

Suivez le guide !



**Exploitants
d'établissements
d'abattage non agréés
(EANA) de la filière
avicole, laissez-vous
guider dans votre
activité...**

Le guide rassemble les éléments sanitaires et réglementaires pour vous permettre d'appliquer les bonnes pratiques dans votre exploitation d'un point de vue de l'**hygiène**, de la **santé animale** et du **bien-être animal**.



Maillons essentiels des circuits courts et de proximité, les établissements d'abattage non agréés (EANA) sont au cœur d'un carrefour réglementaire.

Le guide propose 9 fiches pour faciliter l'application de cette réglementation, étape par étape.

FICHE INTRODUCTIVE

- L'ensemble de l'activité des EANA, la réglementation, les spécificités.

FICHE 1

ÉLEVAGE

ARRIVÉE DES ANIMAUX AU LOCAL D'ABATTAGE

1 Les contrôles à réaliser avant l'abattage

Recherche de salmonelles en élevage, tenue du registre d'élevage, information sur la chaîne alimentaire (ICA), contrôle *ante mortem*...

FICHES 2 3 4 5

ABATTAGE

REFROIDISSEMENT ET STOCKAGE DES CARCASSES

2 Les contrôles à réaliser pendant et après l'abattage

Traçabilité de l'abattage, contrôle *post mortem*, motifs de retrait, autocontrôles sur les carcasses et transmission des résultats...

3 La protection animale

Points clés de l'enlèvement des volailles à la saignée, formation, méthode de saignée, focus sur les signes de conscience et d'inconscience...

4 Les mesures spécifiques à l'abattage

Maîtrise des dangers microbiologiques lors des étapes d'abattage, de saignée, d'échaudage, de plumaison, d'éviscération, de ressuage, d'expédition. Méthodes traditionnelles.

5 Les mesures transversales

Types de dangers, bonnes pratiques d'hygiène, autocontrôles microbiologiques et transmission des résultats défavorables.

Structure d'une fiche



- Sommaire • Objectifs • Thème traité
- Pourquoi? • Comment?
- [www](#) Hyperliens
- ⚠ Points d'attention
- 📄 Documents associés

L'abattage, la découpe et la transformation sur votre site apportent de la valeur ajoutée à vos produits, ce qui vous garantit une meilleure rémunération.

FICHE 6

DÉCOUPE

6 La découpe des produits

Traçabilité de la découpe, stérilisation des couteaux, surveillance et entretien des chambres froides, maîtrise de la chaîne du froid...

FICHE 7

TRANSFORMATION

7 La transformation des produits

Procédés de transformation autorisés et interdits, points clés pour maîtriser les dangers dans une sélection de procédés de transformation...

FICHE 8

CONDITIONNEMENT ET ÉTIQUETAGE

TRANSPORT ET MISE SUR LE MARCHÉ

8 La préparation et mise sur le marché des denrées

Circuits de commercialisation autorisés, validation de la durée de vie, étiquetage des produits, contrôles avant expédition, transport des denrées...

FICHE 9

- 9 La gestion des sous-produits animaux (SPAN) en élevage, dans l'atelier d'abattage, l'atelier de découpe et l'atelier de transformation.

Chaque fiche comporte les modèles de documents utiles et personnalisables.

Demandez le guide !



→ Scannez le code QR ou écrivez à
sral-coordination.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr

► Pour toute question, contactez vos conseillers agricoles ou votre Direction Départementale en charge de la Protection des Populations (DDecPP)!

<https://annuaire.service-public.fr/themes>

► Ce guide est issu d'une **démarche de co-construction** entre les inspecteurs en DDecPP et les conseillers agricoles du réseau des chambres d'agriculture de départements d'Occitanie (11, 31, 32, 46, 82).

Il doit permettre de mieux comprendre la réglementation pour bien l'appliquer à partir de **constats identifiés sur le terrain**.

► Ce projet a été animé, piloté et financé par le Service Régional de l'Alimentation à la DRAAF Occitanie, en partenariat avec les chambres départementales d'agriculture et le GIE Élevage d'Occitanie.

