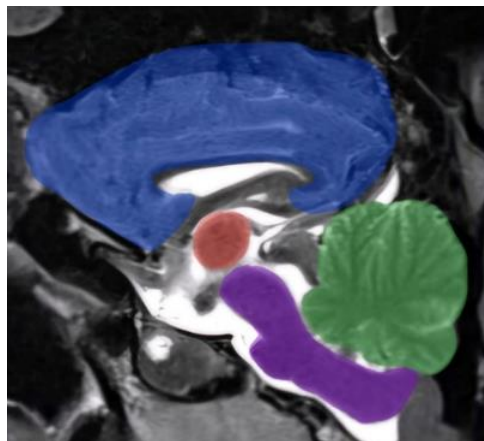


Figure 486 : Différentes parties du cerveau représentées sur l'image IRM réalisée à Oniris. En bleu le cortex, en rouge le thalamus, en vert le cervelet et en violet le tronc cérébral.

L'étourdissement est obligatoire avant la saignée.

B. Modes d'étourdissements autorisés

En France, le mode d'étourdissement utilisable pour l'abattage d'urgence est le **pistolet à tige perforante**, propulsé grâce à des cartouches à blanc (cf. figure 5 et 6).



Figure 5: Pistolet à tige perforante en position ouverte exemple du type Super Sécurité 3000 de Termet.



Figure 6 : Pistolet à tige perforante en position fermée exemple du type Super Sécurité 3000 de Termet.

Le **jonchage**, l'**instillation d'air comprimé dans la boîte crânienne** et l'**étourdissement au moyen d'un pistolet à tige percutante** sont **interdits**.

C. Critères pouvant modifier l'efficacité du tir.

Les critères pouvant impacter l'efficacité du tir sont présentés dans le tableau 2.

Tableau 2 : Caractéristiques pouvant modifier l'efficacité du tir et solutions pour y remédier.

	Caractéristique en cause	Solution pour éviter un tir raté
Matériel	Longueur de la tige	Au moins 12 cm
	Diamètre de la tige	Au moins 12 mm
	Vitesse de la tige	50 à 55 m/s pour les génisses et les veaux 60 à 70 m/s pour les taureaux
Animal	Epaisseur de l'os crânien	Plus épais/ dense chez les animaux plus âgés/ lourds/ mâles entraînant plus de chances d'échec de l'étourdissement
	Epaisseur du cuir	
	Densité de poils	
	Réactivité de l'animal	Bonne contention nécessaire pour que la tête ne bouge pas
Tir	Position du tir	Milieu de la ligne reliant la ligne du sommet du crâne et les canthi externes des yeux
	Orientation du tir	Perpendiculaire à l'os du crâne de l'animal

Le pistolet doit être **perpendiculaire au crâne de l'animal**. Une inclinaison **trop rostrale épargne le tronc cérébral** et ne provoque donc **pas un étourdissement adéquat**.

Il est **interdit de positionner le pistolet sur les cervicales** puisque, même si paralysé, l'animal reste conscient.

La position associée au moins de risques d'échec d'étourdissement est le **milieu du segment** reliant le **sommet de la tête** à la ligne reliant les **canthi externes des yeux** (cf. figures 7 et 8).

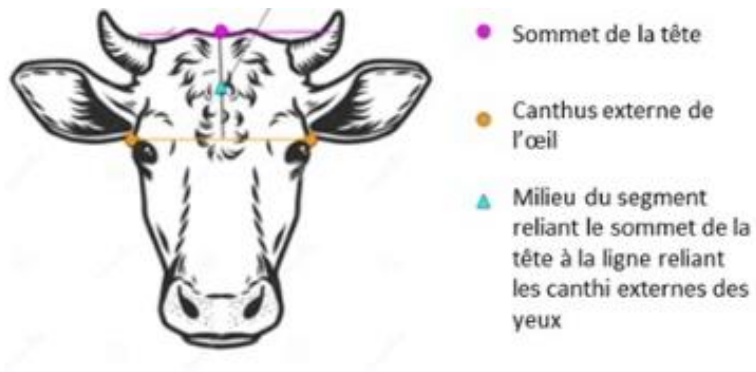


Figure 7 : Claudia Terlouw et al., mai 2024. Position de tir idéale.

