

FICHE ACTIVITE

ABATTAGE DE VOLAILLES ET LAPINS A LA FERME



Tout exploitant souhaitant abattre des volailles (poules, dindes, pintades, canards, oies et pigeons) et/ou des lapins qu'il élève sur son exploitation, en vue de la vente directe au consommateur doit mettre en place, au moins, une **tuerie de volailles et/ou lapins** à défaut d'un établissement agréé.

➤ Déclaration

Cette activité nécessite une **déclaration** préalable à la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV), qui attribuera un numéro de recensement.

➤ Conditions d'exploitation

La production annuelle doit être inférieure à 10 000 animaux par an (dans la limite maximum de **50 animaux abattus par jour** ouvrable).

Les carcasses doivent porter une marque d'identification sur laquelle est inscrit le numéro de recensement de la tuerie.

Les carcasses issues d'une tuerie de volailles peuvent être découpées et transformées par le même établissement, dans une salle réservée à cet effet, dans les conditions fixées par **l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur**.

Les produits issus de cette tuerie sont **vendus directement au consommateur** par l'exploitant lui-même, qui mentionne ses coordonnées sur l'étal.

Cette vente doit se réaliser sur l'exploitation ou sur un marché proche, en aucun cas à plus de 80 km.

➤ Réglementation

Les prescriptions réglementaires, en terme de locaux, matériel et hygiène, applicables à cette activité sont développées dans :

- **le titre VI de l'arrêté du 14 janvier 1994** fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles,

- **et le titre III de l'arrêté du 19 novembre 1993** fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage.

Mise à jour le 25 mai 2005