

Provence Alpes Agglomération

Délégation de service public pour l'exploitation de l'Abattoir de Seyne-les-Alpes

PROJET DE CONTRAT

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

SOMMAIRE

PARTIE 1. DISPOSITIONS GENERALES	6
<i>Chapitre 1. OBJET ET ETENDUE DE LA DÉLÉGATION</i>	<i>6</i>
Article 1. Formation du contrat.....	6
Article 2. Périmètre de la délégation	6
Article 3. Objet de la délégation de service public	6
Article 4. Durée de la délégation de service public.....	8
<i>Chapitre 2. AUTRES DISPOSITIONS GENERALES.....</i>	<i>8</i>
Article 5. Responsabilité du Déléataire.....	8
5.1. Respect des réglementations	8
5.2. Partage des responsabilités.....	9
5.3. Assurance du Déléataire.....	10
5.4. Force majeure.....	11
5.5. Assistance à la Collectivité dans les procédures juridiques	12
5.6. Respect des obligations découlant de la loi confortant le respect des principes de la République	12
Article 6. Contrat du service avec des tiers	12
Article 7. Subdélégation et cession de la délégation	12
Article 8. Élection de domicile	12
Article 9. Modification du contrat par avenant.....	13
PARTIE 2. LES MOYENS DU SERVICE.....	14
<i>Chapitre 3. LES MOYENS HUMAINS</i>	<i>14</i>
Article 10. Ampleur et statut du personnel	14
Conditions de travail	14
Article 11. Accident du travail	14
Article 12. Cas de grève.....	14
<i>Chapitre 4. LES BIENS DU SERVICE.....</i>	<i>14</i>
Article 13. Les différentes catégories de biens.....	14
Article 14. Remise des biens en début de contrat.....	15
Article 15. Remise des biens en cours de contrat.....	15
15.1. Remise de biens.....	15
15.2. Mise en service provisoire pour période d'essai ou de mise en route.....	15
Article 16. Retrait de biens.....	15
Article 17. Inventaire des biens corporels confiés au Déléataire.....	16
17.1. Inventaire Initial.....	16
17.2. Conditions de mise au point de l'inventaire	16
17.3. Mise à jour de l'inventaire.....	16
Article 18. Les biens incorporels du service.....	16
18.1. Documents d'exploitation du service	16
PARTIE 3. LE FONCTIONNEMENT DU SERVICE	18
<i>Chapitre 5. SERVICE AUX USAGERS</i>	<i>18</i>
Article 19. Période de fonctionnement et horaires	18
Article 20. Règlement du service	18
Article 21. Actions de communication	18
<i>Chapitre 6. EXPLOITATION DES INSTALLATIONS.....</i>	<i>19</i>
Article 22. Conditions générales d'exploitation des installations	19
PARTIE 4. RÉGIME DES TRAVAUX.....	19

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation
de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point juin 2024

Chapitre 7. LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE TRAVAUX.....	19
Article 23. Travaux d'entretien et de réparations.....	19
Article 24. Travaux de gros œuvre	20
PARTIE 5. DISPOSITIONS FINANCIERES ET FISCALES	21
Chapitre 8. EXPLOITATION AUX RISQUES ET PERILS.....	21
Article 25. Principes de rémunération du Déléгатaire	21
Article 26. Redevances pour services rendus perçues par le délégataire	22
Article 27. Modalités d'indexation de la redevance part « délégataire »	23
Article 28. Vente des produits et sous-produits	23
Article 29. Ressources de l'Autorité Délégante	23
29.1. Part de la redevance d'usage revenant à l'Autorité Délégante	23
29.2. Redevance d'occupation du domaine public.....	24
Article 30. Créances irrécouvrables des usagers.....	24
Article 31. Compte d'exploitation et annexes.....	24
Chapitre 9. REGIME FISCAL.....	25
Article 32. Impôts	25
PARTIE 6. SUIVI ET CONTROLE DE L'EXECUTION DU CONTRAT	26
Chapitre 10. CONTROLE EXERCE PAR LA COLLECTIVITE	26
Article 33. Objet du contrôle	26
Article 34. Exercice du contrôle	26
Article 35. Facilitation du contrôle par le délégataire.....	26
Article 36. Réunions entre les représentants de la Collectivité et du Déléгатaire.....	26
Chapitre 11. PRODUCTION DES RAPPORTS ANNUELS.....	27
Article 37. Rapport annuel du Déléгатaire	27
37.1. Dispositions générales.....	27
37.2. Éléments techniques du rapport annuel.....	27
37.3. Éléments financiers du rapport annuel.....	28
Article 38. Méthodes d'établissement de la comptabilité et audit financier	28
PARTIE 7. SANCTIONS, CONTESTATIONS.....	30
Chapitre 12. SANCTIONS PECUNIAIRES : LES PENALITES.....	30
Article 39. Montant de garantie de l'exécution du contrat.....	30
Article 40. Cas d'application et calcul des pénalités	30
Article 41. Application et paiement des pénalités.....	33
Chapitre 13. AUTRES SANCTIONS.....	34
Article 42. Sanction coercitive : la mise en règle provisoire	34
Article 43. Sanction résolutoire : la déchéance	34
Article 44. Règlement des litiges	35
PARTIE 8. FIN DU CONTRAT.....	36
Chapitre 14. DISPOSITIONS GENERALES.....	36
Article 45. Modalités d'achèvement du contrat.....	36
Article 46. Modalités d'indemnisation du délégataire en cas de résiliation du contrat avant son terme.....	36
46.1. Cas général.....	36
46.2. Indemnisation en cas de résiliation pour motif d'intérêt général.....	37
Chapitre 15. REMISE DES BIENS.....	37
Article 47. Remise des documents relatifs au service	37
Article 48. Remise des biens de la Collectivité et des biens de retour	37
Article 49. Remise des biens de reprise	38
Chapitre 16. AUTRES MESURES LIEES A L'ACHEVEMENT DU CONTRAT.....	39
Article 50. Transfert du personnel	39

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation
de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point juin 2024

Article 51. Continuité du service en fin de délégation de service public.....	39
PARTIE 9. CLAUSES DIVERSES	41
Article 52. Documents annexés au contrat	41

PARTIE 1. DISPOSITIONS GENERALES

Chapitre 1. OBJET ET ETENDUE DE LA DÉLÉGATION

Article 1. Formation du contrat

Par une délibération en date du 13 décembre 2023, le Provence Alpes Agglomération a décidé de concéder le service public d'abattage sur le périmètre précisé à l'Article 2.

Au terme de la procédure prévue par les articles L1411-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales, Provence Alpes Agglomération, par une délibération en date du _____ (jour, mois, année) a approuvé le présent contrat confiant cette délégation de service public à la société Coopérative d'Intérêt Collectif « Abattoir « Abattoir du Pays de Seyne » et a autorisé sa Présidente à la signer.

La SCIC « Abattoir du Pays de Seyne », ci-après dénommée « le délégataire », représentée par M. Jérôme ALLIBERT, Président, accepte de prendre en charge la gestion du service concédé dans les conditions du présent contrat.

Le contrat est formé sous réserve que le délégataire obtienne l'ensemble des agréments et autorisations nécessaires à l'exercice des activités prévues dans le présent Contrat. Pour le cas où le délégataire n'obtiendrait pas ces agréments et autorisations ou n'en disposerait plus, le contrat de délégation serait résilié aux torts du délégataire.

Article 2. Périmètre de la délégation

Le périmètre de la délégation est délimité par le site de l'abattoir multi-espèces de Seyne ZA les Iscles, 04140 Seyne.

Le délégataire peut accepter de traiter des animaux et denrées animales sans limite géographique, en favorisant les circuits courts.

La Collectivité, lorsque des considérations techniques, réglementaires ou économiques le justifient, a la faculté d'étendre le périmètre du service concédé lorsque cette extension est, soit non substantielle au sens de l'article R.3135-7 du Code de la commande publique, soit de faible montant au sens de l'article R.3135-8 du même Code.

Annexe 1 : Plan des abattoirs

Article 3. Objet de la délégation de service public

Par le présent contrat, la Collectivité confie au Délégataire le soin exclusif d'assurer l'exploitation de l'abattoir multi-espèce de Seyne à l'intérieur du périmètre défini à l'Article 2 ci-avant.

L'ensemble des installations, ouvrages et matériels nécessaires à l'exploitation du service figure à l'annexe 4 du présent contrat.

Le gestionnaire du service public aura en charge :

- L'exploitation et la maintenance des équipements, comprenant l'ensemble du site (abattoir, installations froid...), l'optimisation de la gestion des équipements
- La réalisation des prestations d'abattage et de transformation détaillées comme suivant :
 - Prestations obligatoires :
 - La réception et le contrôle des Identifiants des animaux après leur déchargement, ainsi que leur mise en stabulation et leur entretien jusqu'à l'abattage ;

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point juin 2024

- La mise à disposition des installations nécessaires au nettoyage, lavage et désinfection des véhicules ayant servi au transport des animaux, viandes et abats ;
 - L'isolement des animaux malades ou suspects, leur abattage et ses opérations connexes ;
 - L'abattage des animaux et toutes les opérations d'habillage des carcasses en vue de leur présentation à la pesée ;
 - Le lavage des réservoirs gastriques et intestinaux, le premier traitement et le pré-stockage des abats et issues ;
 - La pesée des carcasses et le ressuyage et la conservation frigorifique des carcasses et abats rouges ;
 - La mise à disposition des locaux et installations nécessaires à la mise en quartier et à l'expédition des carcasses, quartiers et abats en l'état ;
 - La collecte du sang, le prélèvement des suifs et graisses ;
 - Le transfert des culrs et peaux vers les locaux de pré-stockage et leur conservation jusqu'à l'enlèvement ;
 - Le transfert, s'il y a lieu, des viandes, abats, issues et sous-produits d'abattage vers les locaux de consigne et de saisie ;
 - Le pré-stockage des viandes, abats et issues saisis, en vue de leur mise à disposition de l'équarrissage, ainsi que la dénaturation des produits livrés à l'état cru pour la nourriture des animaux ;
 - L'entretien de la fumière, le prétraitement des eaux résiduaires, ainsi que tous les soins généraux de propreté et de désinfection périodique des locaux, cours, passages et emplacements compris dans l'enceinte de l'établissement et placés sous sa responsabilité ;
 - Les transferts et la mise à disposition de tous les produits définis ci-avant, ainsi que la surveillance de l'entrée et de la sortie des véhicules, personnes, animaux, produits et marchandises ;
 - L'élimination des déchets d'équarrissage et de sang ;
 - La transformation des viandes sous forme de steaks hachés, viandes assaisonnées, saucisses, plats cuisinés...
- Prestations accessoires :

Le délégataire est autorisé à réaliser toutes prestations de nature à favoriser directement ou indirectement le développement du centre d'abattage.

Aucune prestation accessoire ne sera mise en œuvre pendant la première année du contrat, le délégataire envisageant de faire des propositions en année 2.

La gestion de la clientèle

Le gestionnaire est tenu d'appliquer les dispositions prévues dans l'ensemble des arrêtés préfectoraux, et notamment dans l'arrêté préfectoral d'autorisation. Il est en outre tenu d'assurer la sécurité du site.

Les espèces traitées sur le site sont : gros bovins, veaux, équins, ovins, caprins.

Le délégataire est tenu d'obtenir à minima, les agréments nécessaires pour poursuivre les activités déléguées :

- Agrément pour l'abattage d'animaux de boucherie.

Il est également tenu d'assurer la traçabilité complète des viandes et des démarches qualité.

Le délégataire assure seul la conduite des relations avec les usagers du service, la facturation et le recouvrement des montants dus. Il a également la charge de la fourniture régulière et sur demande de toutes les informations et synthèses sur la gestion et le fonctionnement technique et financier de l'abattoir. La Collectivité conserve le contrôle du service concédé et le délégataire doit fournir tous les renseignements nécessaires à l'exercice de ce contrôle.

La gestion du service est assurée par le délégataire à ses risques et périls, conformément aux règles de l'art, dans le souci

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point Juin 2024

d'assurer en permanence la conservation du patrimoine productif, les droits des tiers, la bientraitance animale et la qualité de l'environnement.

Article 4. Durée de la délégation de service public

La durée du présent contrat de délégation de service public est de 5 ans à compter de la date d'effet qui correspond à la date de notification du contrat, ou, si cette date est postérieure, à partir de la réception par la collectivité d'un courrier en recommandé avec accusé de réception transmis par le délégataire, fournissant l'ensemble des autorisations et agréments nécessaires par le délégataire.

Chapitre 2. AUTRES DISPOSITIONS GENERALES

Article 5. Responsabilité du Délégataire

5.1. Respect des réglementations

Les réglementations sanitaires et environnementales seront respectées en tout point.

D'une manière générale, le Délégataire se conformera à toute la législation et toute la réglementation en vigueur et à celles à venir. Il adaptera sa gestion aux nouveaux textes juridiques et jurisprudences qui remplaceraient et/ou complèteraient les textes et jurisprudences existants au jour de la signature du présent contrat.

Le délégataire devra obtenir l'agrément sanitaire et tout mettre en œuvre pour le conserver.

Toute mise en demeure au titre de l'agrément sanitaire ou information relative aux non-conformités doit être transmise immédiatement à Provence Alpes Agglomération.

Si la mesure à prendre est en tout ou partie de la responsabilité de l'autorité délégante, en tant que Maître d'Ouvrage des installations, le délégataire est tenu de l'en informer immédiatement pour qu'elle puisse prendre les mesures nécessaires. Le retrait de l'agrément, si l'exploitant en est en tout ou partie responsable, entraînera la déchéance du contrat dans les conditions prévues à l'Article 43,

Le respect des obligations réglementaires s'appuiera essentiellement sur la mise en place des procédures sanitaires suivantes :

Le délégataire s'engage à déposer une demande d'agrément conformément aux textes suivants :

- Règlements CE :
 - o 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires
 - o 852/2004 relatif à l'hygiène alimentaire
 - o 178/2002 principe généraux de la législation alimentaire
 - o 1069/2009 règles sanitaires applicables aux sous-produits d'animaux non destinés à la consommation humaine
 - o 2073/2005 critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
 - o 1099/2009 relatif à la protection des animaux au moment de leurs mise à mort.
- Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise en marché de viandes fraîches et déterminant les conditions d'inspection sanitaire de ces établissements
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

Le délégataire fait par ailleurs son affaire de la constitution du dossier de demande de titre en application de la

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point Juin 2024

réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement, de l'instruction de cette demande auprès des services compétents, et de l'obtention dudit titre.

Le Délégaltaire se conforme en tous points à la réglementation qui lui est applicable en la matière, en ce compris les prescriptions générales et spéciales issues des arrêtés préfectoraux précités.

La conduite de la station de prétraitement des effluents sera assurée par le personnel du Délégaltaire formé à cette tâche, avec l'objectif de garantir le respect des normes sanitaires en vigueur.

Une traçabilité des produits entrants et sortants est assurée pour permettre de garantir à leur propriétaire (l'abatteur, l'éleveur, etc...) le suivi des biens dont ils confient la garde à l'abattoir.

Sont en outre respectées toutes les réglementations relatives à la pesée, au classement et au marquage des animaux ainsi que les dispositions spécifiques d'origine nationale ou européenne établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires) en matière d'identification et de traçabilité des animaux et des produits commercialisés.

Annexe 2 : Modalités techniques d'exploitation de l'équipement

5.2. Partage des responsabilités

Pendant toute la durée de la délégation, le Délégaltaire conserve l'entière responsabilité du service.

Il est seul responsable vis-à-vis de l'Autorité Délégante, des usagers, des tiers, de son personnel, de ses éventuels sous-traitants, de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient et qui trouvent leur origine dans l'exécution des obligations lui incombant au titre du présent contrat. Sans préjudice des actions en garantie, le Délégaltaire pourra exercer toutes les voies de recours à l'encontre de ses préposés, sous-traitants et tiers.

Le Délégaltaire fait par ailleurs son affaire personnelle de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait ou à l'occasion de l'exploitation du service public délégué et de l'exécution des prestations qui lui sont confiées. Le Délégaltaire s'engage à cet égard à faire son affaire de toute réclamation, de quelque nature qu'elle soit, pour tout dommage causé directement ou indirectement par l'exécution du service.

Sous réserve des dispositions relatives à la force majeure, le Délégaltaire renonce à tout recours contre l'Autorité Délégante.

Le Délégaltaire garantit également l'Autorité Délégante contre tout recours des usagers ou des tiers dans le cadre de l'exploitation du service public délégué et de l'exécution des prestations qui lui sont confiées.

La responsabilité du Délégaltaire porte notamment :

- vis-à-vis de l'Autorité Délégante et des tiers, sur l'indemnisation des dommages corporels, matériels et immatériels, consécutifs ou non, financiers qu'il est susceptible de causer lors de l'exécution des prestations qui lui sont confiées par le présent contrat à charge pour le Délégaltaire d'exercer ses droits de recours éventuels ;
- vis-à-vis de l'Autorité Délégante et des tiers, l'indemnisation des dommages qui résulteraient d'une interruption de la continuité du service ou du non respect des missions qui sont confiées par le présent contrat et qui lui serait imputable ;
- vis à vis de l'Autorité Délégante, sur l'indemnisation des dommages causés aux installations du service délégué qui résultent du fait de ses agents, ou sous-traitants à charge pour le Délégaltaire d'exercer ses droits de recours éventuels ;
- vis à vis de l'Autorité Délégante, sur l'indemnisation des dommages causés aux biens de toutes natures, résultant d'événements fortuits tels que, par exemple, incendie, explosions, foudre, fumées, chutes d'appareils de navigation aérienne ou d'engins spatiaux, franchissement du mur du son, tempêtes, action du vent, pluie, grêle, glace, choc de véhicule terrestre identifié ou non, acte de vandalisme, attentats, dommage provenant de tout liquide, effondrement de bâtiment, bris de machines, dommages électriques, pertes de recettes ou d'exploitation, les accidents causés par des tiers à charge pour le Délégaltaire d'exercer ses droits de recours éventuels ;

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point Juin 2024

- sur la prise en charge des frais et honoraires d'experts et d'avocats exposés, dès lors que l'exercice de ses activités telles que définies par le présent contrat donne lieu à un recours amiable ou à un contentieux engagé par un tiers à son encontre.

La responsabilité du Délégataire ne saurait cependant être engagée, dans les cas suivants :

- dommage résultant d'une faute commise par l'Autorité Délégante dans le cadre d'une opération dont elle assure la maîtrise d'ouvrage ;
- si la défaillance est due à l'inexécution d'une obligation mise à la charge de l'Autorité Délégante ou à une décision unilatérale de celle-ci ;
- en cas de défaillance des autorités publiques dans le cadre de leur pouvoir de police dans l'hypothèse où cette défaillance porte atteinte à la bonne exécution de la délégation et où le Délégataire n'est pas en mesure de raisonnablement suppléer à cette défaillance ;
- en cas de force majeure telle que définie au paragraphe ci-après.

Le Délégataire ne peut invoquer le contenu et en particulier le plafonnement des garanties d'assurance souscrites en application de l'article 6.2 pour s'exonérer de sa responsabilité. Il lui appartient si nécessaire d'assumer directement les conséquences financières des dommages relevant de sa responsabilité si les indemnités allouées en application de ces garanties ne sont pas suffisantes.

Afin de permettre au Délégataire d'exercer, le cas échéant, des recours à l'encontre des tiers intervenus dans le cadre de la réalisation de travaux sous la maîtrise d'ouvrage de l'Autorité Délégante, cette dernière pourra accorder subrogation au Délégataire dans l'exercice des droits et actions dont il est titulaire à l'encontre de ces tiers, notamment sur le fondement d'une disposition contractuelle et/ou des garanties de parfait achèvement, biennale et décennale.

5.3. Assurance du Délégataire

Compte-tenu des responsabilités qui lui incombent, le Délégataire est tenu de souscrire, tant pour son compte que pour le compte de l'Autorité Délégante, auprès d'une compagnie notoirement solvable, toutes les assurances nécessaires à la couverture des risques induits par l'exploitation du service public délégué.

Les assurances à souscrire concernent notamment les garanties suivantes :

- « Responsabilité civile », couvrant le Délégataire des conséquences pécuniaires de la responsabilité civile, quel qu'en soit le fondement juridique, qu'il est susceptible d'encourir vis-à-vis de l'Autorité Délégante et/ou des tiers à raison des dommages corporels, matériels et immatériels qui trouvent leur origine dans l'exécution de ses obligations, des recours des voisins et des tiers, des pertes de loyers ou privation de jouissance dont des tiers ou les assurés pourraient se prévaloir ;
- « Dommages aux biens », afin d'assurer l'intégralité des biens de toute nature qui lui seront confiés par l'Autorité Délégante pour l'exécution du service conformément aux inventaires des biens visés à l'Article 14 du présent contrat. Ce contrat d'assurance garantira les biens immobiliers et mobiliers, les risques locatifs, au minimum contre les événements suivants : incendie, explosions, foudre, fumées, chutes d'appareils de navigation aérienne ou d'engins spatiaux, franchissement du mur du son, tempêtes, action du vent, grêle, glace, choc de véhicule terrestre identifié ou non, acte de vandalisme, attentats, dommage provenant de tout liquide, effondrement de bâtiment, bris de machines, dommages électriques, pertes de recettes ou d'exploitation, frais supplémentaires, catastrophes naturelles, etc

Le Délégataire, qui est seul responsable de l'exécution du service dans les conditions prévues à l'article 5.2 du présent contrat, s'assure pour son propre compte et pour le compte de l'autorité délégante propriétaire des biens.

Le Délégataire étant tenu de restituer les biens en bon état d'entretien, en cas de sinistre affectant l'abattoir, l'indemnité versée par l'assureur sera intégralement affectée à la remise en état. Les travaux de remise en état devront commencer immédiatement après le sinistre, sauf cas de force majeure ou d'impossibilité liée aux conditions d'exécution des expertises. Le Délégataire sera tenu de prendre toutes dispositions pour qu'il y ait

le moins d'interruption possible dans l'exécution du service. Il en justifiera auprès de l'autorité délégante, sous peine de déchéance après mise en demeure restée infructueuse.

- « Véhicules », couvrant les véhicules qu'il utilise à quelque titre que ce soit ;
- « Pollution » couvrant les dommages à l'environnement ;

Le Déléataire informe l'Autorité Délégante, dans les quinze (15) jours suivant l'entrée en vigueur du présent contrat de délégation de service public, puis annuellement en début d'année, de l'ensemble des contrats d'assurances souscrits en lui communiquant les attestations d'assurances afférentes. Ces attestations d'assurance émanent des compagnies d'assurance concernées et font obligatoirement apparaître les activités et risques garantis, les montants de chaque garantie, les montants des franchises et des plafonds des garanties, les principales exclusions, la période de validité.

Le Déléataire s'engage à communiquer à l'Autorité Délégante sans délai et par écrit toute modification survenue dans ces polices au cours de l'exécution du contrat

Pendant toute la durée de la délégation, les garanties et les montants de garantie sont en rapport avec les missions confiées au Déléataire.

Pour toutes ces assurances (hors véhicules), le Déléataire informe l'Autorité Délégante, par écrit, de tout sinistre d'un montant supérieur au montant de la franchise visé par le contrat d'assurance concerné susceptible de faire jouer la garantie de l'assureur. Il communique à l'Autorité Délégante les dates de réunions d'expertises éventuelles et les rapports d'expertise.

L'Autorité Délégante fera son affaire de l'assurance des risques ne mettant pas en cause la responsabilité du Déléataire.

En cas de non transmission après mise en demeure demeurée infructueuse, l'Autorité Délégante pourra prononcer la déchéance du contrat.

5.4. Force majeure

Les parties du présent contrat n'encourent aucune responsabilité pour ne pas avoir exécuté ou pour avoir exécuté avec retard une de leurs obligations, dans la mesure où un tel manquement ou retard résulte directement d'événements présentant les caractéristiques de la force majeure.

La force majeure est définie comme un événement imprévisible, irrésistible et extérieur aux parties au sens de l'article 1218 du Code Civil et de la jurisprudence des tribunaux français.

Lorsque le Déléataire invoque la survenance d'un cas de force majeure, il le notifie sans délai à l'Autorité Délégante. La notification précise la nature de l'événement de force majeure, la date de sa survenance, ses conséquences notamment financières sur l'exécution du Contrat dans la mesure où ces dernières peuvent être évaluées, les mesures pour atténuer les effets de l'événement. L'Autorité Délégante indique le cas échéant au Déléataire si elle considère que l'événement invoqué ne constitue pas un cas de force majeure et se prononce sur les mesures proposées par le Déléataire.

Lorsque l'Autorité Délégante invoque la survenance d'un cas de force majeure, celle-ci doit recueillir les observations du Déléataire quant aux conséquences de cet événement sur l'exécution du contrat et aux mesures à prendre pour en atténuer les effets. Le délégataire lui communique ses observations au plus tard dans un délai de huit (8) jours francs à compter de la réception du courrier de la Collectivité.

En cas de survenance d'un événement de force majeure, chaque partie a l'obligation de prendre, dans les meilleurs délais, toutes les mesures raisonnablement envisageables pour en atténuer l'impact sur l'exécution de ses propres obligations.

La partie qui, par action ou omission, aurait sérieusement aggravé les conséquences d'un événement de force majeure est tenue responsable des suites de cette aggravation.

En dehors de la survenance d'un événement de force majeure, aucune partie n'est déliée de ses obligations au titre du présent contrat à raison d'une impossibilité d'exécution ou de la survenance d'événements qui échappent à son contrôle.

En cas d'événement de force majeure, le présent Contrat peut être résilié dans les conditions prévues à l'Article 45.

5.5. Assistance à la Collectivité dans les procédures juridiques

En cas de réclamation dirigée contre la Collectivité et relative au service concédé, le délégataire apporte son assistance à la Collectivité et intervient si nécessaire dans la procédure.

5.6. Respect des obligations découlant de la loi confortant le respect des principes de la République

Le délégataire met tout en œuvre pour assurer le respect de ses obligations découlant de l'article 1 de la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République.

En particulier, il veille au respect des principes de laïcité et de neutralité du service public, par ses agents et par ses partenaires.

Afin de s'assurer du respect de ces obligations, le délégataire doit inclure dans les rapports annuels prévus à l'Article 37 du présent contrat un bilan des plaintes des usagers portant spécifiquement sur un manquement à l'obligation visée au présent article. Il fait état des mesures prises pour y remédier.

En cas de manquements à cette obligation, l'Autorité Délégante pourra lui notifier une mise en demeure de les faire cesser.

En cas de manquements répétés, l'Autorité Délégante se réserve la possibilité d'engager les sanctions coercitives puis résolutoires prévues aux Article 42 et Article 43 du présent contrat.

Article 6. Contrat du service avec des tiers

Les contrats passés par le délégataire avec des tiers et utiles à la continuité du service sont communiqués à la Collectivité. Ils doivent comporter une clause réservant expressément à la Collectivité ou à un nouvel exploitant la faculté de se substituer au Délégataire dans le cas où il serait mis fin au présent contrat.

Article 7. Subdélégation et cession de la délégation

La subdélégation de service public est un contrat par lequel un délégataire de service public confie à un tiers la gestion d'une partie de l'activité de service public concédée ainsi que la responsabilité afférente, avec un transfert du risque économique impliquant une réelle exposition aux aléas du marché.

La subdélégation totale ou partielle du présent contrat est interdite.

Conformément aux dispositions de l'article R.3135-6 du Code de la commande publique, un nouveau Délégataire pourra être substitué au titulaire du présent contrat dans le cas d'une cession du contrat, à la suite d'opérations de restructuration du Délégataire initial.

Le cessionnaire sera alors subrogé au Délégataire dans l'intégralité des droits et obligations découlant de la présente délégation.

La présente convention ne peut être cédée sans l'autorisation préalable et écrite de l'Autorité délégante et la signature d'un avenant. Aucun accord de l'Autorité délégante à la cession de la convention ne saurait être obtenu tacitement.

Le Délégataire doit solliciter l'accord préalable mentionné à l'alinéa ci-dessus par lettre recommandée avec avis de réception.

Dans le cas où les dispositions de cet article seraient violées, l'Autorité délégante serait fondée à résilier le contrat sur le fondement de l'article 43

Les renseignements ou documents éventuellement communiqués dans le cadre des dispositions du présent article présentent un caractère de stricte confidentialité.

L'Autorité délégante s'interdit toute diffusion d'information, que l'autorisation sollicitée soit ou non accordée.

Article 8. Élection de domicile

Pour l'exécution du contrat, les Parties indiquent où elles feront élection de domicile, tel que défini en préambule des présentes dispositions contractuelles.

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point juin 2024

En cas de changement de domiciliation du Déléataire et à défaut pour lui de l'avoir signifié au Déléant par lettre recommandée avec accusé de réception, Il est expressément convenu que toute délivrance sera valablement faite si elle l'a été au domicile susvisé.

Tout changement ne sera opposable à l'autre partie que quinze (15) jours calendaires après réception d'une notification par lettre recommandée avec accusé de réception.

Article 9. Modification du contrat par avenant

A compter de la prise d'effet, les services concédés sont ceux mentionnés à l'article 3 du présent contrat.