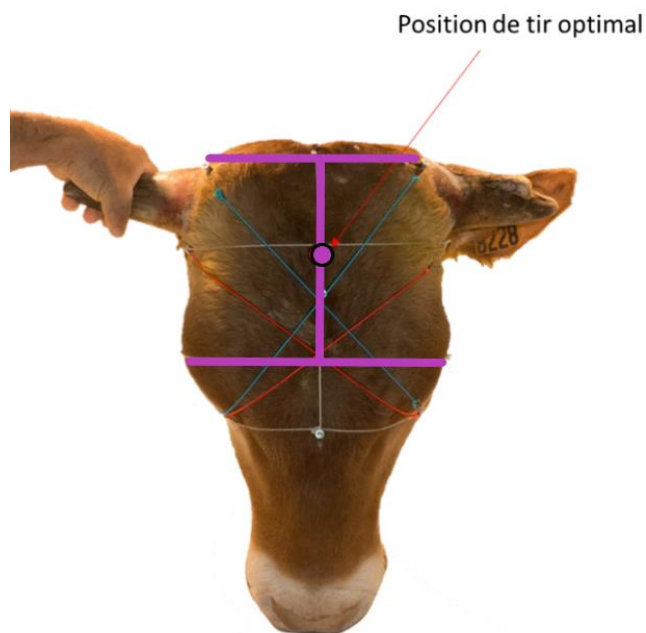


Figure 8 : Terlouw et Ducreux, Mai 2024. Position de tir idéale (en rose).

Voici un **exemple de tir loupé**, avec comme repères positionnels la partie ventrale de la corne ainsi que le canthus interne de l'œil opposé. Nous avons placé le matador 3 cm au-dessus de l'intersection de ces segments.



Figure 9 : Exemple de mauvaise position du matador par un tir trop rostral.

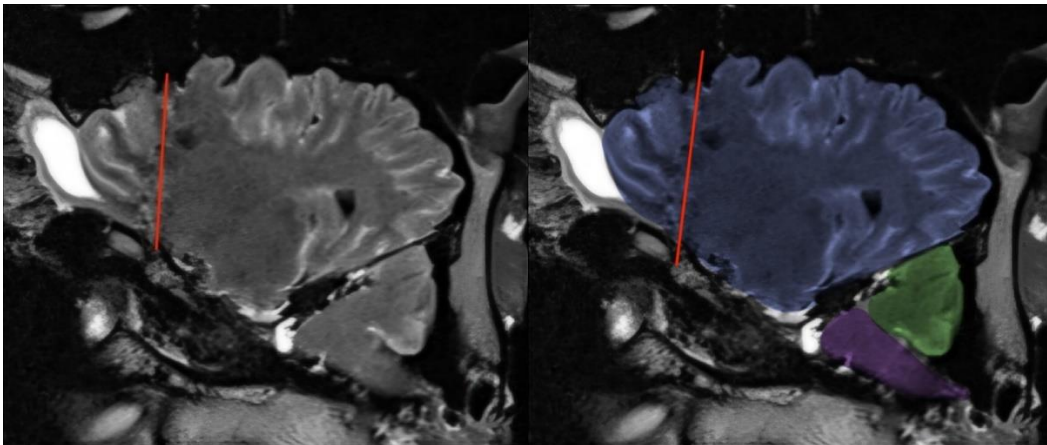


Figure 10 : IRM d'une tête de bovin issue d'un tir raté dont la position est présentée figure 9. Le trait rouge représente le trajet du matador, en bleu le cortex, en vert le cervelet et en violet le tronc cérébral.

On constate que le **cortex** et le **tronc cérébral** ne sont **pas atteints** dans la figure 10 (étourdissement réalisé avec une position incorrecte (cf. figure 9)), tandis que dans la figure 11, où **la position est correcte** (cf. figure 8), ils sont **touchés**."

