



# Le suivi des lots de volailles de l'élevage à l'abattage

Dans l'arrêté du 8 septembre 2000, il était prévu que pour chaque lot de volailles destiné à l'abattage, une Fiche Sanitaire d'Elevage (FSE) soit envoyée à l'abattoir 48 heures avant l'abattage. Depuis le Paquet Hygiène, ce document est remplacé par l'Information sur la Chaîne Alimentaire (ICA). Elle permet d'informer l'exploitant de l'établissement d'abattage, dès lors qu'il n'est pas l'éleveur (ou le gaveur), sur la qualité des animaux vivants qui sont introduits dans son établissement. Ces dispositions sont déjà mises en application.

## 1. Modalités pour l'éleveur et le gaveur

L'ICA est un document établi par l'éleveur, complété par le gaveur, pour chaque lot issu d'une bande, expédié un jour donné et à destination d'un abattoir donné. La durée de validité est fixée à 5 jours à compter de sa date de rédaction et de signature et à condition qu'aucun événement susceptible de modifier les indications mentionnées ne soit intervenu. L'ICA peut demeurer valable pour un autre lot issu de la même bande et à destination du même établissement d'abattage (enlèvement multiple, détassage).

Le producteur doit renseigner sur l'ICA les éventuels incidents pouvant avoir des conséquences sur l'état sanitaire du lot, et notamment :

- Événements pathologiques, accidents survenus pendant les 15 derniers jours d'élevage et pendant le gavage,

- Traitements administrés pendant cette période (prescrit par ordonnance vétérinaire), avec délai d'attente,

- Aliments supplémentés ou médicamenteux distribués pendant les 15 derniers jours d'élevage et pendant le gavage, ainsi que le délai d'attente,

- La mortalité en élevage, en gavage,

- Les résultats d'analyses salmonelles éventuellement effectuées.

Le producteur atteste sur l'honneur avoir dûment complété le document et s'engage, en cas d'événement anormal survenant après l'envoi de la fiche, à alerter l'organisme professionnel ou l'abatteur.

**L'ICA doit être transmise par l'éleveur à chaque gaveur, puis par le gaveur avant chaque enlèvement au responsable de**

**l'abattoir destinataire, impérativement 24 heures et dans la mesure du possible 48 heures avant abattage.**

**Cas des producteurs en circuit court :**

- Dans le cas d'achat de PAG, l'éleveur transmet la fiche ICA remplie directement à chaque gaveur destinataire. Elle n'est utilisée que dans le cas où il y a transfert d'animaux d'un atelier vers un autre. L'éleveur conserve sa fiche d'élevage.

- Si l'éleveur est aussi gaveur, il remplit seulement sa fiche d'élevage. Il n'a pas de fiche ICA à compléter.

- Si le gaveur est aussi l'abatteur (cas des installations d'abattage à la ferme), le gaveur remplit seulement ses fiches de traçabilité de gavage.

## 2. Modalités pour l'abatteur

L'abatteur doit prendre connaissance des informations figurant sur cette fiche ICA, avant de prendre la décision d'abattre le lot.

Deux solutions s'offrent à lui :  
- il n'a identifié aucun critères d'alerte pour ce lot ; il peut l'abattre.

- il a un doute sur ce lot ; il transmet cette fiche aux services vétérinaires.

Selon la nature de l'anomalie identifiée, le vétérinaire officiel décidera ou non d'intervenir sur le lot et pourra engager une inspection renforcée des conditions d'abattage du lot ou toute autre mesure.

### Critères d'alerte

**Donnant lieu à une transmission obligatoire de la fiche aux services vétérinaires (les fiches ne sont plus transmises systématiquement à la DSV avant chaque abattage) :**

- absence du document de transmission de l'ICA,
- informations non disponibles sur l'ICA sur les points suivants :
  - aliment médicamenteux sans information sur le délai d'attente,
  - mortalité non renseignée,
  - présence de traitement administré sans information sur le délai d'attente,
  - délai d'attente d'un médicament non respecté,
  - résultat des chiffonnettes de recherche de salmonelles en élevage positif,
  - mortalité sans cause identifiée dans les 15 jours avant abattage,
  - mortalité importante dans la semaine précédent l'abattage,
  - abattage d'animaux issus d'un lot pour lequel les abattages précédents ont révélés des anomalies ou un taux de carcasses retirées anormaux,
  - lot d'animaux dont les données zootechniques (poids vif moyen notamment) sont anormales,
  - abattoir destinataire autre que celui identifié au départ,
  - lot concerné par une alerte nationale ou locale (liée à l'alimentation, l'eau de boisson, l'environnement...)
  - lot de volailles en provenance de zone sous restriction (influenza aviaire, maladie de Newcastle...).

### Marchés du gras du Gers

## Nouvelles dispositions pour l'accès aux halles

La nouvelle réglementation sanitaire, dite du Paquet Hygiène, apporte des changements notables dans le fonctionnement habituel des halles au gras.

Les cinq marchés du département (Samatan, Seissan, Gimont, Eauze et Fleurance) qui fonctionnent en remise directe ne sont plus tenus de respecter des périodes d'ouvertures réservées aux tueries (mi-octobre à fin mars jusqu'alors).

Dorénavant, chaque municipalité est libre de fixer la période d'ouverture de son marché, dans la mesure où les règles de fonctionnement édictées par le Paquet Hygiène sont respectées et notamment le respect de la chaîne du froid.

Rappelons que ces marchés de remise directe sont ouverts aux tueries, salles d'abattage CE, abattoirs individuels CE pour une vente aux particuliers, restaurateurs, bouchers, traiteurs.

La vente aux acheteurs professionnels CE sur les marchés au gras se poursuit par les circuits actuellement en place en attendant la mise en service prochaine des centres d'éviscération de Samatan et Seissan.

#### Dispositions par marché :

- **Samatan** le lundi : ouvert toute la période estivale. Marché aux carcasses et foies gras à 10 H à partir du 6 avril 2009, reprise le 13 octobre.

- **Fleurance** le mardi : dernier marché de la saison le 31 mars 2009.

- **Gimont** le mercredi : marché aux carcasses et foies gras à 10 H, du 1<sup>er</sup> avril au 24 juin 2009, dernier marché de la saison. Reprise le 2 septembre 2009 ; horaires d'hiver (9 h 30 - 10 h 30) à partir du 7 octobre 2009.

- **Eauze** le jeudi : dernier marché de la saison le 2 avril 2009.

- **Seissan** le vendredi : marché aux carcasses et foies gras à 10 H, du 3 avril au 26 juin 2009, dernier marché de la saison. Reprise le 4 septembre ; horaires d'hiver (9 h 30 - 10 h 30) à partir du 2 octobre 2009.

- **Gimont** le dimanche : dernier marché de la saison le 29 mars

### Erratum

Sur le palmarès du concours général agricole de Paris, dans la Volonté Paysanne du Gers n° 1161 du 6 mars 2009, il fallait lire : "Catégorie foie gras de canard entier en conserve" : Ferme de la Bastide à Céran au lieu de Ferme de Castadère.

Pour toute information ou pour se procurer la fiche ICA, s'adresser à la Chambre d'Agriculture du Gers, Association Foie Gras, Tél. 05.62.61.77.40

