



Confédération Paysanne

Syndicats pour une agriculture paysanne
et la défense de ses travailleurs

Membre de la Coordination européenne Via Campesina et de la Via Campesina

Vade-mecum technique des conditions de mise en place d'une activité complémentaire de caisson mobile d'abattage

Version n°2 de mai 2026

Préface

Réalisé par la Confédération paysanne, relu par le ministère l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, ce guide est un document d'orientation pour les porteurs de projet et un outil de dialogue entre responsables d'abattoir de proximité et groupes d'éleveurs souhaitant mettre en place un dispositif mobile de mise à mort des animaux sur leur lieu de vie, de type « caisson d'abattage » (*unité mobile d'abattage*).

Ce document n'a donc pas la vocation de constituer un dossier de demande d'agrément sanitaire. Le respect par des porteurs de projet des lignes directrices contenues dans ce document ne préjugera pas de l'agrément de l'abattoir pour l'usage d'un caisson d'abattage, qui relève des prérogatives du seul préfet (après instruction par la DDecPP).

Le dispositif et le fonctionnement d'un caisson d'abattage font partie intégrante du plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir fixe auquel il est rattaché. L'exploitant de l'abattoir reste responsable de l'ensemble des opérations d'abattage (de la prise en charge de l'animal vivant jusqu'à la fin des opérations d'habillage et de réfrigération) qui seront soumises pour validation par l'abattoir à la DDecPP.

Cette seconde version du document a vocation à être mise à jour en raison de l'ajout à venir d'informations complémentaires et de modifications issues des retours de terrain, en particulier après instruction par les DD(CS)PP de nouveaux dossiers de demande d'attribution ou de mise à jour d'agréments sanitaires incluant des caissons d'abattage.

Table des matières

I. Introduction.....	3
a. Définition du caisson d'abattage.....	3
b. Réglementation européenne sur les caissons mobiles d'abattage.....	3
c. Les outils mobiles d'abattage en Europe.....	4
d. Réglementation française sur les caissons mobiles d'abattage.....	6
e. Les grandes étapes d'un abattage en caisson d'abattage.....	6
f. Distinctions à faire avec les autres modalités d'abattage en élevage.....	7
II. Étapes préalables à l'abattage.....	7
a. Planification de l'abattage.....	8
b. Choix du lieu de l'abattage au sein de la ferme.....	8

c. Inspection ante-mortem	10
d. Contrôle à réception	10
III. Étapes sur animal vivant et protection animale.....	11
a. Amenée des animaux au point d'immobilisation.....	11
b. Immobilisation	12
c. Étourdissement.....	13
d. Durée maximale entre étourdissement et saignée.....	14
IV. Hygiène et sécurité sanitaire.....	14
a. Transfert de l'animal dans le caisson.....	15
b. Saignée	15
c. Transport.....	15
d. Valorisation des viandes.....	17
e. Gestion des coproduits.....	18
f. Nettoyage/désinfection et vidange	18
V. L'utilisation des caissons d'abattage pour l'abattage des animaux inaptes au transport	19
VI. Protection de l'environnement	19
a. L'essentiel.....	19
b. Réglementation pour les lieux d'abattage entre 500 kg et 30 t de carcasse.....	19
c. Réglementation pour les lieux d'abattage < 500 kg de carcasse.....	20
VII. Santé et sécurité au travail des intervenants.....	21
a. Evaluation des risques professionnels.....	21
b. Obligations documentaires.....	21
VIII. Modification des documents de l'abattoir.....	22
a. Points du dossier d'agrément à actualiser	22
b. Modes Opératoires Normalisés	23
c. Dossier ICPE.....	24
d. Plan de prévention et document unique	24
IX. Le rôle de l'abattoir	24
a. Convention passée entre les acteurs.....	24
b. Installations pour recevoir le caisson.....	25
c. Propriété du matériel.....	26
d. Opérateurs de mise à mort	26
X. Quelques exemples de modèles de caisson.....	26
a. Caisson pour gros bovin avec fourche et saignée au-dessus du caisson.....	26
b. Caisson pour gros bovin avec treuil et saignée dans le caisson	27
c. Caisson ovins/caprins	27
d. Caisson porcs	27
XI. Le modèle économique	27
Annexe 1 : Illustration du second modèle de caisson allemand (Extrawurst)	29
Annexe 2 : Illustration du troisième modèle de caisson allemand (Dr Edw. Ernst).....	30
Annexe 3 : Illustration du caisson bovin mis en place dans l'Hérault	32
Annexe 4 : Eléments de conception de caisson pour petits ruminants.....	36
Annexe 5 : Exemple de support pour le document de suivi pour un abattage à l'aide d'un caisson - Bovin	37
Annexe 6 : Exemples de fiches KO-OK pour les gros bovins.....	40
Annexe 7 : Exemple de conventions liant les acteurs impliqués dans le fonctionnement d'un caisson d'abattage.....	45
Annexe 7a : Exemple de convention entre l'exploitant de l'abattoir et l'association d'éleveurs	45
Annexe 7b : Exemple de convention entre l'exploitant de l'abattoir, l'association d'éleveurs et l'éleveur.....	48
Annexe 7c : Exemple de convention entre l'exploitant de l'abattoir, l'association d'éleveurs et le tâcheron	51

I. Introduction

a. Définition du caisson d'abattage

Le caisson d'abattage est un outil mobile dépendant d'un abattoir, se déplaçant du site de l'abattoir jusqu'à une ferme, afin d'y réaliser exclusivement les étapes de contention, d'étourdissement et de saignée. Les étapes suivantes sont réalisées dans l'abattoir de proximité qui a intégré le caisson dans son plan de maîtrise sanitaire. D'un point de vue réglementaire, le caisson doit être considéré comme l'extension d'un abattoir fixe, quels que soient son propriétaire et l'organisation du travail prévue entre abattoir fixe, éleveurs et autres intervenants.

Il ne faudrait confondre avec les camions-abattoirs (abattoirs 100 % mobiles), qui réalisent, sur la ferme, toutes les étapes de l'abattage jusqu'au ressuage.

Généralement, dans la pratique, un caisson d'abattage se déplace pour l'abattage d'un ou deux bovins. Un caisson d'abattage adapté pour le porc et les petits ruminants nécessite des aménagements spécifiques par rapport au caisson pour bovins. Par conséquent, l'idée d'un caisson multi-espèces ne semble pas réaliste. Chaque espèce requiert donc un caisson spécifique. Cette conclusion technique est corroborée par un aspect réglementaire : en effet, l'arrêté du 18 décembre 2009 précise au chapitre II, section IV, annexe V qu'au cours d'une même tournée d'abattage, il ne peut être procédé qu'à l'abattage d'animaux d'une seule espèce autorisée par unité mobile d'un abattoir agréé.

Le présent document ne traite que des caissons se déplaçant de l'abattoir vers une exploitation agricole, dans le but d'abattre des animaux de boucherie élevés sur cette même exploitation agricole. Il ne traite pas de l'abattage des volailles et des lagomorphes et n'encadre pas l'abattage sans étourdissement pour motif religieux en caisson mobile.

b. Réglementation européenne sur les caissons mobiles d'abattage

La réglementation européenne est compatible avec la mise en service de caissons mobiles d'abattage.

Le règlement délégué 2021/1374 de la Commission européenne du 12 avril 2021 et le règlement délégué 2024/1141 ont ajouté un chapitre VIBis à l'annexe III du règlement 853/2004. Intitulé « *abattage dans l'exploitation d'origine d'animaux domestiques des espèces bovine, à l'exception des bisons, et ovine, caprine et porcine et de solipèdes domestiques, autre que l'abattage d'urgence* », ce chapitre permet aux Etats-membres d'autoriser le fonctionnement des caissons mobiles abattant jusqu'à trois bovins, à l'exception des bisons, jusqu'à trois équins, jusqu'à six porcs ou jusqu'à neuf ovins ou caprins à la même occasion dans l'exploitation d'origine, conformément aux exigences suivantes :

« - *il existe un accord entre l'abattoir et le propriétaire de l'animal destiné à l'abattage. Le propriétaire doit informer l'autorité compétente de cet accord par écrit;*
- *l'abattoir ou le propriétaire des animaux destinés à l'abattage doit informer le vétérinaire officiel, au moins trois jours à l'avance, de la date et de l'heure prévues d'abattage des animaux;*
- *le vétérinaire officiel qui effectue l'inspection ante mortem de l'animal destiné à l'abattage doit être présent au moment de l'abattage;*
- *l'unité mobile utilisée pour la saignée et le transport des animaux abattus vers l'abattoir doit permettre une manipulation et une saignée hygiéniques de ces animaux, ainsi que l'élimination adéquate de leur sang, et faire partie d'un abattoir agréé par l'autorité compétente [...]. Toutefois, l'autorité compétente peut autoriser la saignée en dehors de l'unité mobile si le sang n'est pas destiné à la consommation*

humaine et si l'abattage n'a pas lieu dans une zone réglementée [...] ou dans un établissement où des restrictions de police sanitaire sont appliquées [...] ;
- les animaux abattus et saignés doivent être transportés directement 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 officiel. Tous les viscères enlevés doivent accompagner l'animal abattu jusqu'à l'abattoir et être signalés comme lui appartenant;
- si plus de deux heures s'écoulent entre le moment de l'abattage du premier animal et l'heure d'arrivée à l'abattoir des animaux abattus, ces derniers doivent être réfrigérés. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire;
- le propriétaire de l'animal doit informer l'abattoir à l'avance de l'heure d'arrivée prévue des animaux abattus, qui doivent être manipulés sans retard indu après leur arrivée à l'abattoir;
- outre les informations sur la chaîne alimentaire qui doivent être fournies [...], le certificat officiel [...] doit être acheminé avec les animaux abattus jusqu'à l'abattoir ou être envoyé à l'avance sous quelque forme que ce soit ».

c. Les outils mobiles d'abattage en Europe

D'après un sondage auprès des Etats-membres réalisé par la Commission européenne en 2022, les caissons mobiles d'abattage existaient dans quatre pays (Autriche, Danemark, Pays-Bas et Allemagne), auxquels il convient d'ajouter les territoires dans lesquels des projets ont abouti depuis lors, comme en France. Via ce sondage, 17 Etats-membres émettaient un intérêt pour la technologie des caissons mobiles d'abattage. Hors UE, un exemple en Suisse est donné ci-dessous.

- L'expérience de l'Allemagne

En 2011, l'État fédéral allemand s'est équipé d'un corpus réglementaire assimilant le tir au fusil des bovins élevés en plein air toute l'année à l'abattage du gibier d'élevage hors abattoir. Cela a permis aux éleveurs 100% plein air titulaires d'un permis de chasse d'amener leurs animaux à l'abattoir en toute légalité, en respectant un délai de 45 min entre saignée et éviscération.

Au-delà de cette démarche qui a ouvert la voie, plusieurs dizaines de caissons d'abattage avec étourdissement préalable sont désormais en fonctionnement en Allemagne. Le délai entre saignée et éviscération a été allongé à 2 heures. Passée cette durée, la carcasse est mise en consigne et est soumise à des examens microbiologiques.

Une convention de partage des responsabilités est signée entre les trois (éleveur, abattoir, prestataire réalisant la saignée et le transport) ou deux parties (lorsque l'éleveur réalise lui-même la mise à mort), dans le respect de la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir sur l'ensemble du processus et de sa validation par l'autorité compétente (Land).

Trois modèles de caisson permettent d'illustrer la diversité des pratiques en vigueur en Allemagne. Tous sont destinés à l'abattage d'un gros bovin par tournée :

- Un premier modèle (Trampenau) de caisson a été conçu en Allemagne dans un objectif de polyvalence : recevoir un gros bovin élevé en plein air toute l'année et tué au fusil puis saigné, ou recevoir un gros bovin étourdi au pistolet à tige perforante puis saigné. L'utilisation de ce caisson nécessite le recours au matériel détenu par l'éleveur : le tracteur et la fourche du tracteur, pour assurer la levée de l'animal, et le matériel d'immobilisation de l'élevage. Dans certains cas, le caisson appartient à l'éleveur.
Lorsque l'animal doit être étourdi à l'aide d'un pistolet à tige perforante, il est amené vers un dispositif de contention (ex : couloir de contention ; cage de contention munie d'une porte avant

permettant de coincer la tête). L'étourdissement a lieu dès que la contention de l'animal est assurée. La saignée est pratiquée après la levée de l'animal au-dessus du caisson afin de permettre la récupération du sang. L'animal est levé à la verticale ou à l'horizontale et déposé dans le caisson. Il peut être déposé directement au sol du caisson ou sur une berce. Après constat de la mort de l'animal, le transport vers l'abattoir est engagé, l'égouttage de la carcasse-peau se terminant dans le caisson.

- Un second modèle de caisson (Extrawurst – annexe 1) a été mis en place en Allemagne. Dans ce dispositif, seule la contention du gros bovin se fait à l'aide du matériel de l'exploitation. Après étourdissement, le chargement de la carcasse dans le caisson pour y être saignée se fait uniquement par traction, à l'aide d'un treuil installé au fond du caisson. Cela nécessite une surface plane et propre entre le point d'étourdissement et le caisson. Ce caisson dispose également d'un treuil vertical à double câble permettant de soulever la carcasse à l'intérieur du caisson par deux pattes opposées. On peut ainsi glisser une berce sous la carcasse (voir dernière photo de l'illustration en annexe). La berce permet ensuite de transférer la carcasse à l'abattoir jusqu'à la chaîne d'abattage si l'abattoir n'est pas configuré pour un transfert par rail.
- Le troisième modèle (Dr. Edwin Ernst – annexe 2) transporte l'ensemble du matériel nécessaire aux étapes d'abattage (immobilisation, étourdissement, transfert dans le caisson, saignée). Le caisson déploie une rampe, sur laquelle sera tracté le gros bovin étourdi. La contention de l'animal, à l'aide d'une porte avant permettant d'immobiliser la tête, est réalisée sur une surface plane, facilement nettoyable. Une fois l'animal affalé, c'est l'ensemble du module de contention qui est introduit à l'intérieur du caisson (treuil). La porte avant est ouverte et l'animal peut être saigné. A l'abattoir, la carcasse pourra être directement accrochée par une patte arrière, contrairement au modèle de caisson précédent où la carcasse-peau se présente par l'avant.

- L'expérience de l'Autriche

Dans la province de Haute-Autriche, une poignée d'abattoirs ont inclus un caisson dans leur agrément sanitaire, le plus souvent sans contention embarquée : les dispositifs d'immobilisation sont alors construits par les éleveurs eux-mêmes, en fonction des équipements auxquels les animaux ont été habitués en élevage.

En plus de l'agrément des abattoirs, les fermes impliquées doivent obtenir une autorisation officielle, après signature d'une convention, une inspection et un abattage-test. Les modalités de collaboration entre éleveurs et abattoirs sont consignées dans une annexe de l'agrément de l'abattoir (notification du vétérinaire officiel 3 jours à l'avance, manipulation et immobilisation de l'animal, tests du fonctionnement du dispositif d'immobilisation si la contention n'est pas embarquée, modalités de traction de la carcasse dans le véhicule, nettoyage-désinfection de l'unité mobile...). L'éleveur est responsable de la préparation des animaux, d'une relation humain-animal appropriée et de conditions locales adaptées. Le plus fréquemment, la mise à mort et le transport de la carcasse sont réalisés par un employé de l'abattoir.

- La réglementation suisse

La Suisse n'étant pas membre de l'Union européenne, elle dispose de sa propre réglementation qui ne peut s'appliquer que sur son territoire. Toutefois, il est intéressant de souligner qu'une ordonnance du Conseil fédéral suisse, entrée en vigueur au 1^{er} juillet 2020, autorise les mises à mort à la ferme et au pré des animaux de boucherie. Cette autorisation concerne tout le bétail de boucherie, mais uniquement les bovins âgés de plus de 4 mois pour ce qui est du tir au pré. C'est le détenteur des animaux au moment de la mise à mort (l'abattoir) qui doit formuler une demande d'autorisation auprès des autorités cantonales. Plus de 150 permis ont été délivrés pour l'abattage à la ferme, 15 permis pour l'abattage au pré. Les abattages à la ferme sont réalisés principalement par 2 entreprises, surtout pour les bovins, et quelques porcs et petits ruminants.

L'ordonnance précise que :

- en cas de mise à mort à la ferme, le détenteur doit garantir que les animaux sont immobilisés dans une installation appropriée, et qu'ils sont étourdis et saignés par une personne compétente ;
- le détenteur doit garantir que l'efficacité de l'étourdissement, la saignée suffisante et la mort effective sont vérifiées et que des mesures immédiates sont prises si l'étourdissement ou la saignée ne se sont pas passés correctement ;
- le sang doit être recueilli et transporté avec les carcasses à l'abattoir ;
- un vétérinaire officiel doit surveiller l'étourdissement et la saignée du bétail de boucherie par sondage, mais au moins une fois par an par exploitation concernée ;
- chaque mise à mort à la ferme doit faire l'objet d'un enregistrement (heure de l'étourdissement et de la saignée, nom de la personne compétente, problèmes survenus, mesures correctives) ;
- Le contrôle avant l'abattage (Inspection Ante Mortem) peut être effectué dans le troupeau de provenance.

Par ailleurs, cette même ordonnance précise que le canton peut instituer des vétérinaires non officiels pour effectuer le contrôle des animaux avant l'abattage s'ils sont mis à mort à la ferme ou au pré. Le 1^{er} février 2024, le délai maximal entre saignée et éviscération sans analyse microbiologique obligatoire est passé de 45 à 90 minutes.