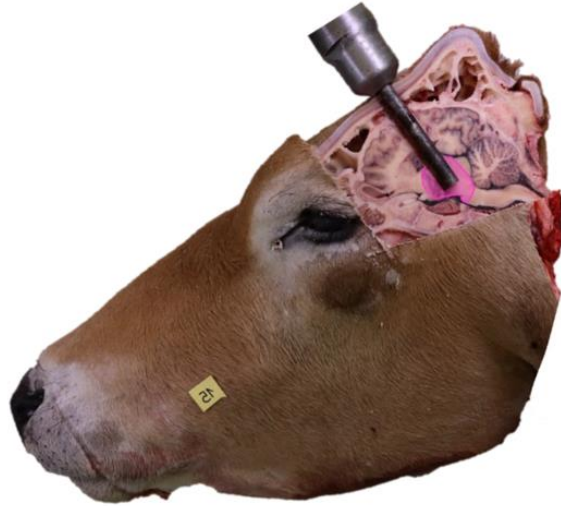


Figure 11 : Terlouw et Ducreux, Mai 2024, Tir réussi passant par le cortex et le tronc cérébral.

D. Indicateurs de conscience

Les indicateurs de conscience et l'attitude du bovin à vérifier à chaque étape de l'abattage sont répertoriés dans le tableau 3, et l'interprétation des différents réflexes est détaillée dans le tableau 4.

Tableau 3 : Luc Mirabito et al. novembre 2013. Indicateurs de conscience à prendre en compte à chaque étape de l'abattage.

Etape de l'abattage	Posture de l'animal	Réflexes à contrôler
Après l'étourdissement	Observation de spasmes musculaires sous forme de pédalage durant 5 à 15 secondes puis les membres, la tête et la queue doivent être relâchés. Si les mouvements de pédalage perdurent plus de 20 secondes , potentielle persistance de la conscience. Fermeture des yeux pendant 4 secondes puis réouverture .	Effondrement , absence de tentatives de redressement, vocalisations, respiration rythmique, poursuite oculaire et nystagmus. En cas de doute, réaliser le réflexe cornéen, qui doit être absent

Avant la saignée	Tête, dos, queue et langue détendu , yeux ouverts . Attention : l'arc réflexe reste intact avec l'étourdissement ; lors de l'incision au couteau, le bovin peut réagir de manière importante sans reprise de conscience.	Absence de : tentatives de redressement, respiration rythmique, poursuite oculaire, nystagmus. En cas de doute, tester le réflexe cornéen, qui doit être absent
Durant la saignée	Corps détendu	Absence de : tentatives de redressement, respiration rythmique, poursuite oculaire et nystagmus. En cas de doute, réaliser le réflexe cornéen, qui doit être absent

Tableau 4 : Adapté de Cécile Bourguet et al, janvier 2020. Résumé des indicateurs de conscience, de leur localisation anatomique ainsi que leur conséquence sur la conscience.

Indicateur	Définition	Interprétation anatomique	Lien avec l'état de conscience
Absence d'effondrement	L'effondrement s'observe directement. Pour l'observer, il faut s'assurer qu'aucune contention n'empêche l'animal de s'effondrer et que l'animal ne soit pas en décubitus.	Mésencéphale, pont, bulbe rachidien fonctionnels.	Conscience
Tentative de redressement orienté de la tête et du corps	Des mouvements orientés, fléchissement de la colonne et des membres de manière à positionner l'axe de son corps parallèlement au sol.	Mésencéphale, pont, bulbe rachidien fonctionnels.	
Réaction à la menace	Considéré comme positif si l'animal ferme l'œil lorsque l'opérateur approche	Cortex, nerf optique, système moteur du tronc	

	rapidement sa main ou son doigt de l'œil de l'animal.	cérébral fonctionnels.	
Vocalisations	Peuvent exprimer la peur ou la douleur. A différencier de sons gutturaux associés au gaspin	Mésencéphale fonctionnel.	
Clignements spontanés des yeux	Clignement spontané des yeux lorsque le film lacrymal s'affine.	Mésencéphale, pont, bulbe rachidien, moelle épinière supérieure au moins partiellement fonctionnels.	Risque de conscience ou de reprise de conscience
Poursuite oculaire	Les yeux suivent les structures en mouvement dans son champ de vision.	Mésencéphale, pont	
Rotation du globe oculaire/ nystagmus	Mouvements oculaires afin d'orienter le regard : mouvements saccadés, répétitifs et involontaire des globes oculaires.	Mésencéphale, pont partiellement altéré entraînant un déséquilibre dans le système vestibulo-oculaire. Atteinte cérébelleuse peut aussi engendrer un nystagmus sans inconscience	
Absence de réflexe cornéen	Considéré comme positif si l'œil se ferme et que le globe oculaire se rétracte lorsque la cornée est effleurée	Pont, bulbe rachidien altérés	Inconscience
Absence de respiration rythmique	A différencier du gasping	Bulbe rachidien, section supérieure de la moelle épinière	

VII- Mise à mort

La mise à mort doit obligatoirement se faire par saignée pour assurer la salubrité de la viande.

