



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

abattage

Question écrite n° 64856

Texte de la question

Mme Marie-Renée Oget appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité sur l'évolution inquiétante des abattages d'animaux destinés à l'alimentation, alors que ceux-ci sont effectués sans respecter les conditions sanitaires et réglementaires requises. De plus en plus de propriétaires d'abattoirs bretons s'inquiètent en effet du développement d'une telle pratique. Souvent pour des besoins personnels, des particuliers recourent à des personnes ayant une qualification insuffisante pour abattre des bestiaux, découper et préparer la viande. Or, cette pratique au départ marginale, tend à se développer au-delà des nécessités personnelles. Outre le développement d'une concurrence déloyale à l'encontre des abattoirs agréés et des abatteurs bouchers, les inquiétudes se portent également sur la sécurité sanitaire des produits ainsi élaborés. Aussi, elle lui demande de bien vouloir lui indiquer quel est le cadre réglementaire applicable aux abattages effectués en dehors des abattoirs agréés et quel moyen il entend mettre en oeuvre afin d'informer les particuliers concernant les risques sanitaires encourus.

Texte de la réponse

L'abattage des animaux de boucherie doit s'effectuer dans des abattoirs disposant d'un agrément sanitaire. Néanmoins, l'abattage hors d'un abattoir peut être autorisé dans deux cas. D'une part, dans le cadre de l'abattage familial des porcs et moutons ; il s'agit d'abattage à la ferme autorisé sous réserve qu'il s'agisse bien d'un animal né et élevé à la ferme et qu'il soit destiné à la consommation exclusivement familiale. D'autre part, dans le cadre de l'abattage d'urgence pour cause d'accident ; la mise à mort de l'animal et l'éviscération sont alors possibles en élevage avant acheminement de la carcasse à l'abattoir. Cependant, il convient de préciser que l'activité de découpe à la ferme avec vente sur place à des particuliers se développe fortement depuis quelque temps. Mais, en aucun cas, les animaux concernés ne doivent être abattus à la ferme. Il s'agit d'animaux nés et élevés à la ferme qui sont envoyés dans un abattoir agréé, puis découpés et conditionnés par l'éleveur lui-même, s'il possède une qualification de boucher ou, dans le cas contraire, par une société prestataire. Enfin, il convient de signaler que les contrôles effectués par la direction départementale des services vétérinaires des Côtes-d'Armor n'ont pas mis en évidence une augmentation des abattages clandestins.

Données clés

Auteur : [Mme Marie-Renée Oget](#)

Circonscription : Côtes-d'Armor (4^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 64856

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : agriculture, alimentation et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 17 mai 2005, page 4889

Réponse publiée le : 5 juillet 2005, page 6618