- Les caissons d'abattage en France

De nombreux groupes d'éleveurs ont lancé des réflexions sur l'abattage mobile en France. Parmi eux, certains s'intéressent de près aux caissons d'abattage, en lien avec un abattoir de proximité. Pour une meilleure compréhension, nous distinguerons dans la suite du document :

- Les caissons « tout-en-un », qui permettent de s'abstenir de l'utilisation du matériel d'élevage pour la réalisation d'opérations d'abattage ;
- Les autres caissons, qui nécessitent l'utilisation du matériel d'élevage pour la réalisation d'opérations d'abattage (contention ou levage / traction de l'animal).

En 2024, un premier abattoir français a fait évoluer son agrément sanitaire pour y intégrer un caisson mobile d'abattage « tout-en-un » pour bovins, dans le cadre de la démarche « Abat'mobile 34 » dans l'Hérault. Le type de caisson utilisé est présenté en annexe 3. Les informations présentes tout au long de ce document tiennent compte de cette expérience.

d. Réglementation française sur les caissons mobiles d'abattage

Les possibilités offertes par la réglementation européenne ont été activées en France, via le chapitre II de la section IV de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Ces dispositions sont précisées par [l'instruction technique DGAL/SDSSA/2025-12](#) relative aux règles générales encadrant l'abattage des ongulés domestiques en exploitation, en particulier sa partie III.

Les règles édictées dans ces textes sont détaillées dans ce guide.

e. Les grandes étapes d'un abattage en caisson d'abattage

Étapes préalables à l'abattage

- Planification et préparation de l'abattage
- Contrôles à réception par l'exploitant de l'abattoir
- Inspection ante mortem par un vétérinaire officiel.

Étapes d'abattage

- Installation du caisson sur le site d'élevage en présence du vétérinaire officiel

- Amenée de l'animal jusqu'au point d'immobilisation/contention.
- Étourdissement
- Saignée
- Edition du certificat officiel par le vétérinaire officiel
- Départ du caisson depuis le site d'élevage
- Arrivée à l'abattoir
- Transfert de la carcasse-peau et poursuite des étapes de dépouille et d'éviscération dans l'enceinte de l'abattoir.

Sauf autorisation accordée par la DDecPP, à la suite d'une évaluation de la dangerosité des animaux et des possibilités d'abattage en abattoir agréé ou dans l'unité mobile de l'abattoir agréé les étapes d'immobilisation, d'étourdissement et de saignée sont obligatoirement réalisées dans le caisson (cf. point IIb).

f. Distinctions à faire avec les autres modalités d'abattage en élevage

Les différentes modalités d'abattage en élevage ne doivent pas être confondues entre elles. En effet, un caisson d'abattage étant intégré dans l'agrément sanitaire d'un abattoir, il est considéré comme la partie mobile d'un abattoir fixe.

Abattage dans un abattoir d'élevage

Plusieurs éleveurs et éleveuses ont fait le choix de construire et faire agréer un abattoir d'élevage, c'est-à-dire un abattoir localisé sur le terrain de leur élevage et destiné à n'abattre que les animaux issus de leur cheptel. Il s'agit d'abattoirs fixes, sans caisson mobile d'abattage.

Abattage dans un abattoir mobile

Un abattoir mobile est un établissement d'abattage réalisant de manière itinérante l'intégralité des étapes de mise à mort des animaux, d'habillage des carcasses et de refroidissement des viandes. A ce titre, les abattoirs mobiles doivent disposer de leur propre agrément sanitaire, couvrant l'ensemble de ces étapes.

Abattage à la ferme des bovins, porcins et équins accidentés non transportables

L'abattage à la ferme des bovins, porcins et équins accidentés non transportables est encadré par des dispositions réglementaires spécifiques .. Pour plus d'informations, se référer à la partie II de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2025-12.

Même si ça n'est pas leur fonction première, les caissons d'abattage peuvent être utilisés pour l'abattage de ces animaux (voir partie V).

Abattage familial

L'abattage à la ferme, en dehors d'un abattoir, est autorisé pour les animaux des espèces caprine, ovine et porcine, dès lors que cet abattage est réalisé par la personne qui les a élevés et que la totalité des animaux abattus est réservée à la consommation de sa famille.

Cette modalité d'abattage dit « familial » ne présente aucune similitude avec le caisson d'abattage, puisqu'elle a lieu sans aucun lien avec un abattoir agréé.

II. Étapes préalables à l'abattage

L'abattage en élevage, dans une unité mobile, est possible uniquement pour les animaux des espèces bovine autres que les bisons, porcine, équine, ovine et caprine. Jusqu'à trois bovins, jusqu'à six porcins, jusqu'à trois solipèdes ou jusqu'à neuf petits ruminants peuvent être abattus dans un même élevage via un caisson d'abattage. Seuls les animaux de cet élevage peuvent être abattus, et en aucun cas les animaux d'un autre élevage. La collecte dans plusieurs fermes n'est pas autorisée pour une même tournée d'abattage.

De même, la règle de l'exploitant unique d'un abattoir s'applique au caisson d'abattage qui en est un élément structurel. Par conséquent, un caisson d'abattage est rattaché à un abattoir fixe et un seul. Il ne peut pas être utilisé par plusieurs abattoirs.

a. Planification de l'abattage

Il convient de distinguer deux notions de planification :

D'une part, la planification globale de l'utilisation du caisson, dans l'objectif de prévoir au mieux les inspections vétérinaires nécessaires. Cette planification requiert un échange d'informations entre l'abattoir et la DDecPP¹. En effet, la réalisation d'inspections ante mortem directement sur les fermes nécessite la mobilisation d'un vétérinaire officiel qui devra être prévue suffisamment en amont.

Trois types d'échanges d'information sont à prévoir :

- Tous les ans, une volumétrie annuelle prévisionnelle des abattages permettra aux services vétérinaires de prévoir le personnel nécessaire aux inspections.
- Il est recommandé de prévenir la DDecPP des jours de fonctionnement du caisson mobile et des lieux de stockage de l'outil mobile au moins un mois à l'avance. En effet, le lieu de stockage du caisson d'abattage doit être connu afin de ne pas entraver le déroulement des contrôles de la DDecPP, par exemple sur le nettoyage et la désinfection du caisson. Dans les projets existants, seul le terrain d'emprise de l'abattoir fixe a été utilisé comme lieu de stockage. Le délai d'information de la DDecPP devra être validé par la DDecPP et pourra faire l'objet d'un protocole particulier liant l'abattoir et la DDecPP.
- La planification fine de l'utilisation du caisson nécessite un échange d'informations entre l'abattoir et l'éleveur dans les jours qui précèdent l'abattage prévu dans le calendrier transmis à la DDecPP. Cela inclut notamment :
 - Un accord mutuel sur une date et une heure d'abattage ;
 - Un accord mutuel sur l'ensemble des étapes à réaliser par l'éleveur d'une part, et par l'abatteur d'autre part, pour préparer l'abattage (qu'il est préférable de prévoir à l'avance via une convention, cf. annexe 7),
 - La transmission dématérialisée anticipée par l'éleveur à l'abattoir du passeport du bovin, le cas échéant, sous forme de scan ou de photo, et l'identification d'un bovin de remplacement si nécessaire.
 - Pour l'organisation des inspections, la DDecPP, doit être avertie au moins 3 jours avant l'organisation d'un abattage en unité mobile.

b. Choix du lieu de l'abattage au sein de la ferme

Respect des règles de biosécurité

L'installation d'un caisson d'abattage dans une exploitation agricole devra respecter les mesures de biosécurité relatives aux maladies animales. En élevage porcin, l'arrêté du 16 octobre 2018 délimite des zones : publique, professionnelle, élevage. En élevage de ruminants, à ce jour, seules les fermes situées en zone de prophylaxie renforcée vis-à-vis de la tuberculose ont l'obligation de disposer d'un plan de biosécurité. Cependant, il est recommandé d'en élaborer un dans tous les élevages de ruminants.

¹ Il s'agit de la DDPP du département de l'élevage. La DDPP du département de l'abattoir sera informée à travers le planning de l'abattoir.

Le caisson d'abattage doit être positionné en zone professionnelle. Ainsi l'élaboration de ce plan de biosécurité incluant la délimitation du zonage de son exploitation permettra de définir l'emplacement de ce caisson.

En tout état de cause, le caisson devra être accessible aux agents de l'Etat (c'est-à-dire sans passage par les zones à usage privé).

Respect des règles liées aux installations classées

Voir partie VI.

Respect de la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir et des règles sanitaires

L'équipement et le fonctionnement d'un caisson d'abattage sont couverts par l'agrément de l'abattoir auquel il est attaché. Les étapes d'immobilisation, d'étourdissement et de saignée se font sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir qui doit s'assurer du respect des dispositions réglementaires sanitaires et de protection animale en vigueur. Pour répondre à ces exigences, des investissements pourront s'avérer nécessaire en élevage pour autoriser un caisson d'abattage. En conséquence, l'usage d'un dispositif de caisson d'abattage dans un élevage ne pourra être évalué et validé qu'au cas par cas en fonction du modèle de caisson adopté et des installations mises en place dans chaque élevage.

Ces étapes seront précisées dans le plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir avec, notamment, les mesures de protection prises contre les intempéries, les nuisibles (insectes, animaux familiers, etc.) et tout autre danger identifié par les professionnels. Une convention entre l'abattoir et l'éleveur peut préciser les tâches confiées par l'abattoir à l'éleveur pour la préparation de l'abattage (voir partie VIIIa), et en particulier :

- Préparation de l'aire d'attente de l'animal et des barrières constituant le couloir d'amenée jusqu'au caisson en veillant à la sécurité du personnel, à la solidité du dispositif et à son raccordement avec les barrières du caisson ;
- Mise à l'abri des intempéries de l'ensemble des opérations d'attente, d'amenée et de chargement (la carcasse-peau doit arriver sèche à l'abattoir). En effet, si l'étourdissement et la saignée se font dans le caisson à l'air libre (voir modèle de caisson allemand présenté en annexe 2), les conditions particulières devront tenir compte des problèmes éventuels qui peuvent survenir. Par exemple, des précautions de bon sens sont conseillées pour éviter d'attirer les regards indiscrets sur les opérations d'abattage. De même, en cas de fortes intempéries, la contention des animaux en plein air devra être mise en question afin d'éviter l'arrivée à l'abattoir de carcasses-peaux mouillées et/ou souillées ;
- Mise à la diète hydrique de l'animal (pas d'alimentation solide, eau à volonté) 6 à 12 heures avant l'abattage afin d'éviter les accidents d'éviscération.
- Amenée de l'animal.

Cas particulier des caissons avec étourdissement en dehors de l'unité mobile et/ou saignée au-dessus de l'unité mobile

La plupart des modèles de caissons permet l'étourdissement et la saignée à l'intérieur du caisson (exemples : modèles de caisson allemands Extrawurst en annexe 1 et Ernst en annexe 2, caisson utilisé dans l'Hérault en annexe 3). Dans d'autres modèles, une saignée au-dessus du caisson est à envisager après un étourdissement en dehors du caisson. Pour cela, les conditions suivantes sont à respecter :

- Les animaux concernés sont des bovins dangereux ou des bovins dont la morphologie particulière ne permet pas une mise à mort en abattoir ou dans l'unité mobile d'un abattoir agréé sans risque pour l'animal de se blesser. A ce jour, seuls les buffles sont identifiés comme pouvant justifier de cette dérogation en routine. Pour toute demande concernant tout autre animal, celle-ci devra être examinée au cas par cas.
- L'exploitant de l'abattoir doit avoir reçu une autorisation de la préfecture, après la formulation d'une demande d'autorisation d'abattage en dehors de l'unité mobile pour chaque ferme concernée (CERFA

n°16400) et la visite d'un vétérinaire officiel constatant la conformité réglementaire des installations et des équipements.

- Les conditions de saignée de chaque ferme doivent être décrites dans les documents de l'abattoir, au même titre que les dispositifs d'étourdissement (cf. partie III.a.).
- L'utilisation éventuelle du matériel de la ferme pour lever l'animal (fourche, télescopique) doit également être décrite dans le plan de maîtrise sanitaire, de même que son entretien, les garanties en termes de protection des opérateurs et les procédures à mettre en place en cas de panne. Une attention particulière doit être portée à la charge maximale du matériel et à sa vérification périodique.
- L'élevage ne peut être soumis à des restrictions de police sanitaire.
- Le sang de l'animal n'est pas destiné à la consommation humaine et est éliminé/transformé conformément aux exigences réglementaires.

c. Inspection ante-mortem

Comme pour tout abattage, une inspection ante-mortem et une inspection post-mortem sont à prévoir. Il s'agit de contrôles officiels, qui sont organisés et pris en charge par l'État.

L'inspection post-mortem de la carcasse a lieu dans l'abattoir de rattachement, comme pour toute carcasse présente sur la chaîne.

L'inspection ante-mortem a lieu au sein de l'exploitation agricole. Elle doit être réalisée par un vétérinaire officiel présent au moment de l'abattage.

Le règlement (UE) n°2017/625 définit le vétérinaire officiel comme « *un vétérinaire désigné par une autorité compétente, en tant que membre du personnel ou à un autre titre, et possédant les qualifications requises pour effectuer les contrôles officiels et les autres activités officielles conformément au présent règlement [...]* ». Le vétérinaire officiel peut donc être :

- Un salarié de l'État,
- Ou un vétérinaire exerçant en libéral, mandaté par l'État pour un contrôle officiel donné.

Le choix de l'inspecteur et de la modalité d'inspection ante mortem revient à l'État. Pour que les pouvoirs publics puissent organiser les inspections ante-mortem, la programmation du caisson d'abattage sera transmise à la DDecPP du département de l'élevage dans un délai convenu entre les parties (éleveurs, abattoir, services de l'État), en mentionnant le lieu, la date et l'heure de chaque abattage. Le règlement (CE) n°853/2004 précise que le vétérinaire officiel doit être informé au moins 3 jours à l'avance de la date et de l'heure prévues pour l'abattage des animaux.

d. Contrôle à réception

L'abattoir est réglementairement responsable du contrôle à réception, qui doit être réalisé avant la mise à mort de l'animal. Conformément à l'annexe III du règlement 1099/2009, le contrôle à réception est réalisé par le responsable de la protection animale ou une personne qui dépend directement de lui.

Concrètement, cette obligation de contrôle peut prendre 2 formes :

- Il est réalisé par l'opérateur d'abattage qui conduit le caisson. Celui-ci représente l'abattoir et dispose de la compétence nécessaire (CCPA). Ses prérogatives sont précisées dans le PMS et les MON de l'abattoir ;
- Il est pré-rempli par une personne, qui peut être le propriétaire des animaux, à qui le pré-remplissage du contrôle à réception est confié par l'abattoir. Le contrôle à réception est ensuite validé par l'opérateur d'abattage.

Le contrôle à réception est réalisé à l'aide du [CERFA N° 15912](#).

En complément, un document de suivi par l'abattoir peut également être conçu à l'aide de l'exemple proposé en annexe 4. Il s'agit d'un document-support pour un bovin, qui recense l'ensemble des données

réglementairement nécessaires (en plus des documents de circulation : passeport, ASDA, ICA). Il conviendra d'adapter ce document à chaque abattoir et pour chaque espèce. Le verso de la fiche comprend une notice permettant à l'opérateur de retrouver les critères de notation de la propreté, de contrôle de l'âge et d'identification d'anomalies de santé.

Après avoir été rempli ou validé par l'opérateur, ce ou ces document est ou sont remis au vétérinaire officiel qui remplit la partie « inspection ante-mortem » le concernant sur le CERFA et y appose son visa, autorisant ainsi la mise à mort à la ferme.

Le document de contrôle à réception accompagne la carcasse jusqu'à l'abattoir, de même que les documents de circulation (passeport, ASDA, ICA).

NB : le contrôle à réception peut faire apparaître des situations nécessitant des décisions impératives, mettant en cause la procédure habituelle d'abattage. Il peut s'agir du constat d'un animal en détresse physique et/ou physiologique, ou bien un état de propreté dégradé (note D). Ces situations peuvent conduire à un refus d'abattage de la part de l'abatteur ou du vétérinaire officiel, l'animal n'est pas abattu et reste sous la responsabilité de l'éleveur. Il est recommandé de préciser ce cas de figure dans la convention qui lie l'abattoir et l'éleveur (en particulier en ce qui concerne le coût du déplacement du caisson). D'autre part, des constats moins alarmants faits lors du contrôle à réception peuvent amener le vétérinaire à demander une prise en charge spécifique de l'animal qui peut être un abattage en premier ou, au contraire, un abattage en dernier – dans le cas de lots d'animaux, pour les espèces ovines, caprines ou porcines

III. Étapes sur animal vivant et protection animale

Dans le cadre des caissons d'abattage, les animaux abattus proviennent de la ferme où a lieu l'abattage. Il n'y a donc ni déchargement, ni hébergement des animaux qui relèveraient de la responsabilité de l'abattoir.

a. Amenée des animaux au point d'immobilisation

Le matériel d'hébergement des animaux étant celui de leur exploitation, il en va de même pour le matériel nécessaire à leur amenée au point d'immobilisation.

Le règlement (CE) n° 1099/2009 ne distingue pas l'amenée de l'hébergement, en matière de matériel.

La phase d'amenée est de la responsabilité de l'abattoir. Néanmoins, l'abatteur peut conclure une convention avec l'éleveur, stipulant que l'amenée des animaux est réalisée par l'éleveur, en incluant des clauses spécifiques sur le respect du bien-être animal.