Les obligations figurant au contrat peuvent toutefois être adaptées, lorsque les conditions de modifications ne sont pas suffisamment détaillées et chiffrées dans le présent contrat. A cet effet les Parties se rencontrent de manière à définir les conditions d'un avenant au contrat. Dans le cadre de cette rencontre, le contrat sera réexaminé et pourra être modifié, par accord entre les Parties formalisé par avenant, dans le respect des articles L3135-1 et L3135-2 et R3135-1 à R3135-9 du code de la commande publique.

A la suite d'échanges conduits entre les parties de bonne foi, si les Parties ne parviennent pas à un accord, le contrat se poursuit dans les conditions initialement prévues.

PARTIE 2. LES MOYENS DU SERVICE

Chapitre 3. LES MOYENS HUMAINS

Article 10. Ampleur et statut du personnel

Le délégataire affecte à l'exécution du service un personnel suffisant, qualifié, approprié aux besoins, chargé de réaliser toutes les opérations lui incombant. Il remet à la Collectivité, lors de l'entrée en vigueur du présent contrat, les statuts applicables au personnel du service concédé ou les références de la convention collective à laquelle il adhère.

Le délégataire est tenu de recruter ces personnels en conformité avec les lois et règlements et de le former pour les besoins de la bonne marche des installations et du bon fonctionnement d'ensemble du service public délégué.

Il veillera au respect permanent de l'ensemble des qualifications, agréments et habilitations requises du personnel.

En application de l'article L. 8222-6 du code du travail, le Délégataire se doit de respecter les formalités mentionnées aux articles L. 8221-3 et L. 8221-5 du Code du travail.

Le Délégataire est en mesure de justifier à tout moment du respect des dispositions légales et réglementaires prohibant le recours au travail dissimulé, la publicité, par quelque moyen que ce soit, tendant à favoriser, en toute connaissance de cause, le travail dissimulé, ainsi que le fait de recourir sciemment, directement ou par personne interposée, aux services de celui qui exerce un travail dissimulé, qu'il s'agisse de travail dissimulé par dissimulation d'activité ou d'emploi salarié.

Annexe 3 : Moyens humains mis en œuvre par le Délégataire

Conditions de travail

Le délégataire est tenu d'exploiter les ouvrages et installations du service en conformité avec la législation et la réglementation relatives aux conditions de travail des salariés.

Le délégataire fournit à chaque agent une tenue et les équipements de protection individuelle conforme aux règles d'hygiène et de sécurité.

Article 11. Accident du travail

Le délégataire se doit d'informer la Collectivité dans les 24 heures suivant la survenue d'un accident du travail sur le périmètre concédé, et ce quelle qu'en soit la gravité.

Article 12. Cas de grève

La grève du personnel n'est pas considérée comme un cas de force majeure.

Le délégataire est tenu d'informer la Collectivité sans délai des préavis de grèves déposés. Il la tient ensuite informée de la situation, de son évolution et des mesures prises pour assurer la continuité du service public.

Chapitre 4. LES BIENS DU SERVICE

Article 13. Les différentes catégories de biens

Les biens sont classés en trois catégories :

- **Biens de retour** : Ce sont les biens affectés au service et indispensables à son fonctionnement du service public. Ils appartiennent à la collectivité dès l'origine ou dès leur mise à disposition ou leur acquisition par le délégataire, quelle que soit leur modalité de financement. Ils reviennent automatiquement et gratuitement à Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point juil 2024

la Collectivité à l'échéance normale du contrat, moyennant le versement d'une Indemnité égale à leur éventuelle valeur nette comptable figurant aux comptes du concessionnaire s'ils n'ont pu être amorti sur la durée de la délégation.

- **Biens de reprise** : Ce sont les biens financés par le délégataire, affectés au service et utilisés à son fonctionnement, qui, à la fin du contrat, peuvent être rachetés par la Collectivité ou subsidiairement par le nouvel exploitant du service dans les conditions fixées dans le présent contrat à l'Article 49, sans que le délégataire ne puisse s'y opposer.
- **Biens propres** : Ce sont les biens appartenant en propre au Délégataire et utilisés pour la réalisation de sa mission et ne faisant pas l'objet d'une clause contractuelle de possibilité de rachat obligatoire à la fin du contrat.

Le délégataire met à la disposition du service l'ensemble des biens nécessaires à la bonne exécution de sa mission. Il peut proposer, de manière argumentée, à la collectivité, que celle-ci investisse dans des biens utiles à la bonne conduite de ses missions.

Article 14. Remise des biens en début de contrat

A la prise d'effet du contrat, la Collectivité remet au Délégataire l'ensemble des biens corporels et incorporels nécessaires à la poursuite de sa mission.

Le délégataire déclare avoir examiné l'état des ouvrages, équipements et installations du service et avoir pris connaissance de l'inventaire s'y rapportant préalablement à la signature du contrat, et ne peut invoquer à aucun moment leur état pour se soustraire aux obligations du présent contrat, sous réserves des dispositions prévues à l'article 17.2.

Article 15. Remise des biens en cours de contrat

15.1. Remise de biens

La remise de biens de la Collectivité au Délégataire en cours de contrat se fait après réception des travaux ; elle est constatée par un procès-verbal signé des deux parties et accompagnée de la remise au Délégataire du dossier des ouvrages exécutés (comprenant plans de récolement, notices d'utilisation et d'entretien des ouvrages).

Le délégataire prend en charge les installations du service dans l'état où elles se trouvent. Faute d'avoir exprimé ses réserves sur la conception des installations, signalé à la Collectivité en cours de chantier les omissions ou malfaçons nécessitant des travaux de mise en conformité ou de compléments d'équipement, le délégataire ne peut refuser de recevoir et d'exploiter les nouvelles installations dans les conditions du présent contrat.

Conformément à l'article 17.3, le délégataire complète l'inventaire à chaque remise de bien.

Dès la remise des ouvrages, le délégataire doit assurer l'exploitation régulière du service. Il souscrit à cet effet, en temps utile, les abonnements (électricité, télécommunications, etc.) nécessaires à l'exploitation du nouvel ouvrage.

Si la remise de nouveaux biens modifie de façon significative les charges assumées par le délégataire, les parties se rencontrent en vue de la formalisation d'un avenant au présent contrat.

15.2. Mise en service provisoire pour période d'essai ou de mise en route

Quand des installations doivent être mises en service avant leur réception (période d'essai ou de mise en route), le délégataire met tout en œuvre pour assurer la continuité et la qualité du service. Le cas échéant, une convention est passée entre l'entreprise, la Collectivité et le délégataire pour fixer les modalités techniques et financières d'exploitation, ainsi que les responsabilités de chacune des parties jusqu'à la réception des ouvrages.

Article 16. Retrait de biens

Le retrait de biens de l'inventaire fait l'objet d'un procès-verbal, signé par le Délégué et le Délégataire. Les ouvrages et équipements désaffectés et déclassés sont sortis de l'inventaire dans les trois (3) mois suivant leur désaffectation.

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point juin 2024

Le Déléataire est responsable de la mise en sécurité des ouvrages qui sont mis hors service pendant la durée du contrat, en prenant à sa charge les travaux nécessaires à cette mise en sécurité.

Article 17. Inventaire des biens corporels confiés au Déléataire

17.1. Inventaire initial

Un inventaire quantitatif et qualitatif des biens remis au Déléataire, dressée contradictoirement entre les parties avant la prise de possession par le délégataire, figurera en annexe au présent contrat.

Annexe 4 : Inventaire Initial

17.2. Conditions de mise au point de l'inventaire

Dans un délai de six mois à compter de la date d'effet du présent contrat, le délégataire pourra proposer à la Collectivité, compte tenu des constatations qu'il a pu faire sur l'état réel de fonctionnement et les caractéristiques des biens, une mise au point de l'inventaire.

17.3. Mise à jour de l'inventaire

L'inventaire est tenu à jour par le délégataire (au minimum une fois par an dans le cadre du rapport annuel) afin de prendre en compte :

- les nouveaux biens achevés et intégrés au service concédé depuis la dernière mise à jour
- les évolutions concernant les biens déjà répertoriés à l'inventaire
- les biens mis hors service, démontés ou abandonnés

L'inventaire à jour est remis à la Collectivité tous les ans, en fin de contrat ainsi que sur demande de la Collectivité.

Cette mise à jour devra contenir au moins les informations suivantes pour chaque ouvrage et équipement :

- la description,
- la durée de vie prévisionnelle,
- la date prévisionnelle de renouvellement,
- la valeur brute
- la valeur nette comptable

Article 18. Les biens incorporels du service

18.1. Documents d'exploitation du service

Le délégataire tient à jour l'ensemble des documents d'exploitation et établit tout autre document permettant :

- de répondre aux prescriptions réglementaires ou contractuelles,
- de satisfaire les objectifs d'informations de la Collectivité,
- de répondre à ses besoins propres en termes de suivi et de conduite d'installation,
- d'assurer la traçabilité des opérations d'exploitation,
- de faciliter les décisions d'investissement.

Les documents d'exploitation et de maintenance comprennent, notamment :

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point juin 2024

- Les éléments de suivi des équipements et ouvrages
 - les documents de procédure d'exploitation (instructions, modes opératoires, etc...),
 - les cahiers de bord de toutes les installations,
 - les cahiers d'entretien de toutes les installations,
 - les bilans et comptes rendus d'audits techniques, diagnostics techniques,
 - la fiche de défaillances et d'incidents.

PARTIE 3. LE FONCTIONNEMENT DU SERVICE

Chapitre 5. SERVICE AUX USAGERS

Article 19. Période de fonctionnement et horaires

Les horaires d'abattage sont les suivants : le vendredi de 5h à 11h. Ce jour pourra être modifié en fonction de la présence des services vétérinaire de la DDCSPP. En ce cas le délégataire en informera l'autorité délégante.

Une ouverture ponctuelle de l'abattoir en dehors des jours et horaires habituels sera possible sur réquisition des services de l'Etat.

Article 20. Règlement du service

Le délégataire établit le projet de règlement du service qui fixe les principales dispositions relatives au fonctionnement du service. Ce règlement est destiné à assurer le meilleur service de l'usager.

Il est annexé au présent contrat.

Le règlement du service détaille :

- Les conditions d'accès des usagers au service public
Tous les usagers habilités à procéder à l'abattage des animaux de boucherie pourront faire appel aux services de l'abattoir dans le cadre des règles régissant un service public,
- Les durées de fonctionnement ainsi que les jours et heures d'ouverture,
- L'organisation de l'approvisionnement qui prendra en compte les contraintes d'exploitation ainsi que les obligations sanitaires,
- L'organisation et les délais d'abattage,
- Les conditions de traitement des sous-produits,
- L'abattage d'urgence,
- Les conditions de paiement,
- La répartition et les limites des responsabilités entre exploitant, apporteurs, entreprise d'abattage, etc
- Les consignes de sécurité,
- Les tarifs.

Annexe 5 : Règlement du service

Article 21. Actions de communication

Le délégataire participe à la préparation des actions de communication en fournissant à la Collectivité, sur sa demande, les informations spécifiques nécessaires concernant le service.

Les actions de communication du Délégataire concernant le service ou destinés aux usagers du service sont soumises à l'accord de la Collectivité.

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point juin 2024

Chapitre 6. EXPLOITATION DES INSTALLATIONS

Article 22. Conditions générales d'exploitation des Installations

Le délégataire s'engage à réaliser les travaux et entretiens, qui lui sont impartis. Par ailleurs, le délégataire s'engage notamment à :

- Maintenir en bon état d'utilisation les diverses installations et matériels qui devront être exploités dans les conditions légales et réglementaires en vigueur,
- Se conformer aux notices d'entretien si elles existent,
- Respecter les conditions d'utilisation des matériaux et matériels,
- Assurer la surveillance et la sécurité des locaux.

PARTIE 4. RÉGIME DES TRAVAUX

Chapitre 7. LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE TRAVAUX

Article 23. Travaux d'entretien et de réparations

Le délégataire doit la réparation de toutes dégradations se rapportant aux bâtiments, installations, matériels, survenues de son fait, de celui de son personnel, des tiers ou de ses sous-traitants en dehors du fonctionnement normal de l'établissement.

Equipements

Les travaux d'entretien et de réparations, comprennent toutes les opérations :

- permettant d'assurer le maintien en état des installations et outillages du service
- permettant de garantir l'hygiène, la propreté des installations. Ils permettent à l'Autorité délégante de disposer, en fin de contrat, d'un patrimoine en parfait état.

Le remplacement des équipements et matériels détériorés ou disparus est exécuté dès que le défaut en est constaté. A défaut, le délégataire se verra appliquer la pénalité prévue à l'Article 40 du présent contrat.

Bâtiments

Les opérations d'entretien et de réparations courantes ont également pour objet :

- de maintenir un aspect visuel extérieur satisfaisant des bâtiments ;
- d'éliminer tous les déchets produits par le fonctionnement du service délégué ;
- d'éviter les risques de nuisances pour le voisinage et d'atteinte à l'environnement qui peuvent résulter du fonctionnement des installations.
- de permettre à l'Autorité délégante de disposer, en fin de contrat, d'un patrimoine en parfait état.

Le délégataire fait procéder à l'ensemble des contrôles réglementaires sur toutes les catégories d'équipements présents sur les installations du périmètre concédé.

Faute par le délégataire de pourvoir à l'entretien des ouvrages et installations du service, la Collectivité pourra faire procéder, aux frais du Délégataire, à l'exécution d'office des travaux nécessaires au bon fonctionnement du service 48 heures après une mise en demeure restée sans résultats sauf si ces travaux sont la conséquence d'un cas de force majeure.

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point Juin 2024

En cas d'intervention sur les équipements électriques pénalisant l'alimentation électrique, le Déléataire procède, en tant que de besoin, à la location de groupes électrogènes pour assurer la continuité des services ainsi que la sécurité pendant toute la durée des travaux

Article 24. Travaux de gros œuvre

Les travaux de grosses réparations concernant la structure des bâtiments et les réseaux incombent à la Collectivité.

Le délégataire devra prévenir l'agglomération de toute dégradation qu'elle constaterait dans les lieux entraînant des réparations à la charge du propriétaire.

La Collectivité pourra réaliser pendant la période de validité de la convention, tous travaux à sa charge, de réparation, reconstruction, construction, agrandissement qu'elle jugerait nécessaires, sans que le délégataire puisse prétendre à aucune indemnité, quelle que soit l'importance des travaux et alors même qu'ils dureraient plusieurs jours, à la condition toutefois qu'ils soient exécutés sans interruption, sauf cas de force majeure.

Dans la mesure du possible, ceux-ci seront planifiés afin que le délégataire puisse en être informée en amont et s'organiser en conséquence.

Dans l'hypothèse où ces travaux conduiraient à interrompre l'exploitation, toute demande indemnitaire devra être accompagnée d'un mémoire détaillant le préjudice subi.

Le délégataire aura le droit de suivre l'exécution des travaux. Il aura en conséquence accès aux chantiers. Au cas où il constaterait quelques omissions ou malfaçons d'exécution susceptibles de nuire au bon fonctionnement du service, il devra le signaler à Provence Alpes Agglomération, par écrit, dans le délai de huit jours.

Le délégataire sera invité à assister aux réceptions de travaux, et autorisé à présenter ses observations par écrit.

Le délégataire ne pourra opérer aucune démolition, construction, ni aucun changement de cloisonnement, percement d'ouverture sur les locaux mis à disposition sans le consentement préalable, exprès et écrit de l'agglomération qui validera techniquement les interventions.

Tous les frais et honoraires relatifs aux aménagements, améliorations que le délégataire pourrait faire seront à sa charge et profiteront à l'agglomération, à l'issue de la concession, sans que le délégataire puisse réclamer aucune indemnité que ce soit.

lots	Travaux de réparation à la charge du délégant	Travaux d'entretien à la charge du délégataire
Gros œuvre	Fondations	Exclusion de l'entretien, des réparations courantes
	Dallages	Exclusion de l'entretien, des réparations courantes Exclusion des revêtements de sol (sols industriels en résine, carrelages, ...) exclusivement à la charge du délégataire incluant les éventuelles perturbations de l'exploitation
		Exclusion de l'entretien, des réparations courantes
	Réseaux enterrés d'assainissement	Exclusion des siphons : exclusion des paniers et couvercles à la charge du délégataire
	Charpentes : métalliques, bois,...	Exclusion de l'entretien, des réparations courantes
VRD	Couvertures, toitures, collecte des eaux pluviales, étanchéités,...	Exclusion de l'entretien, des réparations courantes
	Panneaux photovoltaïques installés en toiture	Aucune intervention du délégataire
VRD	Voies et réseaux divers	Exclusion de l'entretien, des réparations courantes
Fluides et énergies		
Production et distribution de froid	Renouvellement des installations de production de froid diagnostiquées hors services ou obsolètes : compresseurs, condenseurs, automatismes, frigorifères,...	Exclusion de l'entretien, des réparations courantes, des mises en conformité réglementaires et des réseaux de distribution (tuyauteries, gaines,...)
Production et distribution d'eau chaude sanitaire	Renouvellement des installations de production d'eau chaude diagnostiquées hors services ou obsolètes: chaudière, échangeurs, pompes, ballons de stockage,...	
Traitement d'air et VMC	Renouvellement des installations de traitement d'air diagnostiquées hors services ou obsolètes : CTA, automatisme,...	

PARTIE 5. DISPOSITIONS FINANCIERES ET FISCALES

Chapitre 8. EXPLOITATION AUX RISQUES ET PERILS

Article 25. Principes de rémunération du Délégataire

Le délégataire assure seul à ses frais et risques l'exploitation de l'abattoir de Seyne tout en assurant l'équilibre des comptes de la délégation.

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point juin 2024

Sa rémunération est substantiellement liée aux résultats de l'exploitation du service public d'abattage porté dans le cadre de la gestion de l'abattoir.

Sa rémunération est constituée des recettes perçues au titre de l'exploitation du service public délégué et de l'ensemble des installations et équipements qui le composent.

A ce titre, ses ressources peuvent être constituées par :

- le produit des tarifications perçues sur les usagers correspondant aux prestations obligatoires définies à l'Article 3 ;
- le produit des prestations complémentaires définies à l'Article 3 ;
- les résultats de ventes de produits et sous-produits dans les conditions prévues par le code rural ;
- le cas échéant, le produit des loyers et redevances perçus sur les tiers utilisant les locaux ;
- le recours à des fonds de personnes privées intéressées à l'activité ;
- le recours à l'emprunt ;
- des contributions éventuelles de personnes publiques.

Article 26. Redevances pour services rendus perçues par le délégataire

Le délégataire perçoit auprès des usagers les redevances prévues par l'article L.654-9 du Code rural et L.2333-1 du Code général des collectivités territoriales et par la réglementation en vigueur.

Ces redevances perçues par le délégataire sont la contrepartie des dépenses qu'il a engagées en exécution de la présente convention ou de celles qui seraient mises à sa charge par des dispositions législatives ou réglementaires à venir.

La redevance perçue par le délégataire auprès des usagers est réputée couvrir l'ensemble des charges du service qu'il doit assumer en vertu des obligations du présent contrat.

Les tarifs seront fixés Hors Taxe.

Ils comprennent notamment les prestations suivantes, par espèce :

- L'abattage
- Le décolonnage,
- Le salage des cuirs,
- Le traitement des abats.

Prestations obligatoires :

Pour les prestations obligatoires, leur montant doit être fixé à un niveau permettant l'accès au service public de tous les usagers concernés, éleveurs, bouchers abatteurs, entreprises et particuliers.

Les tarifs des redevances perçues par le délégataire pour les services relatifs aux prestations obligatoires sont fixés, par l'Autorité Délégante sur proposition du Délégataire.

Le tarif de la redevance d'usage fixé par l'Autorité Délégante peut être établi en fonction :

La redevance d'usage se décompose comme suit :

- Une part dite « redevance de l'Autorité Délégante », revenant à l'Autorité Délégante, destinée à couvrir notamment les dépenses d'investissement, charges d'amortissement et frais financiers ; aux dépenses de gros entretiens, qui demeurent à sa charge. Le délégataire la perçoit pour le compte du délégant et pour son compte auprès des usagers.

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point juin 2024

- Une part dite « redevance pour services rendus » fixée par le contrat de délégation, revenant au Délégataire, au titre des charges du service qu'il assure tel que prévu par la présente convention.

La facturation aux usagers doit faire apparaître ces différents éléments.

Prestations accessoires :

Le tarif des prestations autres que les prestations obligatoires seront fixés par le délégataire qui en informera régulièrement le délégant.

Leur montant doit être fixé à un niveau permettant l'accès aux services de tous les usagers concernés, éleveurs, bouchers abatteurs, entreprises et particuliers.

Tout litige sur les tarifs pourra être porté, à l'initiative de chacune des parties, sera réglé suivant la procédure prévue au présent contrat.

Annexe 6 : Grille tarifaire

Article 27. Modalités d'indexation de la redevance part « délégataire »

Les tarifs mentionnés à l'article 26 sont ceux applicables à l'entrée en vigueur de la présente Convention.

Ils pourront être révisés à l'initiative du Délégataire, toute modification étant subordonnée à l'approbation préalable de l'autorité délégante.

A cet effet, le délégataire communique à l'autorité délégante un mémoire financier la demande de modification.

Article 28. Vente des produits et sous-produits

Conformément aux dispositions de l'article L.654-5 du Code rural et de la pêche maritime, le délégataire pourra se livrer à la vente des abats et des sous-produits qui ne sont pas récupérés par les usagers de l'abattoir.

Article 29. Ressources de l'Autorité Délégante

29.1. Part de la redevance d'usage revenant à l'Autorité Délégante

La part de redevance d'usage revenant à l'Autorité Délégante s'établit à 10 € / tonne.

Le montant mensuel de la redevance d'usage est fixé annuellement par délibération de l'organe délibérant de l'Autorité Délégante qui précise la date d'entrée en vigueur du nouveau tarif.

L'Autorité Délégante notifie ce nouveau tarif au Délégataire dans un délai de vingt jours après son adoption. A défaut, le délégataire reconduit le montant de la précédente facturation.

Le délégataire la perçoit pour le compte de l'Autorité Délégante. Il la conserve en dépôt et verse à la caisse du comptable de l'Autorité Délégante, au plus tard, le 25 de chaque mois, la part du montant devant revenir à l'Autorité Délégante, exigible au titre du mois précédent.

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point juin 2024

En cas de défaut de paiement par un ou plusieurs usagers, régulièrement constaté et notifié par le délégataire à l'Autorité Délégante, ce dernier pourra recouvrer en direct les sommes dues auprès des usagers.

29.2. Redevance d'occupation du domaine public

Conformément aux dispositions de l'article L.2125-1 du Code général de la propriété des personnes publiques, cette redevance est versée en contrepartie de la mise à la disposition de celui-ci, des terrains, installations et équipements de l'abattoir.

Le contrat s'exécutant au seul profit de la personne publique, l'autorisation d'occuper le domaine public communautaire pour exécuter les missions confiées au délégataire au titre de l'article 3 du présent contrat est délivrée gratuitement.

Elle donne toutefois lieu au paiement d'une redevance s'agissant de la mise en œuvre des prestations accessoires qui sont autorisées en application de l'article 26.

Cette redevance comprend :

- une part fixe
- une part variable correspondant à une somme équivalente à un pourcentage du chiffre d'affaires hors taxes réalisé par le délégataire au titre des prestations accessoires » telle qu'identifiée dans les comptes d'exploitation prévisionnels joints à la présente Convention, dans la limite d'un montant maximal.

Les éléments permettant à l'Autorité Délégante de calculer la part proportionnelle de la redevance sont fournis par le délégataire, sous forme d'un bordereau de calcul au plus tard le 15 février de l'année au titre de laquelle est perçue par l'Autorité Délégante.

Elle est payable au 01 mars de chaque exercice.

Cette redevance est indexée annuellement à chaque date anniversaire de la notification du contrat sur l'indice du coût de la construction publié à l'INSEE (dernier indice connu), l'indice de base de calcul de la variation étant le dernier indice connu à la date de la première demande de paiement.

Le montant de la redevance pourra être révisé en cas de réalisation de travaux d'adaptation de l'abattoir.

Le délégataire n'entendant pas mettre en œuvre de prestations accessoires aucune redevance n'est due. Toute modification fera l'objet d'un avenant.

Article 30. Créances irrécouvrables des usagers

Lorsque le délégataire établit que certains montants de la redevance comprenant la part Délégataire et la part Collectivité sont devenus irrécouvrables, notamment par suite de l'insolvabilité ou de la disparition des débiteurs, il peut prononcer l'admission en non-valeur des sommes correspondantes.

Article 31. Compte d'exploitation et annexes

Un compte d'exploitation est établi par le Délégataire pour chaque exercice comptable, selon la forme suivante.

Les produits du service

Les produits du service sont comptabilisés hors taxes et présentés par nature. Ils comprennent (énumération non limitative) notamment :

- Les produits liés à la réalisation de prestations de service

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point juin 2024

- Les produits des activités annexes
- Le cas échéant, les aides éventuelles d'organismes publics concernant des opérations à la charge du Déléataire.

Les charges du service

Les charges du service sont comptabilisées hors taxes et présentées par nature. Elles comprennent (énumération non limitative) notamment :

- ✓ Les charges de personnel
- ✓ Les achats de matières premières et fournitures
- ✓ Les achats d'énergie
- ✓ Les achats d'études et prestations de services
- ✓ Les achats de matériel, équipements
- ✓ Les travaux réalisés par nature
- ✓ Les services extérieurs ;
- ✓ Les frais de sous-traitance
- ✓ Les frais de locations mobilières
- ✓ Les dépenses d'entretien et de maintenance
- ✓ Les primes d'assurance
- ✓ Les frais d'études, de recherches et de documentation
- ✓ Les prestations d'informatique
- ✓ La part des frais généraux du Déléataire imputé au service par le Déléataire
- ✓ Les impôts, taxes et versements assimilés
- ✓ La redevance d'occupation du domaine public versée annuellement par le Déléataire
- ✓ Les pertes sur créances
- ✓ Les frais financiers associés au financement des travaux à la charge du Déléataire

Le compte d'exploitation fait apparaître le résultat courant avant et après impôts.

Annexe 7 : Compte d'exploitation prévisionnel

Chapitre 9. REGIME FISCAL

Article 32. Impôts

Tous les impôts ou taxes établis par l'Etat, l'autorité Délégante ou les Collectivités Territoriales, y compris les impôts relatifs aux immeubles du service, sont à la charge du Déléataire à l'exception de la taxe foncière relative aux biens concédés qui reste à la charge de la Collectivité.

Les tarifs de base du présent contrat sont réputés correspondre aux impôts et taxes en vigueur à l'origine de la délégation ou lors de l'adoption de nouveaux tarifs de base approuvés à l'issue d'une procédure de révision.

Chapitre 10. CONTROLE EXERCE PAR LA COLLECTIVITE

Article 33. Objet du contrôle

La Collectivité dispose d'un droit de contrôle et d'information permanent sur l'exécution technique et financière du présent contrat par le délégataire ainsi que sur la qualité du service rendu aux abonnés.

Ce contrôle comprend notamment :

- un droit d'accès à l'information sur la gestion du service concédé,
- le pouvoir de prendre toutes les mesures prévues par le présent contrat lorsque le délégataire ne se conforme pas à ses obligations.

Article 34. Exercice du contrôle

La Collectivité organise librement et à ses frais le contrôle de la délégation.

Elle peut en confier l'exécution, soit à ses propres agents, soit à des organismes qu'elle a choisis. Elle peut, à tout moment, en modifier l'organisation.

Les agents désignés par la Collectivité disposent des pouvoirs de contrôle les plus étendus, tant sur pièces que sur place.

La Collectivité exerce son contrôle dans le respect strict des réglementations relatives à la confidentialité.

La Collectivité doit veiller à la qualification et à la déontologie des personnes chargées du contrôle et s'assurer qu'elles ne perturbent pas le bon fonctionnement et la sécurité du service.

La Collectivité est responsable vis-à-vis du Délégataire des agissements des personnes qu'elle mandate pour l'exécution du contrôle.

Article 35. Facilitation du contrôle par le délégataire

Le délégataire facilite l'accomplissement du contrôle. A cet effet, il doit notamment :

- autoriser à tout moment l'accès des installations du service concédé aux personnes mandatées par la Collectivité ;
- répondre à toute demande d'information de la Collectivité consécutive à une réclamation d'usagers ou de tiers ;
- justifier auprès de la Collectivité des informations qu'il aura fournies, notamment dans le cadre du rapport annuel, par la production de tout document technique ou comptable utile pour leur vérification ;
- veiller à l'homogénéité et à la cohérence des rapports et des données transmises d'une année sur l'autre ;
- désigner un ou plusieurs représentants compétents pour répondre aux questions posées par la Collectivité.

Dans la limite du respect du secret industriel et commercial, les représentants désignés par le délégataire doivent répondre à toute demande d'informations se rapportant directement à l'exécution du contrat et présentées par les personnes mandatées par la Collectivité.