Il y a un délai maximal de 180 secondes entre la saignée et l'étourdissement

La saignée rétro-maxillaire n'est pas adaptée chez le bovin à cause du **réseau vasculaire admirable** passant à proximité des cervicales. Il est impossible de les sectionner par la saignée rétro-maxillaire, et les artères le formant, continuent d'irriguer le cerveau.

Deux couteaux propres doivent être utilisés. Le premier permet **d'inciser la peau** et le second permet de sectionner **les vaisseaux et les tissus plus profonds**. Ceci **évite la contamination de la viande** par des bactéries présentes sur la peau. Les lames doivent mesurer au minimum **20 cm de longueur** pour sectionner les vaisseaux profonds.

L'opérateur effectuant la saignée devra s'équiper d'un casque et de gants

- Suspendre le bovin par les postérieurs à hauteur d'au moins 4,5 mètres à l'aide d'un chargeur télescopique, d'un chargeur frontal ou d'un autre appareil similaire.
- Immobiliser les antérieurs
 - Si un seul : l'orienter caudalement. Faire attention aux mouvements réflexes du second membre lors de l'incision.
 - Si les deux (plus sécuritaire) : L'écartement entre les membres doit être d'au moins la largeur du thorax soit environ 70 cm.
- Avec le premier couteau, réaliser une **incision cutanée médiale de 25 à 50 cm** sur la face ventrale de la région cervicale. Le bord caudal de l'incision doit être situé à environ 15 cm crânialement à la pointe du sternum (*cf.* figure 12).
 - **Attention : L'arc réflexe du bovin étourdi est toujours fonctionnel et il n'est plus inhibé. Lors d'une stimulation nociceptive, le bovin peut avoir une réaction réflexe amplifiée**

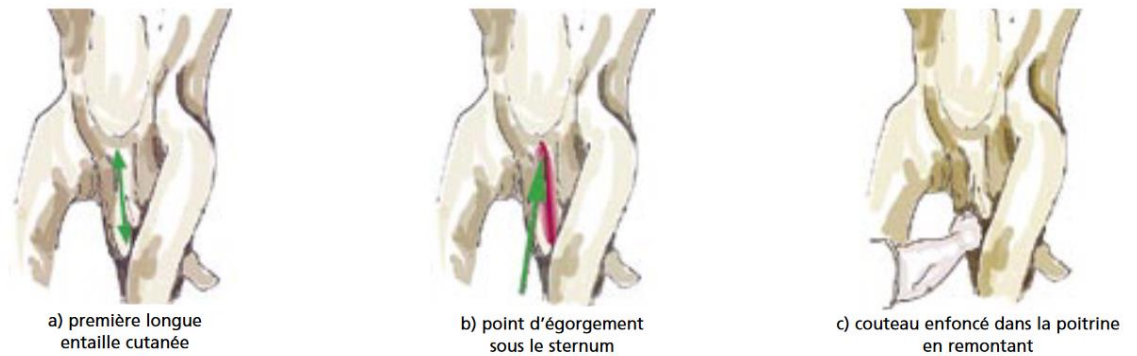


Figure 1287 : FAO 2004 Section 7. Position de l'incision pour la saignée pré-thoracique.

- Palper la trachée et la suivre le plus caudalement possible.
- Lorsqu'elle ne peut plus être sentie, **inciser ventralement à la trachée** et de manière à être dorsal au sternum.
- Tout en restant crânial aux premières côtes, **incliner le couteau** en direction des vertèbre caudales (cf. figure 13).

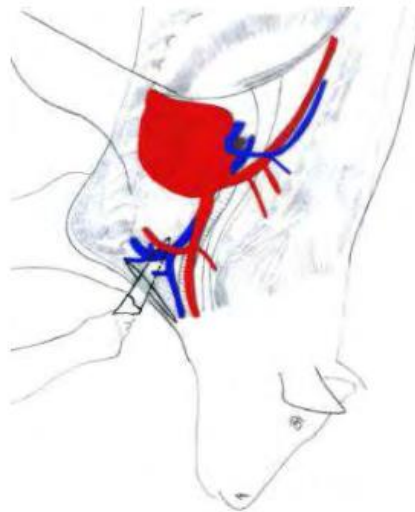


Figure 13 : Luc Mirabito et al., novembre 2013. Gros vaisseaux à sectionner lors de la saignée pré-thoracique.