Le cas échéant, l'éleveur s'engage à respecter les principes édictés à l'annexe III du règlement européen 1099/2009, en matière de manipulation des animaux :

Il est interdit:

- a) de frapper les animaux ou de leur donner des coups de pied ;*
- b) d'exercer des pressions aux endroits particulièrement sensibles du corps des animaux d'une manière qui leur cause des douleurs ou des souffrances évitables ;*
- c) de soulever les animaux par la tête, les oreilles, les cornes, les pattes, la queue ou la toison ou de les manipuler d'une manière qui leur cause des douleurs ou des souffrances.*
- d) d'utiliser des aiguillons ou d'autres instruments pointus ;*
- e) de tordre, d'écraser ou de casser la queue des animaux ou de les saisir aux yeux.*

L'utilisation d'appareils soumettant les animaux à des chocs électriques est, dans la mesure du possible, évitée. En tout état de cause, ces appareils ne sont utilisés que pour des bovins adultes et des porcins adultes qui refusent de bouger et seulement lorsqu'ils ont de la place pour avancer. Les chocs ne durent pas plus d'une seconde, sont convenablement espacés et ne sont appliqués que sur les muscles des membres postérieurs. Les chocs ne sont pas utilisés de façon répétée si l'animal ne réagit pas.

Les animaux ne sont pas attachés par les cornes, les bois ou les boucles nasales, et leurs pattes ne sont pas liées ensemble.

b. Immobilisation

Selon le règlement européen (CE) n°1099/2009, l'immobilisation des animaux est définie comme *« l'application à un animal de tout procédé conçu pour entraver ses mouvements et lui épargner toute douleur, peur ou agitation évitable, en vue de faciliter un étourdissement et une mise à mort efficaces »*. Des précisions sur la réglementation de la contention sont consignées dans les annexes I et II de l'Arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs. Mis à part l'interdiction de l'utilisation de liens et du matériel électrique d'étourdissement à des fins d'immobilisation, l'arrêté ne fixe que des obligations de résultat :

- Les matériels utilisés pour l'immobilisation des animaux doivent être en toutes circonstances immédiatement efficaces dans leur emploi en vue d'épargner aux animaux toute douleur, souffrance et excitation, ainsi que toute blessure ou contusion ; être d'un maniement facile permettant un rythme de travail satisfaisant ; être peu bruyants et permettre une saignée aussi complète que possible.
- Les animaux qui sont étourdis ou mis à mort par des moyens mécaniques ou électriques appliqués à la tête doivent être présentés dans une position telle que l'appareil puisse être appliqué et utilisé commodément, avec précision et pendant la durée convenable. Le recours à des moyens appropriés en vue de restreindre les mouvements de la tête est autorisé, mais n'est pas obligatoire.

L'immobilisation de l'animal doit également tenir compte de problèmes éventuels qui pourraient survenir, comme par exemple le maintien en contention d'un animal affolé suite à un échec d'étourdissement.

La recommandation est d'avoir un dispositif qui :

- Limite les mouvements avant et arrière de l'animal. Il pourrait s'agir d'un piège pour la tête et/ou couloir avec une porte derrière l'animal et une porte devant l'animal, de manière à ce qu'il ne se retourne pas. Pour certains animaux (ex : bêtes à cornes), un couloir qui empêche d'avancer et de reculer pourrait être plus sécurisant pour l'opérateur qu'une porte de contention. Dans ce cas, il est conseillé de privilégier deux barrières avec fermeture avant et arrière et un marchepied pour l'opérateur qui sera ainsi en hauteur et sur le côté de l'animal ;
- Limite les mouvements latéraux de la tête ;
- Éventuellement fait en sorte que la tête ne se baisse pas trop ;
- Permet à l'opérateur d'avoir accès à la tête de l'animal avec un maximum de sécurité, ce qui implique que l'animal ne voit pas l'opérateur (recommandation : l'opérateur arrive par l'arrière ou le dessus, éventuellement par le côté) ;
- Et, le cas échéant, est compatible avec un tractage facile et rapide de l'animal dans le caisson.

L'immobilisation des animaux se faisant sous la responsabilité juridique de l'abattoir, les conditions d'immobilisation des animaux doivent être validées par l'abattoir. Deux cas sont à distinguer :

- Pour les caissons « tout en un », qui transportent aussi le matériel d'immobilisation : ce matériel est le même quelle que soit la ferme et est inscrit dans le plan de maîtrise sanitaire par l'abattoir, et validé la DDecPP.
- Pour les caissons qui nécessitent l'utilisation du matériel de l'élevage : la description du dispositif d'immobilisation, ainsi que les conditions d'entretien et de vérification de leur fonctionnement, doivent être précisées dans le plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir et dans la convention éleveur – abattoir. Le principe de ce fonctionnement doit être présenté à la DDecPP en avance pour validation et être doublé d'une demande d'autorisation et d'une visite du vétérinaire officiel (voir partie IIb).

L'immobilisation de l'animal et sa mise à mort peuvent être réalisées par toute personne agissant sous la responsabilité de l'abattoir, titulaire du certificat de compétence « protection des animaux dans le cadre de

leur mise à mort » (CCPA) pour l'espèce abattue et la méthode d'étourdissement utilisée. Les titulaires de ce certificat sont les opérateurs d'abattoirs, les vétérinaires, et toute autre personne ayant passé une formation diplômante ad-hoc.

Un éleveur ne disposant pas d'un CCPA peut participer à la manipulation de ses propres animaux jusqu'à l'amenée au poste d'immobilisation, à la condition de ne pas participer aux opérations de mise à mort.

Les étapes d'immobilisation et d'étourdissement sont des étapes à risque au regard de la sécurité des opérateurs et des intervenants. L'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des personnes (voir partie VII) devra en tenir compte.

c. Étourdissement

Selon l'article R214-70 du code rural, « l'étourdissement des animaux est obligatoire avant l'abattage ou la mise à mort, à l'exception des cas suivants : 1° Si cet étourdissement n'est pas compatible avec la pratique de l'abattage rituel ; 2° Lorsque le procédé utilisé pour la mise à mort du gibier d'élevage a été préalablement autorisé et entraîne la mort immédiate des animaux ; 3° En cas de mise à mort d'urgence ». A l'heure actuelle, aucun caisson ou projet de caisson en France ne prévoit l'abattage dans ce type de cas.

Les méthodes d'étourdissement possibles pour un abattage en caisson sont encadrées par l'annexe I du Règlement (CE) n°1099/2009 du 24 septembre 2009 et par l'annexe III de l'arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs.

Pour les bovins, seul le pistolet à tige perforante est utilisé.

Pour les petits ruminants et les porcins, les deux modalités d'étourdissement compatibles avec un abattage en caisson sont le pistolet à tige perforante et l'électronarcose. Chacune de ces modalités d'étourdissement présente des avantages et des inconvénients.

- Avantages de l'électronarcose : possibilité de valoriser la cervelle.
- Avantages du pistolet à tige perforante (= « matador ») :
 - investissement relativement faible (150 à 1 200 € pour un pistolet à tige perforante, contre un coût d'environ 10 à 15 000 euros pour le matériel d'électronarcose),
 - réglage facile de l'appareil. Par ailleurs, le matériel d'électronarcose est un matériel sensible. Il est à craindre des dysfonctionnements associés au fait de le transporter dans un caisson d'abattage et de l'utiliser dans des conditions variables,
 - prise en main pour une pratique irrégulière plus facile que l'électronarcose,
 - utilisation autonome (pas besoin d'électricité disponible sur site à la bonne puissance),
 - délai plus souple entre étourdissement et saignée de l'animal qu'avec l'électronarcose,
 - contrôle plus simple des signes de reprise de conscience. En effet, nous constatons que peu d'abattoirs sont en capacité de mettre du personnel à disposition pour ce type d'opération chronophage, à fortiori sur des moments de forte intensité de travail (début de matinée). Les abattages seront donc préférentiellement réalisés par des éleveurs formés à cette tâche, disposant du CCPA et ayant signé une convention avec l'abattoir. Par conséquent ceux-ci ne vont pas pratiquer l'abattage d'animaux tous les jours. Nous constatons également qu'il est plus aisé d'adopter et de maîtriser la technique d'étourdissement par tige perforante que par électroanesthésie, tant d'un point de vue gestuel que dans le contrôle des signes d'inconscience.

Compte tenu de ces avantages, il est recommandé d'envisager l'utilisation du pistolet à tige perforante en première intention pour l'étourdissement de tous les animaux de boucherie dans le contexte du caisson mobile d'abattage.

La formation pratique des personnes réalisant la mise à mort à cette technique reste un préalable essentiel. Qu'on souhaite utiliser un pistolet à tige perforante ou l'électronarcose, certaines choses ne changeront pas, en particulier :

- Il est obligatoire de transporter, dans le caisson, un matériel d'étourdissement de secours en cas de dysfonctionnement du matériel utilisé en première intention. Il s'agit en général d'un pistolet à tige perforante.
- Il y aura pédalage de l'animal. Ce pédalage interviendra après tétanisation pour l'électronarcose, et plus rapidement pour le pistolet à tige perforante qui n'inclut pas de phase de tétanisation. Dans le cas de l'abattage de porcs, ce pédalage peut empêcher d'attraper la patte pour hisser l'animal et le saigner. On pourrait imaginer, avant l'abattage, d'accrocher une sangle à la patte du porc, qui sera facilement attrapable pendant le pédalage mais ne doit pas être blessante. Cette sangle est laissée libre avant l'étourdissement : il ne s'agit pas d'un élément de contention. On pourra également prévoir une saignée à l'horizontale qui nécessite moins de manipulation pendant la phase de mise à mort et, donc, une saignée intervenant plus rapidement.

Cas particulier : le tir au pré

Selon l'instruction technique DGAL/SDSSA/2025-12 : « Dans le cadre de l'abattage en exploitation, l'arme à feu à balles peut être considérée comme une méthode d'étourdissement dans la mesure où l'impact d'un ou plusieurs projectiles provoque des lésions graves et irréversibles au cerveau. L'opérateur procédant à un étourdissement par arme à feu doit disposer des connaissances, de la compétence et des autorisations requises pour porter et utiliser une arme dans son élevage et effectuer un tir précis ».

Cette modalité d'étourdissement et de mise à mort ne peut être envisagée que lorsque les conditions pour un étourdissement en-dehors du caisson d'abattage sont réunies (voir partie IIb).

Point d'attention : un test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine doit être systématiquement effectué à l'abattoir sur les animaux d'un certain âge (voir instruction technique spécifique).

d. Durée maximale entre étourdissement et saignée

La réglementation ne précise pas de durée maximale entre l'étourdissement et la saignée. Toutefois :

- L'arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs indique : « Pour les animaux qui ont été étourdis, la saignée doit commencer le plus tôt possible après accomplissement de l'étourdissement et être effectuée de manière à provoquer un saignement rapide, profus et complet. En tout état de cause, la saignée doit être effectuée avant que l'animal ne reprenne conscience ».

- Il existe des recommandations en la matière. Par exemple, le guide des bonnes pratiques « Maîtrise de la protection animale des bovins à l'abattoir Version 3.0 – Novembre 2013 » élaboré par les fédérations d'abattage et validé par les pouvoirs publics indique : « Les experts de l'EFSA (2004) ont considéré que la durée entre l'étourdissement et la saignée n'était pas un paramètre essentiel pour le pistolet à tige perforante si l'étourdissement était parfaitement réalisé. Pour des raisons d'efficacité de la saignée, il est cependant souhaitable que ce délai soit le plus court possible et, à titre indicatif, inférieur à 180 s ».

Dans le cas de l'électronarcose crânienne, l'étourdissement est réversible, ce qui signifie que l'animal reprendra conscience : s'il se réveille avant l'arrêt du cœur, le risque de souffrance est évident. Cela implique donc des délais réduits de saignée après étourdissement et un contrôle permanent des signes de reprise de conscience.

IV. Hygiène et sécurité sanitaire

a. Transfert de l'animal dans le caisson

Une fois l'étourdissement et le contrôle de la perte de conscience et de son maintien réalisés, il est nécessaire de lever ou tracter l'animal pour ensuite le saigner de façon à ce que le sang soit intégralement collecté dans le caisson. Deux solutions peuvent être envisagées :

- Tractage par un treuil intégré au caisson, sur un plan incliné. Pour éviter le risque de souillures pendant la traction, la surface doit être parfaitement propre et non abrasive.
- Levée par une fourche de tracteur ou autre engin de levage disponible sur l'exploitation ou intégré au caisson, lorsque le dispositif de traction n'est pas intégré au caisson (notamment pour le cas particulier des caissons avec étourdissement en dehors de l'unité mobile et/ou saignée au-dessus de l'unité mobile, dans les conditions indiquées en partie IIb). L'animal peut être suspendu par une patte arrière ou bien par 2 pattes opposées, ce qui limite la hauteur de levage nécessaire.

b. Saignée

L'annexe V de l'Arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs précise que « *tous les animaux qui ont été étourdis doivent être saignés par incision d'au moins une des deux artères carotides ou des vaisseaux dont elle est issue* ». Deux modalités de saignée sont envisageables :

- La saignée rétro-maxillaire (en arrière de la mandibule), au niveau du cou de l'animal ;
- La saignée thoracique, aussi appelée saignée à cœur, qui consiste à sectionner les principales artères à proximité du cœur (aorte). C'est ce type de saignée que réalisent les opérateurs des caissons d'abattage en Allemagne.

La saignée horizontale (accrochage par les deux pattes opposées, ou animal au sol dans le cas du tractage) permet un gain de place et, selon les experts allemands, serait plus rapide. Quel que soit le type de saignée, il conviendra de s'assurer que, pour chaque type d'animal (et notamment les gros bovins), la hauteur du dispositif de levée / traction est compatible avec la taille de l'animal.

c. Transport

Afin de minimiser les risques de contamination microbienne, la carcasse sera transportée en peau et l'éviscération sera réalisée dans l'enceinte de l'abattoir fixe. Il est obligatoire que l'échaudage-épilage des porcs soit réalisé en abattoir fixe.

Deux délais doivent être pris en compte dans le temps de transport :

- Le délai entre la mise à mort et l'éviscération. Un délai réglementaire entre l'étourdissement et l'éviscération était imposé jusqu'en 2005 par l'arrêté du 12 mars 1992 (45 min maximum) afin d'éviter la diffusion de germes (dont E.coli) dans les muscles de la carcasse, qui a été abrogé. L'entrée en vigueur du paquet hygiène au niveau européen a consacré la notion d'obligation de résultats plutôt que la notion d'obligation de moyens : il n'existe donc plus de durée maximale réglementaire.
- Le délai de deux heures entre la mise à mort et l'arrivée à l'abattoir fixe, au-delà duquel le véhicule de transport doit être réfrigéré. Toutefois, lorsque les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire.

C'est à l'exploitant de l'abattoir de fixer un délai entre saignée et éviscération dans son PMS pour lequel il est en capacité d'apporter toutes les garanties sanitaires. Il devra également préciser les mesures à prendre en cas de retard dû à des circonstances exceptionnelles (ex : conditions de circulation très difficiles).

Le présent document n'a pas pour vocation de fixer un délai maximal. Toutefois, quelques points sont à retenir :

- Au démarrage de l'activité, l'exploitant de l'abattoir mettra tout en œuvre pour atteindre un délai le plus court possible entre la saignée et l'arrivée à l'abattoir, et respectera en tout état de cause le délai de 2 heures.
- L'abattoir met en place l'ensemble des procédures nécessaires pour s'assurer d'une prise en charge effective de la carcasse à son arrivée à l'abattoir dans l'objectif d'une éviscération le plus rapidement possible.
- Il conviendra de réaliser des analyses microbiologiques² sur les carcasses abattues, afin de vérifier si les résultats sont bons et, le cas échéant, si le délai maximal fixé initialement peut être augmenté ou, au contraire, doit être abaissé. Au démarrage de l'activité, le rythme des analyses pourra être renforcé, et un enregistrement des délais entre arrivée à l'abattoir et éviscération permettront de vérifier l'efficacité des procédures mises en place.
- Si la viande obtenue de l'abattage est destinée à la production de steak haché, cette utilisation pour la fabrication d'une denrée sanitaire sensible doit être prise en compte.

Des bonnes pratiques peuvent être envisagées pour diminuer les risques, comme par exemple planifier minutieusement la tournée du caisson, de façon à éviter toute attente induite à l'arrivée à l'abattoir. A l'inverse, l'alimentation n'a pas d'effet sur la contamination bactériologique à ce stade.

Des dispositions spécifiques devront être prises si plusieurs animaux sont abattus au cours d'une même tournée du caisson :

- La durée entre la mise à mort du premier animal en ferme et l'arrivée à l'abattoir de cette carcasse devra respecter les durées indiquées ci-dessus. La durée maximale du transport devra donc être amputée du temps nécessaire à l'abattage des animaux restants.
- La protection contre les souillures de plaies de saignée entre carcasses.

Revue de la bibliographie scientifique et des pratiques à l'étranger concernant les délais entre saignée et éviscération

Un premier article scientifique³ paru dans la revue « Viandes & Produits Carnés » en 2024 indiquait que « l'analyse de la littérature scientifique disponible indique qu'une éviscération réalisée 5 heures après la mort de l'animal ne présente pas de risque sanitaire si la température ambiante ne dépasse pas 20 °C ». Néanmoins, les auteurs soulignent que la plupart des études examinées concernent le gibier avec des risques de perforation du système digestif, et que la bibliographie sur le devenir post mortem des bactéries commensales et plus particulièrement sur leurs éventuels transferts vers les muscles est insuffisante. Ils mentionnent le besoin de connaissances ciblées sur les cinétiques de transfert et migration post mortem du microbiote digestif à l'issue d'abattages réalisés en conditions contrôlées, incluant des enregistrements de température ambiante et corporelle.