Article 36. Réunions entre les représentants de la Collectivité et du Délégataire

Les représentants du Délégataire et de la Collectivité se réuniront au moins 2 fois par an pour faire le point en commun notamment sur les éléments suivants :

- le traitement des problèmes généraux impliquant les parties du présent contrat,
- le fonctionnement général du service,

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point Juin 2024

- la stratégie d'amélioration du service et de gestion patrimoniale,
- la mise en œuvre du Plan prévisionnel de renouvellement des équipements à la charge du Délégataire.

Le délégataire rédige un compte-rendu de la réunion relatant les différents échanges qu'il remet à la Collectivité au plus tard 7 jours après la réunion.

La Collectivité se réserve la possibilité d'inviter le délégataire à des réunions supplémentaires lorsque son expertise technique sera requise. Ce dernier devra se rendre disponible. Ces réunions ne feront pas l'objet d'une rémunération complémentaire.

Chapitre 11. PRODUCTION DES RAPPORTS ANNUELS

Article 37. Rapport annuel du Délégataire

37.1. Dispositions générales

En application de l'article L3131-5 du Code de la commande publique et pour permettre la vérification et le contrôle de l'exécution du présent contrat, le délégataire envoie avant le 1^{er} juin suivant la clôture de l'exercice, un rapport annuel technique et financier.

Le rapport annuel est produit sur support papier et sous un format informatique défini par la Collectivité.

Il appartient au Délégataire, à l'aide de ces documents, de mettre en évidence les cas où une ou plusieurs conditions de révision des dispositions financières du présent contrat sont remplies.

37.2. Éléments techniques du rapport annuel

Chaque rapport annuel fourni par le délégataire contient au moins les informations suivantes se rapportant à l'exercice du 1^{er} janvier au 31 décembre :nnexte

■ Informations relatives à l'exploitation :

- Données générales :
 - Tonnage réalisé par catégorie d'animaux et évolution,
 - Évolution trimestrielle de l'activité.
- Information sur les usagers :
 - Catégories d'utilisateurs,
 - Tonnage réalisé par catégorie d'usagers et évolution,
 - Tonnage réalisé par origine géographique des usagers.

■ Information sur la qualité du service :

- Accueil des animaux, notamment au regard du bien-être animal,
- Continuité du service,
- Satisfaction des usagers,
- Actions qualité,
- et plus généralement tous indicateurs, déterminés d'un commun accord ou imposés par la réglementation en vigueur, permettant d'apprécier la qualité du service.

■ Information sur le patrimoine :

- Inventaire mis à jour des biens du service ;
- Récapitulatif détaillé de l'entretien courant réalisé pendant l'exercice,

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point Juin 2024

- Gestion du froid ;

■ Situation du personnel :

- La liste des emplois et des postes de travail utilisés par le service ainsi que le nombre et la qualification des agents qui sont intervenus pendant l'exercice, en distinguant :
 - l'effectif exclusivement affecté au service concédé ;
 - les agents affectés à temps partiel directement au service.
- Toute évolution majeure affectant la situation du personnel intervenant dans le cadre du service concédé, notamment en cas de modification de la convention collective applicable ;
- Récapitulatif des accidents de travail survenus au cours de l'exercice sur le périmètre concédé ;
- Bilan des observations formulées par l'Inspection du travail, notamment pour ce qui concerne la sécurité des ouvrages, installations et équipements constituant le service concédé.

■ Qualité du service :

Une analyse de la qualité des ouvrages ou des services demandés au délégataire, comportant tout élément qui permette d'apprécier la qualité des ouvrages ou des services exploités et les mesures proposées par le délégataire pour une meilleure satisfaction des usagers. La qualité des ouvrages ou des services est notamment appréciée à partir d'indicateurs, proposés par le délégataire ou demandés par l'Autorité Délégante et définis par voie contractuelle.

37.3. Éléments financiers du rapport annuel

Le rapport comprend notamment les données comptables suivantes :

- a) Le compte annuel de résultat de l'exploitation de la délégation rappelant les données présentées l'année précédente au titre du contrat en cours. Pour l'établissement de ce compte, l'imputation des charges s'effectue par affectation directe pour les charges directes et selon des critères Internes issus de la comptabilité analytique ou selon une clé de répartition dont les modalités sont précisées dans le rapport pour les charges indirectes, notamment les charges de structure ;
- b) Une présentation des méthodes et des éléments de calcul économique annuel et pluriannuel retenus pour la détermination des produits et charges directs et indirects imputés au compte de résultat de l'exploitation, les méthodes étant identiques d'une année sur l'autre sauf modification exceptionnelle et dûment motivée le cas échéant ;
- c) Un état des autres dépenses de renouvellement réalisées dans l'année conformément aux obligations contractuelles.

Article 38. Méthodes d'établissement de la comptabilité et audit financier

La comptabilité du Délégataire doit être conforme aux règles en vigueur, notamment les règles générales énoncées par le Code de commerce et le Plan comptable général révisé. Elle doit également permettre la vérification des dispositions du présent contrat, en respectant notamment les principes d'indépendance des exercices et de permanence des méthodes.

Tous les documents de base de la comptabilité sont conservés par le délégataire pendant une durée égale à cinq exercices comptables, non compris l'exercice en cours.

Ces documents doivent être fournis à la Collectivité ou à l'organisme qu'elle aura mandaté pour toute réalisation d'audit

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne – Projet de Contrat – Mise au point Juin 2024

financier du contrat dans un délai d'un mois.

PARTIE 7. SANCTIONS, CONTESTATIONS

Chapitre 12. SANCTIONS PECUNIAIRES : LES PENALITES

Article 39. Montant de garantie de l'exécution du contrat

Dans un délai d'un mois à compter de la notification du présent contrat, et pour garantir sa bonne exécution, le délégataire fournit une garantie à première demande de **5 000 euros**.

Cette somme a pour objet de garantir :

- le remboursement des dépenses engagées par la Collectivité dans l'hypothèse où elle a été contrainte d'exécuter d'office des prestations à la charge du Délégataire et non réalisées par celui-ci après mise en demeure restée sans effets ;
- le paiement des pénalités dues par le délégataire en cas de non-versement dans les conditions prévues à l'Article 40 ;
- le paiement de toutes les sommes restant dues par le délégataire à l'expiration du présent contrat.

La Collectivité est autorisée à prélever sur cette provision chaque fois que l'une des conditions mentionnées ci-dessus se trouve réalisée.

En cas d'extension du périmètre concédé ou en présence de toute autre modification susceptible d'entraîner un accroissement des recettes du service concédé par rapport aux recettes prévisionnelles, la provision est augmentée en proportion de cet accroissement.

Tout prélèvement d'une somme quelconque sur la garantie à première demande donne lieu à sa reconstitution par le délégataire dans un délai de quinze jours à compter de la date à laquelle le prélèvement est intervenu.

Le défaut de reconstitution de la garantie à première demande peut donner lieu au prononcé de la déchéance du Délégataire après mise en demeure restée sans effet.

Annexe 8 : Garantie à première demande

Article 40. Cas d'application et calcul des pénalités

Dans les cas prévus ci-après, faute par le délégataire de remplir les obligations qui lui sont imposées par le présent contrat, la Collectivité pourra lui infliger les pénalités suivantes sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts envers les tiers.

Ces pénalités sont appliquées :

- En prenant en compte la limite des capacités des installations,
- En dehors des cas de force majeure ou autorisations des administrations de tutelle.

Chaque année, les montants des pénalités indiqués au présent article, lorsqu'ils sont exprimés en €, sont indexés par application de l'indice mentionné à l'Article 27.

Toutes les pénalités sont cumulatives dans une limite égale, pour un exercice donné, au plus grand des termes suivants :

- 5 % du chiffre d'affaires de l'exercice précédent (à partir du second exercice), et pour le 1^{er} exercice : 5% du chiffre d'affaire inscrit au Compte d'Exploitation Prévisionnel

- le résultat économique net du compte annuel de résultat d'exploitation de l'exercice précédent (à partir du second exercice).

- **Pénalités applicables en cas de non-respect des obligations contractuelles sur simple constatation des défaillances ou éléments manquants :**

Motifs	Pénalités encourues par le Délégataire
Difficulté d'exploitation de l'abattoir	En cas de retard dans la mise en service de l'abattoir ou en cas d'interruption non programmée de l'abattoir, le Délégataire versera au Délégant une pénalité correspondant à 100€ par jour de retard.
Retard dans la production des comptes rendus annuels	En cas de retard dans la production du rapport annuel dans le délai prévu à l'article 26 (soit après le 1er juin de chaque année), et après mise en demeure du Délégant restée sans réponse pendant (quinze) 15 jours, une pénalité égale à 50 € par jour de retard sera appliquée de droit à compter du 16ème jour suivant la date d'envoi de la mise en demeure.
Retard dans le versement de la redevance d'usage des abattoirs et la redevance d'occupation	Dans le cas où le Délégataire ne verserait pas les sommes correspondant à la redevance d'usage des abattoirs et/ou redevance prévue à l'article 22 du présent contrat dans les délais prévus et après mise en demeure restée sans réponse pendant un délai de quinze jours, une pénalité d'un montant de 50 € par jour de retard sera appliquée de droit à compter du 16ème jour suivant la date de l'envoi de la mise en demeure.

Pénalité pour retard dans les réparations	En cas de retard dans les réparations comme prévu à l'article 23, une pénalité d'un montant de 50€ par jour de retard sera appliquée.
Pénalités au titre de la lutte contre le travail dissimulé	<p>En application de l'article L. 8222-6 du code du travail, le Déléгатaire se doit de respecter les formalités mentionnées aux articles L. 8221-3 à L. 8221-5 du Code du travail. A ce titre, le Déléгатant, dès lors qu'il est informé par écrit par un agent de contrôle d'une situation irrégulière au regard des formalités mentionnées aux articles L. 8221-3 et L. 8221-5, enjoint, par lettre recommandée avec accusé de réception, aussitôt le Déléгатaire de faire cesser cette situation. Le Déléгатaire ainsi mis en demeure apporte au Déléгатant la preuve qu'il a mis fin à la situation délictuelle.</p> <p>Le Déléгатant transmet, sans délai, à l'agent auteur du signalement les éléments de réponse communiqués par le Déléгатaire ou l'informe d'une absence de réponse.</p> <p>A défaut de correction des irrégularités signalées dans un délai de quinze (15) jours, le Déléгатant en informe l'agent auteur du signalement et peut appliquer une pénalité de 100€ par jour calendaire de retard ou rompre le présent contrat, sans indemnité, aux frais et risques de l'entrepreneur.</p>
Méconnaissance de la réglementation applicable aux abattoirs en matière d'environnement, d'hygiène, de santé, de bien-être animal	<p>Le Déléгатant, dès lors qu'il est informé ou qu'il constate une irrégularité affectant l'installation ou ses conditions d'exploitation, met en demeure le Déléгатant d'y remédier dans un délai raisonnable.</p> <p>A défaut de respect des termes de la mise en demeure, le Déléгатant peut appliquer une pénalité de 100€ par jour calendaire de retard, reprendre l'exploitation en régie provisoire ou rompre le présent contrat, sans indemnité, aux frais et risques du Déléгатaire.</p>
Défaut d'Information	<p>Le Déléгатaire informe sans délai le Déléгатant des visites, remarques, demandes d'Informations, Injonctions, rapports émanant des services de l'Etat compétents (notamment en matière sociale, sanitaire, d'hygiène, de sécurité, d'environnement).</p> <p>Si le Déléгатant constate que cette information ne lui a pas été communiquée spontanément, sans délai par le Déléгатaire, ce dernier est mis en demeure de produire ses justifications sous huitaine à compter de la réception de la mise en demeure.</p> <p>A défaut de justification satisfaisante, le Déléгатant se réserve le droit d'appliquer une pénalité d'un montant de 100 euros, de reprendre l'exploitation en régie provisoire ou de rompre le présent contrat, sans indemnité, aux frais et risques du Déléгатaire.</p>

Article 41. Application et paiement des pénalités

Au plus tard le 1er décembre de l'année N, une réunion est organisée entre les parties afin de constater les pénalités applicables au titre de l'année écoulée N-1, sur la base notamment du Rapport Annuel. Les pénalités qui n'auraient pas été constatées à l'occasion de cette rencontre sont réputées ne plus être exigibles les années suivantes, et sont considérées comme étant abandonnées.

Les pénalités sont payées par le délégataire dans un délai de quinze jours à compter de la réception du titre de recettes correspondant. En cas de retard de paiement, leur montant est majoré de l'intérêt au taux légal augmenté de 2 points. Leur paiement n'exonère pas le délégataire de son éventuelle responsabilité civile ou pénale vis-à-vis des usagers et des tiers.

Chapitre 13. AUTRES SANCTIONS

Article 42. Sanction coercitive : la mise en régie provisoire

En cas de faute grave du Délégataire, et notamment si la qualité de l'environnement, l'hygiène ou la sécurité publique viennent à être compromises ou si le service n'est exécuté que partiellement, la Collectivité peut prendre toutes les mesures nécessaires aux frais et risques du Délégataire et notamment décider la mise en régie provisoire du service.

Sauf urgence Impérieuse, cette mise en régie provisoire est précédée d'une mise en demeure, adressée au lieu du domicile du Délégataire, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception, restée en tout ou partie infructueuse dans un délai de trois (3) jours calendaires.

Le Délégant prend alors possession temporairement des locaux, matériels d'exploitation, approvisionnements, véhicules, etc. Il dispose, en outre, du personnel nécessaire à l'exécution du service.

Pendant toute la période de mise en régie, le Délégataire n'a plus droit à aucune rémunération et il est privé de l'exercice de ses droits. Il supporte les excédents de dépenses au cas où ils seraient supérieurs aux rémunérations qui lui auraient été dues.

La mise en régie cesse dès que le Délégataire est de nouveau en mesure de remplir ses obligations, sauf si la déchéance est prononcée.

En l'absence de règlement du montant de ces frais, dans un délai de trente (30) jours à compter de leur notification par le Délégant au Délégataire, Le Délégant peut prononcer la déchéance dans les conditions prévues par les stipulations de l'article 44 relatif à la déchéance.

Article 43. Sanction résolutoire : la déchéance

En cas de faute du Délégataire d'une particulière gravité, la Collectivité peut, après avoir apporté la preuve de la faute, prononcer elle-même la déchéance du Délégataire et la résiliation du présent contrat, notamment dans les cas suivants:

- le délégataire ne prend pas en charge les installations du service à la date d'effet fixée à l'Article 4 ;
- le délégataire cède le présent contrat à un tiers ;
- en cas de fraude ;
- En cas de retrait de l'agrément sanitaire ;
- en cas de non-respect répété, durable ou caractérisé des obligations réglementaires ou des principes de bientraitance animale et de protection de l'environnement ;
- En cas d'interruption totale ou partielle du service pendant une durée supérieure à une période de trente (30) jours, si du fait du délégataire, la sécurité venait à être compromise par défaut d'entretien des installations, des équipements ou du matériel ;
- En cas de liquidation judiciaire du Délégataire.

La déchéance est précédée d'une mise en demeure adressée au Délégataire restée sans effet dans le délai imparti par la Collectivité qui ne peut être inférieur à quinze (15) jours calendaires

Le contrat sera résilié de plein droit, sans aucun préavis ni formalité et sans aucune indemnité, dans l'hypothèse où le Délégataire ferait l'objet d'un jugement de liquidation judiciaire, sauf le cas dans lequel il aurait été exceptionnellement autorisé à poursuivre son activité.

Le contrat sera également résilié de plein droit si après trois (3) mois de mise en régie, le Délégataire n'est pas en mesure

d'en demander la cessation et n'a pas repris ses activités.

Les suites de la déchéance sont à la charge du Déléataire, à l'exception :

- d'une part, du remboursement par le Délégant de la valeur nette comptable des éventuels biens de retour acquis ou réalisés par le Déléataire,
- et d'autre part du rachat, si le Délégant le souhaite, des biens de reprise, stocks et approvisionnements nécessaires à l'exploitation normale du service délégué, à leur valeur nette comptable, majorée de la TVA à reverser au Trésor Public.

Article 44. Règlement des litiges

Si un différend survient entre le Déléataire et l'Autorité Délégante, le Déléataire expose dans un mémoire les motifs du différend et toutes les conséquences de nature administrative, technique et/ou financière qui en résultent selon lui. Ce mémoire est transmis par lettre recommandée avec accusé de réception à l'Autorité Délégante.

Dans tous les cas et nonobstant l'existence de ce différend, le Déléataire doit exécuter fidèlement les directives émanant de l'Autorité Délégante ou relevant du présent contrat.

L'Autorité Délégante notifie au Déléataire sa proposition pour le règlement du différend dans un délai de 30 jours calendaires à compter de la date de réception du mémoire.

L'absence de proposition de l'Autorité Délégante dans ce délai équivaut à un rejet de la demande du Déléataire.

PARTIE 8. FIN DU CONTRAT

Chapitre 14. DISPOSITIONS GENERALES

Article 45. Modalités d'achèvement du contrat

Le contrat prend fin selon l'une des modalités suivantes :

- à l'échéance du terme fixé à l'Article 4 du présent contrat ;
- en cas de déchéance du Délégaltaire prononcée dans les conditions prévues à l'Article 43 du présent contrat ;
- en cas de résiliation pour motif d'intérêt général visée à l'Erreur ! Source du renvoi introuvable. du présent contrat.
- En cas de résiliation amiable ou prononcée par le juge administratif.

En cas de cessation du présent contrat, pour quelle que cause que ce soit :

- Le Délégaltaire s'engage à fournir tous documents et renseignements de nature à permettre à l'Autorité délégante de lancer, dans les meilleures conditions possibles de mise en concurrence ainsi que dans le respect du principe d'égalité des concurrents, une procédure de consultation destinée au renouvellement du présent contrat ou de confier l'exploitation du service à une Régie communautaire.
- Les parties conviennent de se rapprocher pour examiner la situation des personnels en application des dispositions de l'Article L.1224-1 du code du travail pour l'ensemble des personnels affectés à l'exploitation du service délégué et dont la relation de travail relève dudit code.

A cet effet, le Délégaltaire est tenu de communiquer sur simple demande à l'Autorité délégante une liste du personnel, affecté à l'exécution du présent contrat à jour, mentionnant la qualification, l'ancienneté et plus généralement toute indication concernant l'aptitude des personnels et indiquant les masses salariales correspondant à chaque catégorie de personnel.

Cette liste, rendue anonyme par l'Autorité délégante est communiquée à tout soumissionnaire lors du renouvellement de la délégation ou lors du passage en régie, conformément aux obligations

Article 46. Modalités d'indemnisation du délégataire en cas de résiliation du contrat avant son terme

L'indemnisation du délégataire s'effectue dans le cadre des dispositions législatives et réglementaires et de la jurisprudence du juge administratif applicable à la date de la résiliation et dans les conditions suivantes.

46.1. Cas général

Quel que soit le motif de résiliation retenu, s'agissant des biens de retour, dans le respect de l'article L. 3136-10 du Code de la commande publique, lorsque le Délégaltaire résilie avant son terme normal le présent contrat, le Délégaltaire a droit à l'indemnisation du préjudice qu'il subit à raison du retour anticipé des biens, à titre gratuit, dans le patrimoine du Délégaltaire s'ils n'ont pas été totalement amortis, dans les conditions suivantes :

- lorsque l'amortissement de ces biens a été calculé sur la base d'une durée d'utilisation inférieure à la durée du contrat, l'indemnité à laquelle peut prétendre le Délégaltaire est égale à la valeur nette comptable des biens ;
- lorsque l'amortissement de ces biens a été calculé sur la base d'une durée d'utilisation supérieure à la durée du contrat, l'indemnité à laquelle peut prétendre le Délégaltaire est égale à la valeur nette comptable des biens.

L'indemnité à la charge du Délégaltaire ne saurait excéder le montant calculé au titre des alinéas précédents.

46.2. Indemnisation en cas de résiliation pour motif d'intérêt général

La Collectivité peut résilier unilatéralement le contrat pour motif d'intérêt général.

Constitue un motif d'intérêt général la résiliation du contrat pour permettre l'extension matériel et ou géographique du périmètre du service au-delà du champ d'extension mentionné à l'Article 2 du présent Contrat.

La Collectivité fait connaître son intention au Déléataire six mois au moins avant la date d'effet de la mesure de résiliation.

Le délégataire est indemnisé du préjudice qu'il subit du fait de la résiliation, le calcul du préjudice en résultant étant exclusivement déterminé selon le décompte suivant :

- Le montant des petits matériels et consommables, sur présentation des factures fournisseurs spécifiquement identifiées comme attribuables au contrat ;
- Une somme correspondant à son manque à gagner sur la durée restant à courir du contrat – hors reconduction éventuelle de celui-ci suivant l'Article 4 du Contrat. Cette somme sera égale à la plus basse des valeurs constatées entre :
 - La somme des montants des résultats prévisionnels avant impôts inscrite au compte d'exploitation prévisionnel annexé au présent contrat pour les années résiduelles après la résiliation du contrat ;
 - La moyenne des résultats avant impôts constatés sur les deux exercices complets précédant la résiliation du contrat multiplié par le nombre d'années résiduelles du contrat.

Chapitre 15. REMISE DES BIENS

Article 47. Remise des documents relatifs au service

Sur demande de la Collectivité, le délégataire lui remet, dans un délai maximum de 1 mois, l'ensemble des données concernant le service concédé sur support informatique chaque fois que cela est possible ou à défaut sur support papier, et notamment :

- l'inventaire des biens du service, comme défini plus haut ;
- les contrats en cours (électricité, téléphone, prestations de services...) ;
- les dossiers techniques des ouvrages et du matériel (notices du matériel, notices d'entretien, notices d'exploitation, schémas électriques, notices Hygiène et Sécurité) ;
- le récapitulatif des dernières maintenances réalisées sur l'ensemble des équipements ;
- les rapports de contrôle réglementaire (contrôle électrique, ...) ;
- l'état des stocks et l'objectif pour la fin du contrat ;
- l'état des déchets et l'objectif pour la fin du contrat ;
- pour les deux derniers exercices :
 - montant détaillé des impôts et taxes afférentes au service,
 - frais d'énergie électrique détaillés.

Ces informations doivent faire l'objet par le délégataire d'une mise à jour deux mois avant la fin du contrat.

Article 48. Remise des biens de la Collectivité et des biens de retour

Les biens de la Collectivité sont remis gratuitement à la Collectivité en fin de contrat.

Les biens de retour qui sont les ouvrages et équipements faisant partie du service concédé, y compris leurs accessoires que le délégataire aura été amené à mettre à disposition et installer en cours de contrat, sont remis à la Collectivité à

la fin du contrat moyennant, si ces biens ne sont pas amortis, une indemnité correspondant à la part non amortie comptablement des investissements concernés.

Cette indemnité sera payée dans le délai de trois mois suivant la remise. Tout retard dans le versement des sommes dues donnera lieu à des intérêts de retard calculés selon le taux légal.

Les installations doivent être remises en bon état d'entretien et de fonctionnement. Six mois avant l'expiration du présent contrat, la Collectivité et le délégataire, suite à une visite contradictoire, mettent à jour l'inventaire des biens de retour et établissent un état des biens du service concédé ainsi que, s'il y a lieu, une liste des interventions de maintenance que le délégataire devra avoir exécutées au plus tard un mois avant la fin de la convention. A défaut, la Collectivité procède à ces opérations aux frais du Délégataire avec une majoration de 30% pour frais de gestion.

A la date de son départ, le délégataire assure le nettoyage des ouvrages, équipements et installations du service concédé ainsi que l'évacuation de tous les objets inutilisables. A défaut, la Collectivité procède à ces opérations aux frais du Délégataire avec une majoration de 30% pour frais de gestion.

Article 49. Remise des biens de reprise

A l'expiration du présent contrat, la Collectivité ou le nouvel exploitant auront la faculté de procéder au rachat de l'ensemble des biens utiles à la gestion du service concédé et appartenant au Délégataire, sans que celui-ci ne puisse s'y opposer.

La valeur de rachat est fixée à l'amiable ou à dire d'expert et payée dans un délai d'un mois à compter de l'intervention de la cession. En cas de retard, le délégataire pourra réclamer le versement d'intérêts calculés au taux légal.

Stock de petits matériels et consommables :

Le Délégataire transmet l'état du stock valorisé au Délégrant six (6) mois avant la fin du présent contrat. Il remet au Délégrant un état actualisé tous les trois (3) mois à compter de cette date.

Le Délégrant ou le futur exploitant du service ont la faculté de racheter tout ou partie du stock à l'échéance de la délégation. Le Délégrant, en son nom ou pour le compte du nouvel exploitant, fait connaître sa décision au Délégataire au plus tard trois (3) mois avant l'échéance du contrat.

Le Délégataire fait son affaire du stock non repris par le Délégrant ou le nouvel exploitant. Auparavant, le Délégataire :

- Vérifie l'identité entre le stock physique et le stock inscrit dans ses comptes et outils de gestion des stocks,
- Veille au non-surdimensionnement du stock.

Cependant, en tout état de cause, le Délégataire laisse en place à l'échéance du contrat, à ses frais, un stock minimum de produits représentant environ trois (3) semaines de stocks, afin de permettre une continuité d'exploitation à l'échéance du contrat de délégation. Ce stock lui est racheté à sa valeur nette comptable.

Le Délégataire se rend disponible autant que demandé par le Délégrant pour tous les constats contradictoires visant à vérifier la conformité de l'inventaire du stock au stock constaté.

Biens en location longue durée

Le Délégataire tient à jour un inventaire détaillé des biens en location longue durée, avec l'ensemble des caractéristiques des contrats.

Il transmet l'inventaire exhaustif valorisé au Délégrant douze (12) mois avant la fin du présent contrat. Il remet au Délégrant un inventaire actualisé six (6) mois à compter de cette date. L'ensemble des contrats de locations devra être transférable au Délégrant ou au nouvel exploitant du service.

Il tient à disposition du Délégrant l'ensemble des contrats de location.

Chapitre 16. AUTRES MESURES LIEES A L'ACHEVEMENT DU CONTRAT

Article 50. Transfert du personnel

Sur demande de la Collectivité, le délégataire lui communique les renseignements non nominatifs suivants concernant les personnels affectés à plein temps au service concédé :

- niveau de qualification professionnelle,
- tâche assurée,
- convention collective ou statut applicables,
- montant total de la rémunération pour l'année civile précédente (charges comprises),
- existence éventuelle, dans le contrat ou le statut, d'une clause ou d'une disposition pouvant empêcher le transfert de l'intéressé à un autre exploitant.

Les informations concernant les effectifs ne pourront être communiquées par la Collectivité aux candidats à la délégation du service que globalement et sans indications nominatives.

Le délégataire s'engage à fournir, à la Collectivité ou au nouvel exploitant, toutes pièces justificatives concernant les contrats transférés.

Article 51. Continuité du service en fin de délégation de service public

La Collectivité pourra notamment, le cas échéant, faire visiter les installations du service à tous les candidats à une nouvelle consultation, afin de leur permettre d'en acquérir une connaissance suffisante pour y répondre de façon pertinente. Dans ce cas, le délégataire est tenu de permettre l'accès à tous les ouvrages et installations du service concédé aux dates fixées par la Collectivité et d'assister la Collectivité au cours de la visite pour répondre aux questions de candidats de la manière la plus exhaustive possible, dans la limite du respect du secret industriel et commercial.

Dans les trois mois avant l'expiration de la convention, le délégataire sera tenu de permettre un accès complet des installations au nouvel exploitant désigné afin qu'il puisse se familiariser complètement avec les installations avant d'assumer la responsabilité de l'exploitation du service.

Un mois avant l'expiration de la convention, la Collectivité pourra réunir les représentants du Délégataire ainsi que, le cas échéant, ceux du nouvel exploitant, pour organiser le transfert de l'exploitation du service concédé ; le délégataire devra notamment exposer les principales consignes et les modes opératoires à suivre pour le fonctionnement des ouvrages, équipements et installations du service concédé.

A l'échéance du contrat, la Collectivité ou le nouvel exploitant se trouvent subrogés dans les droits et obligations du Délégataire, sauf pour les réclamations des abonnés et les sinistres portant sur sa gestion du service.

Le Délégataire s'engage à communiquer, six (6) mois avant le terme normal du contrat, et sans délai en cas de résiliation, sur support papier et sur support informatique, un dossier comprenant notamment les informations suivantes :

- L'inventaire des biens du service, comme défini plus haut;
- Le récapitulatif des dépôts de garanties, s'ils existent, avec indication du montant global ;
- L'état des stocks et l'objectif pour la fin du contrat;
- Les dossiers techniques des ouvrages et du matériel (notices du matériel, notice d'entretien, notice d'exploitation, schéma électrique, notice Hygiène et Sécurité);
- Les documents d'exploitation et de maintenance, relatant le fonctionnement des installations sur la durée complète du contrat;
- Les rapports de contrôle réglementaire (contrôle électrique, appareils sous pression...);
- Les conventions avec les tiers et contrats en cours (électricité, téléphone, prestations de services...);

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération – Délégation de service public pour l'exploitation de l'abattoir de Seyne - Cahier des charges -

REÇU EN PREFECTURE

Page 10 sur 10
16/05/2024

Application agréée E-legalite.com

73_C0-004-200067437-20240626-19_26062024

- ☞ La liste des biens dédiés ;
- La liste des biens non dédiés remis au Délégrant en fin de contrat;
- Pour les deux derniers exercices :
 - Frais d'énergie électrique détaillés par comptages,
 - Eventuelles redevances d'occupation/ loyers payés.
- Tout document nécessaire au futur exploitant;
- Toutes les données informatiques.