Lorsque les veines caves antérieures et l'aorte sont incisées, une dizaine de litres de sang doit s'écouler dans les premières secondes

Le sang s'écoulant lors de la saignée peut être directement jeté dans les égouts sans traitement préalable nécessaire.

Pour les gros bovins, le temps minimal de saignée est de **3 minutes**, tandis que pour les veaux, il est de **5 minutes**. Le volume de sang écoulé doit être de **40 à 60% du volume sanguin total en 2 minutes**, avec un cœur fonctionnel, et en 4 minutes en cas d'arrêt cardiaque. Le volume sanguin écoulé en fin de saignée varie entre **18 et 23 litres** en fonction du type d'animal.

Le bovin meurt à cause des dégâts liés à l'étourdissement mécanique combiné à l'arrêt de la respiration rythmique, ou des suites de son ischémie cérébrale consécutive à la saignée.

VIII- Eviscération et transport

L'éviscération n'est pas obligatoire. Il peut même être compliqué de la réaliser sans l'équipement adapté.

Le transport doit être **réfrigéré** si la durée de transport jusqu'à l'abattoir dépasse **2 heures**. Cependant, la réfrigération active n'est pas obligatoire si les conditions climatiques sont favorables. Ainsi, en hiver, il est possible d'envisager un transport normal même si la durée dépasse 2 heures.

IX- Raisonner sur la rentabilité de l'abattage d'urgence

A. Valeur de la viande

Nous avons réalisé une simulation du gain pour l'éleveur concernant une carcasse de bovin classé « mixte » de 400kg avec une saisie partielle de 50 kg au quartier avant. En estimant que le prix d'achat de la viande est de 4,50 euros par kilogramme, l'éleveur peut gagner 1 649,25€ HT pour ce type de carcasse.

B. Coût des saisies

Saisie totale

En cas de saisie totale, l'éleveur doit payer les **frais d'abattage**, ceux **d'enlèvement** et de **destruction** de carcasse par l'équarisseur, ainsi que, éventuellement, ceux du test ESB.

Saisies partielles

Les saisies partielles n'entraînant pas de moins-value commerciale (la baisse du prix de la carcasse est uniquement due à la soustraction du poids de la viande saisie) sont les suivantes :

- Les saisies inférieures à 5 kg.
- Les saisies partielles concernant uniquement les hampes et/ ou les onglets, quel que soit le poids de la saisie.
- Les saisies partielles concernant uniquement les jarrets et/ou les carpes, quel que soit le poids de la saisie.
- Les saisies partielles pour dégénérescence cicatricielle consécutive à une césarienne.

Lors d'une saisie partielle autre que celles citées ci-dessus, celle-ci entraîne une moins-value de l'ensemble du quartier. En fonction du quartier touché et de la classe EUROP du bovin, des coefficients s'appliquent, entraînant une baisse du prix au kilogramme pour le restant de viande du quartier.

La figure 14 présente la marche à suivre lors de l'abattage d'urgence sur place afin de déterminer si l'abattage du bovin est raisonnable.