En 2024, s'appuyant notamment sur l'étude « Réalisation d'une étude permettant de fixer un délai réaliste entre la saignée et l'éviscération dans le cadre du suivi de l'étude sur les opportunités de

²

Ces analyses devront permettre de comparer les niveaux de contaminations des carcasses des animaux issues de l'utilisation du caisson avec les niveaux de contaminations habituels de l'abattoir d'accueil. Il s'agit de prélèvements à cœur, préférentiellement au niveau du tissu musculaire qui entoure la cavité abdominale.

³ Lucie Deverne, Caroline Constancis, Laurene Fito, Alexia Maldague, Thierry Astruc. Effet d'une éviscération retardée sur la qualité microbiologique des viandes Microbiologie du tube digestif ante et post. Viandes & Produits Carnés, 2024, VPC-2023-3934.

développement de l'abattage à la ferme en Wallonie »⁴, le comité scientifique institué auprès de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (Belgique) a publié son avis n°2024-05 intitulé « *Délai entre la saignée et l'éviscération pendant le processus d'abattage d'ongulés domestiques* ». Ses conclusions étaient les suivantes : « *Le Comité scientifique considère qu'il n'y a pas de risque supplémentaire pour la sécurité alimentaire pour un délai saignée-éviscération allant jusqu'à 2 heures pour les ongulés domestiques, et ce indépendamment de l'espèce ou des conditions climatiques. Le Comité scientifique considère qu'il est peu probable que la température extérieure et l'espèce/race animale (limites principales de l'étude) influencent de manière importante le phénomène de translocation bactérienne dans le cas d'un délai de 2 heures entre la saignée et l'éviscération. Les informations nécessaires pour tirer une conclusion sur les effets sur la sécurité alimentaire pour un délai de 4 heures entre la saignée et l'éviscération manquent* ».

Enfin, un colloque organisé en 2024 par l'université de Liège a permis :

- De recenser les réglementations et les pratiques dans les pays où l'abattage en caisson est autorisé. En Allemagne comme en Autriche, le délai entre saignée et éviscération est fixé à 2 heures maximum. En Allemagne, il existe une tolérance au-delà de 2 heures – la carcasse doit alors être mise en consigne et faire l'objet d'une analyse microbiologique. En Suisse, le délai est de 90 minutes, au-delà desquelles une mise en consigne et des analyses microbiologiques sont obligatoires. Les orateurs ont constaté de manière empirique l'absence de problème bactériologique, et ont insisté sur le fait que, au regard du maillage territorial d'abattoirs dans ces pays, il n'y avait pas de nécessité à allonger ces délais en routine.
- De présenter un premier travail scientifique, à partir de données réelles, sur la qualité microbiologique des carcasses et des viandes produites via un caisson d'abattage. Si les résultats préliminaires indiquaient que le risque microbiologique dans le cas d'un délai entre saignée et éviscération via caisson d'abattage de 2h, voire au-delà était maîtrisé, ces informations doivent être confirmées par la publication d'un article scientifique, qui n'a pas encore eu lieu.

d. Valorisation des viandes

La réglementation n'impose pas de restriction spécifique sur la commercialisation des viandes issues d'un animal abattu dans un caisson. Toutefois, comme pour tout abattage, c'est aux professionnels de démontrer que la viande produite est compatible avec la commercialisation des produits les plus à risque microbiologique, et en particulier la viande hachée.

La maîtrise du risque doit être assurée par deux moyens : respect de processus de fabrication et résultats satisfaisants d'analyses. Les résultats d'analyse ne peuvent suffire à eux seuls, une contamination par E.Coli pouvant être trop faible pour être détectée par analyse. En ce sens, le contrôle des délais d'éviscération (voir partie IVC) est essentiel.

Les conditions de mise à mort et de transport à l'abattoir étant variables d'un élevage à l'autre, elles peuvent avoir une répercussion sur la qualité sanitaire des viandes issues des animaux abattus, notamment pour la fabrication de produits particulièrement sensibles comme la viande hachée. Il est de la

⁴ Qui a depuis fait l'objet d'une publication scientifique : Maldague, A., Daube, G., Martinelle, L., Lagamme, C., Crevecoeur, S., Vandenheede, M., & Korsak Koulagenko, N. (28 October 2024). The impact of an extended bleed-to-evisceration interval on the microbiological quality of on-farm slaughtered cattle carcasses. *Journal of Food Protection*, 87 (12), 100392. doi:10.1016/j.jfp.2024.100392

responsabilité des professionnels fabriquant ces produits sensibles de définir et de valider la qualité minimale des matières premières pouvant entrer dans leur process, pour apporter les garanties d'un produit fini sûr.

Il n'existe pas de critère microbiologique réglementaire spécifique pour la viande destinée à la fabrication de viande hachée. Ces critères sont à définir par les professionnels.

Pour rappel : les prélèvements réalisés sur carcasse pour analyses bactériologiques, conformément au règlement CE n°2073/2005 ont pour seul objectif l'évaluation de la maîtrise de l'hygiène de l'abattage ; ces analyses ne permettent pas à elles seules de valider une qualité sanitaire suffisante pour la fabrication de produits sensibles.

e. Gestion des coproduits

Il n'existe aucune restriction spécifique à la commercialisation des abats blancs, des abats rouges, du cuir et autres coproduits issus d'un abattage en caisson.

Toutefois, la saignée ayant lieu en dehors de l'abattoir fixe, des dispositions spécifiques sur les méthodes de collecte du sang sont à prévoir. L'intégralité du sang de saignée doit en effet être collectée, confinée et transportée vers l'abattoir de rattachement du caisson. Le plan de maîtrise sanitaire devra également préciser les modalités de transport du sang depuis le caisson jusqu'à son réceptacle final à l'abattoir, en tenant compte du risque de contaminations croisées avec les carcasses de la chaîne si le sang est vidé dans l'auge de saignée de l'abattoir.

Lorsqu'un usage alimentaire du sang est prévu (pour les porcs), la collecte du sang se traduit par 3 exigences :

- Réaliser une saignée à cœur et éviter toute souillure du sang. Pour cela, il est proposé de réaliser une saignée au trocard, qui serait raccordé, via un tuyau, à un récipient de collecte et de défibrination.
- Défibriner le sang après collecte (agitation du sang pendant quelques minutes). Pour cette étape, il est important d'apporter les garanties hygiéniques pour qu'il n'y ait pas de souillure (contaminations aéroportées). Deux modalités peuvent être envisagées : un récipient fermé par un couvercle non-amovible avec un batteur OU un récipient ouvert, dans lequel est battu le sang, qu'on pourra fermer si besoin avec un couvercle amovible. Dans le deuxième cas, il conviendra d'apporter des garanties complémentaires sur la maîtrise du risque de contamination.

- Réfrigérer le sang le plus rapidement possible après filtration pour ne pas altérer ses propriétés.

Attention : si la réfrigération se fait dans un même récipient pour le sang de différents porcs, une saisie sanitaire totale sur une des carcasses entraînera la saisie du sang de toutes les carcasses.

Cependant, il est utile de souligner que l'utilisation d'un caisson d'abattage pour les porcs permet à l'éleveur de récupérer le sang de ses propres animaux à l'issue du process complet d'abattage.

f. Nettoyage/désinfection et vidange

L'unité mobile d'un abattoir agréé doit être soumise à une procédure de nettoyage et de désinfection complète (roues et bas de caisses inclus) avant d'accéder à un autre site d'abattage. Les équipements et petits matériels utilisés (ex : couteaux, bottes) devront alors également être nettoyés et désinfectés.

A l'abattoir, les équipements destinés aux bétailières peuvent être utilisés aux fins du nettoyage et de la désinfection du caisson.

Tout caisson doit disposer d'un point d'eau permettant de rincer le matériel (couteaux) et de laver les mains de l'opérateur. Le plan de maîtrise sanitaire devra préciser la capacité de la cuve, l'origine de l'eau et les modalités de remplissage, les modalités de récupération et de stockage des eaux usées, et les modalités de nettoyage/désinfection de la cuve.

V. L'utilisation des caissons d'abattage pour l'abattage des animaux inaptes au transport

Un caisson d'abattage a avant tout pour vocation à abattre des animaux en routine.

Néanmoins, l'utilisation d'un caisson d'abattage peut être examinée pour les animaux inaptes au transport. Le premier facteur discriminant sera la capacité des animaux à entrer dans le caisson :

- Pour les animaux accidentés inaptes au transport ne pouvant pas se tenir debout et entrer dans une bétailière : ils ne pourront pas entrer dans le caisson d'abattage. L'utilisation des caissons pour ces animaux n'est donc pas envisageable. L'abattage à la ferme des animaux non transportables et accidentés depuis moins de 48 heures doit donc passer par d'autres types d'équipements, dans les conditions décrites en partie II de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2025-12.
- Pour les animaux non accidentés et inaptes au transport (ex : femelles en post-vêlage ou à plus de 90% de gestation, par exemple dans le cadre des mesures de lutte contre la tuberculose bovine ; animaux non accidentés qui ne peuvent pas être transportés sans risque pour le manipulateur ou pour prévenir toute blessure pendant le transport (« animaux dangereux »)) : l'utilisation des caissons est possible, et l'ensemble des exigences inscrites dans ce document s'applique. Des aménagements spécifiques peuvent être à envisager lors de la conception et du fonctionnement du caisson.

VI. Protection de l'environnement

a. L'essentiel

La nomenclature ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement) a été modifiée par le décret 2019-1096 du 28 octobre 2019. Elle définit désormais, pour les activités d'abattage d'animaux dans des « installations mobiles » (rubrique 2210-3), les règles ci-après :

- Sont considérées comme des installations mobiles « *des installations transportables ou démontables présentes sur le même site moins de 30 jours par an, consécutifs ou non, et dont les effluents sont collectés, confinés et éliminés hors sites* ». En raison de l'obligation de récupération du sang et en l'absence de lavage sur site d'abattage, les obligations de collecte, confinement et élimination des effluents d'abattage sont réputées aisées à atteindre pour un caisson d'abattage ;
- Les installations dont l'activité de pointe est supérieure à 30 T/j sont soumises à autorisation (cela ne concernerait a priori aucun caisson) ;
- Les installations dont l'activité de pointe est située entre 500 kg et 30 T/j sont soumises à déclaration ;
- Les installations dont l'activité de pointe est inférieure à 500 kg par jour ne sont soumises à aucune déclaration ni autorisation.

Ces seuils sont à calculer par lieu d'abattage (en particulier, il faut sommer les quantités abattues dans le cas où plusieurs caissons sont présents la même journée), en pointe d'activité (et non en moyenne) et en poids de carcasse (poids fiscal).

Le règlement sanitaire départemental s'applique et sera à prendre en compte.

b. Réglementation pour les lieux d'abattage entre 500 kg et 30 t de carcasse.

Le régime de déclaration ICPE pour les installations mobiles d'abattage implique deux contraintes :

- La déclaration auprès de la DDecPP. Cette déclaration est obligatoire pour chaque site d'abattage où la production dépasse 500 kg par jour au moins un jour par an. L'exploitant de l'installation mobile se charge de l'envoi du CERFA à la DDecPP.
- Le respect de l'[arrêté ministériel du 30 octobre 2019](#) relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de la déclaration sous la rubrique n° 2210-3 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.

Les principales prescriptions contenues dans l'arrêté sont les suivantes :

- Distances d'implantation⁵ (article 6) ;
- Mise à disposition des services d'inspection d'éléments justifiant que les installations électriques sont réalisées, entretenues et vérifiées conformément aux règles en vigueur (article 7) ;
- Nomination par l'exploitation d'une personne désignée pour surveiller l'exploitation (article 8) ;
- Installation de matières dangereuses ou combustibles n'excédant pas 5 L par contenant et 100 L au total, hors réservoir du tracteur et groupes électrogènes éventuels (article 9) ;
- Étanchéité des installations (article 10) ; confinement et élimination en dehors du site dans des installations appropriées de tous les éléments générés par l'activité (article 14). Il n'est pas possible de rejeter des effluents avec ou sans pré-traitement au tout-à-l'égout.
- Équipements de l'installation en moyens de lutte contre les incendies (article 11) ;
- Mesure quotidienne du niveau des effluents collectés (article 15) ;
- Captage et épuration des rejets de fumées, gaz, poussières et odeurs dans l'atmosphère (article 17) ;
- Valeurs limites du débit d'odeurs (article 18)
- Valeurs limites du bruit (article 21).

Le préfet peut adapter ces obligations nationales aux circonstances locales, par arrêté préfectoral.

c. Réglementation pour les lieux d'abattage < 500 kg de carcasse

Pour ces installations, aucun envoi de CERFA n'est requis. Les conditions qui s'imposent aux lieux d'abattage produisant entre 500 kg et 30 t de carcasse en période de pointe ne s'appliquent pas.

Le risque de dépassement du seuil de 500 kg pour un seul caisson est inexistant pour l'abattage de petits ruminants, faible pour l'abattage de porcs et moyen à élevé pour l'abattage de bovins. Pour réduire ce risque, la convention passée entre l'abattoir et l'éleveur ou le groupe d'éleveurs peut prévoir l'engagement des éleveurs à respecter un poids prévisionnel maximal de 500 kg de carcasse, en prenant en compte tous les caissons éventuellement présents sur le site.

5

L'installation est implantée à une distance minimale :

- de 35 m des puits et forages, des sources, des aqueducs en écoulement libre, de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que les eaux soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères, des rivages et des berges des cours d'eau ;
- de 50 m des habitations et des locaux habituellement occupés par des tiers (les propriétaires des animaux élevés ne sont pas considérés comme des tiers) ; les installations relevant de la rubrique 2221 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement (ateliers de découpe) ne sont pas concernées par cette distance ;
- de 50 m des zones destinées à l'habitation par des documents d'urbanisme opposables aux tiers, des stades ou des terrains de camping agréés, des lieux publics de baignade, des plages.

VII. Santé et sécurité au travail des intervenants

a. Evaluation des risques professionnels

L'article L.4121-3 du code du travail introduit une obligation d'évaluation des « *risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, y compris dans le choix des procédés de fabrication, des équipements de travail, des substances ou préparations chimiques, dans l'aménagement ou le réaménagement des lieux de travail ou des installations et dans la définition des postes de travail* », mais aussi des « *actions de prévention ainsi que les méthodes de travail et de production garantissant un meilleur niveau de protection de la santé et de la sécurité des travailleurs* ».

L'utilisation d'un caisson d'abattage nécessite une évaluation précise des risques encourus, en raison de la dangerosité de l'activité d'abattage, de la diversité des intervenants impliqués (opérateur d'abattage, personnel de la DDecPP, éleveur...), mais aussi de la variabilité des situations d'une cour de ferme à l'autre. La question de la santé et de la sécurité au travail doit ainsi être abordée en intégrant la notion de chantier d'abattage. Un chef de chantier responsable de la gestion et incluant la sécurité sera désigné. Les risques particuliers des différentes catégories d'intervenants doivent être évalués :

- Opérateur d'abattage, qu'il soit salarié ou non de l'abattoir ;
- Agent des services vétérinaires d'inspection ;
- Eleveur et éventuels salariés d'élevage ;
- Risques spécifiques générés par la co-activité, c'est-à-dire par l'activité simultanée et en un même lieu des différents intervenants cités ci-dessus.

Les risques liés à l'utilisation du matériel doivent également être évalués, en particulier si le matériel de l'élevage est mis à disposition. Dans ce contexte, il sera primordial de prévoir la vérification périodique des matériels utilisés.

b. Obligations documentaires

Deux types de document sont à prévoir.

- Les documents uniques d'évaluation des risques professionnels (DUERP)

Prévus à l'article R4121-1 du code du travail, les documents uniques d'évaluation des risques professionnels (DUERP) sont obligatoires pour tous les employeurs et consistent en une transcription de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs.

Les différents employeurs devront ainsi mettre à jour leur document unique :

- Les DDecPP, afin de tenir compte des risques particuliers des agents des services vétérinaires d'inspection ;
- Les abattoirs, afin de tenir compte des risques particuliers des travailleurs impliqués dans toutes les opérations relatives au fonctionnement du caisson (y compris arrivée des carcasses sur la chaîne, nettoyage-désinfection...) ;
- Les éleveurs, afin de tenir compte des risques particuliers de leurs salariés s'ils en ont.

- Le plan de prévention des risques de l'abattoir

En application de l'article R.4512-7 du code du travail concernant les travaux réalisés dans un établissement par une entreprise extérieure, un plan de prévention doit être établi par écrit. Ce plan traite des activités d'inspection dans les abattoirs (et pour les caissons, sur les exploitations concernées), il recouvre les activités prévues dans le protocole particulier telles que défini dans l'arrêté ministériel du 12 octobre 2012 relatif aux critères pour la catégorisation des établissements d'abattage. Le personnel de l'entreprise extérieure (DDecPP) doit être informé des moyens mis à sa disposition pour sa protection et le responsable

de l'entreprise utilisatrice veillera à ce qu'ils soient utilisés dans les conditions indiquées dans le plan de prévention et le document unique.

Selon l'article R.4512-8 du code du travail, « les mesures prévues par le plan de prévention comportent au moins les dispositions suivantes :

- 1° La définition des phases d'activité dangereuses et des moyens de prévention spécifiques correspondants ;
- 2° L'adaptation des matériels, installations et dispositifs à la nature des opérations à réaliser ainsi que la définition de leurs conditions d'entretien ;
- 3° Les instructions à donner aux travailleurs ;
- 4° L'organisation mise en place pour assurer les premiers secours en cas d'urgence et la description du dispositif mis en place à cet effet par l'entreprise utilisatrice ;
- 5° Les conditions de la participation des travailleurs d'une entreprise aux travaux réalisés par une autre en vue d'assurer la coordination nécessaire au maintien de la sécurité et, notamment, de l'organisation du commandement ».