Ces informations doivent faire l'objet, par le Délégataire, d'une mise à jour un (1) mois avant la fin du contrat.

En cas de défaut de remise des plans des ouvrages, ou de documents périmés ou inutilisables, les frais nécessaires pour la création d'un nouveau fichier, d'un nouveau document, ou pour sa mise à jour, sont à la charge du Délégataire.

Le Délégataire s'acquiesce alors du montant des sommes dues, dans un délai maximum d'un (1) mois après réception des mémoires dûment acquittés par le Délégrant.

PARTIE 9. CLAUSES DIVERSES

Article 52. Documents annexés au contrat

Annexe 1 : Plan des abattoirs

Annexe 2 : Modalités techniques d'exploitation de l'équipement

Annexe 3 : Moyens humains mis en œuvre par le Délégataire

Annexe 4 : Inventaire Initial

Annexe 5 : Règlement du service

Annexe 6 : Grille tarifaire

Annexe 7 : Compte d'exploitation prévisionnel

Annexe 8 : Garantie à première demande

A, le

Le délégataire

Jérôme ALLIBERT

Président de la SCIC

Le représentant de la Collectivité

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

ANNEXE 1

Plans des ouvrages

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

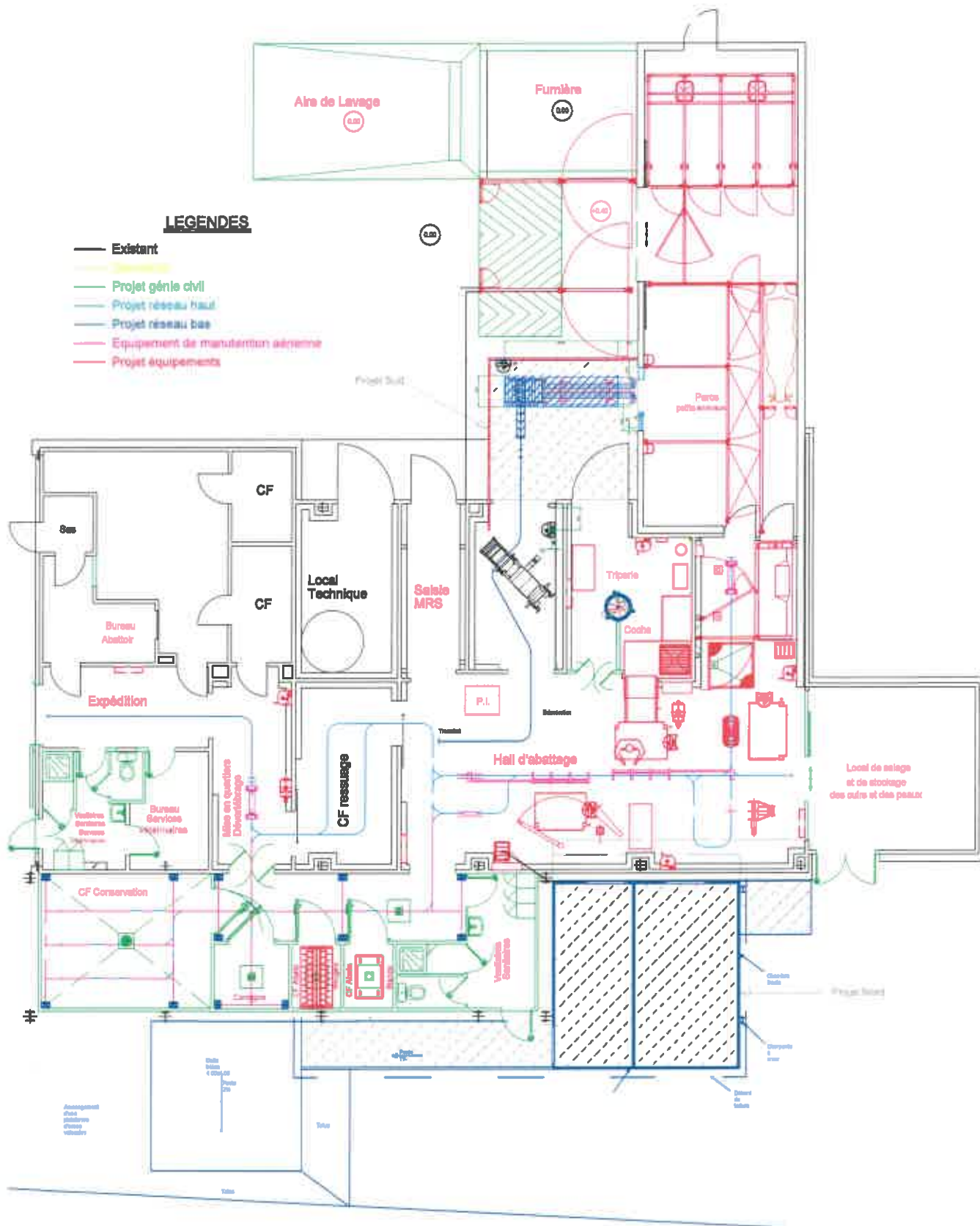
73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024



N° de plan	Abattoir de Bayre les Alpes Les Alpes 01400 Bayre les Alpes	provenance alpes	Date	Jour 19
1			Phase	DCE
			Versión	
Donneur d'ur	Plan d'aménagement d'ensemble	Provence Alpes Agglomération 4 rue Mich 04000 Cigne les Bains	Ech	1.100
			Permet	AS

REÇU EN PREFECTURE

1e 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024



73_C0-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

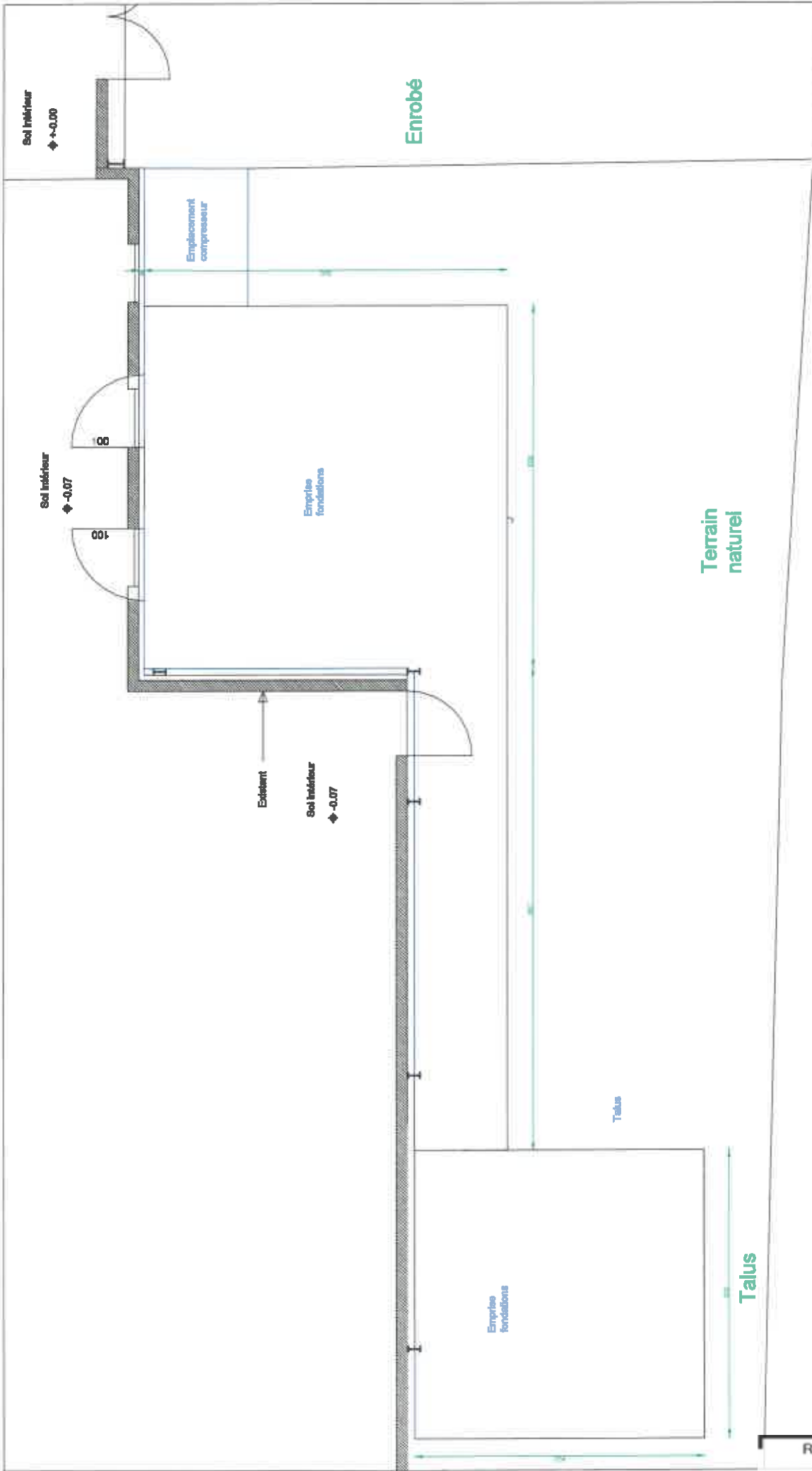
73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_C0-004-200067437-20240626-19_26062024



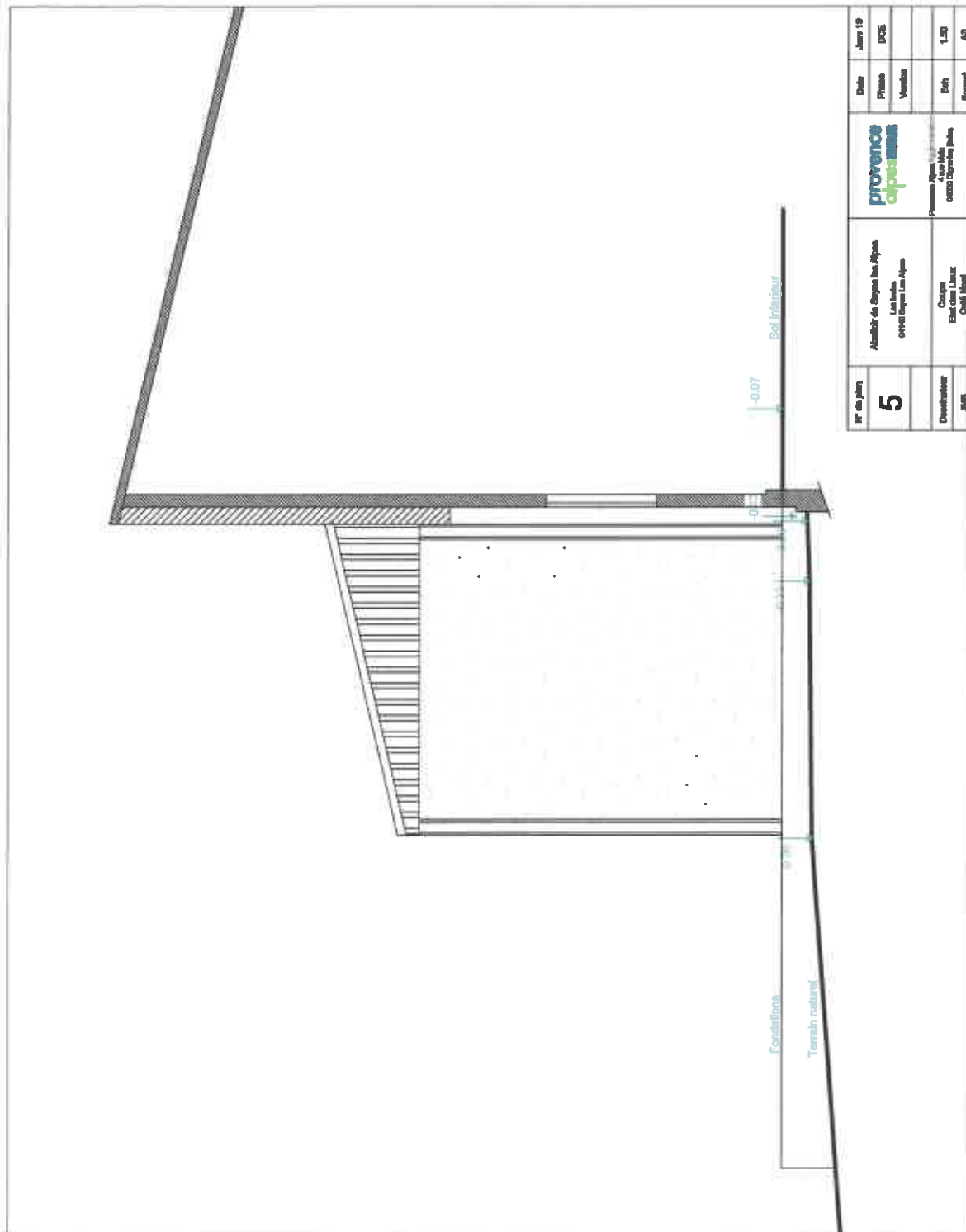
N° de plan	4	Abatir de Bagny les Alpes Les Alpes 01100 Bagny Les Alpes	provenance alpestrans	Date	Janv 19
Document	JMS	Plan cadastre L. 1000 Cadastral	Provenance Alpes Agglomération 4 km 1000 Cadastral	Phase	DCE
Échelle	1:100			Versin	
Formet	AS			Ech	1:100

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_C0-004-200067437-20240626-19_26062024



N° de plan	5	Abatist de Sagrat les Alpes Les Alpes 04140 Sagrat les Alpes	Provence Alpes 4140 Sagrat les Alpes 04140 Sagrat les Alpes	Date	Janv 19
Devisé par	JMS	Coupe Etat dans l'axe Où il faut	Provence Alpes 4140 Sagrat les Alpes 04140 Sagrat les Alpes	Plan	DCE
				Visuel	
				Etat	1.00
				Formet	A0

REÇU EN PREFECTURE

1e 05/07/2024

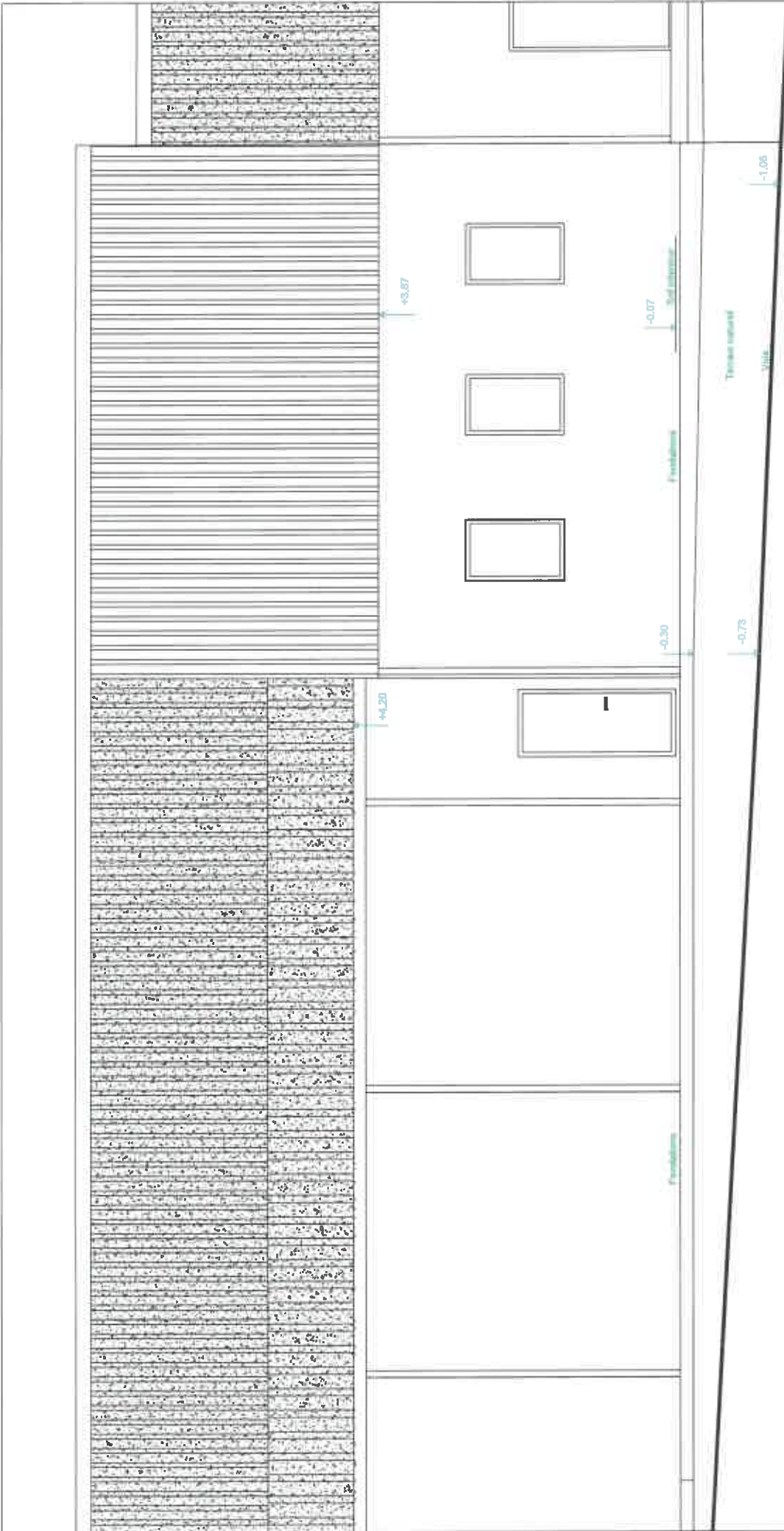
Application agréée E-legalite.com

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024



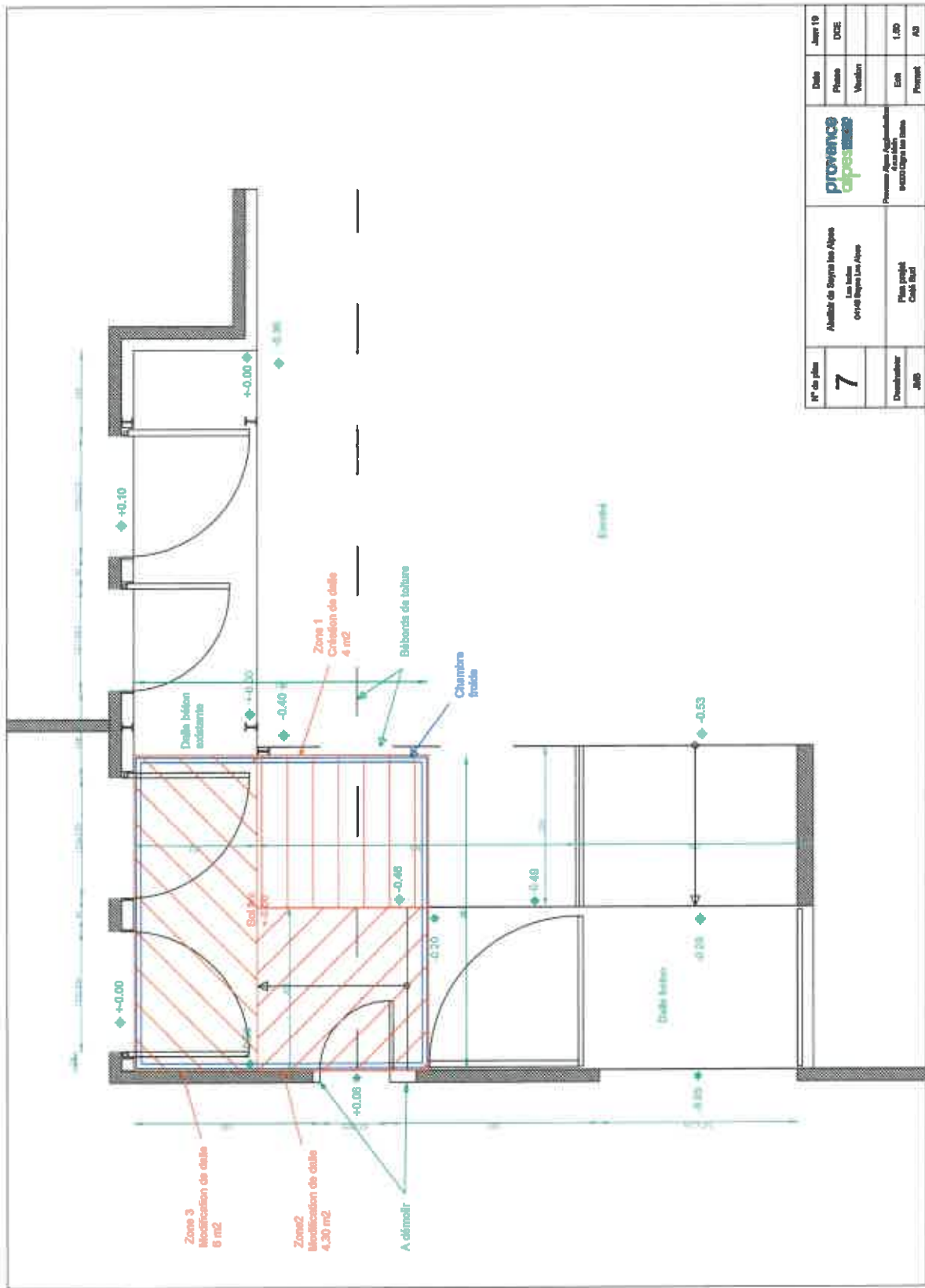
N° de plan	6	Abatir de Bourg les Alpes Les Alpes 0040 Bourg Les Alpes	provinces alpes savoye	Date	Janv 10
Dessinateur	JMB	Etat des lieux Existant Cote Nord	Provinces Alpes Agglomération 4 km autour coteau Alpes du Nord	Prima	DCSE
				Vendition	
				Ech	1/20
				Format	A3

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024



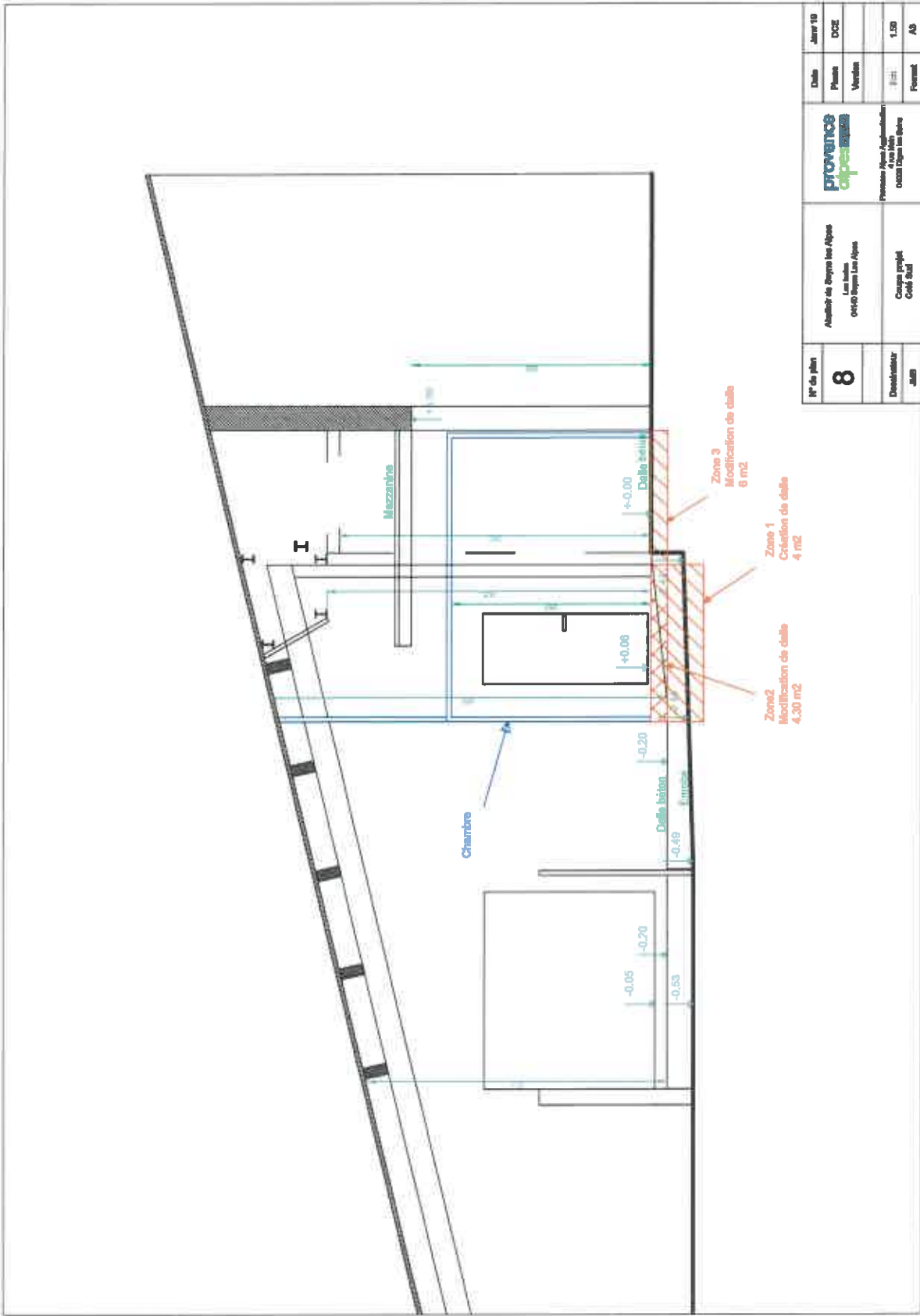
1 ^{er} de plan	7	Mairie de Seyne les Alpes Les Alpes 04140 Seyne les Alpes	Provence Alpes Agglomération 4 km 000 94000 Seyne les Alpes	Date	Janv 18
Document	JMS	Plan projet Cité 101		Plan	DCE
				Version	
				Etat	1.00
				Projet	AD

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024



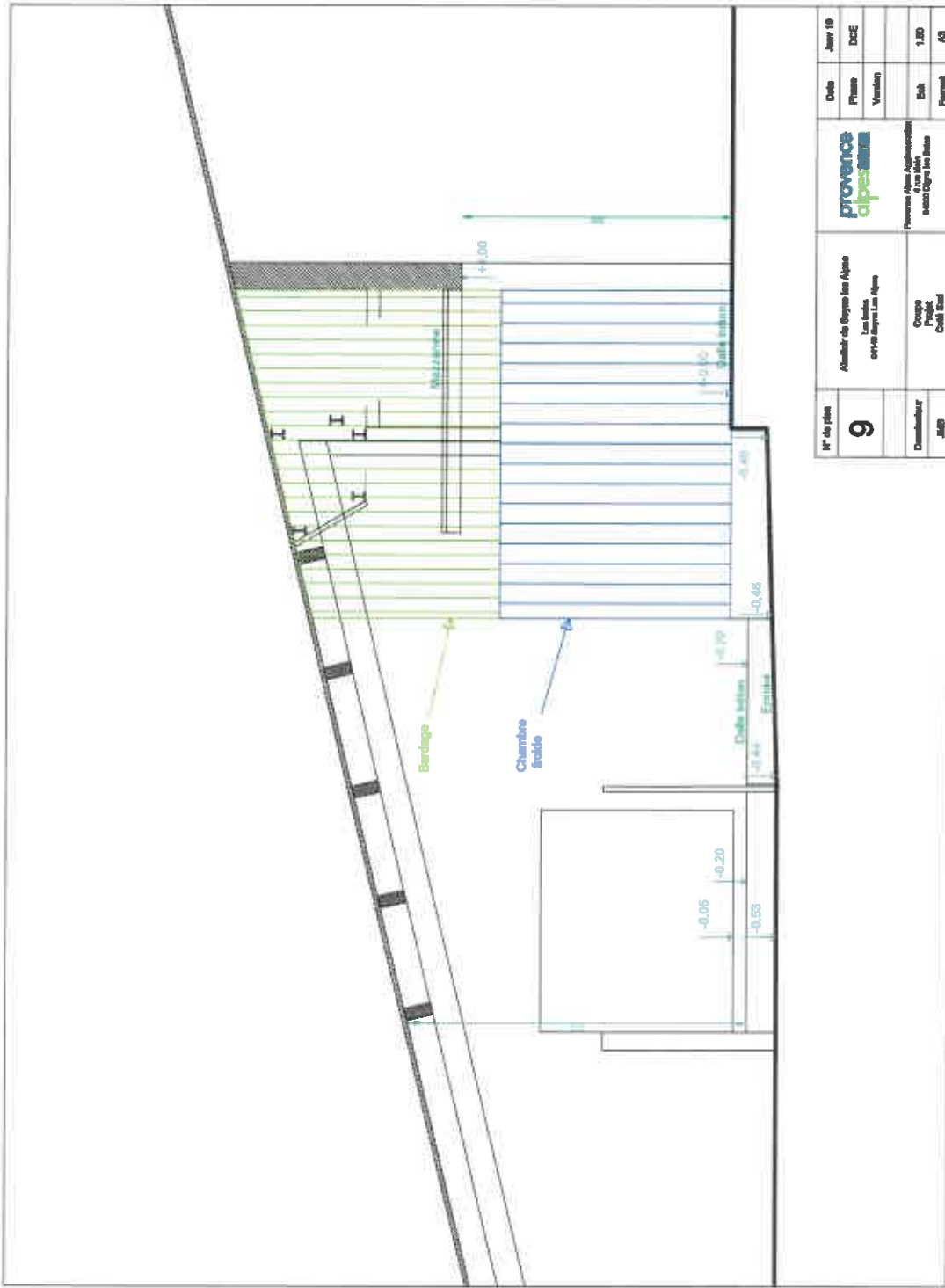
N° de plan 8	Abatist de Snyra les Alpes Les Alpes 09400 Snyra les Alpes		PROVINCE Alpes Alpes	Date Janv 18
	Cours projet Cité Sud			Plan Vendite
	Dessinateur J.M.			Formet A3
Projet de Snyra les Alpes 4 m2 09400 Snyra les Alpes		Projet de Snyra les Alpes 4 m2 09400 Snyra les Alpes		
Formet A3		Date Janv 18		

