

Je suis éleveur de volailles de chair : j'abats mes volailles à la ferme : qu'ai je le droit de faire ?

JE DOIS

Me déclarer à la DDPP
avec le cerfa 13984

j'abats les animaux de mon élevage
UNIQUEMENT
Dans la limite de 500 volailles/semaine
et 25 000 volailles par an
Δ Équivalence en fonction des espèces

JE NE PEUX PAS

Abattre des animaux
provenant d'autres exploitations

Pas de location
ou de mise à disposition de mes locaux
à d'autres éleveurs

Local d'abattage rattaché au SIREN de l'élevage

Locaux conformes facilement nettoyables
et désinfectables
Matériel d'électronarcose autorisé
Eau potable et point de lavage des mains
Réfrigération
FORMATIONS en protection animale et
en Hygiène
Mise en place d'un plan de maîtrise
sanitaire

Refroidissement des carcasses à 4°C
sauf si vente dans l'heure après abattage et sur la ferme

**Découpe et/ou
transformation**

Vente des carcasses

Identification des carcasses
avec le n°EANA fourni par la DDETSP,
sur une bague ou une étiquette

Respect du règlement UE 852/2004
et le règlement UE 1999/2009

JE DOIS

Respect
du règlement UE 852/2004
et guide bonnes pratiques
d'hygiène et décret 10/08/2008

Découpe et transformation
à la ferme possibles
Dans local distinct de l'abattage

Refroidissement à 4°C
et maintien à 4°C
jusqu'à la vente

Produits conditionnés, emballés
identifiés avec le SIRET en ligne
de l'atelier de transformation,
etiquetage avec les mentions légales
à respecter

VENTE

À la ferme

Sur les marchés
Dans les 80kms
de l'exploitation

Sur étal : indiquer nom de l'éleveur
Numéro de l'abattoir
coordonnées de l'abattoir

Chez des commerces de détail
locaux fournissant uniquement
le consommateur final
Situés à 80 kms max
de l'exploitation

Liste des détaillants
à fournir à la DDPP

Tout au long de la production
et de la vente je dois assurer :

- la traçabilité
- Réaliser des analyses microbiennes :
 - pour vérifier la qualité de mes produits
 - pour valider la durée de vie de mes produits (produits conditionnés)
 - pour vérifier l'efficacité du nettoyage-desinfection de mes locaux

JE NE PEUX PAS

Faire de la viande hachée de volailles
Et des préparations de viande comme
des saucisses et des brochettes de volailles

Congéler ou surgéler
Carcasses – découpes
ou produits
Sauf si j'ai une ferme auberge

PAS DE VENTE
PAR CORRESPONDANCE