Concernant la partie relative aux étapes de travail sur l'abattoir fixe spécifiques à l'utilisation du caisson (réception des carcasses sur la chaîne d'abattage par exemple) : le plan de prévention de l'abattoir fixe ayant intégré un caisson dans son plan de maîtrise sanitaire doit être complété afin d'intégrer la protection des intervenants ne dépendant pas de l'abattoir directement mais travaillant sur le lieu de l'abattoir fixe et impactés par l'existence d'un caisson d'abattage (ex : personnel de l'inspection vétérinaire).

Concernant la partie relative aux étapes de travail sur l'exploitation agricole, il conviendra de concevoir un document pour chaque exploitation agricole, visant à la protection des intervenants ne dépendant pas de l'abattoir directement mais travaillant sur le lieu de l'exploitation et impactés par l'existence d'un caisson d'abattage (ex : personnel de l'inspection vétérinaire, éleveur propriétaire des animaux). Ce document intégrera la circulation des personnes et les conditions d'accès. Un canevas sera proposé dans la prochaine version de ce vade-mecum technique afin d'aider les opérateurs à co-construire cette partie.

VIII. Modification des documents de l'abattoir

Toutes les étapes d'abattage, les personnes impliquées et le matériel utilisé pour l'abattage en caisson doivent être décrits dans les documents de l'abattoir.

Cela signifie donc que tout abattoir souhaitant travailler avec un caisson doit, conformément à l'annexe 4 de l'Instruction Technique 2022-349 du 25 avril 2022 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004, réaliser une **actualisation du dossier d'agrément** (cas C de la partie 3 de l'annexe 1, situation rencontrée : modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement ou du volume de l'activité). Cette actualisation sera soumise à la DDecPP qui décidera d'inspecter ou non l'établissement en fonction de la situation présentée et des éléments envoyés. Les MON (Modes Opératoires Normalisés) seront également complétés avec des procédures spécifiques relatives à l'immobilisation, l'éthourdissement et la mise à mort des animaux avec un caisson d'abattage.

a. Points du dossier d'agrément à actualiser

L'actualisation porte sur les points suivants du sommaire du dossier d'agrément (en rouge) :

1 - Note de présentation de l'entreprise

1.1 – organisation générale

1.2 – organigramme fonctionnel Si l'abattage est réalisé par une personne titulaire du CCPA mais non salariée de l'abattoir, elle doit apparaître dans l'organigramme

2 – description des activités de l'entreprise

2.1 – liste des catégories de produits finis

2.2 – liste des matières premières

2.3 – description des circuits

2.4 – diagrammes de fabrication Les diagrammes sont présentés par espèce. Pour l'utilisation d'un caisson « bovins », deux diagrammes seront présentés pour la chaîne bovine, l'un avec caisson, l'autre sans caisson

2.5 – tonnages annuels et capacité journalière

2.6 – gestion des sous-produits La gestion du sang récolté dans le caisson doit être explicitée ici, jusqu'à son introduction dans le circuit de gestion du sang propre à l'abattoir

2.7 – capacité de stockage

2.8 – plan de masse

2.9 – plan d'ensemble, à mettre à jour le cas échéant notamment vis-à-vis du stationnement du caisson dans l'enceinte de l'abattoir

2.10 – description détaillée locaux, équipements, matériel

Le caisson entre dans ce descriptif : il s'agit d'une description détaillée d'un point de vue sanitaire des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé (surface, nature des revêtements, équipements particuliers ...)

3 – Plan de Maîtrise Sanitaire

3.1 – bonnes pratiques d'hygiène

3.1.1 – le personnel

3.1.2 – l'organisation de la maintenance

3.1.3 – mesures d'hygiène

Le caisson fait l'objet d'un plan de nettoyage et de désinfection spécifique, axé principalement sur la circulation du caisson entre différentes exploitations

3.1.4 – plan de lutte contre les nuisibles

3.1.5 – l'approvisionnement en eau

3.1.6 – la maîtrise des températures

Si la durée séparant la mise à mort et l'arrivée à l'abattoir dépasse 2 heures, alors un ensemble de procédures doit être mis en place, conformément au point IVc.

3.1.7 – le contrôle à réception

C'est une responsabilité importante de l'exploitant d'abattoir. Elle doit faire l'objet d'une attention particulière dans sa gestion. Il conviendra de distinguer dans cette partie :

- Le contrôle à réception des animaux vivants (cf. partie II d) ;

- Le contrôle à réception des carcasses dans l'enceinte de l'abattoir fixe. Le document de suivi proposé en annexe 5 peut être utilisé pour concevoir ce contrôle prévu dans le plan de maîtrise sanitaire.

3.1.8 – le contrôle à expédition

3.2 – les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

L'abattoir apporte les compléments nécessaires à ce volet

3.2.1 – Le champ d'application de l'étude

3.2.2 – Les documents relatifs à l'analyse des dangers

3.2.3 – Les documents relatifs aux points déterminants

3.2.4 – Les documents relatifs à la vérification

b. Modes Opératoires Normalisés

La rédaction des Modes Opératoires Normalisés (MON) est de la seule responsabilité de l'abattoir.

Des fiches KO-OK, décrivant les opérations à réaliser et définissant les règles de décision par rapport aux questions de protection animale, doivent être créées pour les opérations suivantes : Amenée, Entrée dans le box, Étourdissement, Affalage – Suspension et Saignée.

Trois propositions /exemples de fiches KO-OK sont disponibles en annexe 6, couvrant l'ensemble de ces étapes pour l'abattage de gros bovins.

Elles se répartissent sur les opérations suivantes :

- MON-KOOK-XX-01 Conduite de l'animal

- MON-KOOK-YY-01_Etourdissement
- MON-KOOK-ZZ-01_Transfert caisson et saignée

Il s'agit bien de propositions permettant d'orienter le travail des responsables de l'abattoir qui devront les mettre en conformité avec leurs procédures et, en particulier, créer les liens avec les fiches de gestion, d'instruction et de contrôle interne. Les MON présentés ici ne sont que des exemples indicatifs, pour l'espèce bovine, qui ont pour seul objectif d'indiquer les spécificités d'un MON rédigé par l'abattoir dans le cas de l'utilisation d'un caisson d'abattage.

c. Dossier ICPE

L'ajout d'un caisson est considéré comme une modification notable du dossier ICPE de l'abattoir fixe. Par conséquent, il convient d'intégrer le plan et le fonctionnement de l'installation au dossier ICPE de l'abattoir fixe, avec notification au préalable du préfet a minima.

d. Plan de prévention et document unique

Voir partie VIb.

IX. Le rôle de l'abattoir

a. Convention passée entre les acteurs

Le fonctionnement d'un caisson d'abattage fait appel à plusieurs acteurs dont les rôles peuvent être endossés par des personnes morales différentes :

- L'exploitant de l'abattoir, qui est nécessairement l'exploitant du caisson d'abattage et le responsable des opérations à partir de l'amenée de l'animal dans le piège de contention du caisson, jusqu'à la sortie de la viande de l'abattoir fixe ;
- L'éleveur, qui accueille le caisson, fournit les animaux, et peut réaliser l'amenée si la convention qu'il a passée avec l'abattoir le précise (voir partie IIIa).
- Le gestionnaire du caisson « au quotidien ». L'exploitant de l'abattoir peut en effet décider de sous-traiter la gestion « au quotidien » du caisson auprès d'une tierce partie, par exemple un collectif d'éleveurs-utilisateurs. Certaines parties de cette gestion peuvent ne relever que de cette tierce partie (ex : gestion financière), d'autres doivent se faire sous la responsabilité de l'abattoir (ex : entretien, révision, planification...) ;
- L'opérateur (ou les opérateurs) qui conduit le caisson et réalise l'abattage, qui peut être un salarié de l'abattoir ou un tâcheron (inscrit dans la catégorie « non salariés » de la liste du personnel de l'abattoir). Le tâcheron respecte les consignes et les ordres venant de l'abattoir et est soumis à son contrôle interne. La convention passée entre l'abattoir et le tâcheron peut faire office de fiche de poste. La responsabilité de l'abattoir au regard des fonctions du tâcheron incombe au directeur de l'abattoir pour les questions générales et pour les questions de BEA (bien-être animal).
- La personne, qui peut être le propriétaire des animaux, à qui le pré-remplissage du contrôle à réception est confiée par l'abattoir, dans l'attente de sa validation par l'opérateur d'abattage.

Les parties prenantes peuvent passer une ou plusieurs convention(s) dont le périmètre serait le suivant :

- La gestion courante du caisson et la planification de l'abattage : partage des rôles (qui contacte qui, quels délais) ;
- Les modalités de préparation de l'animal dans les jours précédant l'abattage et les modalités d'amenée de l'animal par l'éleveur jusqu'au dispositif de contention ;
- Les modalités de préparation du lieu destiné à recevoir le caisson (propreté, absence d'animaux domestiques à proximité...) ;
- Les engagements de l'éleveur au regard des responsabilités qui incombent réglementairement à l'abattoir, telles que le respect des règles ICPE

- Les modalités de formation, de désignation et de travail de l'opérateur (ainsi que de contrôle interne), notamment lorsque celui-ci n'est pas un salarié de l'abattoir mais est un personnel de l'abattoir ;
- Sauf si le caisson utilisé est un caisson « tout-en-un » : l'utilisation du matériel n'appartenant pas à l'abattoir (ex : matériel de contention) et les étapes de vérification du matériel à respecter telles qu'elles sont écrites dans les MON et le PMS. Ces éléments devront être pris en compte lors de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des personnes (voir partie VII).

Plusieurs conventions peuvent ainsi être signées, entre l'exploitant de l'abattoir, l'éleveur, l'association représentant le collectif d'éleveurs et les opérateurs. Le contenu et les signataires de chaque convention devront toujours respecter la responsabilité incombant à l'exploitant de l'abattoir.

Des exemples de convention utilisés par l'Abat'mobile 34 sont présentés en annexe 7. Ce modèle de convention est une base de travail pour les abattoirs et les éleveurs souhaitant mettre en œuvre un caisson d'abattage. Il est destiné à être amendé en fonction des circonstances locales, à l'issue d'une co-construction entre les parties prenantes. Il est important de rappeler que, quel que soit le rôle de l'éleveur lors des étapes relevant de l'abattage, il agit sous la responsabilité de l'abattoir. Ainsi, en termes de contrôle lors de l'utilisation du caisson d'abattage et de sanction en cas de non-conformité éventuelle même liée au matériel de l'éleveur, l'exploitant de l'abattoir agréé dont relève le caisson est l'unique interlocuteur des services d'inspection et en porte la responsabilité.

b. Installations pour recevoir le caisson

Une fois arrivée à l'abattoir, la carcasse-peau doit subir les étapes suivantes d'abattage. Les modalités de stationnement du caisson, de retour à l'abattoir et d'entrée des carcasses-peaux sur la chaîne doivent être pensées pour ne pas allonger le délai entre saignée et éviscération d'une part, et pour éviter les contaminations croisées d'autre part. Dans le respect de la marche en avant et de la séparation des circuits, des solutions doivent ainsi être trouvées pour atteindre ces objectifs.

Trois situations peuvent être imaginées :

- L'abattoir est équipé pour que la carcasse-peau puisse rejoindre la chaîne d'abattage juste après la saignée (directement ou via la salle d'abattage d'urgence).
- L'abattoir est équipé pour l'abattage d'urgence, mais il est mal configuré pour rapatrier la carcasse sur la chaîne (ex : la dépouille et l'éviscération se font en salle d'urgence, et la carcasse rejoint ensuite les frigos).
- L'abattoir ne dispose d'aucun équipement ni aucun local spécifique qui permet de réceptionner une carcasse-peau d'animal non transportable abattu à la ferme (cervidés, bisons, bovins accidentés...) et arrivé en bétailière d'éleveur ou en caisson.

Dans les deux derniers cas, des investissements pourraient être nécessaires, au niveau du caisson et/ou au niveau de l'abattoir de réception :

- au niveau des caissons mobiles, ils peuvent être équipés d'une berce sur roue, qui permet de transporter la carcasse-peau jusqu'au début de la chaîne, où elle sera hissée par un treuil. Toutefois, ce système peut présenter des inconvénients : il sera nécessaire d'étudier la réceptivité des animaux par l'abattoir.
- au niveau des infrastructures de l'abattoir, des travaux pourront être réalisés pour rendre le début de chaîne accessible aux carcasses-peau. Là encore, une étude au cas par cas déterminera l'ampleur des travaux à réaliser et permettra d'en estimer le coût.

De même, la possibilité de transférer le sang contenu dans le caisson vers la cuve de stockage du sang de l'abattoir doit être étudiée. L'utilisation d'un local d'abattage d'urgence va, généralement, permettre la vidange du caisson dans ce local et l'acheminement du sang. Sinon, l'abattoir devra s'équiper d'un dispositif de vidange qui pourrait être constitué de :

- un raccord « pompier » en sortie du caisson
- une pompe de reprise
- une tuyauterie conduisant soit à la cuve à sang, soit à une auge de saignée de l'abattoir

c. Propriété du matériel

Le matériel appartenant à l'élevage (ou à un tiers) peut être utilisé notamment à des fins d'immobilisation, à condition :

- Qu'une autorisation préalable de mise à mort en dehors du caisson ait été obtenue auprès de la DDecPP (dans les conditions énoncées au point III de la partie III de l'instruction technique 2025-12)
- Que le principe du recours à un matériel appartenant à l'élevage soit inscrit dans le dossier d'agrément de l'abattoir et que le matériel de l'élevage soit décrit en annexe du plan de maîtrise sanitaire ;
- Que l'utilisation du matériel pour le processus d'abattage fasse l'objet d'une convention passée entre l'abattoir et le propriétaire du matériel (voir annexe 7) ;
- Qu'il soit prévu, dans les documents de l'abattoir (PMS / MON), toutes les procédures pour anticiper (ex : préparer et tester le matériel avant l'arrivée du caisson) et résoudre les situations problématiques (ex : échec de l'étourdissement ; panne du matériel...).

d. Opérateurs de mise à mort

Le caisson étant une partie roulante de l'abattoir, le contrôle à réception et la mise à mort d'un animal dans un caisson se font sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir. L'opérateur qui pratique le contrôle à réception et/ou la mise à mort dans le caisson (étourdissement + saignée) peut être de deux types :

- Soit il est salarié de l'abattoir. Il est donc employé et payé par l'abattoir. Sa prestation « caisson » sera facturée en conséquence à l'éleveur.
- Soit c'est un personnel de l'abattoir non salarié (ex : éleveur), considéré comme « tâcheron ». Le tâcheron devra :
 - Disposer du Certificat de Compétence Protection Animale (CCPA) validé par la DDecPP au même titre que les CCPA des employés de l'abattoir pour la mise à mort d'un animal.
 - Être formé par l'abattoir à l'usage du matériel d'étourdissement. Cette étape est indispensable pour que l'abattoir puisse confier la responsabilité de la mise à mort des animaux au tâcheron ;
 - Appliquer les consignes de l'abattoir pour réaliser les tâches prévues. En particulier, les relations entre l'abattoir et le tâcheron réalisant un contrôle à réception doivent garantir que l'opérateur (tâcheron) dépend directement du Responsable Protection Animale (RPA) de l'abattoir.
 - Agir avec impartialité lors des étapes qui lui sont confiées, en particulier celle du contrôle à réception.
 - Faire partie d'une liste de tâcherons habilités à réaliser ces tâches annexée au dossier d'agrément au même titre que, par exemple, la liste des sacrificateurs pour les abattoirs pratiquant l'abattage rituel.

La réglementation relative au code du travail et à la protection des opérateurs (voir partie VI) doit être respectée.

X. Quelques exemples de modèles de caisson

a. Caisson pour gros bovin avec fourche et saignée au-dessus du caisson

Ce type de caisson (modèle Trampenau) a été le premier à être mis en service en Allemagne. C'est avec ce modèle de caisson qu'a eu lieu le premier essai réalisé en France, en Loire-Atlantique début 2020.

Dans ce type de caisson, l'éleveur fournit le matériel de contention et le matériel qui lèvera l'animal étourdi avant la saignée au-dessus du caisson. Néanmoins, le caisson Trampenau peut également être équipé d'un treuil permettant la traction à l'intérieur au caisson, soit en secours, soit en première intention.

Selon la réglementation française, ce type de caisson ne peut être utilisé que pour les bovins dangereux ou les bovins dont la morphologie particulière ne permet pas une mise à mort en abattoir ou dans l'unité mobile d'un abattoir agréé sans risque pour l'animal de se blesser. A ce jour, seuls les buffles sont identifiés comme pouvant justifier de cette dérogation en routine. Pour toute nouvelle demande concernant tout autre animal, celle-ci devra être examinée au cas par cas.

b. Caisson pour gros bovin avec treuil et saignée dans le caisson

Deux types de caissons, également conçus en Allemagne, correspondent à ce principe de fonctionnement.

L'un utilise le matériel de contention de l'exploitation (modèle Extrawurst – voir photos en annexe 1).

L'autre dispose d'un équipement de contention embarqué. Dans ce type de caisson, l'éleveur ne fournit pas de matériel ; le caisson transporte l'ensemble des dispositifs nécessaires pour la contention et le tractage de l'animal sur le caisson. Deux volets d'illustration sont présentés en annexe :

- Un modèle de caisson utilisé en Allemagne (voir annexe 2) ;
- Le caisson utilisé dans l'Hérault (voir annexe 3).