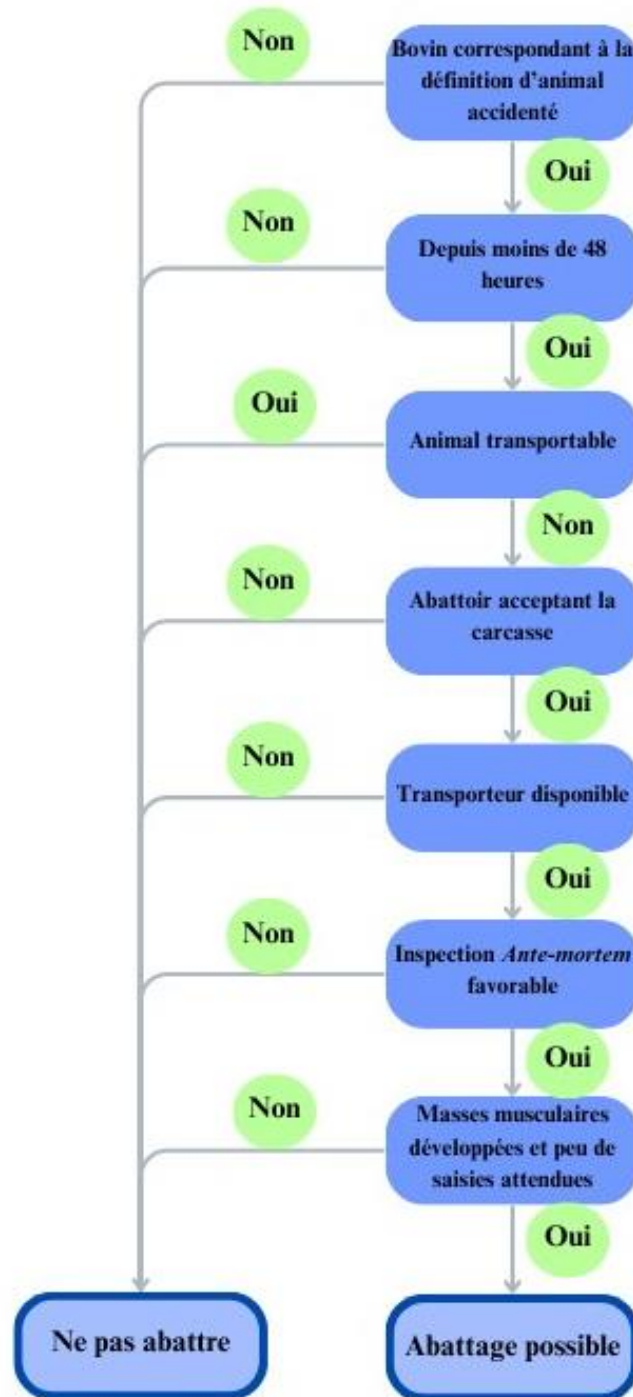


Figure 14 : Arbre décisionnel d'aide à déterminer si l'abattage du bovin est raisonnable.

Julia CHAPELAIN

L'abattage d'urgence à la ferme : enquête sur les modalités de réalisation et proposition d'un guide de bonnes pratiques.

Emergency on-farm slaughter: investigation into implementation methods and proposal for a best practices guide

Thèse d'État de Doctorat Vétérinaire : Nantes le 28/10/2024

RESUME

L'objectif principal de cette thèse est de concevoir un guide pratique à destination des vétérinaires praticiens, afin de les accompagner lors de la réalisation d'un abattage d'urgence.

Dans un premier temps, nous avons examiné l'évolution de la réglementation relative à l'abattage d'urgence depuis sa création, en 1933, jusqu'à aujourd'hui.

Ensuite, nous avons élaboré un questionnaire à destination des étudiants vétérinaires et des vétérinaires, qu'ils aient déjà réalisé un abattage d'urgence ou non. Ce questionnaire a révélé un besoin criant de formation en la matière durant le cursus vétérinaire. Il a également mis en lumière que les étudiants vétérinaires ne se sentent pas prêts à effectuer un abattage d'urgence, tandis que même les vétérinaires ayant déjà réalisé une telle intervention rapportent un manque de confiance en eux lors de leur première expérience. Dans une troisième partie, nous avons rassemblé l'ensemble des informations qui seraient utiles à connaître afin de mener à bien un abattage d'urgence. Ces informations couvrent chaque étape d'un abattage d'urgence, de la réglementation à la pratique (notamment l'étourdissement et la saignée) ainsi que les aspects économiques liés à ce type d'abattage.

Enfin, nous avons élaboré un guide pratique à destination des vétérinaires praticiens, consultable directement sur le terrain, regroupant les informations essentielles pour la mise en œuvre optimale d'un abattage d'urgence.

MOTS CLES :

- ABATTAGE D'URGENCE
- GUIDE DE BONNES PRATIQUES
- ÉTUDIANT VÉTÉRINAIRE
- PRATICIEN VÉTÉRINAIRE
- OUTIL PÉDAGOGIQUE
- RÉGLEMENTATION
- BOS TAURUS (RACE BOVINE)

DATE DE SOUTENANCE : 28/10/2024