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_C0-004-200067437-20240626-19_26062024



N° de plan 9	Mairie de Bayeux les Alpes Les Alpes sur les Alpes les Alpes	providence dipes dipes	Code	Janv 19
			Phase	DCE
			Version	
Dessinateur JUP	Cout Prix Cout Total	Provenance des Alpes dipes dipes	Etat	1.00
			Projet	A3

REÇU EN PREFECTURE
le 05/07/2024
Application agréée E-legalite.com

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

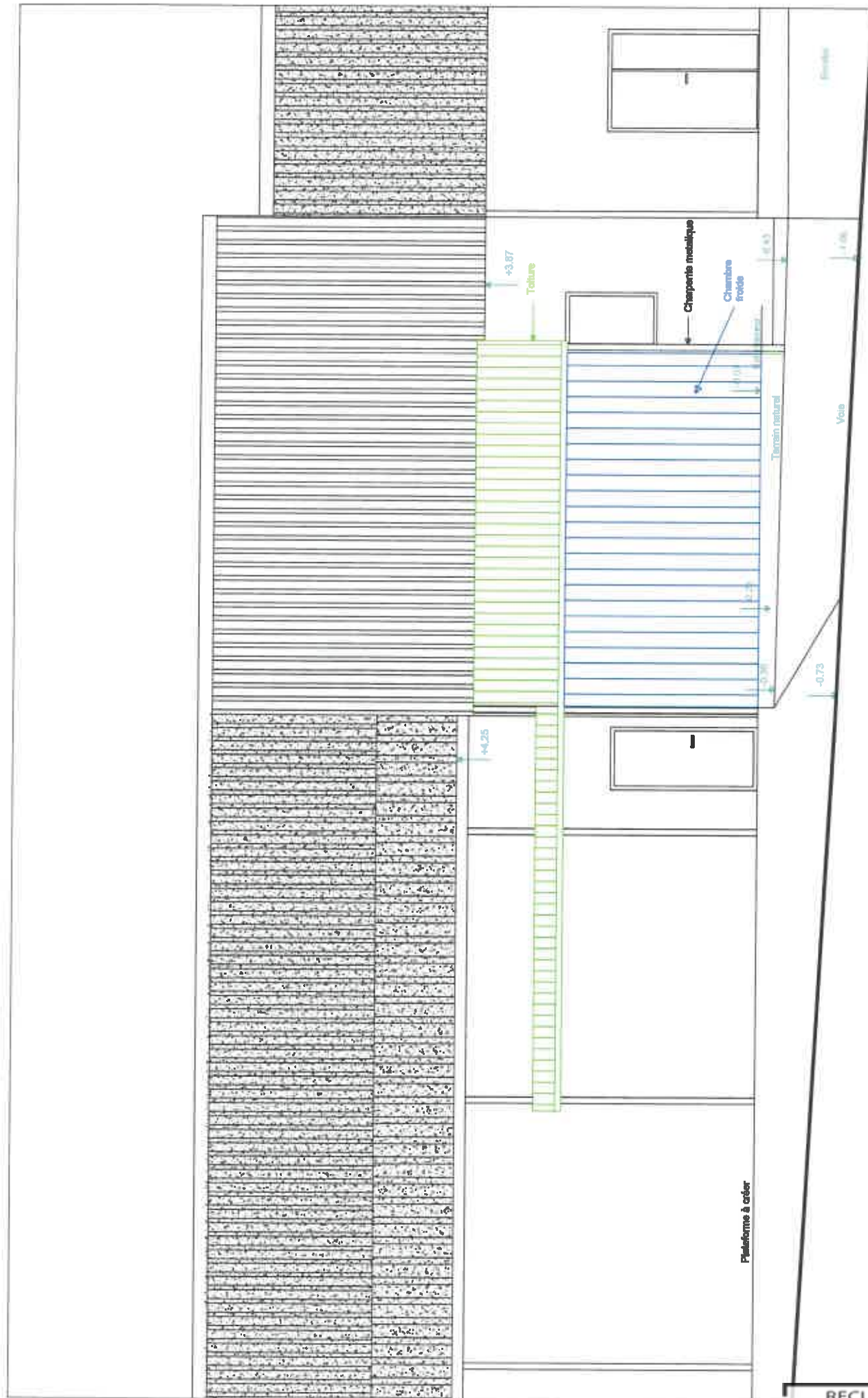
73_C0-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_C0-004-200067437-20240626-19_26062024



N° de plan	12	Abatit de Saint Les Alpes Les Alpes 00000 Saint Les Alpes	providence alpes 00000 Saint Les Alpes	Date	Janv 19
Document	JAN	Elément Nord Projet Cité Nord	Providence Alpes Agglomération 4 km Sud 00000 Saint Les Alpes	Plan	DCE
				Vision	
				Ech	1:50
				Format	A3

REÇU EN PREFECTURE

1e 05/07/2024

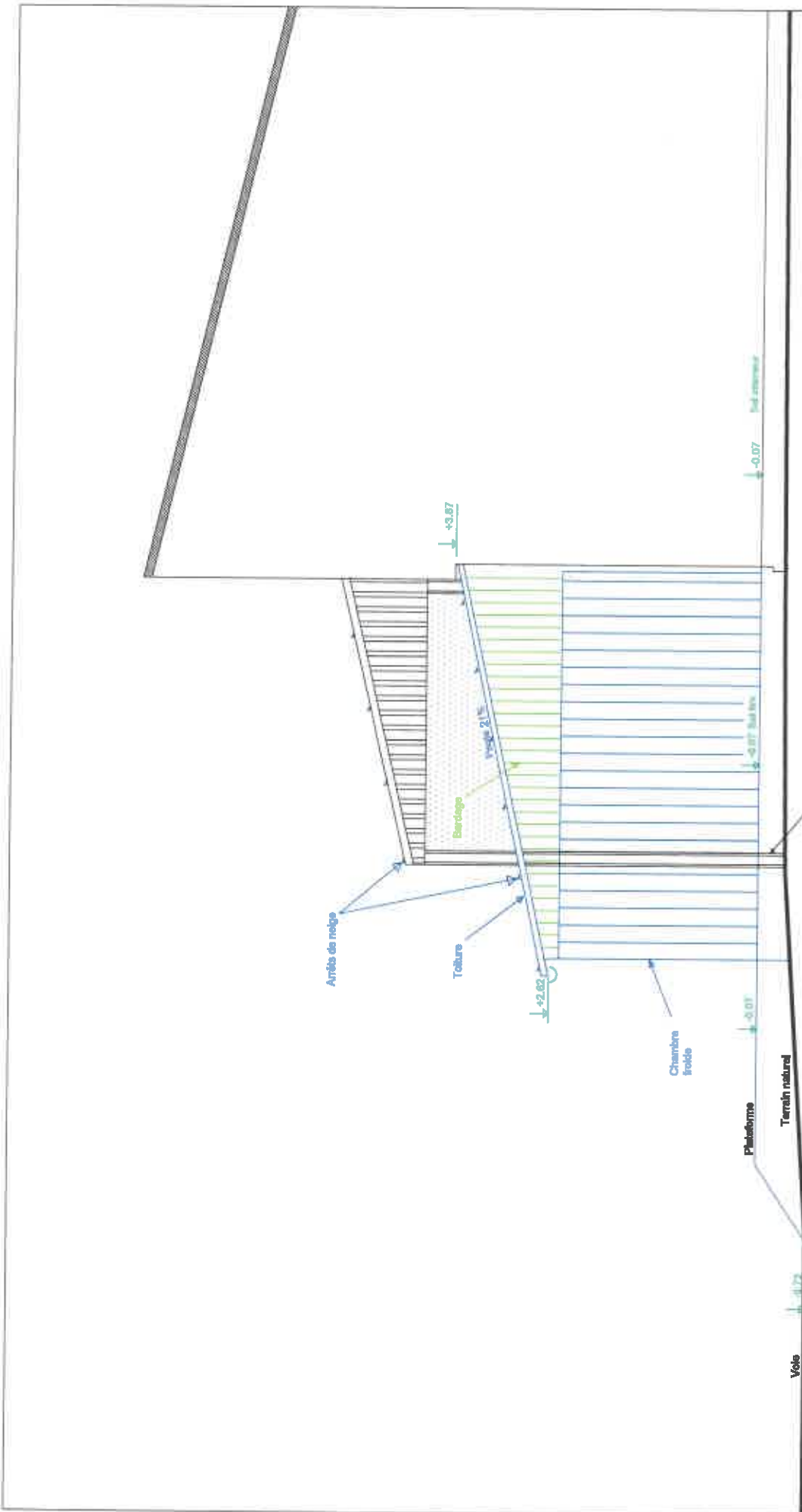
Application agréée E-legalite.com

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024



N° de plan	13	Atelier de la Région des Alpes Les Alpes 04400 Briançon Les Alpes	provenances alpes espace	Date	Janv 19
Cheminement	200	Elémentaire Projet Cali 1000	Provenances Alpes Agglomération 4 km 1000 04400 Briançon Les Alpes	Phase	DCZ
				Vendredi	
				Edi	1.20
				Fonction	AS

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Extension
Abattoir
04140 SEYNE LES ALPES

COFFRAGE
FONDATIONS

phase P.E.

L'exécution des travaux relatifs à nos études sera obligatoirement réalisée par une entreprise professionnelle qualifiée QUALIBAT

INTERVENANTS

Maitre d'Ouvrage	PROVENCE ALPES AGLOMERATION	
Maitre d'Ouvrage Délégué	#	
Bureau de Contrôle	#	
Mission S.P.S.	#	
B.E.T. Géotechnique		
Architecte de Conception	#	
Maitre d'Ouvrage d'Exécution	#	
Economiste	#	
B.E.T. Structure	#	
B.E.T. Fluides	#	
B.E.T. V.R.D.	#	
Lot V.R.D.	#	
Lot Gros Ouvre	#	
Lot Charpente	#	
Divers	#	
Propriétaire : Sylvain Millet	Vérifié par : CH CLAVEL	

REÇU EN PREFECTURE

1e 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-2024.06.26-19_26.06.2024

Bureau d'études structures
Béton Armé
Charpente métallique
Charpente bois
Parasismique

Mille
bureau d'études structures

Micropolis
Quartier Belle Aureille
05000 GAP
FRANCE

T : +33 (0)4 92 51 20 51

bet@patrick-millet.fr
www.be-millet.fr

R.C.S. GAP 481 926 939 S.A.R.L. au capital de 152 500 €
N.A.F. 71.12 B S.I.R.E.T. : 481 926 935 00036

N°01 A

DOSSIER 18-3280 page 1/4

Première diffusion

LIBELLE

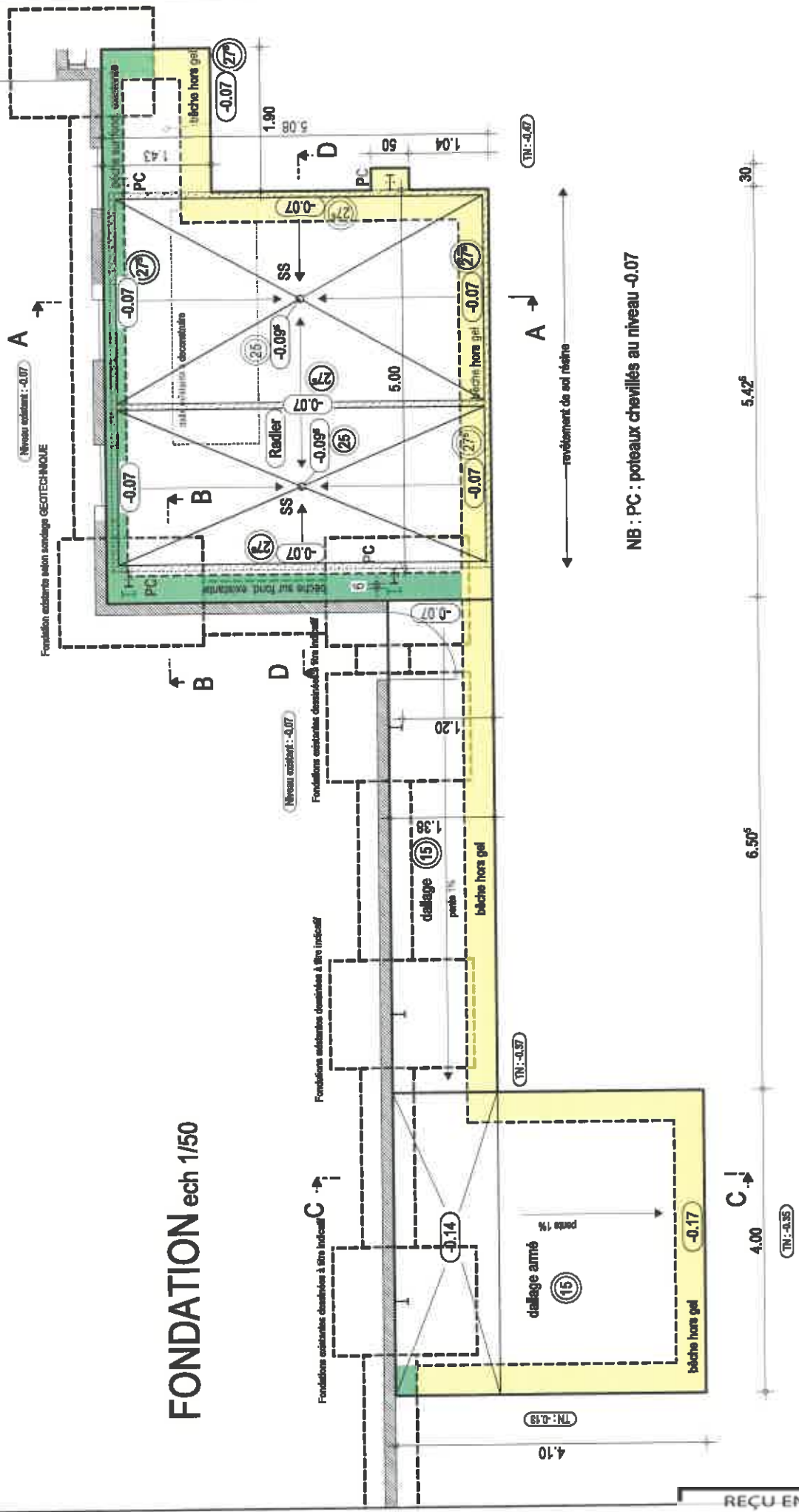
06 08 18

DATE

Le présent document est la propriété exclusive de M. Patrick Millet. Il ne doit pas être réutilisé sans autorisation écrite de M. Patrick Millet. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de M. Patrick Millet est formellement interdite. Toute violation de ces droits est punie par la loi.

Extension coté Nord

FONDATION ech 1/50



NB : PC : poteaux chevillés au niveau -0.07

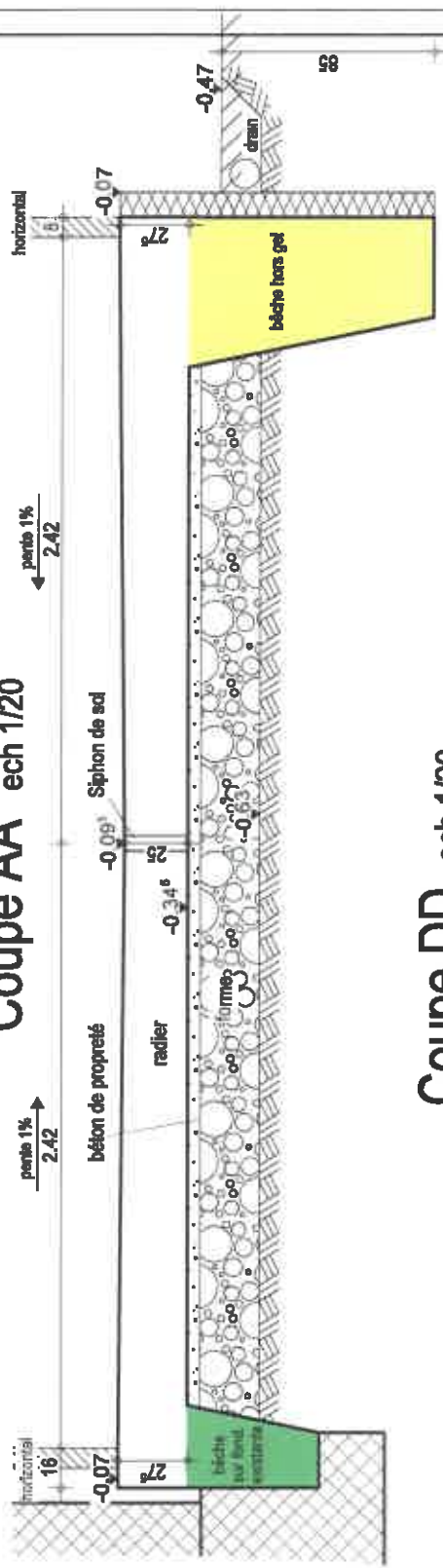
REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

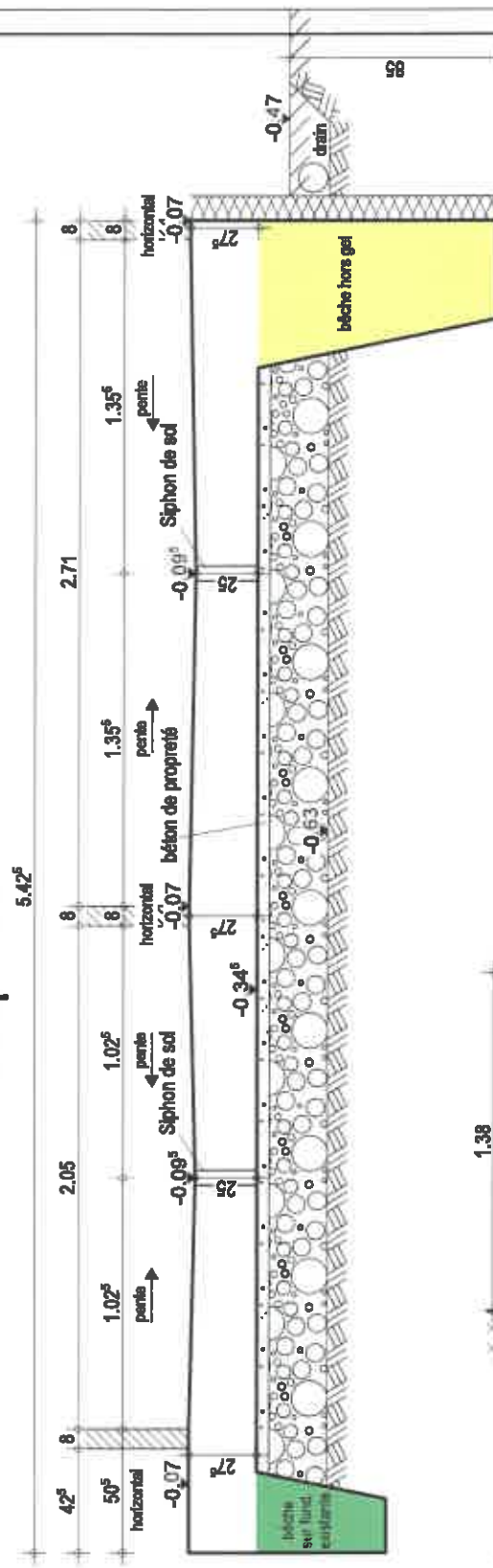
Application agréée E-legalite.com

Extension coté Nord

Coupe AA ech 1/20



Coupe DD ech 1/20

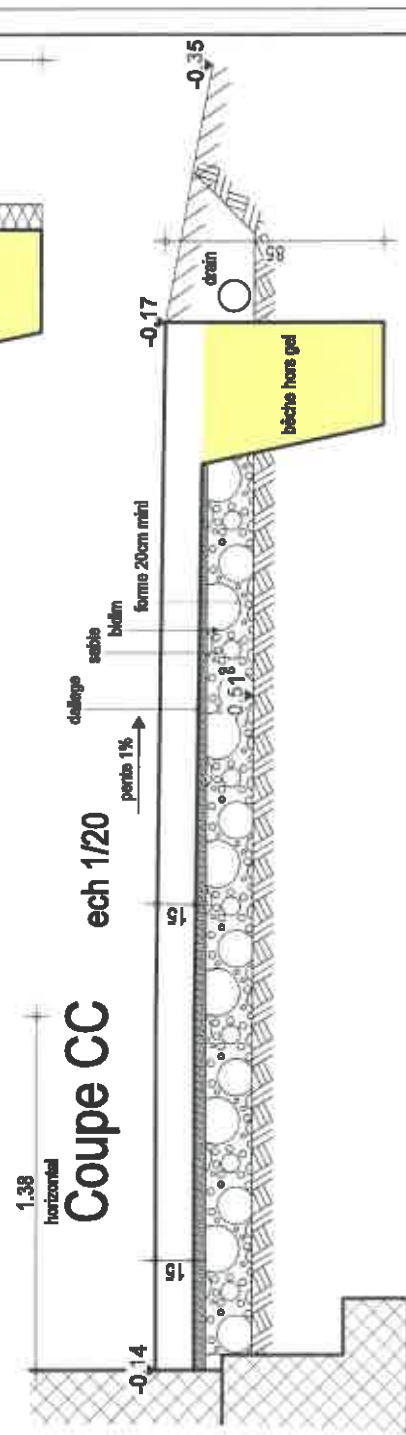


Coupe BB

ech 1/20



Coupe CC ech 1/20



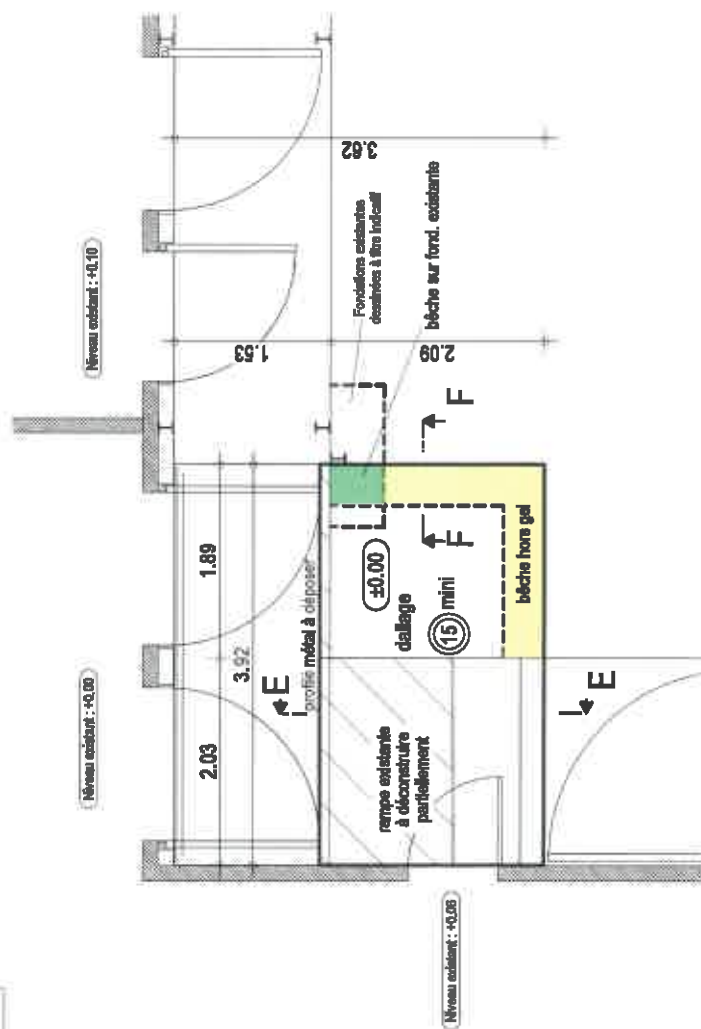
REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

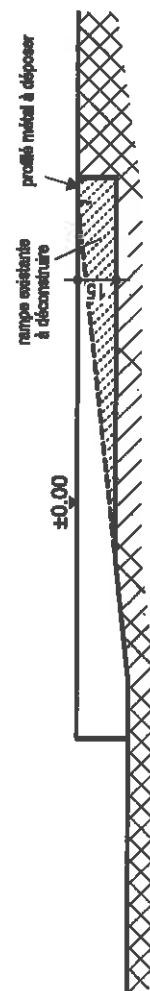
Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-2024.06.26-19_26.06.2024

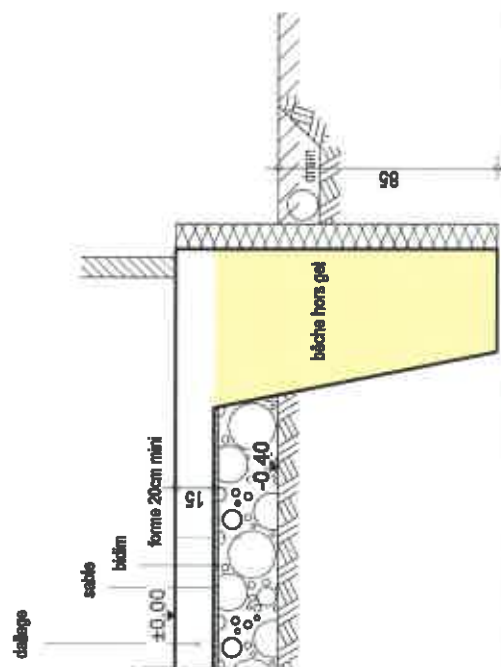
FONDATIONS^{ech} 1/50



Coupe EE ech 1/20



Coupe FF ech 1/20



Extension
Abattoir

04140 SEYNE LES ALPES

FERRAILLAGE
FONDATIONS

phase P.E.

L'exécution des travaux relatifs à nos études sera obligatoirement réalisée par une entreprise professionnelle qualifiée QUALIBAT

INTERVENANTS	
Maitre d'Ouvrage	PROVENCE ALPES AGLOMERATION
Maitre d'Ouvrage Délégué	#
Bureau de Contrôle	#
Mission S.P.S.	#
B.E.T. Géotechnique	GEOTECHNIQUE
Architecte de Conception	#
Maitre d'Ouvrage d'Exécution	#
Economiste	#
B.E.T. Structure	#
B.E.T. Fluides	#
B.E.T. V.R.D.	#
Lot V.R.D.	#
Lot Gros Oeuvre	#
Lot Charpente	#
Divers	#

Préparé par : Sylvain Millet

Vérifié par : Ch. CLAVEL

REÇU EN PREFECTURE
le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_C0-004-200067437-2024.06.26-19_26.06.2024

CAHIERS DE FERRAILLAGE

- > Les carnets d'armatures ne constituent pas des plans de coffrage. Pour toutes les cotes et les détails, il conviendra de se reporter aux plans de coffrage pour vérification.
 - > L'entreprise de Gros Oeuvre se doit de vérifier et d'établir, dans le cadre de ses Plans Atelier Chantier (P.A.C.), l'ensemble des indications relatives aux linéaires, longueurs des éléments (aciers), ainsi que toutes quantités à commander et autres calepinages ou nomenclatures.
 - > Les détails de façonnage des aciers de ce carnet ne sont en rien exhaustifs. L'entreprise pourra, selon sa méthodologie, prévoir ou adapter (par elle-même) d'autres détails de façonnage des aciers.
 - > L'entreprise vérifiera aussi les croisements entre les armatures des différents éléments (poteau - poutres par exemple) qu'elle adaptera (par elle-même) si elle le juge nécessaire.
- Toute modification fera l'objet d'un plan de détail qui devra être validé par le bureau d'études et le bureau de contrôle, avant toute exécution sur chantier.