Plus de détails sur le processus sont inscrits dans la partie Ic.

c. Caisson ovins/caprins

Un exemple de caisson petits ruminants est présenté en annexe 4.

d. Caisson porcs

Des modèles de caisson porcs sont en cours de réflexion par certains porteurs de projet. Néanmoins, les réflexions ne sont pas assez avancées pour être détaillées dans la présente version de ce document.

XI. Le modèle économique

Le recours à un caisson est plus coûteux que l'abattage en abattoir fixe. Les surcoûts générés peuvent être scindés en quatre catégories :

- L'amortissement des investissements dans le caisson d'abattage et son véhicule tracteur (s'il n'est pas autoporté) ;
- L'amortissement des investissements dans l'abattoir fixe pour la réception des carcasses en peau (voir partie VIIc) ;
- Les dépenses supplémentaires (consommables et assurances) ;
- Le temps de travail supplémentaire généré par la planification de l'abattage, le transport du caisson et la mise à mort en ferme.

Dans le cadre d'une prestation de services, l'ensemble de ces surcoûts peut être pris en charge en modulant le prix de la prestation d'abattage.

Les coûts d'investissement dans le caisson

Les coûts d'investissement dans le caisson sont très variables suivant le modèle :

- 10 000 euros pour le modèle simple, qui n'inclut ni le matériel de contention, ni le matériel de levée de l'animal, et qui ne peut être utilisé que dans des cas très particuliers (voir partie Xa) ;
- 70 000 euros pour le modèle allemand « tout compris », incluant l'ensemble du matériel nécessaire à l'abattage (annexe 2) ;
- 50 000 euros pour l'outil « tout compris » mis en place dans l'Hérault (dont 35 000 euros pour le caisson et 15 000 euros pour le véhicule de traction – voir annexe 3)

Le surcoût de fonctionnement est dépendant de la distance séparant l'abattoir et la ferme et de la nature des personnes réalisant l'abattage et le transport. Si la tâche est entièrement déléguée aux éleveurs, le surcoût

de fonctionnement revenant à l'abattoir se résume à la planification de l'abattage et à la réception de la carcasse en peau sur la chaîne.

Nous estimons que le prix de la prestation d'abattage devra être augmenté de 0,30 à 1,50 euro par kg de carcasse, en fonction du type de caisson, de sa durée d'amortissement, de la fréquence d'utilisation du caisson, des aménagements à prévoir dans l'outil d'accueil, du temps moyen de trajet, du poids moyen des animaux abattus, et de l'ampleur des tâches déléguées par l'abattoir aux éleveurs.

Les coûts d'investissement dans l'abattoir fixe

Ces coûts seront extrêmement variables d'un abattoir à l'autre. Ils ne peuvent être évalués qu'au cas-par-cas. L'existence d'un local destiné à l'accueil des animaux abattus d'urgence peut permettre de réduire les coûts à leur strict minimum.

Les dépenses courantes (consommables et assurances)

Les dépenses à prendre en compte sont :

- Le carburant du véhicule tracteur ;
- L'entretien et les réparations du matériel roulant ;
- L'assurance du matériel roulant ;
- Les frais de nettoyage/désinfection à l'abattoir ;
- Le matériel consommable utilisé (ex : cartouches de pistolet à tige perforante, produits d'hygiène destinés à être utilisés dans le caisson...).

Le temps de travail supplémentaire

Ce poste pourra être extrêmement variable, en fonction de la nature du personnel impliqué :

- Si des salariés de l'abattoir sont mis à disposition, le surcoût peut être évalué via le coût horaire de l'emploi de ces salariés par l'abattoir. Néanmoins, pour plus d'exactitude, une approche via le coût d'opportunité de l'emploi de ces salariés par l'abattoir pour être envisagée.
- Si des tâcherons sont mis à disposition, le surcoût sera évalué via le tarif de la prestation payée aux tâcherons.

Mise en place d'un modèle économique et exemple dans l'Hérault

A partir de ces coûts, trois variables doivent être évaluées pour constituer un modèle économique :

- Le nombre de rotations effectuées par caisson et par an ;
- Le poids total moyen abattu au cours d'une rotation ;
- Le nombre de kilomètres moyens parcouru au cours d'une rotation.

Un tarif de prestation d'abattage en caisson mobile pourra ainsi être déterminé sur la base de prévisionnels, et être ajusté en fonction de l'écart entre le réalisé et le prévisionnel.

Dans le cas du caisson bovin de l'Hérault, le tarif fixe par rotation, représentant le surcoût dû à l'abattage en caisson, est de 170 € par rotation. Ramené au kg de carcasse, ce surcoût est de :

- 1,40 €/kg pour l'abattage d'un veau de 120 kg carcasse au cours d'une rotation ;
- 0,34 € à 0,67 €/kg pour un gros bovin de 250 à 500 kg carcasse d'une rotation.

Dans l'hypothèse de l'abattage d'un gros bovin et d'un veau au cours d'une même rotation, le surcoût ramené au kg de carcasse sera encore plus bas.

Il s'agit bien d'un surcoût aux frais d'abattage habituels, facturés par l'abattoir. En déduction de ce surcoût, il convient de déduire les frais de transport des animaux vivants vers l'abattoir (frais de véhicule et temps de travail) qui n'ont plus lieu d'être.

Annexe 1 : Illustration du second modèle de caisson allemand (Extrawurst)

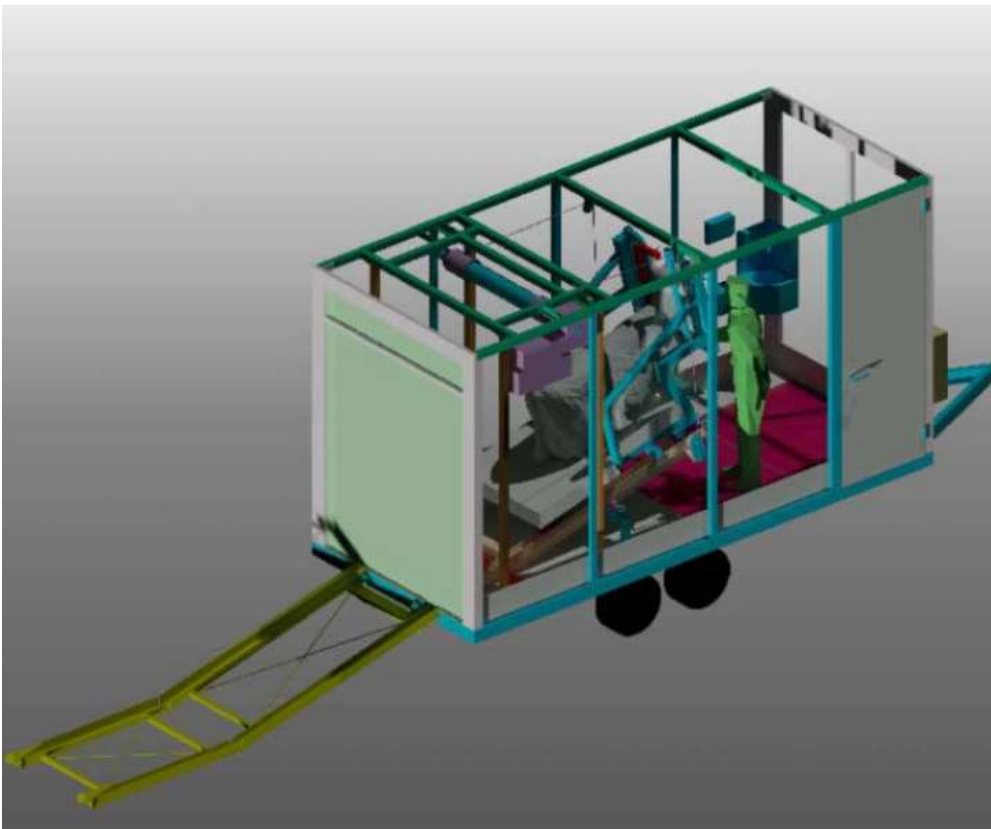
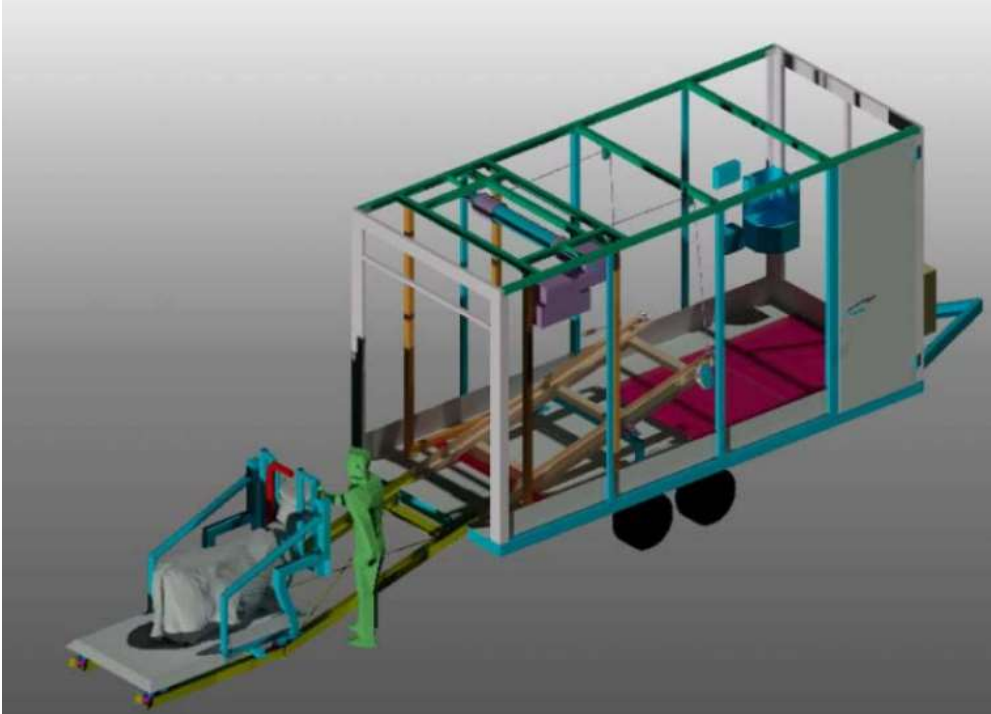


Source : Teilmobiles Schlachten von Rindern Gefördert durch den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums und durch das Land Hessen. Juni 2019
Handreichung für die Praxis Ergebnisse des Europäischen Innovations-Partnerschaftsprojektes (EIP)
»Innovative Schlachtsysteme« der Operationellen Gruppe »Extrawurst« in Hessen (Laufzeit 2017 bis 2019)

Annexe 2 : Illustration du troisième modèle de caisson allemand (Dr Edwin Ernst)

Source : Mobile Slaughter of Bovines, A new (?) approach from Germany. Dr. Edwin Ernst. Leiter des Referates Lebensmittel tierischer Herkunft, Fleisch- und Geflügelfleischhygiene



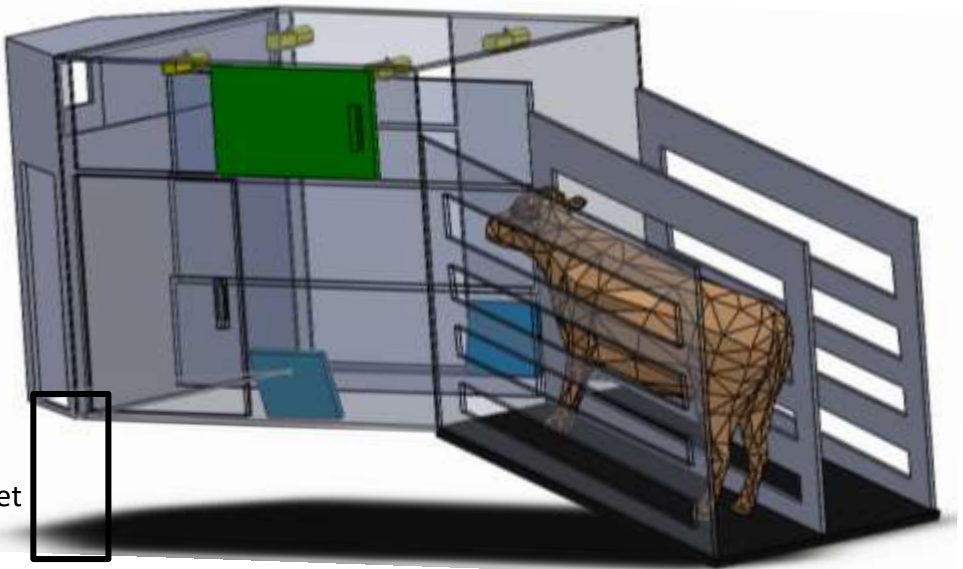


Annexe 3 : Illustration du caisson bovin mis en place dans l'Hérault

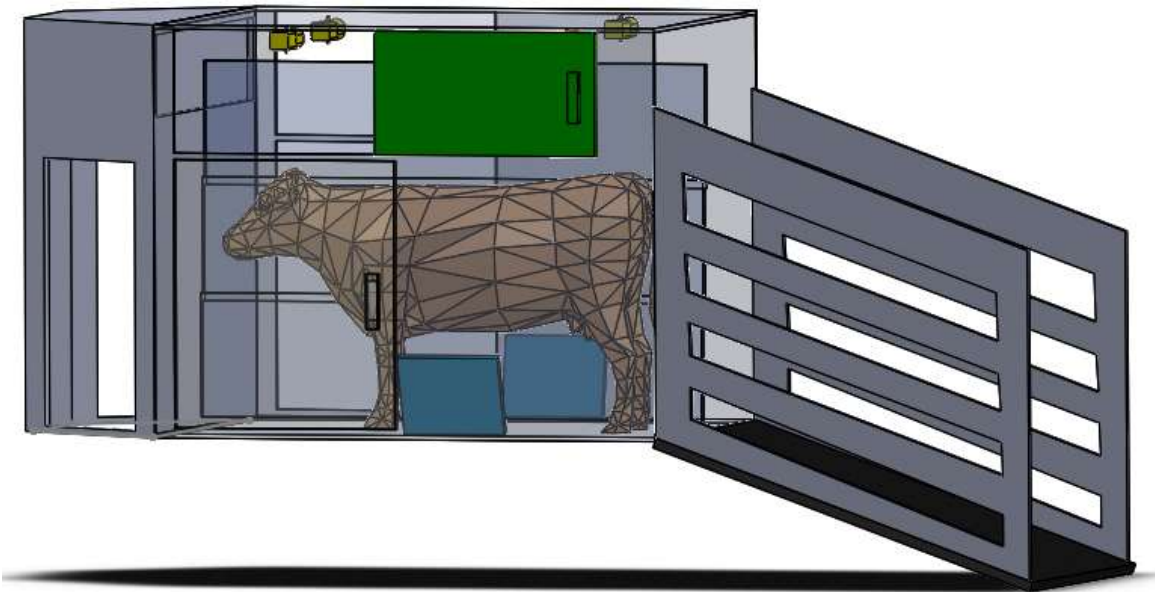


L'animal rentre dans le caisson côté gauche.

Vestiaires et
lave main

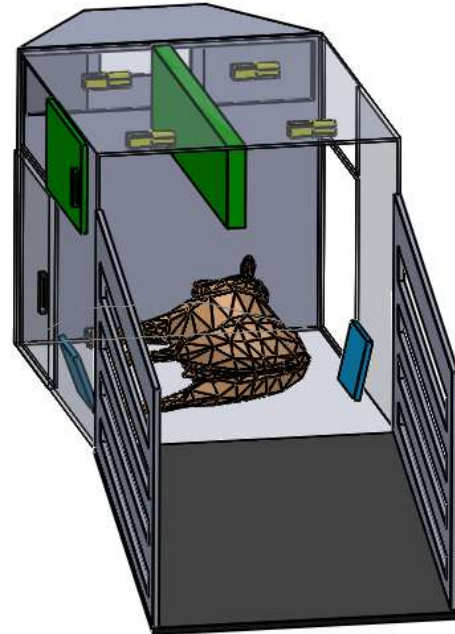


L'animal est contenu côté gauche grâce à la paroi centrale. L'opérateur va pouvoir procéder à l'étourdissement depuis l'extérieur par la trappe coulissante (en vert).

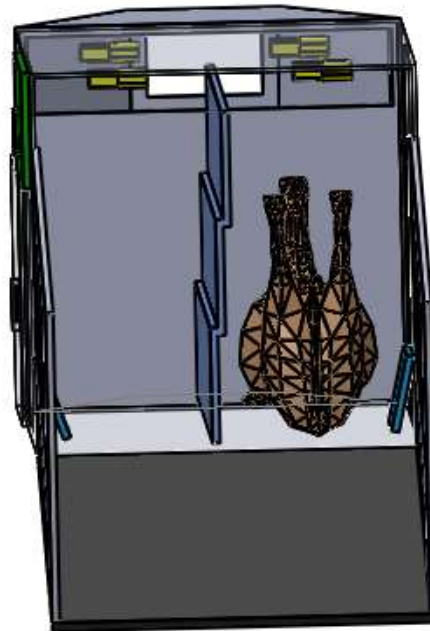


Lorsque l'animal est étourdi, la paroi centrale amovible qui servait de contention se lève. La tablette de basculement (à gauche en bleu) aide le basculement de l'animal vers la droite.

L'animal est ensuite saigné depuis la porte latérale droite.

