

FICHE ACTIVITE

VENTE DE VIANDE DE BOUCHERIE A LA FERME



➤ Abattage

L'abattage des animaux de boucherie des espèces :

- bovine,
- ovine,
- caprine,
- porcine,
- et équine,

en vue de la vente directe au consommateur de leurs viandes, doit s'effectuer obligatoirement dans un **abattoir agréé**. (article R 231- 15 du Code Rural)

N.B. : L'abattage familial est interdit en vue d'une commercialisation.

➤ Découpe

La découpe des carcasses peut s'effectuer dans une salle réservée à cet effet sur l'exploitation, dans les conditions fixées par **l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur**.

La détention de carcasses, demi-carcasses, quartiers, morceaux de découpe, de **bovins âgés de 12 mois et plus**, comportant les os de la colonne vertébrale, nécessite une **autorisation MRS** (Matériel à Risque Spécifié) préalable de la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV).

➤ Commercialisation

Ces productions sont commercialisées sur les lieux mêmes de l'exploitation ou sur les marchés de proximité.

N.B. : Un document complet sur la vente directe de viande a été édité par l'Organisation Régionale de l'Élevage Alpes Méditerranée (OREAM) – Maison de l'élevage, route de la Durance 04100 Manosque, tel : 04 92 72 56 81-

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par la Direction Départementale des Services Vétérinaires des Bouches-du-Rhône. Toute erreur ou omission involontaire ne saurait engager la responsabilité de l'administration. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.