ENROBAGES:

- Fondations: 5 cm
- Paréments extérieurs non protégés: 4 cm
- Paréments intérieurs ou protégés: 3 cm

Bureau d'études structures
Béton Armé
Charpente métallique
Charpente bois
Parasismique



Micropolis
Quartier Belle Aureille
05000 GAP
FRANCE

T : +33 (0)4 92 51 20 51

bet@patrick-millet.fr
www.be-millet.fr

R.C.S. GAP 481 926 938 S.A.R.L. au capital de 152 800 €
N.A.F. 71.12 B S.I.R.E.T. : 481 926 939 00036

N°11 A

DOSSIER 18-3280 page 1/5

condition ne sera prise à Mille sur le plan / les plans de coffrage sont indicatives et complémentaires des plans architectés, ils ne dispensent pas d'utiliser ces derniers
UMENT, PROPRIÉTÉ DE LA SARL PATRICK MILLET, REQUIS À TITRE CONFIDENTIEL. NE PEUT ÊTRE UTILISÉ, DONNÉ, COMMUNIQUÉ OU REPRODUIT SANS AUTORISATION ÉCRITE

DISPOSITIONS CONSTRUCTIVES

MATERIAUX : ARMATURES POUR BETON

Armatures fyt = 500 MPa - Classe de ductilité B

TREILLIS SOUDÉS

Trellis soudés de surface (NF A 55-024)
Trellis soudés de structure (NF A 55-016-2 - Barres soudables à verrous)

TREILLIS SOUDÉ

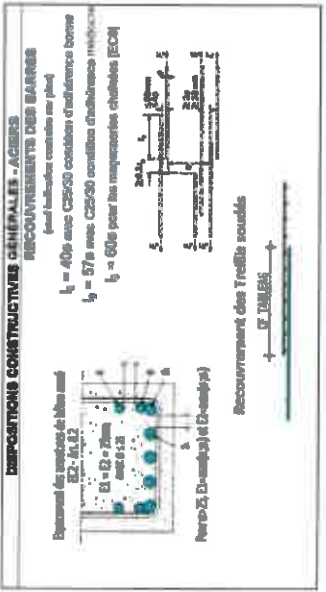
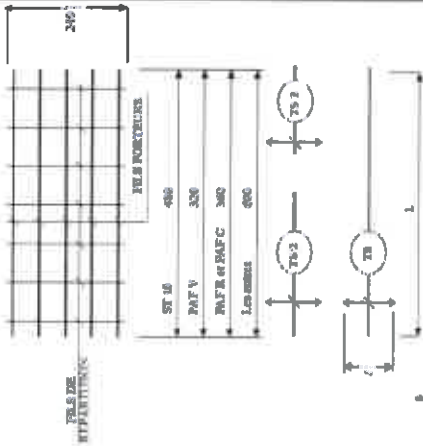
HA Acier Haute Adhérence
Limite d'élasticité f_e 500 MPa

TABEAU DE RECOUVREMENT DES TS

	Fils longitudinaux	Fils de répartition
ST 10	40 cm	40 cm
ST 20	45 cm	45 cm
ST 25	50 cm	45 cm
ST 30	45 cm	40 cm
ST 35	50 cm	40 cm
ST 40	55 cm	50 cm
ST 45	55 cm	45 cm
ST 15C	40 cm	40 cm
ST 25 C	45 cm	45 cm
ST 40 C	40 cm	40 cm
ST 50 C	45 cm	45 cm
ST 65 C	50 cm	50 cm
PAF R	40 cm	55 cm
PAF C	35 cm	35 cm
PAF V	40 cm	35 cm

S.A.R.L. Patrick MILLET BET Structure Bétonné E.S. - NUTROPOLIS 015000 GAP
Tél. 04 92 51 30 51 Fax 04 92 51 75 04 Corriel. bet@patrick-millet.fr

REPRESENTATION SCHEMATIQUE DES TREILLIS SOUDÉS



REÇU EN PREFECTURE

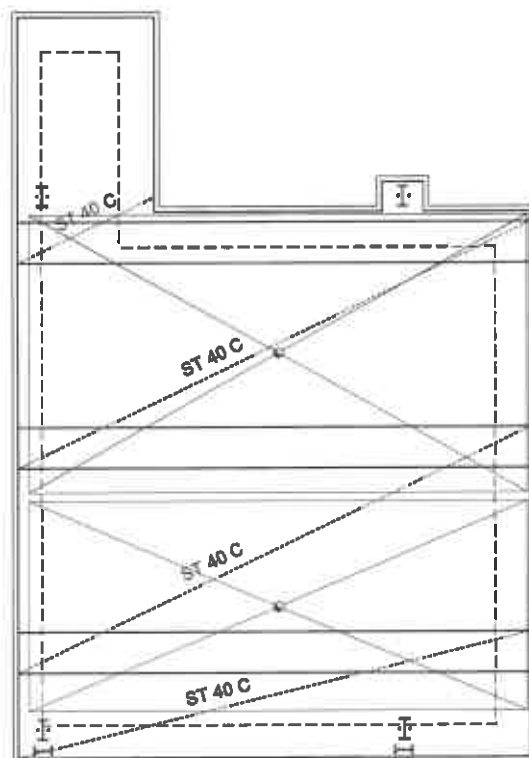
1e 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

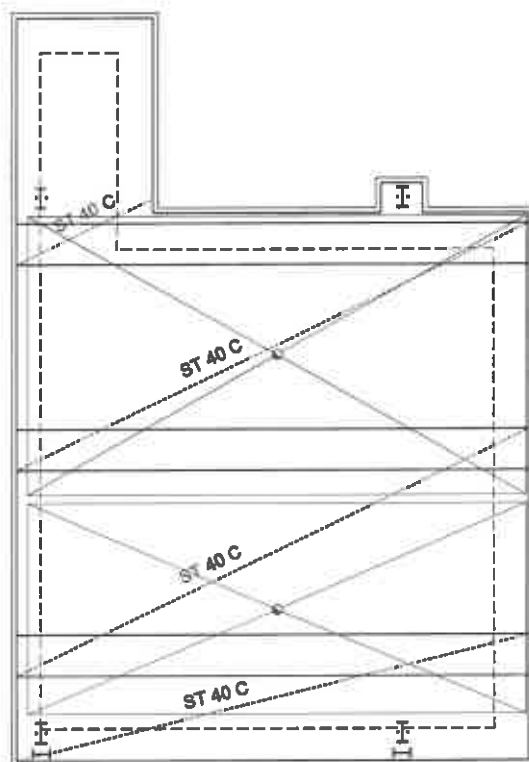
73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Radier

nappe inf.



nappe inf.



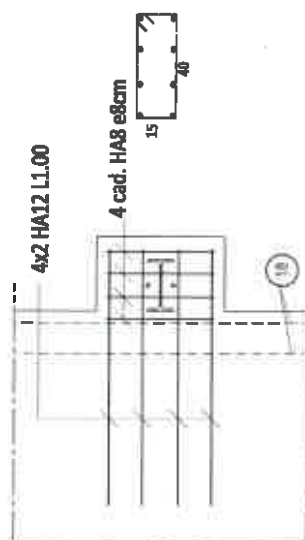
REÇU EN PREFECTURE

1e 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

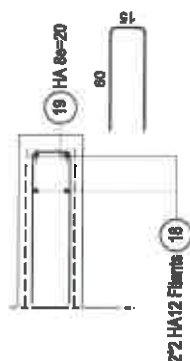
73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

excroissance

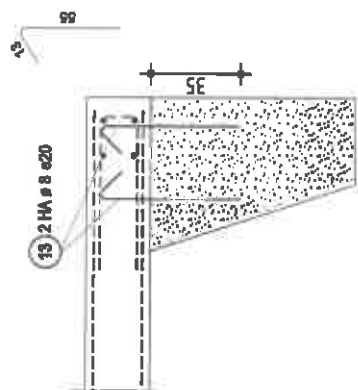


rive radier

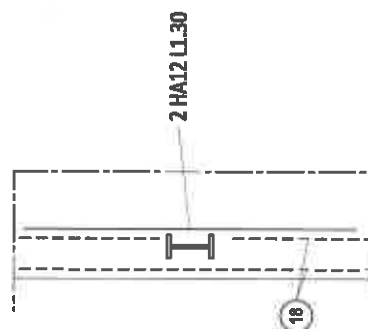
coupe



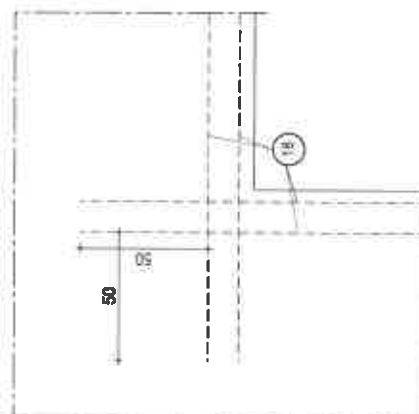
Bêche sous radier



éclisses poteau existant

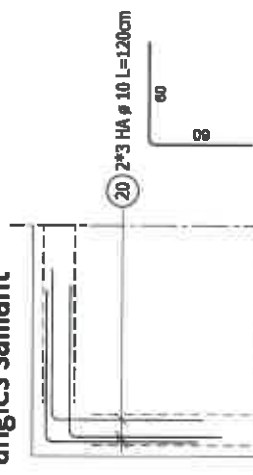


angles rentrant



Détail aux angles

angles saillant



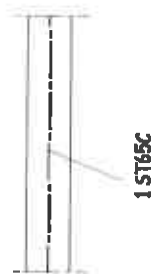
REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

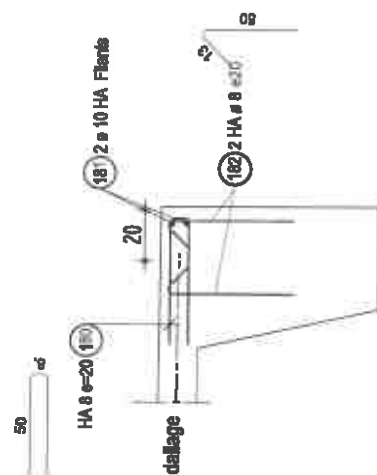
Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

dallage armé



Bêche sous dallage



REÇU EN PREFECTURE

1e 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

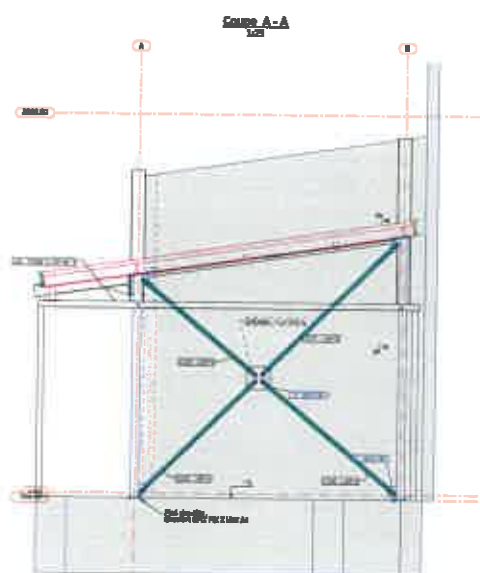
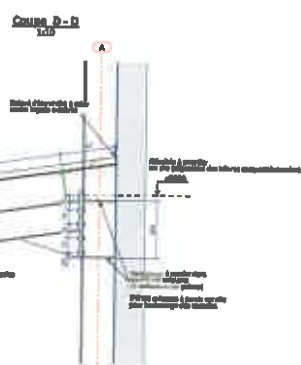
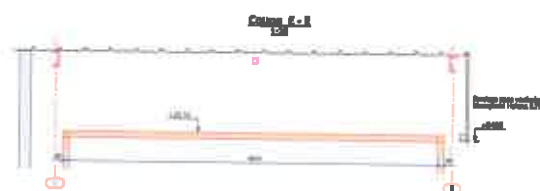
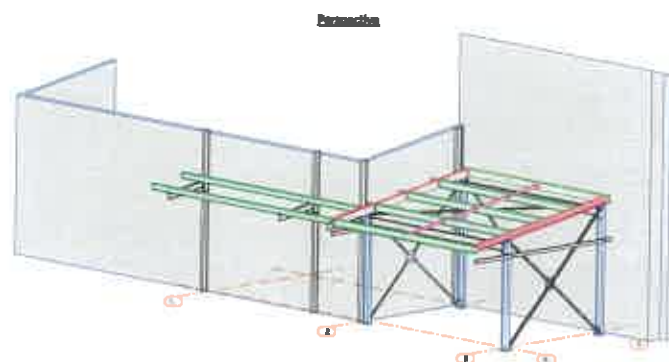
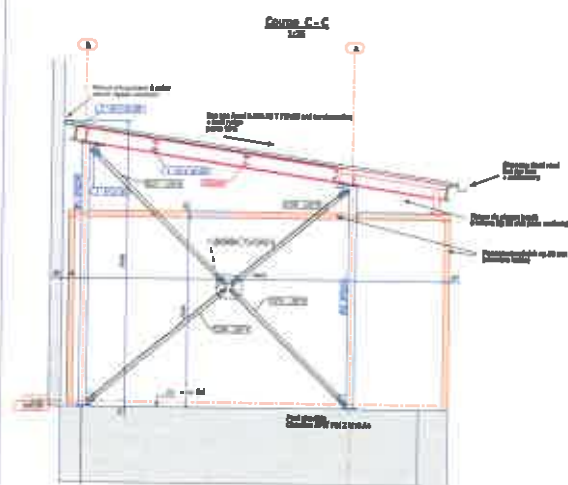
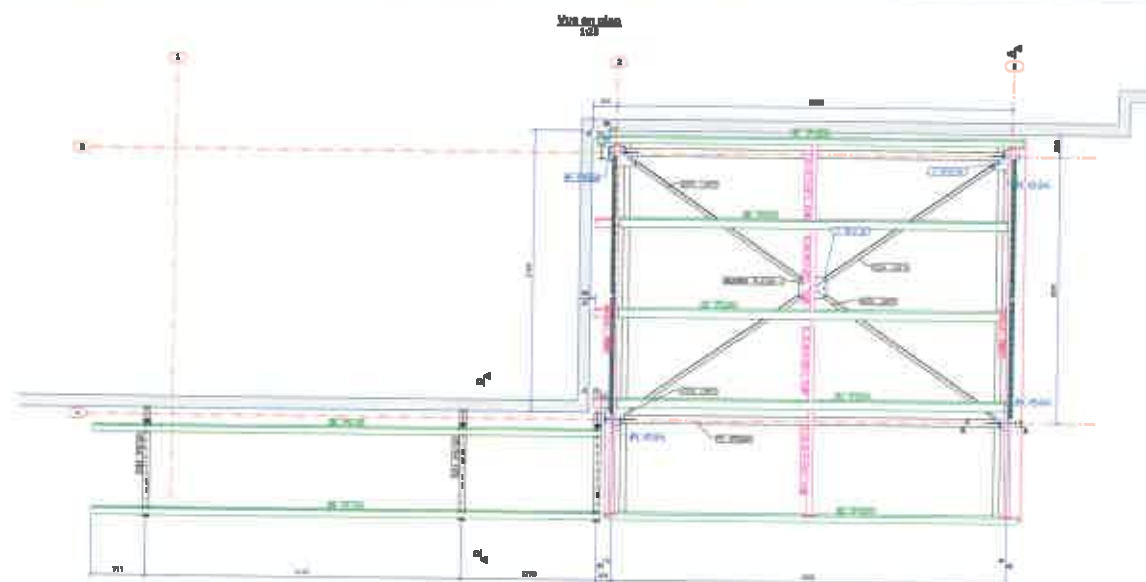
73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024



EXTENSION D'UN ABATTOIR

04140 SEYNES LES ALPES

STRUCTURE METALLIQUE PLAN D'ENSEMBLE

L'indication des travaux réalisés à nos devis sera subordonnée à la réalisation par une entreprise professionnelle qualifiée en charpente métallique

RELEVÉ DE VISITE Date : Nom du Client : Adresse : Code Postal : Ville : Téléphone : E-mail : Nom du Chef de chantier : Adresse : Code Postal : Ville : Téléphone : E-mail :		Bureau d'études structure M. M. M. Charpentier métallique Charpentier bois Parapente
RELEVÉ DE VISITE Date : Nom du Client : Adresse : Code Postal : Ville : Téléphone : E-mail : Nom du Chef de chantier : Adresse : Code Postal : Ville : Téléphone : E-mail :		Bureau d'études structure M. M. M. Charpentier métallique Charpentier bois Parapente
RELEVÉ DE VISITE Date : Nom du Client : Adresse : Code Postal : Ville : Téléphone : E-mail : Nom du Chef de chantier : Adresse : Code Postal : Ville : Téléphone : E-mail :		Bureau d'études structure M. M. M. Charpentier métallique Charpentier bois Parapente

N°111 A
DOSSIER 18-3200

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

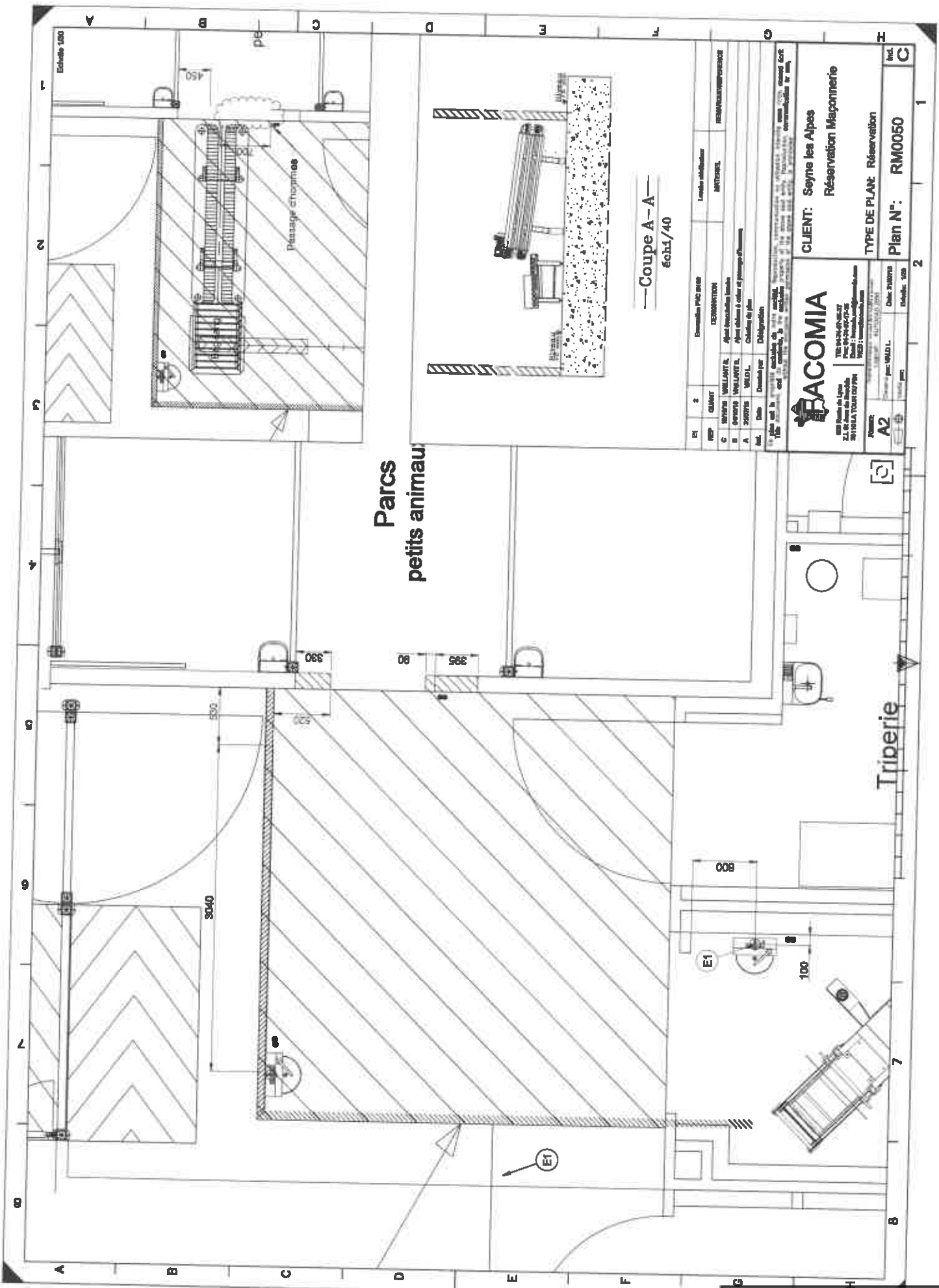
Application agréée E-legalite.com

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024



REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

ANNEXE 2

Modalités techniques d'exploitation de l'équipement

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

SCIC Abattoir du Pays de Seyne

Méthodologie et moyens techniques

✓ Opérations d'abattage des animaux

Un tueur professionnel sera recruté en juillet /aout pour démarrer en septembre. Des éleveurs tacherons assisteront à ces premières opérations d'abattage. Ils aideront ainsi le tueur professionnel et seront encadrés pour ce faire, par Mr Pierre Emmanuel ROBIN, professionnel de l'abattoir de Saint Bonnet en Champsaur (05) et de Die (26), dans le cadre d'un stage VIVEA.

✓ Administration /gestion de l'abattoir

Une personne sera recrutée pour un 1/3 temps courant juillet/aout pour être opérationnel en septembre à l'ouverture de l'abattoir. Dans un premier temps elle sera encadrée par la Mairie de Seyne qui mettra en œuvre toutes les recommandations de l'UR des SCOP/SCIC par Mr Eric BONITO et par le consultant Jacques ALVERNHE. Ces deux personnes encadrent depuis la SCIC depuis sa création.

✓ Organisation, fonctionnement de l'établissement (.... Grandes lignes) et moyens humains

Les services aux usagers sont définis dans plusieurs documents du dossier DSP. Les éleveurs souhaitant bénéficier des services de l'abattoir seront informés au préalable des différentes procédures, ils devront notamment respecter la programmation de l'organisation des tueries et les horaires d'ouverture de l'établissement, et autres, notamment les retraits des carcasses etc...

C'est bel et bien la DDCSPP qui déterminera le ou les jours de tuerie car cela dépend de la disponibilité de l'agent sanitaire.

Lors des jours d'ouverture de l'abattoir, un tâcheron assurera une permanence en complément de l'agent salarié dédié à cette tâche.

Tous ces points sont développés dans notre dossier de candidature DSP.

La facturation sera du type « 30 jours fin de mois » pour les prestations. Idem pour les paiements des factures de nos fournisseurs.

La constitution de la SCIC, avec toutes les différentes phases, a permis aux éleveurs tacherons d'acquérir une cohésion de groupe. Les éleveurs sont particulièrement déterminés à démontrer leurs capacités à faire fonctionner cet établissement. Etant pour la plupart dans un système de ventes directes en circuit court, ils considèrent que l'abattoir est le premier maillon de la chaîne dans leur système de vente.

Un tueur professionnel sera recruté pour les opérations d'abattage. De plus Pierre Emmanuel ROBIN, tueur professionnel de l'abattoir de Saint Bonnet en Champsaur (05) et de Die(26), sera également présent les 6 premières tueries. Il encadrera les éleveurs tacherons dédiés à l'abattage dans le cadre d'un stage VIVEA (fond de formation agricole).

Toutes les autres tâches, éviscération, cuirs, tri des abats etc.. seront assurées par des éleveurs tacherons.

Une personne dédiée à l'administration générale de l'abattoir sera également recrutée pour une à 2 journées par semaine dans un premier temps, puis une seule journée par la suite. Elle sera aidée dans cette gestion globale de l'établissement par des éleveurs tacherons.

Au total la SCIC compte 12 éleveurs et éleveuses tacherons, à l'identique de l'abattoir de Guillestre (05). Les travaux de gestion consisteront à :

- ✓ Editer les factures de prestations d'abattage,
- ✓ Comptabiliser et enregistrer toutes les activités,
- ✓ Planifier l'organisation générale de l'établissement
- ✓ Soit la gestion globale de l'établissement

La SCIC tient à informer l'autorité concédante que la plupart des éleveurs tacherons connaissent très bien le fonctionnement de l'abattoir, et de ce fait savent très bien ce qui doit être mis en œuvre pour en assurer son bon fonctionnement. De plus, d'anciens éleveurs et bouchers du Pays de Seyne, donc anciens utilisateurs de l'abattoir, ont été contactés par les éleveurs tacherons pour d'une part soutenir la démarche de réouverture, mais également, ce qui est très précieux, pour prodiguer des conseils pour l'opérationnel.



**DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE L'EMPLOI, DU TRAVAIL, DES SOLIDARITÉS
ET DE LA PROTECTION DES POPULATIONS**

**Service Santé protection animales Abattoirs
Environnement**

Digne-les-Bains, le 05/01/24

**Monsieur ALLIBERT Jérôme
Abattoir du Pays de Seyne
Haut Chardavon
04 140 SEYNE**

Objet : Dossier de demande d'agrément recevable

PJ : Rapport N°: 23-106375

Réf. : MC_24_01_05_Seyne

Réf. réglementaires :

- Règlement CE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale
- Code rural et de la pêche maritime, notamment l'article L. 233-2
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Monsieur,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir, ci-joint, le rapport d'instruction du dossier de demande d'agrément sanitaire que vous avez transmis à mes services pour l'établissement Abattoir du Pays de Seyne sis « Zone d'activité des Iscles 04 140 SEYNE ».

Votre dossier est globalement complet et recevable.

Il conviendra cependant, d'ici le contrôle officiel de l'établissement, d'apporter les modifications suivantes à votre dossier (cf. rapport pour plus de précisions) :

- revoir la maîtrise des températures et notamment déterminer un couple temps/température comme limite ;
- compléter les MONs notamment avec un MON sur la gestion des animaux à problèmes ;
- revoir la procédure de contrôle interne de l'étourdissement et de la saignée (MON 9) : le contrôle sur un échantillonnage n'est pas possible au vu des faibles effectifs de tonnage.
- compléter les procédures liées à la gestion des déchets : plan d'épandage, dispositif de pré-traitement, surveillance des rejets aqueux.



DDETSPP des Alpes-de-Haute-Provence
Centre administratif Romieu
Rue Pasteur – BP 9028
04990 DIGNE-LES-BAINS CEDEX
Tél. : 04 92 30 37 00 Fax : 04 92 30 37 30
Mel : ddetspp@alpes-de-haute-provence.gouv.fr

Affaire suivie par :
Mathilde CHERVET
Cheffe de service SPAAE
Tél. : 04 92 30 37 41
Mel : ddetspp-spaee@alpes-de-haute-provence.gouv.fr

1/2

<http://www.alpes-de-haute-provence.gouv.fr> - Twitter @prefet04 - Facebook @Préfet-des-Alpes-de-Haute-Provence

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Nous reviendrons vers vous afin de fixer la date du contrôle officiel visant à vérifier, sur place, la conformité de votre établissement avec la réglementation référencée ci-dessus.

En fonction des conclusions de ce contrôle, un agrément conditionnel pourra vous être attribué, pour une période maximale de trois mois. Dans le cas où l'agrément ne vous serait pas délivré, les points de non-conformité vous seront notifiés. Toute nouvelle demande d'agrément devra être formalisée par l'envoi d'un nouveau dossier qui devra répondre à chacun des points de non-conformité.

Je vous prie d'agréer l'assurance de mes salutations distinguées.

Pour le préfet et par délégation,

La Directrice Départementale Adjointe
de l'Emploi, du Travail, des Solidarités
et de la Protection des Populations
Magali BRETON

DDETSPP des Alpes-de-Haute-Provence
Rapport d'inspection N°23-106375
Instruction d'une demande d'agrément (SSA)



Date de l'inspection : 11/12/2023

Partie administrative

Structure d'inspection DDETSPP des Alpes-de-Haute-Provence
Adresse Cité Administrative Romieu
Rue Pasteur BP 9028
Digne-les-Bains Cedex
04990 DIGNE LES BAINS CEDEX 9
email DDETSPP@alpes-de-haute-provence.gouv.fr
Inspecteur(s) CHERVET Mathilde
BRETON Magali
Contexte de l'inspection Demande d'approbation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination ABATTOIR DU PAYS DE SEYNE
Enseigne établissement/Dénomination ABATTOIR DU PAYS DE SEYNE
N° SIRET / N° NUMAGRIT 98003936600011
Adresse postale HAUT CHARDAVON
04140 SEYNE LES ALPES

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité Chaîne d'abattage d'animaux boucherie/Gibier ongulé élevage
Identifiant de l'unité d'activité
Site d'intervention Chaîne abat AnxBch Ong EI-ABATTOIR DU PAYS DE SEYNE
Méthode Grille : Instruction d'une demande d'agrément (SSA), Version 4

Points de contrôle :

A	Présentation de l'entreprise	Conforme
	<i>cf infra</i>	
A01	Organisation générale de l'entreprise	Conforme
	Entreprise enregistrée sous le siret : 98003936600011, SCIC Abattoir du pays de Seyne, elle ne fait partie d'aucun groupe et n'est rattachée à aucun organisation. Elle propose des	

services aux éleveurs de Seyne et secteurs environnants. Établissement d'abattage de bovins et d'ovins/caprins. Elle dispose d'une certification "agriculture biologique". Pas d'abattage rituel. Pas d'abattage d'urgence.

A noter : erreur dans le dossier d'agrément sur le SIREN et SIRET à modifier
L'adresse de l'entreprise ne correspondant pas à l'adresse de l'établissement. Il conviendrait d'actualiser la domiciliation.