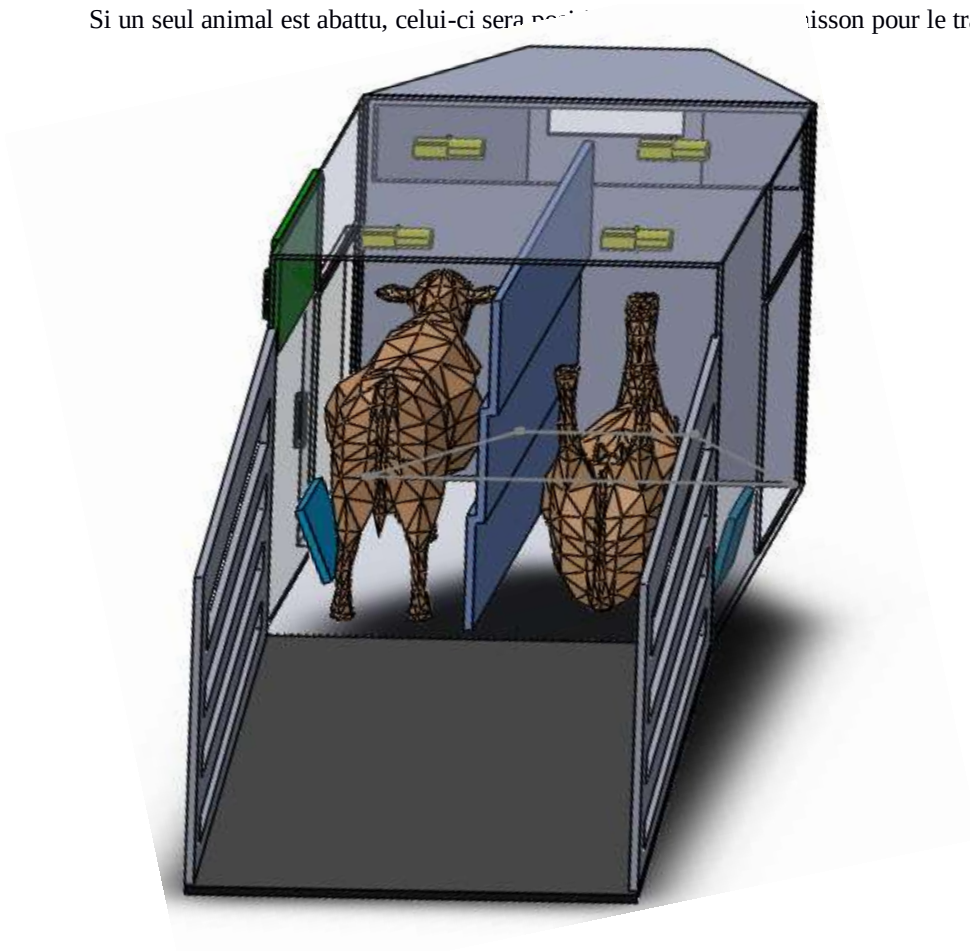


Après la saignée, l'animal est accroché à des treuils (en jaune) afin d'être bien placé sur la partie droite.



Le deuxième animal entre dans le caisson sur le côté gauche. Celui-ci sera étourdi et saigné à gauche. Il sera retourné de la même manière par les deux treuils.

Si un seul animal est abattu, celui-ci sera retourné par les deux treuils et sera placé dans le caisson pour le transport.



Annexe 4 : Eléments de conception de caisson pour petits ruminants

Attente validation DGAL.

Annexe 5 : Exemple de support pour le document de suivi pour un abattage à l'aide d'un caisson - Bovin

A remplir par l'éleveur

ABATTAGE PREVU Date / / Horaire prévu d'arrivée à l'abattoir : H

ELEVEUR NOM, prénom : N°

EDE :

Adresse du lieu de mise à mort :

ANIMAL N° Identification :

	OUI	NON	Remarques
Validité du passeport			
Validité ASDA (Carte verte / Carte jaune)			
Concordance passeport / ASDA			
Présence des 2 boucles			
Concordance boucles / passeport			
Contrôle âge			
Contrôle sexe			

Note de Propreté	A	B	C	D
------------------	---	---	---	---

Anomalies visuelles de santé (abcès, boiterie, ...) :

.....
.....
.....

Vérifier que la mention concernant l'ICA (Information sur la Chaîne Alimentaire) sur l'ASDA collée sur le passeport est remplie et signée.

*Signature
de l'éleveur*

A remplir par le vétérinaire réalisant l'IAM

NOM, prénom :

Date / /

OBSERVATIONS :

*Visa du vétérinaire,
autorisant la mise
à mort à la ferme*

A remplir par l'opérateur de mise à mort

NOM, prénom :

Date /.../....

	OUI	NON	Remarques
Conformité Animal et des documents			
Conformité Installation éleveur			
Conformité Caisson			

Heure d'assommage : H

Heure de fin de saignée : H

Heure d'arrivée à l'abattoir : H

*Signature
de l'opérateur*

A remplir par l'abattoir

Heure de prise en charge : H

.....

Grille de propreté des bovins

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.



Annexe 6 : Exemples de fiches KO-OK pour les gros bovins

Cette annexe se compose de trois fiches conçues à titre d'exemple.

Elles peuvent servir de base à l'établissement des MON nécessaires pour la mise en place de l'utilisation des caissons d'abattage.

Elles doivent être nécessairement adaptées aux MON de l'établissement d'abattage porteur du dossier d'agrément.

Les 3 fiches sont :

- MON/KOOK/XX-01 Conduite de l'animal
- MON/KOOK/YY-01 Etourdissement
- MON/KOOK/ZZ-01 Transfert caisson et saignée

Abattoir de	Conduite de l'animal	MON/KOOK/XX-01	
		Page 41/52	Création : /2020 MAJ :

Objectif : Conduire l'animal jusqu'à la zone de contention/étourdissement

Contexte :

Dans le cadre spécifique de l'abattage à la ferme, cette tâche est dévolue à l'éleveur qui a préalablement préparé l'animal à ce déplacement.

Afin d'éliminer un maximum de stress dans les derniers moments de vie consciente de l'animal, celui-ci est dans un environnement connu (sa ferme), en présence d'une personne connue (son éleveur) et il réalise, sous les ordres de ce dernier, un déplacement qu'il a déjà pratiqué.

Il ne s'agit pas de la conduite d'un lot d'animaux, mais d'un animal unique.

Si plusieurs animaux doivent être abattus sur le même élevage, le même jour, ils ont été isolés préalablement et sont conduits séparément vers la zone de contention/étourdissement.

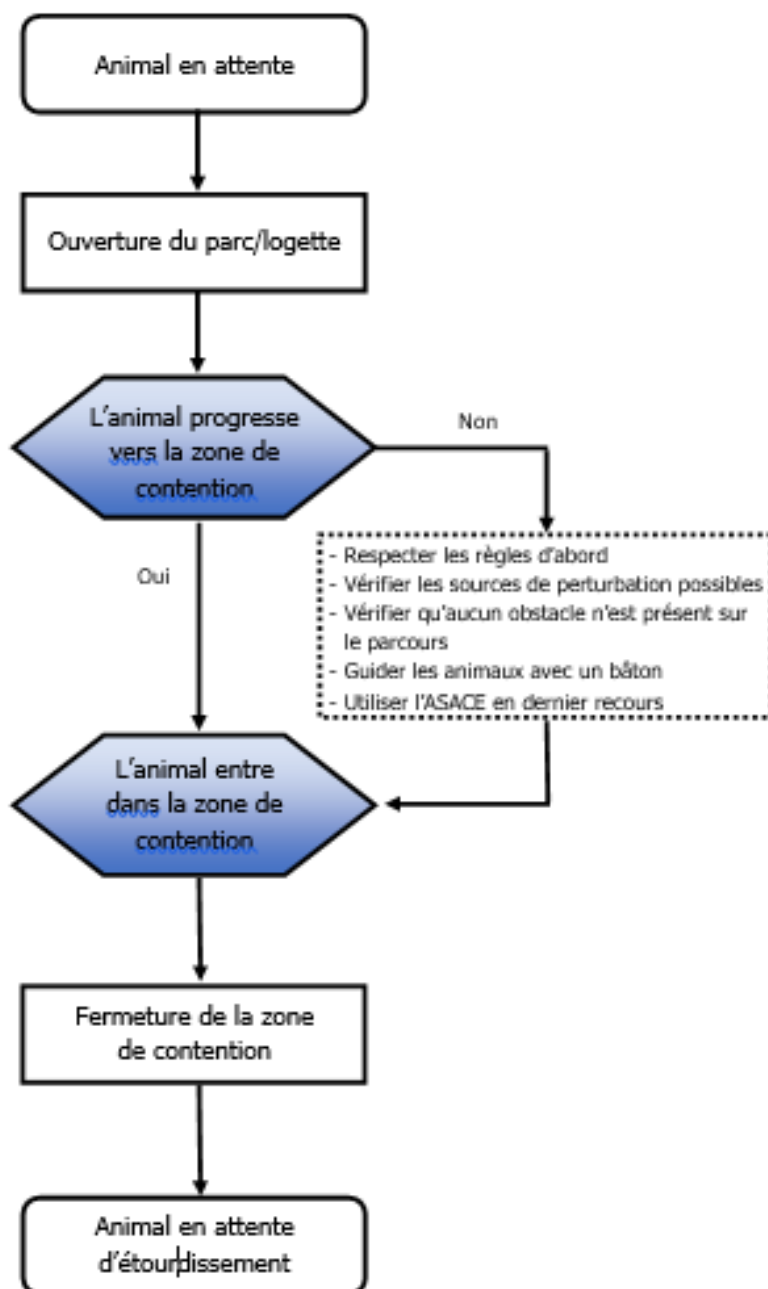
Bonnes pratiques générales :

Les personnes extérieures à l'élevage sont tenues hors de vue de l'animal.

L'animal n'est pas en attente dans le couloir d'amenée.

Ne pas conduire l'animal avant de s'être assuré auprès de l'opérateur d'abattage que l'ensemble du dispositif de mise à mort est opérationnel. C'est l'opérateur d'abattage qui indique à l'éleveur qu'il peut conduire l'animal vers la zone de contention/étourdissement.

Abattoir de	Conduite de l'animal	MON/KOOK/XX-01	
		Page 42/52	Création : /2020 MAJ :



Abattoir de	ETOURDISSEMENT	MON/KOOK/YY-01	
		Page 43/52	Création : /2020 MAJ :

Cette fiche KOOK est donnée à titre indicatif.

La fiche « étourdissement » de l'abattoir peut être valablement utilisée, sous réserve qu'elle se réfère à la même méthode d'étourdissement.

Il en est de même pour les fiches d'instruction associées.

Objectif : L'étourdissement préalable à la saignée vise à supprimer la perception de la douleur par l'animal.

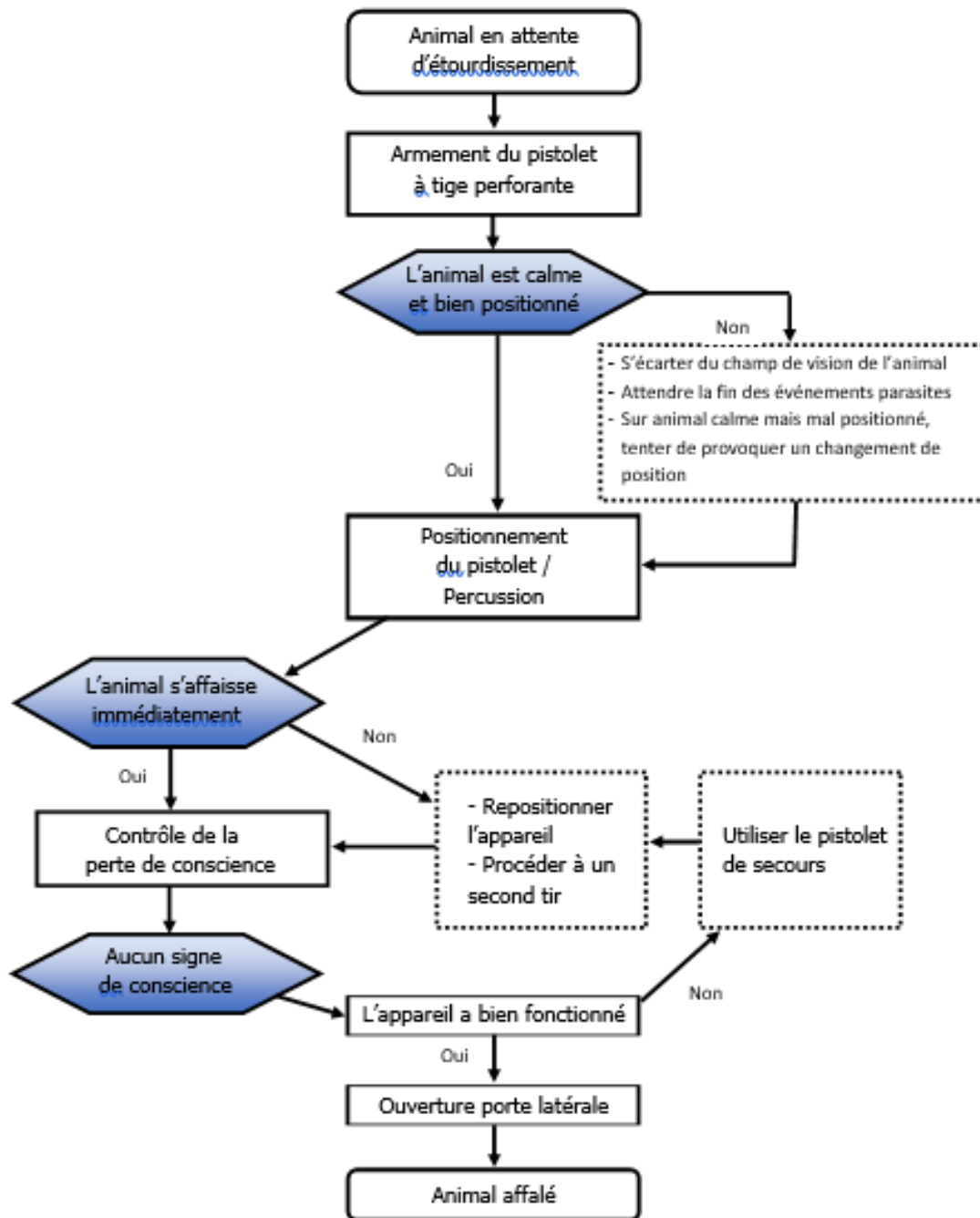
Méthode : Dans le cadre spécifique de l'abattage à la ferme il est utilisé un dispositif thermique à tige perforante (dispositif à cartouches).

Les cartouches doivent être adaptées au gabarit de l'animal (se référer au code couleur ou aux indications du fabricant).

Prévoir un stockage adapté des cartouches dans un lieu sec, sécurisé avec une identification claire des différents modèles utilisés.

Présence d'un second outil d'étourdissement pour pallier aux pannes de matériel.

Abattoir de	ETOURDISSEMENT	MON/KOOK/YY-01	
		Page 44/52	Création : /2020 MAJ :



Annexe 7 : Exemple de conventions liant les acteurs impliqués dans le fonctionnement d'un caisson d'abattage

Ces exemples sont issus de l'expérience de l'Hérault.

Annexe 7a : Exemple de convention entre l'exploitant de l'abattoir et l'association d'éleveurs

L'exploitant de l'abattoir

Et

L'association

Etablissent conjointement la présente convention de partenariat, en vue de permettre la mise en service d'un dispositif de mise à mort à la ferme dénommé « caisson ».

Le caisson permet la mise à mort de bovins sur l'exploitation d'éleveurs désignés par l'association.

Les opérations de mise à mort et de transport sont assurées par un tâcheron mandaté par l'association, placé sous la responsabilité du directeur de l'abattoir et inscrit en tant que tâcheron parmi le personnel de l'abattoir.

Après mise à mort sur la ferme, la carcasse-peau est ensuite transférée sur le site de l'abattoir pour procéder aux opérations suivantes d'abattage.

Le caisson est constitué d'une remorque de contention, d'étourdissement, de saignée et de transport et d'un véhicule approprié de traction.

Article 1 : Propriété, exploitation et responsabilité

- Le caisson, son équipement et son véhicule de traction sont *propriété de l'association* ;
- Les caractéristiques techniques et la liste des équipements sont annexés à la présente convention ;
- L'association met cet ensemble à disposition de l'abattoir pour exploitation ;
- *L'abattoir est l'exploitant* du caisson ;
- L'association s'engage à ce que l'abattoir soit l'exploitant unique du caisson.
- Les opérations de contention, d'étourdissement, de saignée, de transport vers l'abattoir se font sous la responsabilité de l'abattoir.
- Le transfert sur la chaîne d'abattage se fait sous la responsabilité de l'abattoir.

Article 2 : Engagements de l'abattoir

- L'abattoir intègre le caisson dans son agrément sanitaire et fait le nécessaire pour que ces modifications soient validées par la DDecPP de l'Hérault ;
- Il confie la gestion courante du caisson à l'association : entretien, révision, nettoyage sous la surveillance de l'abattoir. Une facturation est faite pour le nettoyage et la désinfection, le tarif prévisionnel pour un camion de moins de 5 m est de ... € ; le tarif reste négociable en fonction du nombre d'abattage.
- Il met à disposition de l'association, pour les besoins du caisson, ses installations de :
 - Déchargement des carcasses-peau
 - Vidange du sang
 - Nettoyage-désinfection
 - Stockage du caisson

- L'abattoir s'engage à former gracieusement les tâcherons habilités à faire fonctionner le caisson, sur les aspects techniques de la mise à mort mécanique des bovins ;
- L'assurance de l'activité est prise en charge par l'abattoir.

