

**INTERBEV**

ASSOCIATION NATIONALE INTERPROFESSIONNELLE DU BÉTAIL ET DES VIANDES

Communiqué

Mise en place d'un nouvel accord interprofessionnel sur la propreté des animaux

Un nouvel accord interprofessionnel vient d'être signé pour encadrer la propreté des gros bovins entrant à l'abattoir.

Une obligation réglementaire

La propreté des animaux qui entrent à l'abattoir est un facteur important pour la qualité sanitaire des carcasses. Les animaux très sales accroissent en effet les risques, lors de leur abattage, de contamination de la surface de ces carcasses. C'est pourquoi la réglementation exige que les animaux introduits à l'abattoir soient propres. Afin d'assurer la maîtrise de la qualité sanitaire des produits, la filière a décidé de dissuader financièrement l'introduction d'animaux très sales en abattoir.

Les modalités de l'accord

L'état des animaux très sales sera établi sur la base de la grille d'évaluation interprofessionnelle définie par l'accord du 5 avril 2007. Cet état sera validé par les services vétérinaires en poste à l'abattoir, à l'occasion de l'inspection ante mortem. Ce classement sera notifié au moyen du document de pesée et fera l'objet d'une centralisation nationale de l'information pour une gestion statistique.

Le paiement des animaux très sales classés « D » dû aux salissures sèches, subira deux prélèvements pour un montant total de 100 € HT, se décomposant en :

- 40 € pour la prise en charge du coût des mesures mises en œuvre par l'abattoir pour assurer l'hygiène lors de l'abattage de ces animaux ;
- 60 € au titre d'une pénalité pour présentation d'animaux très sales. Cette pénalité sera versée par l'abattoir dans une caisse à gestion interprofessionnelle nationale pour la maîtrise des risques sanitaires dans la filière Gros Bovins. Cette caisse aura pour vocation de permettre la mise en place d'actions pédagogiques visant à améliorer la propreté des gros bovins entrant à l'abattoir.

Ces prélèvements seront effectués en une seule fois par l'abattoir auprès de l'apporteur (éleveur, négociant, organisation de producteurs, abatteur...) qui en répercutera la totalité à l'éleveur, sauf mentions particulières figurant sur le bordereau d'enlèvement.

Cet accord a pris effet au 1^{er} janvier 2010.

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Son rôle est de défendre et valoriser les intérêts communs de l'élevage et des activités industrielles, artisanales et commerciales de la filière.

Grille de notation de la propreté des bovins

L'échelle de notation varie de A à D de la façon suivante :

Classes de propreté	Sites d'observation	
	sur le flanc	sur l'arrière
A : « propre » Absence de salissures sur l'animal ou salissures à l'état de traces.		
B : « peu sale » Zones de salissures s'étendant sur la moitié inférieure de la cuisse et sur le bas du ventre et du sternum.		
C : « sale » Zones de salissures s'étendant du haut de la cuisse (trochanter) jusqu'à l'avant du sternum.		
D : « très sale » Zones de salissures s'étendant de la fesse (hanche) jusqu'à la pointe de l'épaule. Les salissures remontent sur le côté jusqu'en haut du flanc et forment une croûte épaisse.		