A02	Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel Organigramme présent	Conforme
A noter : il manque le nom de la personne adjointe au responsable Qualité/HACCP et celui de Maintenance		
B	Description des activités de l'entreprise	Conforme
cf infra		
B01	Liste des catégories de produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et leur utilisation prévisible attendue	Conforme
Deux catégories de produits : carcasses et abats. Conditions de conservation et durée maximale de conservation à l'abattoir renseignées. Activité de négoce pour les cuirs et peaux et autres co-produits.		
B02	Liste des matières premières ou animaux vivants, des ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage	Conforme
Liste des animaux vivants et liste des matériaux en contact avec les produits sont présentes dans le dossier.		
A noter : il manque le fournisseur des étiquettes carcasses et des sachets plastiques alimentaires		
B03	Description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés	Conforme
Prestataire de services.		
Animaux vivants livrés par les éleveurs pour leur propre compte ou pour celui de l'atelier de découpe CODEVIA, principal usager (80% de l'activité).		
Les produits de l'abattage sont destinés à l'atelier de découpe CODEVIA ou à des ateliers de découpe d'exploitation puis à une vente en circuits courts (vente régional).		
Les cuirs et peaux, et produits d'équarrissage sont commercialisés par la SCIC.		
B04	Diagrammes de fabrication	Conforme
Diagrammes de fabrication présents dans le dossier. Y a-t-il une valorisation des têtes d'agneaux avec le matador ?		
B05	Tonnages ou volumes de production annuels et la capacité journalière maximale	Conforme
Tonnage prévisionnel pour la 1ère année de 110T puis stabilisation autour de 160T/an. Capacité journalière maximale d'abattage de : 8 gros bovins, 12 veaux, 80 ovins/caprins.		
A noter : il faudra compléter le dossier avec la cadence moyenne d'abattage pour chaque espèce.		
B06	Liste et procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets	Non conforme
Liste des déchets et sous-produits présentes et complètes.		
Non-conforme : - absence du plan d'épandage - absence de description du dispositif de pré-traitement des eaux résiduaires avec un filtre 6 min; - absence de description d'un dispositif de surveillance des rejets aqueux		
A noter : - il n'est pas détaillé le mode de stockage du fumier : obligation d'avoir une dalle étanche avec collecte du jus d'égouttage - absence du contrat d'équarrissage et de celui avec le négociant en cuirs.		
B07	Capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis	Conforme

<i>A noter : Il manque le nombre de carcasses possibles en ressuage ovins.</i>		
B08	Plan de masse, à une échelle lisible, présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement et les éléments de voirie	Conforme
<i>cf infra</i>		
B09	Plan d'ensemble de l'établissement, à une échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements	Conforme
<i>présence des plan de masse présentant l'ensemble des bâtiments avec une échelle. Non-conformités mineures : absence de l'indication des dispositifs de lavage installés (lave-mains, stérilisateurs), des dispositifs de ventilation, aération..., des dispositifs d'évacuation des eaux résiduaires). ou non lisible.</i>		
B10	Description des conditions de fonctionnement	Non conforme
<p>p.31 : erreur sur le jour d'abattage qui est indiqué le mercredi p.4</p> <p>Effectifs : préciser le nombre d'éleveurs/tâcherons (juste un remplacement des salariés ?)</p> <p>p.34 : la veille de l'abattage est le mardi, non le mercredi ?</p> <p>p.34 : le lendemain de l'abattage est le jeudi ? ou vendredi ?</p> <p>A noter : Les transporteurs doivent être conventionnés avec l'abattoir pour pouvoir réaliser le contrôle à réception des animaux, L'exploitant doit alors apporter la preuve que ces chauffeurs sont formés et qualifiés pour ces tâches et notamment qu'ils sont parfaitement informés de leurs obligations en matière de contrôle à réception dans l'établissement. Un contrôle interne régulier de l'effectivité et de l'efficacité de l'application des procédures par les chauffeurs déchargeant en dehors des heures d'abattage doit être effectué.</p>		
C	Le plan de maîtrise sanitaire	Conforme
<i>cf infra</i>		
C01	Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant	Conforme
<i>cf infra</i>		
C0101	Le personnel	Non conforme
<i>Aucune demande de certificat de compétence en protection animale n'a été déposée à la DDETSP.</i>		
C0102	L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel	Conforme
<i>Maintenance précisé avec la liste des locaux, équipements et matériels. A revoir : Les matadors doivent faire l'objet d'une vérification annuelle. La ligne sur les extincteurs n'est pas remplie.</i>		
C0103	Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production: plan de nettoyage-désinfection; instructions relatives à l'hygiène.	Conforme
<p>Plan de nettoyage-désinfection présent.</p> <p>A noter :</p> <p>p.40 : jour d'abattage à revoir</p> <p>Pince à électronarcose ? à mettre dans le tableau de maintenance sinon ?</p> <p>Il manque le plan de nettoyage et désinfection de la station de lavage des transports et des camions.</p> <p>A quoi sert le produit 302 Chlore liquide Javel ?</p>		
C0104	Le plan de lutte contre les nuisibles	Conforme
<i>Prestation assurée en interne pour les insectes et les rongeurs: Pas de nom de produit utilisé : obligation d'utilisation de placebo en première intention</i>		
C0105	L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable/ d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires	Conforme
<i>absence de plan d'établissement faisant apparaître les points d'eau numérotés, les réseaux de distribution de l'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires.</i>		
C0106	La maîtrise des températures	Non conforme
<p>p.53 : dans la configuration d'une panne, il faut donner une valeur limite qui correspondent à un couple temps/température.</p> <p>Si la limite du couple temps/température produit est dépassée, c'est à l'abattoir de prévoir les mesures à mettre en place et non au SVI.</p> <p>Contrôle température : écart par rapport à quoi ? valeur de l'affichage ou valeur cible ?</p>		
C0107	Le contrôle à réception et à expédition	Non conforme

<i>Aucun contrôle à réception ou à expédition n'est prévu ?</i>		
C02	Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP	Conforme
<i>cf infra</i>		
C0201	Le champ d'application de l'étude	Conforme
C0202	Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées (principe n° 1)	Conforme
Dangers identifiés et mesures de maîtrise associées présentes pour chaque danger retenu.		
C0203	Documents relatifs aux points déterminants : CCP, PRPo (principes 2, 3, 4, 5 et 7)	Conforme
<p>Pour le stockage des animaux : danger 1 : la vérification de la fiche ICA et des documents d'accompagnement, devraient être un PrPo, pour le risque zoonose ou danger introduit par l'animal. Les autres mesures de maîtrise sont : sensibilisation aux zoonoses des opérateurs, suivi par la MSA des opérateurs d'abattoirs.</p> <p>Pour le danger 3 : une des mesures de maîtrise de la saleté des animaux est également la possibilité de refuser l'animal.</p> <p>Pour le danger présence d'un animal blessé cela devrait être dans les MON : il manque un MON gestion des animaux à problèmes avec le cas des animaux blessés (en fonction de la gravité de la blessure et dans le cas que cela arrive au cours du transport ou dans l'enceinte de l'abattoir).</p>		
C0204	Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6)	Conforme
Contrôles microbiologiques des carcasses prévus, réalisation d'audit annuel par le responsable qualité.		
C03	Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)	Conforme
Système de traçabilité et procédure relative à la gestion des produits non conformes décrits.		
<p>A noter : Gestion des accidents d'éviscération : l'abattoir est responsable de prendre les mesures à mettre en place en cas d'éclatement de la panse complète, pas le SVI.</p> <p>Notification des alertes à faire dans le jour ouvré. Pourquoi 4 jours ouvré ?</p>		
G	Cas particulier des abattoirs. Exigences relatives à la protection des animaux	Non conforme
<p>Non conforme :</p> <p>Il manque un MON "gestion des animaux à problèmes notamment les animaux arrivant blessés ou se blessant dans l'enceinte de l'abattoir" selon le type de blessure (euthanasie, abattage prioritaire ou abattage sur place).</p> <p>Dans le cadre du contrôle interne de l'étourdissement et de la saignée (MON 9), l'échantillonnage du contrôle de l'étourdissement n'est pas possible au vu des faibles effectifs, à prévoir fiche simple d'enregistrement quotidienne par l'opérateur RPA. Dans le cadre d'audit, contrôle trimestriel de la compétence de l'opérateur à juger des signes de conscience à garder, il faut un contrôle par catégorie : bovins, veaux, caprins, agneaux et ovins.</p> <p>p.36 : l'ANSES préconise un délai de 4 minutes entre la saignée et le démarrage des opérations de dépouilles.</p> <p>p.23 : il faut prévoir le cas où un animal présente des signes de faiblesse mais que le SVI n'est pas présent (hors horaire d'abattage)</p> <p>A noter :</p> <p>p.6 : abattage le jeudi ?</p> <p>Déchargement des animaux : l'enceinte de l'abattoir doit être fermée afin d'éviter toute fuite d'animaux</p> <p>p : 35 : MON 9 autocontrôles</p>		

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : **Conforme**

Commentaire : Dossier d'agrément complet, quelques corrections à apporter notamment sur la maîtrise des

températures et les MONs.

Signature

Le 10/01/2024

Inspecteur(s) CHERVET Mathilde
BRETON Magali

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Abattoir de SEYNE-LES-ALPES

FR 04-205-001 CE

**DEMANDE
D'AGREMENT SANITAIRE**

ABATTOIR DU PAYS DE SEYNE

Scic SAS à capital variable

Zone d'activité des Iscles

04140 SEYNE

Dossier initial : août 2023

Mise à jour :

SOMMAIRE

1 - Note de présentation de l'entreprise	p 4
1.1 – Organisation générale	p 4
1.2 – Organigramme fonctionnel	p 5
2 – description des activités de l'entreprise	p 6
2.1 – La liste des catégories de produits finis	p 6
2.2 – La liste des matières premières	p 7
2.3 – La description des circuits d’approvisionnement et de commercialisation	p 8
2.4 – Diagrammes de fabrication	p 9
2.5 – tonnages annuels et capacité journalière maximale	p 19
2.6 – La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets	
2.6.1 Cas général	p 20
2.6.2 Cas particulier des tests ESB de bovins	p 20
2.6.3 Gestion des SPAn	p 21
2.6.4 Gestion des déchets	p 22
2.7 – La capacité de stockage	p 23
2.8 – Plan de masse	p 24
2.9 – Plan d'ensemble	p 25
2.9.1. Circuit des animaux et carcasses	p 26
2.9.2. Circuit du personnel	p 28
2.9.3. Circuit des sous-produits animaux	p 29
2.10 – La description des conditions de fonctionnement	p 30
2.10.1 Organisation hebdomadaire de l'abattage	p 30
2.10.2 Planification de l'abattage	p 31
2.10.3 Conditions d’entrée des animaux vivants	p 34
2.10.4 Conditions de sortie des viandes	p 34
3 – Plan de Maîtrise Sanitaire	p 35
3.1 – Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène	p 35
3.1.1 – Le personnel	p 35
3.1.1.1 – Plan de formation	p 35
3.1.1.2 – Hygiène personnelle	p 37
3.1.2 – L'organisation de la maintenance	p 38
3.1.3 – Mesures d’hygiène préconisées	p 40

3.1.3.1 – Plan de nettoyage et de désinfection – PND	p 40
3.1.3.2 – Plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage	p 43
3.1.3.3 – Instructions de travail	p 45
3.1.3.4 – Contrôle pré-opérationnel	p 46
3.1.4 – Le plan de lutte contre les nuisibles	p 47
3.1.5 – L'approvisionnement en eau	p 51
3.1.6 – La maîtrise des températures	p 52
3.2 – Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP	
3.2.1 – Le champ d'application de l'étude	p 55
3.2.2 – Les documents relatifs à l'analyse des dangers	p 55
3.2.3 – Les documents relatifs aux points déterminants	p 66
3.2.4 – Les documents relatifs à la vérification	p 77
3.2.4.1 Contrôles microbiologiques sur les carcasses	p 77
3.2.4.2 Procédures de vérification	p 80
3.3 – Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes	p 81
3.3.1 – Les procédures de traçabilité	p 81
3.3.2 – Gestion des produits non conformes	p 81
3.3.3 – retrait / rappel de produits	p 82

Annexes

1. NOTE DE PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

1.1 Organisation générale

Raison Sociale	Société Coopérative d'Intérêt Collectif – SCIC – SAS à capital variable ABATTOIR DU PAYS DE SEYNE
Siège Social	04140 SEYNE LES ALPES
Nom et qualité du responsable	ALLIBERT Jérôme, président
Adresse	Zone d'activité des Iscles 04140 SEYNE LES ALPES
Téléphone	06 71 91 87 72 (Jérôme ALLIBERT)
Nature de l'activité	Abattage de bovins, ovins et caprins
N° SIRET	Inscription en cours
N° SIREN	Inscription en cours
Code APE	1011Z Transformation et conservation de la viande de boucherie
Date d'entrée en activité	2023
Date des précédents agréments	néant
Nombre de salariés	2
Situation de l'entreprise	La SCIC ABATTOIR DU PAYS DE SEYNE est exploitante de l'abattoir de Seyne-les-Alpes dans le cadre d'une DSP accordée par la Communauté d'Agglomération Provence Alpes Agglo, propriétaire de l'abattoir depuis le 1 ^{er} janvier 2017.

La SCIC ABATTOIR DU PAYS DE SEYNE est une structure prestataire de services d'abattage de ruminants.

Elle a pour vocation de proposer ses services aux éleveurs du Pays de Seyne et secteurs environnants.

Elle a été créée spécifiquement pour cette activité : elle ne fait partie d'aucun groupe et n'est rattachée à aucune organisation.

Elle dispose d'une certification « agriculture biologique ».

Il n'est pas pratiqué d'abattage rituel.

Jours et horaires de travail :

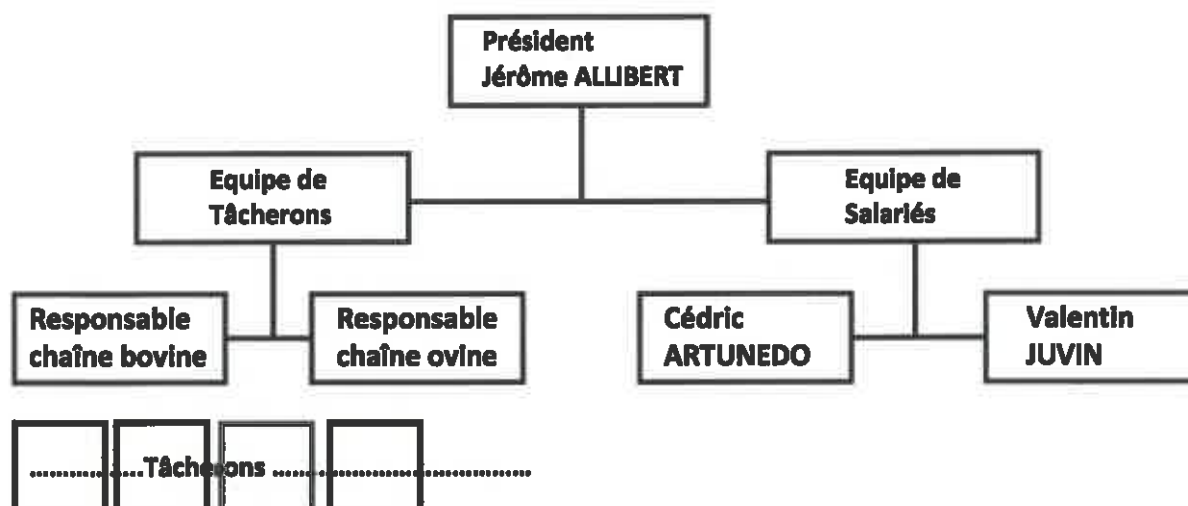
L'abattage des différentes espèces a lieu le mercredi.

Les horaires de travail sont modulés selon un planning saisonnier.

Le détail est présenté au paragraphe 2.10.1 – Organisation hebdomadaire de l'abattage.

L'enlèvement des carcasses et abats a lieu le vendredi matin. I

1.2 Organigramme fonctionnel et répartition des différentes catégories de personnel



Equipe Protection Animale :

RPA :

- Cédric ARTUNEDO
- Valentin JUVIN

Tâcherons titulaires du CCPA :

- ALLIBERT Jérôme
- ARNIAUD Noëlle
- CHABOT Guillaume
- DENIER Jérôme
- DERBEZ Madeleine
- FERRAND J-Luc
- MARTIN Ludovic
- PASTRE Yannick
- SAVORNIN Alexis
- SAVORNIN Béatrice
- TURREL Frédéric

Equipe Qualité / HACCP :

- Responsable : Noëlle ARNIAUD
- Adjoints : à définir

Equipe Maintenance :

- Responsable : Ludovic MARTIN
- Adjoints : à définir

2. DESCRIPTION DES ACTIVITES DE L'ENTREPRISE

2.1 La liste des catégories de produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue

Catégorie de produits	Produit	Présentation	Conditions de conservation	Durée maximale de conservation à l'abattoir
Carcasses	Ovin/caprins de – de 12 mois	Carcasse entière	Chambre froide + 7° C à cœur	7 jours
	Ovin/caprins de + de 12 mois	Demi-carcasse	Chambre froide + 7° C à cœur	7 jours
	Gros bovin	Demi-carcasse ou quartiers	Chambre froide + 7° C à cœur	14 jours
	Veau (- de 8 mois)	Carcasse entière Demi-carcasse	Chambre froide + 7° C à cœur	7 jours
Abats	Abats rouges ovins/caprins et veaux	Fressure entière	Sur chariot dans chambre froide des abats à +3° C	4 jours
	Abats rouges gros bovins	Fressure + joues + langue + rognons	Sur chariot dans chambre froide des abats à +3° C	4 jours
	Panses ovins/caprins, bovins et veaux	Panses blanchies et déhousées	Dans bacs dans chambre froide des abats à +3° C	4 jours
	Têtes et pieds de veaux (- de 8 mois)	Epilées et blanchies	Dans bacs dans chambre froide des abats à +3° C	4 jours
	Têtes d'agneaux	Cervelles et langues	En sac dans chambre froide des abats à +3°C	4 jours
		Entières dépouillées	En sac dans chambre froide des abats à +3°C	4 jours

Utilisation prévisible ultime : après découpe et/ou transformation, consommation après cuisson ou crue/peu cuite pour certains morceaux.

Activité de négoce : Cuirs et peaux / Autres co-produits

2.2 La liste des matières premières, ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description

Les matières premières sont les animaux vivants des espèces bovine, ovine et caprine issus des élevages de la zone d'influence de l'abattoir de Seyne-les-Alpes.

Aucun ingrédient n'est utilisé, à l'exception du sel pour le salage des cuirs, fourni par le collecteur de cuirs et peaux.

Matériaux en contact avec les produits	Fournisseurs
Clips à herbière	BOBET Matériel
Sacs à rectum	BOBET Matériel
Manchettes à oreilles	BOBET Matériel
Plastiques de protection des jarrets avant	BOBET Matériel
Bouchons frontaux et occipitaux	BOBET Matériel
Crayon alimentaire	BOBET Matériel
Encre rouge (marquage des carcasses)	BOBET Matériel
Étiquettes carcasses (étiquettes de pesée/classement)	A préciser
Agrafes (pour fixation des étiquettes sur les carcasses)	BOBET Matériel
Equipements de protection personnelle jetable (gants, manchettes, calots ...)	BOBET Matériel
Sachets plastiques alimentaires	A préciser

2.3 La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés

La SCIC ABATTOIR DU PAYS DE SEYNE est une structure d'abattage prestataire de services.
Aucun animal abattu ne lui appartient.

Circuit d'approvisionnement

Les animaux vivants sont livrés à l'abattoir par les éleveurs, pour leur propre compte ou pour celui de l'atelier de découpe de la CODEVIA (Coopérative de Découpage de Viandes des Alpes), principal usager de l'abattoir (environ 60 % de l'activité).

Tous les animaux vivants sont originaires du département des Alpes-de-Haute-Provence et occasionnellement des départements limitrophes.

Circuit de commercialisation

Les produits de l'abattage sont destinés à l'atelier de découpe de la CODEVIA, ou à des ateliers de découpe d'exploitation, puis à une vente en circuits courts.

Les points de vente sont principalement régionaux et en aucun cas hors du marché national. Il s'agit de vente en caissettes à domicile, de marchés de plein vent, de boutiques de producteurs, de boucheries et de GMS.

Les seuls produits commercialisés par la SCIC ABATTOIR DU PAYS DE SEYNE sont les sous-produits d'abattage :

- Cuirs et peaux auprès de la société Alpes Cuirs & Peaux Du Midi
- Produits d'équarrissage auprès de la société PRODIA/MONNARD

2.4 Diagrammes de fabrication

L'abattoir est constitué de 2 chaînes d'abattage :

- Une chaîne pour les bovins et les veaux
- Une chaîne pour les ovins et les caprins

Les 2 chaînes ont une partie commune correspondant aux postes de pesée et transfert.

ABATTAGE GROS BOVINS

Locaux	Etapes	Moyens	Intrants	PRODUITS et co-produits
Stabulation : Logettes	Contrôle à réception			Cadavres (euthanasie ou mort naturelle)
	Inspection Ante Mortem			
Couloir	Amenée			
Cage de contention	Etourdissement	Pistolet à tige perforante	Cartouche	
	Affalage / Hissage	Treuil / élingue		
SALLE	Saignée	Couteau à saigner		Sang
	Egouttage		Bouchon frontal	Sang
ABATTAGE Secteur sale	Traçage avant et coupe pattes avant	Couteau / Dépouilleur		Pattes avant
	Coupe tête et dépouille tête	Couteau	Bouchon occipital	LANGUE et JOUES Masque
	Traçage oreille	Couteau	Poche oreille	
	Dégagement et ligature herbière	Couteau	Clip à herbière	
	Traçage arrière et coupe pattes arrière	Couteau / Dépouilleur		Pattes arrière
	Détourage rectum	Couteau	Sac à rectum	

SALLE ABATTAGE Secteur propre	Ablation mamelle ou testicules	Couteau		Mamelles Testicules
	Dépouille	Arrache cuir Couteaux		Cuir
	Fente sternum	Scie de fente		
	Eviscération abdominale	Couteau		MASSES ABDOMINALES
	Eviscération thoracique	Couteau		FRESSURE
	Fente	Scie de fente		
	Démedullation	Couteau rouge		Moelle C1
	Emoussage	Couteau d'émoussage		Sulf C3
	Inspection post mortem	Couteau		Tête dépouillée Saisies
	Estampillage Marquage	Estampille Crayon à viande	Encre	
	Pesée	Bascule Ordinateur	Etiquette Agrafe	Oreille Poche oreille
Chambre froide de ressuage	Mise en ressuage			DEMI-CARCASSES

ABATTAGE VEAUX

Locaux	Etapes	Moyens	Intrants	PRODUITS et co-produits
Stabulation : parcs	Contrôle à réception			Cadavres (euthanasie ou mort naturelle)
	Inspection Ante Mortem			
Couloir	Amenée			
Cage de contention	Etourdissement	Pistolet à tige perforante	Cartouche	
	Affalage / Hissage	Treuil / élingue		
SALLE	Saignée	Couteau à saigner		Sang
ABATTAGE	Egouttage		Bouchon frontal	Sang
Secteur sale	Traçage avant et coupe pattes avant	Couteau / Dépouilleur		Pattes avant
	Coupe tête	Couteau		TÊTES
	Traçage oreille	Couteau	Poche oreille	
	Dégagement et ligature herbière	Couteau	Clip à herbière	
	Traçage arrière et coupe pattes arrière	Couteau / Dépouilleur		Pattes arrière
	Détourage rectum	Couteau	Sac à rectum	
	Dépouille	Arrache cuir Couteaux		Cuir
	Fente sternum	Scie de fente		
	Eviscération abdominale	Couteau		MASSES ABDOMINALES

SALLE ABATTAGE Secteur propre	Eviscération thoracique	Couteau		FRESSURE
	Fente	Scie de fente		
	Inspection post mortem	Couteau		Tête dépouillée Saisies
	Estampillage Marquage	Stampille Crayon à viande	Encre	
	Pesée	Bascule Ordinateur	Etiquette Agrafe	Oreille Poche oreille
Chambre froide de ressuage	Mise en ressuage			CARCASSES

ABATTAGE OVINS / CAPRINS de + de 12 mois

Locaux	Etapes	Moyens	Intrants	PRODUITS et co-produits
Stabulation : Parcs	Contrôle à réception			Cadavres (euthanasie ou mort naturelle)
	Inspection Ante Mortem			
<div>Restrainer</div> <div>SALLE</div> <div>ABATTAGE</div> <div>Secteur sale</div>	Amenée			
	Etourdissement	Pistolet à tige perforante	Cartouche	
	Affalage / Hissage	Treuil / élingue		
	Saignée	Couteau à saigner		Sang
	Egouttage			Sang
	Traçage avant et coupe pattes avant	Couteau		Pattes avant
	Coupe tête	Couteau		Têtes
	Traçage oreille	Couteau	Poche oreille	
	Dégagement et ligature herbière	Couteau	Clip à herbière	
	Traçage arrière et coupe pattes arrière	Couteau		Pattes arrière
	Détourage rectum	Couteau		Rectum
	Ablation mamelle ou testicules	Couteau		Mamelles Testicules
	Dépouille	Arrache peau Couteaux		Peau
	Eviscération abdominale	Couteau		MASSES ABDOMINALES

SALLE ABATTAGE Secteur propre	Eviscération thoracique	Couteau		FRESSURE
	Fente	Scie de fente		
	Démedullation	Couteau rouge		Moelle C1
	Inspection post mortem	Couteau		Saisies
	Estampillage Marquage	Estampille Crayon à viande	Encre	
	Pesée	Bascule Ordinateur	Etiquette Agrafe	Oreille Poche oreille
Chambre froide de ressuage	Mise en ressuage			CARCASSES Ou DEMI-CARCASSES

ABATTAGE OVINS / CAPRINS de - de 12 mois

Locaux	Etapes	Moyens	Intrants	PRODUITS et co-produits
Stabulation : Parcs	Contrôle à réception			Cadavres (euthanasie ou mort naturelle)
	Inspection Ante Mortem			
Restraîner SALLE ABATTAGE Secteur sale	Amenée			
	Etourdissement	Pistolet à tige perforante ou Pince à électronarcose	Cartouche	
	Affalage / Hissage	Treuil / élingue		
	Saignée	Couteau à saigner		Sang
	Egouttage			Sang
	Traçage avant et coupe pattes avant	Couteau		Pattes avant
	Coupe tête	Couteau		Têtes (si pistolet) TÊTES (si électronarcose)
	Traçage oreille	Couteau	Poche oreille	
	Dégagement et ligature herbière	Couteau	Clip à herbière	
	Traçage arrière et coupe pattes arrière	Couteau		Pattes arrière
	Détournage rectum	Couteau		Rectum
	Ablation mamelle ou testicules	Couteau		Mamelles Testicules
	Dépouille	Arrache peau Couteaux		Cuir
	Eviscération abdominale	Couteau		MASSES ABDOMINALES

Création : Juin 2023
Mise à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire SCIC Abattoir du Pays de Seyne

15

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

SALLE ABATTAGE Secteur propre	Eviscération thoracique	Couteau		FRESSURE
	Inspection post mortem	Couteau		Saisies
	Estampillage Marquage	Estampille Crayon à viande	Encre	
	Pesée	Bascule Ordinateur	Etiquette Agrafe	Oreille Poche oreille
Chambre froide de ressuage	Mise en ressuage			CARCASSES

TRIPERIE GROS BOVINS

Locaux	Etapes	Moyens	Intrants	PRODUITS et co-produits
Coche	Séparation intestins	Couteau		Rate Intestins
	Vidage panse	Couteau		Matières stercoraires
Triperie	Retournement panse			
	Echaudage	Echaudeuse 15 mn à 85°C		
	Dégraissage	Couteau		
	Refroidissement	Bac eau froide		
Frigo abats	Mise en frigo abats			Panse blanchie

TRIPERIE OVINS/CAPRINS

Locaux	Etapes	Moyens	Intrants	PRODUITS et co-produits
Coche	Séparation intestins	Couteau		Intestins
	Vidage panse	Couteau		Matières stercoraires
Triperie	Retournement panse			
	Echaudage	Echaudeuse 15 mn à 85°C		
	Dégraissage	Couteau		
	Refroidissement	Bac eau froide		
Frigo abats	Mise en frigo abats			Panse blanchie

TÊTES ET PIEDS DE VEAUX

Locaux	Etapas	Moyens	Intrants	PRODUITS et co-produits
Triperie	Echaudage	Echaudeuse 10 mn à 62°C		Polls
	Finition	Couteau Mèche rotative		
	Refroidissement	Bac eau froide		
Frigo abats	Mise en frigo abats			Tête et pieds blanchis

TÊTES AGNEAUX (sous réserve de pratique de l'électronarcose)

Locaux	Etapas	Moyens	Intrants	PRODUITS et co-produits
Triperie	Dépouille tête	Couteau		Morceaux de peau TÊTE ENTIERE
	Extraction langue	Couteau		LANGUE
	Ouverture crâne	Feuille		
	Extraction cervelle		Boîte à cervelle	Crâne CERVELLE
Frigo abats	Mise en frigo abats		Sac plastique	

2.5 Tonnages ou volumes de production annuels et capacité journalière maximale

Le tonnage réalisé par le précédent exploitant a été le suivant :

Année	2017	2018	2019	2020	2021
Tonnage	142 T	140 T	146 T	95 T	66 T

Les prévisions pour la SCIC Abattoir du Pays de Seyne visent à atteindre 110 T en première année d'activité pour stabiliser ensuite l'activité autour de 160 T par an.