Article 3 : Engagements de l'association

- L'association prend en charge l'entretien et le fonctionnement courant du caisson sous la surveillance de l'abattoir
- L'association propose les tâcherons prêts à s'engager dans le fonctionnement du caisson.
- Elle organise leur formation réglementaire CCPA et veille à ce qu'ils respectent le cahier des charges de cette mission, concrétisé dans la convention abattoir – association – tâcheron ;
- L'association s'engage à ce que les éleveurs bénéficiaires de l'activité « caisson » aient souscrit au cahier des charges de cette activité, qui se matérialise par la signature de la convention abattoir – association – éleveur ;
- Elle fait son affaire de la gestion financière du caisson et des relations financières avec les éleveurs et les tâcherons.
- L'assurance du caisson et du véhicule est prise en charge par l'association.

Article 4 : Engagements communs aux deux parties

- Les deux parties s'engagent à mener à bien les tâches définies ci-dessus conformément aux règles de l'art et de la meilleure manière ;
- Elles s'obligent à collaborer pour contribuer à la bonne réalisation de l'objet de la convention ;
- Chacune des parties constituera l'équipe nécessaire à la réalisation de sa mission ;
- Ils se rendront compte mutuellement de leurs avancées et de leurs contraintes.

Article 5 : Instance de pilotage

- Une instance de pilotage regroupant l'abattoir et l'association se met en place dès le démarrage de l'activité, afin de suivre l'évolution du dispositif « caisson » et de l'adapter au besoin ;
- Les 2 parties pourront décider d'un commun accord de la participation de tierces structures à cette instance ;
- Elle se réunira tant que de besoin et tous les 4 mois dans un premier temps, puis tous les ans quand elle estimera que ce rythme est suffisant ;
- Lors de ces rencontres de pilotage, les parties rendront compte des résultats en matière d'activité, de comptes financiers, mais aborderont aussi les questions techniques, sanitaires et réglementaires ;

Article 6 : Durée

Cette convention est établie pour une durée de cinq ans à compter de sa signature.

Le comité de pilotage se réunira au moins six mois avant le terme pour définir les modalités de sa reconduction.

Article 7 : Litiges et résiliation

En cas de difficulté majeure rencontrée dans le fonctionnement du caisson (manquement aux obligations définies ci-dessus), l'une ou l'autre des parties pourra demander la tenue d'un comité de pilotage dans les plus brefs délais et, au plus tard, dans les 10 jours.

Toute dénonciation de la convention, dûment motivée et après avoir épuisé toutes les voies de recours, devra se faire par lettre recommandée avec accusé de réception, avec un délai de préavis de deux semaines à compter de sa réception. Aucun dommage et intérêt ne pourra être exigé.
En cas de litige, le règlement amiable sera privilégié.
A défaut d'accord amiable, le litige sera soumis aux tribunaux compétents.

Annexe 7b : Exemple de convention entre l'exploitant de l'abattoir, l'association d'éleveurs et l'éleveur

L'exploitant de l'abattoir,

L'association d'éleveurs,

Et l'éleveur :

Etablissent conjointement la présente convention de partenariat, en vue de permettre la mise en place d'un dispositif de mise à mort sur l'exploitation de l'éleveur d'animaux dont la carcasse-peau est ensuite transférée sur le site de l'abattoir pour procéder aux opérations suivantes d'abattage.

Ce dispositif consiste en l'utilisation d'une remorque de saignée et de transport communément appelée « caisson d'abattage » et d'un véhicule approprié de traction.

La présente convention concerne exclusivement la mise à mort d'animaux de l'espèce bovine.

Article 1 : Engagements de l'éleveur préalablement à l'abattage

- Il s'engage à annoncer, à l'abattoir, l'abattage de chaque animal (pas forcément identifié) dans le cadre de l'utilisation du caisson d'abattage au minimum 3 semaines avant la date prévue d'abattage, ce qui permet assurer la disponibilité dans le planning d'abattage ;
- Cette annonce s'accompagne de l'envoi, sous forme de scan ou de photo (lisible), du passeport du bovin recto-verso 1 semaine avant l'abattage ; un bovin de remplacement peut être également présélectionnés pour l'IAM.
- En parallèle, il pré-remplit la fiche de contrôle à réception, selon le modèle ci-après (première partie), la soumet à la validation de l'opérateur et la tient à disposition du vétérinaire réalisant l'inspection ante-mortem (deuxième partie) ;
- Il s'engage à pré-remplir en toute objectivité le contrôle à réception qui sera validé par l'opérateur ;
- L'éleveur s'engage à ne pas remplacer les animaux présélectionnés pour l'abattage si ceux-ci ne sont pas en mesure d'être abattu le jour prévu (maladie, fuite...)
- Il s'engage à respecter un cahier des charges dûment établi regroupant un certain nombre d'items (non exhaustif) :
 - Accessibilité du caisson à la zone de travail (sol stable et sec, manœuvres aisées ...) ;
 - Préparation de l'aire d'attente de l'animal et des barrières constituant le couloir d'amenée jusqu'au caisson en veillant à la sécurité du personnel, à la solidité du dispositif et à son raccordement avec les barrières du caisson ;
 - Si possible, habitude de chaque animal à abattre au séjour dans l'aire d'attente, au passage dans le couloir d'amenée et au chargement dans un véhicule de type bétailière (semblable au caisson) ;
 - Mise à l'abri des intempéries de l'ensemble des opérations d'attente, d'amenée et de chargement (la carcasse-peau doit arriver sèche à l'abattoir) ;
 - Mise à la diète hydrique de l'animal (pas d'alimentation solide, eau à volonté) au moins 6h avant l'abattage afin d'éviter les accidents d'éviscération ;
- L'éleveur facilite l'accès à l'animal au vétérinaire officiel se rendant sur l'exploitation pour l'inspection ante mortem, dans les 24h précédant l'abattage, conformément au règlement (CE) n°853/2004 qui précise que les locaux de stabulation doivent être aménagés de façon à faciliter

- l'inspection ante mortem (conditions hygiéniques correctes, circulation facile et sécurisée à proximité des animaux, éclairage d'intensité lumineuse suffisante).
- Il s'engage à ne programmer, au maximum, qu'un seul gros bovin, ou un gros bovin et un veau par jour d'abattage, sous réserve qu'ils ne pèsent pas plus de 500 kg carcasse cumulé. Au-delà, il s'engage à se mettre en conformité avec la réglementation ICPE (déclaration ICPE, CERFA n° 15271*02).

Article 2 : Engagements de l'association préalablement à l'abattage

- L'association s'engage à vérifier la conformité de l'installation de l'éleveur pour l'inspection ante mortem, l'accessibilité du caisson en toute saison et le bon fonctionnement des opérations de mise à mort ;
- Le cas échéant elle apporte son appui à l'éleveur pour sa mise en conformité ;
- Elle transmet à l'abattoir une grille de conformité portant sur les points détaillés à l'article 1. Cette grille est annexée au présent contrat ;
- L'association gère le planning de l'activité du caisson, comprenant l'heure de départ de l'abattoir vers la ferme et l'heure de déchargement de la carcasse à l'abattoir, adapté au planning d'abattage de l'abattoir.
- L'association indique à l'abattoir si le caisson doit effectuer deux rotations dans la même matinée, afin de permettre à l'abattoir de fixer deux horaires assez espacés pour l'arrivée de chaque animal en carcasse-peau.

Article 3 : Engagements de l'abattoir préalablement à l'abattage

- Dès l'annonce de la prévision d'abattage utilisant le caisson d'abattage, l'abattoir s'engage à en informer le vétérinaire officiel de son établissement (ou ses représentants) afin que toutes les dispositions soient prises pour assurer l'inspection ante mortem de l'animal ;
- Il valide, dans les 48 H suivant l'annonce, la programmation d'abattage, impliquant l'inspection ante mortem, et en informe officiellement l'éleveur ;
- Il informe l'éleveur des modalités d'inspection ante mortem (date et heure) et lui délègue la réalisation du contrôle à réception (première partie du modèle ci-après) ;
- L'abattoir inscrit l'animal au planning d'abattage du jour annoncé et assure une place dans le planning de découpe pour les éleveurs qui le souhaitent ;
- Il fixe un horaire avec une marge de plus ou moins 30 min pour l'arrivée de l'animal en carcasse-peau et en informe l'éleveur ;
- L'abattoir procède à l'enregistrement de l'animal dans le planning d'abattage de la journée en fonction des éléments envoyés par l'éleveur.

Article 4 : Engagements de l'éleveur le jour de l'abattage

- A l'arrivée de l'opérateur de mise à mort, l'éleveur procède avec lui à l'installation du caisson, et ils procèdent ensemble à la vérification de l'installation (fonctionnalité, raccordement couloir-caisson, propreté ...).
- L'éleveur remet à l'opérateur l'original du passeport du bovin et de la fiche de contrôle, dûment remplie par lui-même et le vétérinaire, afin que celui-ci vérifie la traçabilité et les éléments de contrôle à réception (propreté, état de santé) ;
- Il s'assure qu'aucun animal domestique ou de compagnie (chien de troupeau ...) n'est présent dans la zone d'abattage ;

- Il s'assure que les personnes présentes sont strictement nécessaires au bon déroulement des opérations ;
- Il s'assure qu'aucune perturbation visuelle ou sonore ne vienne perturber la progression de l'animal et les opérations de mise à mort ;
- Lorsque l'opérateur lui en donne le feu vert, l'éleveur conduit son animal jusqu'à l'intérieur du caisson ;

Article 5 : Engagements de l'association le jour de l'abattage

- L'association s'engage à mettre un opérateur dûment qualifié à disposition de l'éleveur pour procéder à la mise à mort sur l'exploitation, selon le planning établi ;

Article 6 : Engagements de l'abattoir le jour de l'abattage

- L'abattoir veille à ce que l'accès au point de déchargement (local d'abattage d'urgence) soit libre durant le créneau horaire prévu ;
- L'abattoir s'engage à réceptionner la carcasse-peau et à l'introduire sur la chaîne d'abattage sans retard indu, sous réserve que celle-ci arrive dans le créneau horaire défini préalablement (heure fixée, plus ou moins 30 minutes) ;
- Si la carcasse-peau arrive hors du créneau horaire défini, l'abattoir s'engage à faire tout son possible pour l'introduire au plus vite sur la chaîne d'abattage dans la limite des heures de présence du personnel d'abattage et ce, quelle que soit la cause du non-respect du créneau horaire (qu'elle arrive avant ou après, que la responsabilité en incombe à l'éleveur, à l'association ou à l'opérateur). Dans ce cas, une majoration de 25% du tarif d'abattage sera attribuée.
- L'abattoir ayant défini les modalités de vidange du sang transporté dans le caisson, il fait son affaire de l'élimination du sang ;
- Il met à la disposition de l'opérateur les équipements nécessaires au nettoyage-désinfection du caisson après chaque utilisation ;

Article 7 : Responsabilités

Les opérations d'amenée se font sous la responsabilité de l'éleveur ;

Les opérations de contention, d'étourdissement, de saignée, de transport vers l'abattoir se font sous la responsabilité de l'abattoir.

Le transfert sur la chaîne d'abattage se fait sous la responsabilité de l'abattoir.

Article 8 : Litiges

En cas de litige, le règlement amiable sera privilégié.

Si l'abattoir ou l'association constate un dysfonctionnement des manquements dans le respect des obligations incombant à l'éleveur, celui-ci est porté à la connaissance de l'éleveur par l'association.

Si le dysfonctionnement n'est pas corrigé dans les plus brefs délais, l'association prend les dispositions nécessaires vis-à-vis de l'éleveur qui peuvent aller jusqu'à la suspension des prestations de mise à mort à la ferme chez l'éleveur, de manière temporaire ou définitive.

Annexe 7c : Exemple de convention entre l'exploitant de l'abattoir, l'association d'éleveurs et le tâcheron

L'exploitant de l'abattoir,

L'association d'éleveurs,

Et le tâcheron :

Etablissent conjointement la présente convention de partenariat, en vue de permettre l'intervention du tâcheron dans le cadre d'un dispositif de mise à mort à la ferme dénommé « caisson ».

Le caisson permet la mise à mort de bovins sur l'exploitation d'éleveurs désignés par l'association. Après la mise à mort sur la ferme, la carcasse-peau est ensuite transférée sur le site de l'abattoir pour procéder aux opérations suivantes d'abattage.

Le caisson est constitué d'une remorque de saignée et de transport et d'un véhicule approprié de traction. La présente convention concerne exclusivement la mise à mort d'animaux de l'espèce bovine.

Article 1 : Engagements réciproques des parties

La candidature du tâcheron aux fonctions de gestion du caisson est présentée par l'association à l'abattoir. Sous réserve des dispositions prises en matière de formation et acquisition de compétences, c'est, en dernier lieu, l'abattoir qui valide la candidature du tâcheron. La signature de la présente convention vaut pour validation de la présente candidature.

Un refus de candidature devra être valablement argumenté par l'abattoir auprès de l'association.

Les prestations du tâcheron sont facturées à l'association. Aucune relation financière n'existe entre le tâcheron et l'abattoir.

Le tâcheron utilise le matériel de l'association (caisson), sous la responsabilité sanitaire de l'abattoir.

La responsabilité technique du caisson incombe à l'abattoir.

Article 2 : Engagements de l'abattoir

- L'abattoir s'engage à former le tâcheron aux gestes pratiques de la mise à mort mécanique des bovins. Cette formation se fera sur la chaîne d'abattage des bovins de l'abattoir, sous la responsabilité du directeur et sous le tuteurage d'un opérateur expérimenté ;
- Il valide la candidature du tâcheron aux fonctions de gestion du caisson ;
- En cas de refus de validation, il l'argumente auprès de l'association ;
- Il inscrit le tâcheron à la liste du personnel de l'abattoir dans une catégorie de « non-salariés » ;
- L'abattoir n'exerce pas de relation hiérarchique envers le tâcheron, celui-ci n'ayant pas, par principe, de lien de subordination, mais le tâcheron respect les consignes et les ordres venant de l'abattoir (directeur, chef de chaîne, RPA, qualitiennne) ;
- La responsabilité de l'abattoir au regard des fonctions du tâcheron incombe au directeur de l'abattoir pour les questions générales et au RPA (responsable protection animale) pour les questions de BEA (bien-être animal) ;
- En cas de dysfonctionnement dans le travail du tâcheron, l'abattoir en informe l'association ;

Article 3 : Engagements de l'association

- L'association identifie et sélectionne les candidats tâcherons ;
- Elle propose la candidature du tâcheron à l'abattoir ;
- Elle prend en charge la formation réglementaire du tâcheron (CCPA, permis) ;
- Elle planifie ses tâches ;

- Elle prend en charge les questions financières relatives au tâcheronnage ;
- Elle s'assure de la pleine couverture sociale du tâcheron ;

Article 4 : Engagements du tâcheron

- Le tâcheron s'engage à suivre les formations réglementaires et techniques définies par l'association et l'abattoir ;
- Il facture ses prestations à l'association ;
- Il s'engage à n'avoir aucune relation pécuniaire ni avec les éleveurs chez lesquels il est amené à se rendre, ni avec l'abattoir, pour ce qui relève de l'activité « caisson d'abattage » ;
- Il s'engage à respecter les procédures définies par l'abattoir, en particulier les MON (modes opératoires normalisés), et est soumis au contrôle interne de l'abattoir ;
- Il s'engage à gérer le véhicule, le caisson et leurs équipements avec prudence et raisonnablement, comme s'il s'agissait de biens propres ;
- Il s'engage à traiter les animaux à abattre avec le plus grand respect et en adéquation avec les pratiques de l'éleveur, en évitant au maximum toute source de stress ;
- Il s'engage à informer l'abattoir dans les plus brefs délais de toute difficulté rencontrée dans l'exercice de sa mission et, plus particulièrement, le RPA en cas de difficultés liées au BEA ;
- Il tient également l'association informée de ces difficultés ;

A l'occasion de chaque opération de mise à mort à la ferme, le tâcheron a pour responsabilité de :

- Contrôler la traçabilité du ou des bovins avant la mise à mort et les autres éléments du contrôle interne ;
- Conduire les opérations de mise à mort à la ferme ;
- Transporter la carcasse-peau jusqu'à l'abattoir sans retard indu ;
- Transférer à l'abattoir l'original du DAB (Document d'accompagnement du bovin) et la fiche de contrôle à réception visée par le vétérinaire ayant pratiqué l'IAM
- Informer l'abattoir de toute difficulté dans les opérations de mise à mort ou de transport, en particulier celles occasionnant un retard imprévu ; une heure limite d'abattage est définie en tenant compte du temps de route du pour être dans le créneau horaire prévu.
- Faciliter les opérations de déchargement à l'abattoir ;
- Procéder à la vidange du sang à l'abattoir selon les recommandations de l'abattoir ;
- Procéder au nettoyage-désinfection du caisson.

Article 5 : Responsabilités

Les opérations d'amenée se font sous la responsabilité de l'éleveur ;

Les opérations de contention, d'étourdissement, de saignée, de transport vers l'abattoir ainsi que le transfert sur la chaîne d'abattage se font sous la responsabilité de l'abattoir.

Article 6 : Litiges

En cas de litige, le règlement amiable sera privilégié.

Si l'abattoir constate un dysfonctionnement dans les tâches accomplies par le tâcheron, il en réfère à l'association et à elle seulement. Celle-ci prend les dispositions nécessaires vis-à-vis du tâcheron qui peuvent aller jusqu'à l'arrêt des prestations de celui-ci, de manière temporaire ou définitive.