



Focus sur les missions des services de l'État dans les abattoirs

Veiller à la sécurité sanitaire des aliments et à la protection animale est une mission régalienne de l'État assurée sous l'autorité des Préfets, par les agents des directions départementales en charge de la protection des populations et, en particulier en abattoir, par leurs agents des services vétérinaires d'inspection.

Au sein des abattoirs, la présence d'animaux vivants en amont de la chaîne d'abattage implique des responsabilités en matière de santé et de protection animales. Par ailleurs, comme tous les établissements de la chaîne alimentaire, le bon état des outils ainsi que le bon fonctionnement de l'établissement au regard des règles de sécurité sanitaire (santé des animaux, hygiène des denrées) et de protection des animaux, relève de la responsabilité première de l'exploitant, en application des règles européennes en vigueur (règles dites du « paquet hygiène »).

L'inspection des services de l'État vise :

- **à contrôler les exigences réglementaires pour la sécurité sanitaire des aliments** en vérifiant la bonne santé des animaux abattus destinés à la consommation, ainsi que le bon état sanitaire des viandes et abats issus de l'abattage.
- **à s'assurer que l'abattage est conduit de manière à respecter la bien-traitance de ces animaux** avant et pendant l'abattage selon la réglementation en vigueur.

2155 inspecteurs (représentant 1200 ETP) conduisent des contrôles officiels dans les 263 abattoirs de boucherie français pour une production annuelle de 3 450 000 tonnes. Il existe une grande disparité entre les abattoirs, qui produisent de 10 tonnes/an à 220 000 tonnes/an.

Les services vétérinaires sont présents de façon permanente pendant l'activité de l'abattoir afin d'exercer les contrôles suivants :

- ▶ **avant l'abattage** : l'inspection systématique de tous les animaux vivants destinés être abattus pour s'assurer de leur santé et des bonnes conditions de manipulation par les opérateurs au moment du déchargement et dans les locaux de l'abattoir ;
- ▶ **après l'abattage** : l'inspection systématique individuelle des carcasses destinées à la consommation.

En ce qui concerne **le processus d'abattage**, l'inspection par les services vétérinaires est régulière et inopinée pour s'assurer du respect des procédures et des bonnes pratiques d'abattage.

Au-delà de ces contrôles officiels quotidiens, les services conduisent a minima annuellement une inspection complète de l'abattoir, en tant qu'établissement agréé mettant en œuvre un processus de transformation de denrées animales. À ce titre, les procédures spécifiques de la protection animale sont inspectées.

Par courrier du 30 mars 2016 adressé à l'ensemble des Préfets, Stéphane Le Foll a demandé à ce que, d'ici le 30 avril 2016, tous les abattoirs de boucherie fassent l'objet d'une inspection spécifique sur la thématique protection animale, afin d'obtenir un état des lieux de la situation. Il a rappelé la nécessité de mettre en œuvre les suites administratives et judiciaires appropriées à toutes les non-conformités relevées.