La capacité journalière maximale d'abattage est de :

- 8 gros bovins
- 12 veaux
- 80 ovins/caprins

2.6. La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets

2.6.1 Cas général

La SCIC Abattoir du Pays de Seyne abat très majoritairement des animaux d'éleveurs locaux, nés en France.

Par conséquent, les MRS à retirer sont ceux de la liste réduite depuis le passage de la France en risque négligeable en août 2022, à savoir :

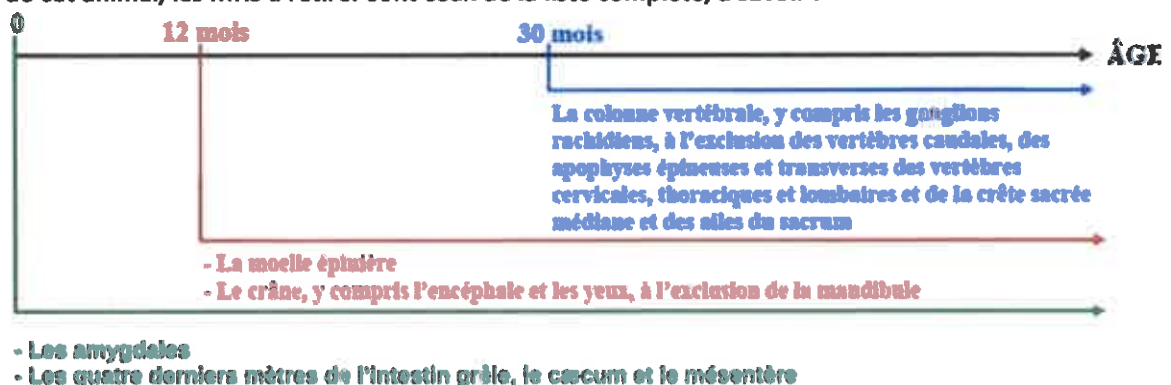
- Pour les bovins :



- Pour les ovins et caprins



Cependant, il se peut qu'un animal abattu n'entre pas dans ce cadre, soit qu'il est né dans un pays à risque ESB négligeable, soit qu'il provient d'un pays à risque ESB négligeable. Lors de l'abattage de cet animal, les MRS à retirer sont ceux de la liste complète, à savoir :



La dévertébration des bovins de plus de 30 mois est faite à l'atelier de découpe de CODEVIA ou autre atelier de découpe. Cette prestation n'est pas proposée par l'Abattoir du Pays de Seyne.

2.6.2 Cas particulier des tests ESB de bovins

Les tests ESB concernent les bovins accidentés de plus de 48 mois.

Tous les sous-produits sont mis en consigne jusqu'à l'attente des résultats. Les services vétérinaires établissent des attestations de consigne chaque fois que des tests sont réalisés.

Aucun enlèvement de sous-produit n'est réalisé pendant la période entre la réalisation du test et les résultats du test.

S'il y a un résultat positif (non négatif ou non analysable), tous les sous-produits, à l'exclusion du cuir, doivent être regroupés et mis en bac C1. Les services vétérinaires établissent un document d'accompagnement.

2.6.3 Gestion des SPAn

La destination des SPAn est la suivante :

Cat. SPAn	Produits	Stockage	Prestataire	Fréquence	Destination
1	Bovins : -Têtes et moelle épinière des animaux de + de 12 mois -Autres MRS Issus d'animaux non FR -Viandes et sous-produits d'animaux suspects d'ESB dont les cuirs Ovins/caprins de + de 12 mois : -Têtes et moelle épinière Divers : -Saisies sanitaires -Résidus de siphons	En bac C1 réfrigéré	PROVALT-PRODIA Chemin Sellières, 39160 Saint-Amour	Une fois par semaine	Equarrissage pour destruction
2	-Matières stercorales -Fumiers	En fumière	Exploitation(s) inscrite(s) au plan d'épandage	Une fois par semestre	Épandage
3	-Sang -Mamelles -Viscères vidés -Suls et os -Saisies techniques -Pieds et oreilles -Cornes et onglons -Chutes de cuirs et peaux -Rates et vésicules biliaires	En bac C3 réfrigéré	PROVALT-PRODIA Chemin Sellières, 39160 Saint-Amour	Une fois par semaine	Equarrissage pour revalorisation
3	-Cuirs et peaux	Salés et palettisés	Alpes Cuirs & Peaux Du Midi 931 Rte Vieille, 30260 Quissac	Sur appel à palette pleine	Tannerie

Les contrats avec la société d'équarrissage et le négociant en cuirs seront **annexés au présent dossier dès signature.**

Les bons d'enlèvement par l'équarrisseur et le négociant en cuirs sont enregistrés et archivés.

Le plan d'épandage est en cours d'élaboration par la Chambre d'Agriculture 04. Une convention d'épandage sera établie entre l'Abattoir du Pays de Seyne et l'exploitation (ou les exploitations) concernée(s).

Un cahier d'épandage sera tenu précisant notamment les dates d'épandage, les volumes épandus, les parcelles et la nature des cultures.

Séparation des C1 et C3 :

Les deux catégories des sous-produits C1 et C3, issus des opérations d'abattage sont collectées et stockées dans des bacs identifiés C1 (bac rouge) ou C3 (bac blanc), dans un local spécifique séparé des ateliers de manière à ne pas occasionner de contaminations croisées des denrées alimentaires. L'équarrisseur assure ensuite l'enlèvement des déchets chaque semaine.

Sur les chaînes d'abattage, les bacs et seaux dédiés au C1 sont identifiés par la mention « C1 » inscrite en rouge sur le bac ou le seau, avec des caractères d'une hauteur d'au moins 10 cm. De la même manière, les bacs et seaux dédiés au C3 sont identifiés par la mention « C3 » inscrite en vert sur le bac ou le seau, avec des caractères d'une hauteur d'au moins 10 cm.

Les contenus des paniers des siphons sont évacués en fin de journée par l'opérateur nettoyage, pour être ensuite stockés dans un bac déchet C1.

Les refus du dégrilleur sont collectés dans un bac à déchet C1.

Les bacs de déchets sont nettoyés et désinfectés après chaque enlèvement.

2.6.4 Gestion des déchets

Déchets non dangereux :

Les Déchets Industriels Banals (DIB), à savoir les papiers, cartons et plastiques non souillés, seront placés en sacs « emballages recyclables ». Les boucles d'identification des animaux seront placées dans ces mêmes bacs.

Ces DIB sont déposés toutes les semaines dans les containers de la commune de Seyne pour être ensuite évacués vers la déchèterie de Seyne.

Les Déchets Ménagers et Assimilés (DMA) générés seront placés en bacs « déchets ménagers ». Ces déchets sont déposés toutes les semaines dans les containers de la commune de Seyne pour être ensuite évacués vers la déchèterie de Seyne.

Déchets dangereux :

Les déchets dangereux générés par l'activité sont :

- Les huiles usagées et aérosols (utilisés en maintenance) stockés en bidons et bacs plastiques dans le local de maintenance.

- Les piles usagées, néons et ampoules stockés en bidons et bacs dans le local de maintenance.

Au vu des très faibles quantités générées, ces déchets seront déposés au moins annuellement à la déchèterie de Seyne.

Les déchets médicaux qui pourraient être produits à l'occasion de prélèvement de l'obex sur des animaux de plus de 48 mois abattus en urgence seront mis en container spécial et évacués auprès de la société de collecte de DASRI (Déchets d'Activité de Soins à Risque Infectieux) **présente localement.**

2.7. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis

Capacité de stockage des animaux en stabulation :

La bouverie totalise une surface de 52 m².

Elle est équipée de :

- Quatre logettes individuelles pour le stockage des gros bovins
- Deux parcs collectifs de 4,5 m² chacun, permettant de loger des veaux ou des petits ruminants à raison de :
 - o 5 veaux par parc
 - o 20 petits ruminants par parc

La capacité maximum d'hébergement est donc de :

- 4 gros bovins
- 10 veaux
- 40 petits ruminants

Cette capacité d'hébergement est inférieure à la capacité d'abattage car tous les animaux abattus ne sont pas hébergés. Certains animaux arrivent à l'abattoir le jour de l'abattage et ne mobilisent donc pas de capacité d'hébergement spécifique.

Pour la bonne gestion de ces arrivées le jour de l'abattage un bouvier est mobilisée à ce poste.

Capacité de stockage des carcasses :

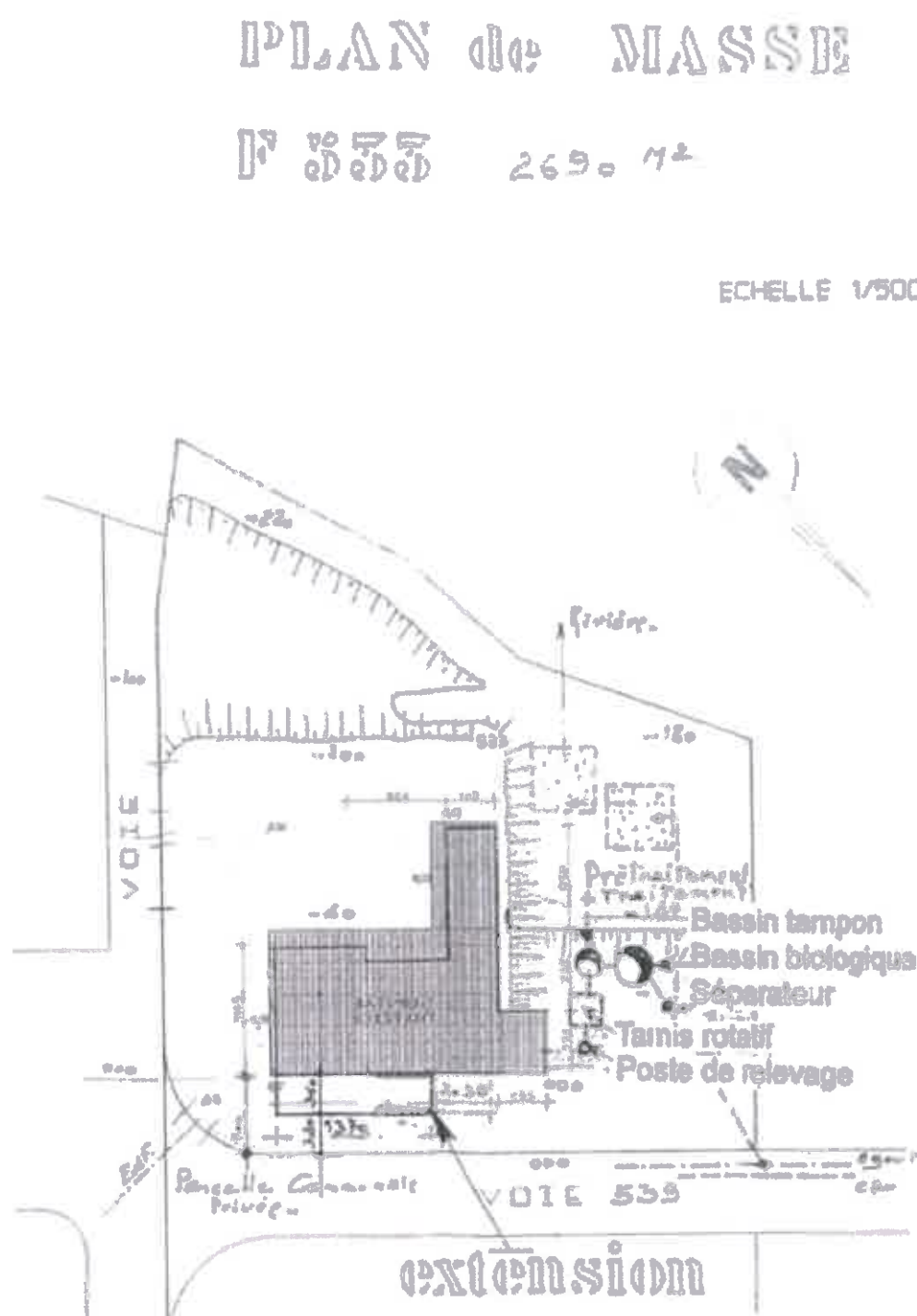
Chambre Froide	Matières stockées	T°	Surface	Volume	Capacité
Ressuage bovins 1	Carcasses pendues	+ 5° C	14 m ²	68 m3	8 mètres de réseau aérien soit 10 carcasses de gros bovins
Ressuage bovins 2 (ex CF saisies)	Carcasses pendues	+ 5° C	8 m ²	39 m3	3,20 mètres de réseau aérien soit 4 carcasses de gros bovins
Ressuage ovins (ex CF abats)	Carcasses sur charlots	+ 5° C	13 m ²	33 m3	A préciser en fonction du nombre de charlots
Conservation	Carcasses pendues et sur charlots	+ 5° C	16 m ²	71 m3	13,2 mètres de réseau aérien soit 16 carcasses de gros bovins
Abats rouges	Abats rouges sur chariot	+ 2° C	2 m ²	10 m3	1 chariot à abats rouges
Abats blancs	Abats blancs dans bacs	+ 2° C	2 m ²	10 m3	4 bacs à abats blancs
Sous-produits Animaux	Déchets de catégorie 1 et 3 Sang	+ 5° C	10 m ²	25 m3	1 bac C1 2 bacs C3 1 cuve à sang
Consigne	Carcasses pendues + abats sur barre	+ 5° C	4 m ²	17 m3	1,7 mètres de réseau aérien soit 2 carcasses de gros bovins ou 8 carcasses d'agneaux

NB : le ressuage bovins 2 constitue une capacité prévisionnelle qui sera opérationnelle à partir de la mise en service de cette chambre froide (cloisonnement et équipement en production de froid).

Autres capacités de stockage :

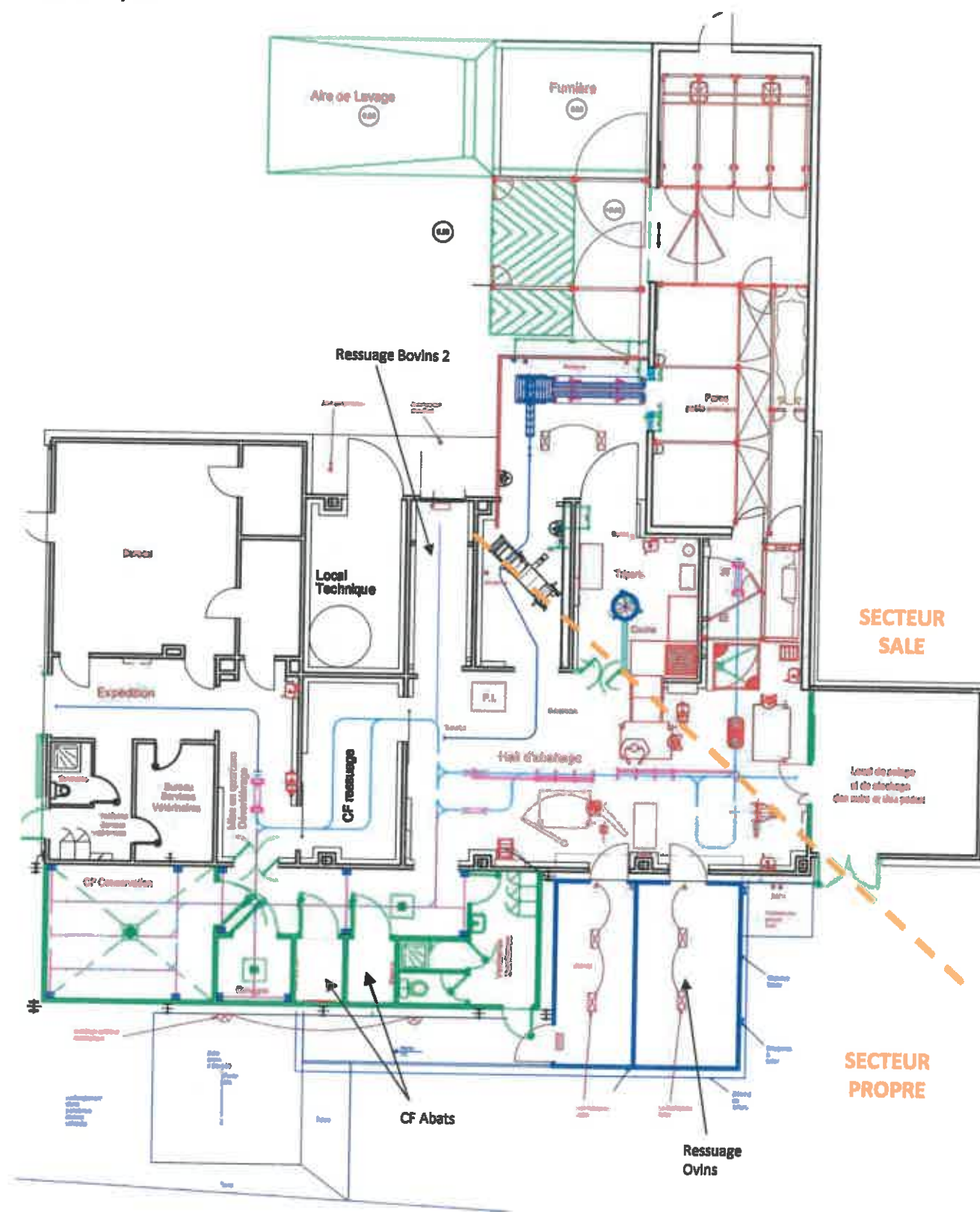
Cuir et peaux à température ambiante

2.8. Plan de masse



2.9. Plan d'ensemble

Echelle : 1/120



Création : juin 2023
Mise à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

25

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

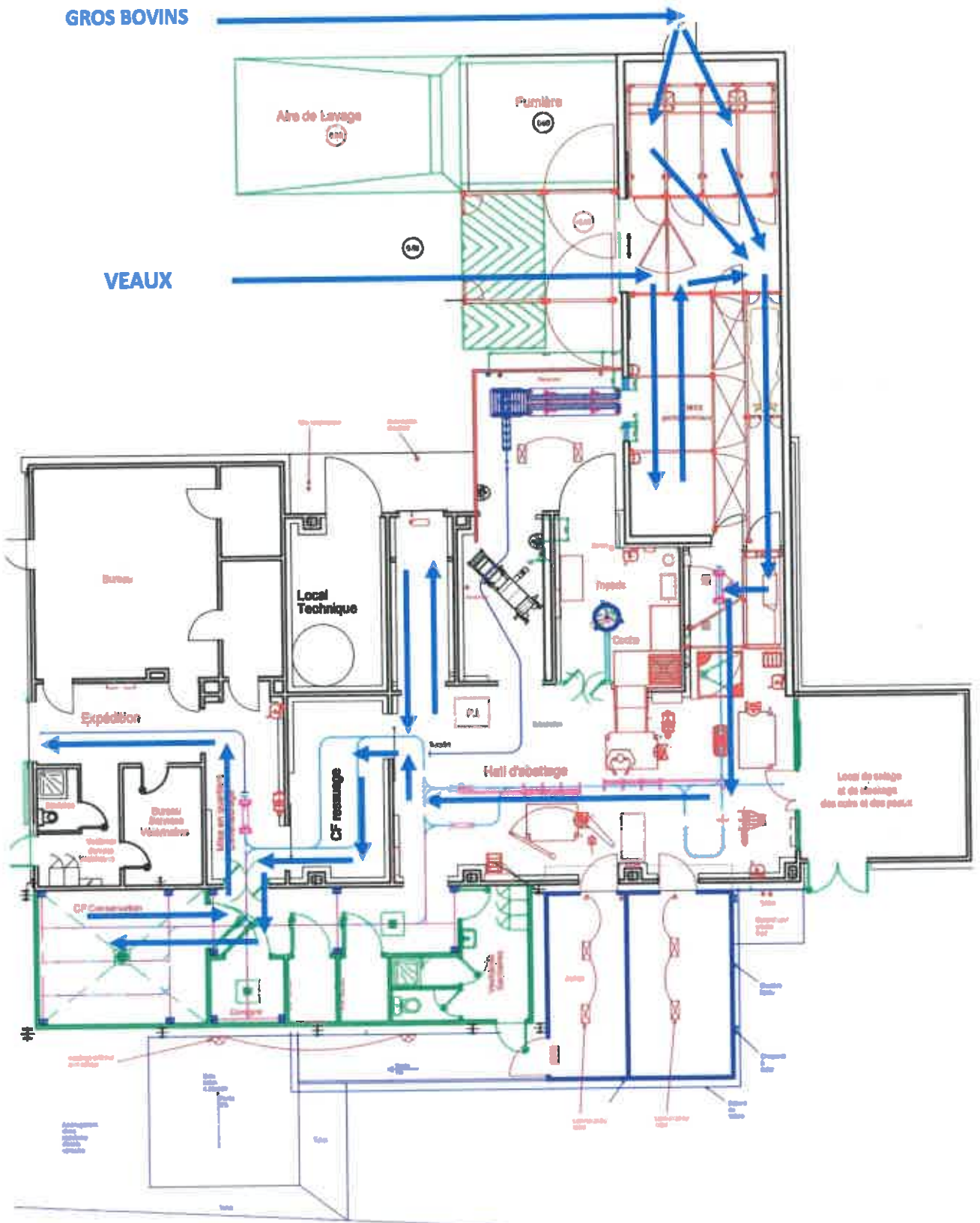
73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

2.9.1. Circuit des animaux et carcasses

Echelle : 1/120

GROS BOVINS

VEAUX



Création : juin 2023

Mise à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

26

REÇU EN PREFECTURE

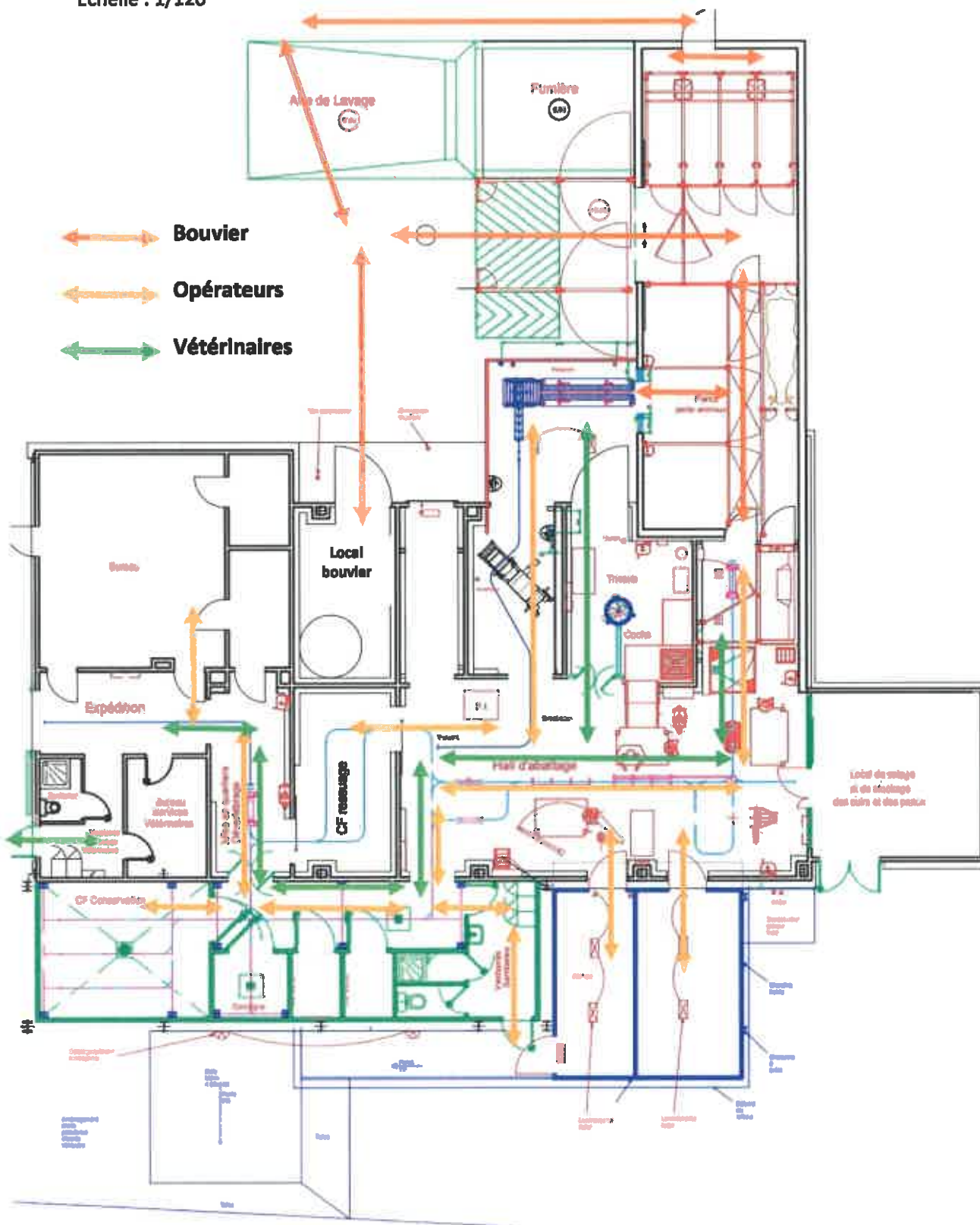
le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

2.9.2. Circuit du personnel

Echelle : 1/120



Echelle : 1/120



2.10. La description des conditions de fonctionnement

2.10.1 Organisation hebdomadaire de l'abattage

L'abattage s'organise autour de deux grandes périodes correspondant à une saisonnalité des activités des éleveurs-tâcherons.

Période hivernale : du 1^{er} novembre au 30 avril

Jour de la semaine	Espèces abattues (dans l'ordre)	Horaires des opérations d'abattage
Mercredi	Veaux Gros bovins Ovins / Caprins	9 h – 15 h

En cas d'afflux d'ovins pour la semaine de Pâques :

Jour de la semaine	Espèces abattues (dans l'ordre)	Horaires des opérations d'abattage
Mercredi	Veaux Gros bovins	9 h – 15 h
Jeudi	Ovins / Caprins	9 h – 15 h

La possibilité de passer à 2 jours d'abattage hebdomadaire sera inscrite dans le protocole cadre établi avec les services sanitaires d'inspection. Néanmoins, elle fera l'objet d'une information spécifique et détaillée au minimum un mois avant l'échéance.

Période estivale : du 1^{er} mai au 31 octobre

Jour de la semaine	Espèces abattues (dans l'ordre)	Horaires des opérations d'abattage
Mercredi	Veaux Gros bovins Ovins / Caprins	6 h – 12 h

En cas d'afflux d'ovins pendant la période touristique entre le 14 juillet et le 15 août :

Jour de la semaine	Espèces abattues (dans l'ordre)	Horaires des opérations d'abattage
Mercredi	Veaux Gros bovins	6 h – 12 h
Jeudi	Ovins / Caprins	6 h – 12 h

La possibilité de passer à 2 jours d'abattage hebdomadaire sera inscrite dans le protocole cadre établi avec les services sanitaires d'inspection. Néanmoins, elle fera l'objet d'une information spécifique et détaillée au minimum un mois avant l'échéance.

Les modulations de périodes tiennent compte de plusieurs éléments :

Modulation hiver / été : ne commencer qu'à 9 h du matin l'hiver permet aux éleveurs-tâcherons de travailler sur leur propre exploitation (soins à apporter au troupeau) avant de travailler à l'abattoir. Cela permet également de s'assurer de circuler sur des routes déneigées. En revanche, commencer plus tôt l'été (les troupeaux sont le plus souvent en transhumance en montagne) permet aux éleveurs-tâcherons d'être disponibles pour faire les foin et/ou les moissons l'après-midi sur leur exploitation.

Modulation sur les jours de semaine : le principe de base est l'organisation d'un jour de tuerie : le jeudi. Mais lorsqu'il y a une demande très forte pour des agneaux (Pâques et saison touristique d'été), un jour supplémentaire de tuerie pour les ovins est programmé pour le mercredi.

Durée journalière de travail

La durée de travail journalière dépend des effectifs d'animaux à abattre. Elle ne peut dépasser 10 heures au total, (opérations de nettoyage-désinfection comprises) pour les seuls salariés. Au besoin, les éleveurs-tâcherons pourront travailler plus longtemps si nécessaire puisque les activités de l'abattoir sont la continuité de leur travail sur l'exploitation agricole.

Cadence et productivité

La productivité des opérations d'abattage (abattage, triperie, pesée, salage), avec une équipe mixte de 2 salariés et 3 ou 4 tâcherons peut être estimée à :

- 12 agneaux à l'heure,
- 3 gros bovins à l'heure,
- 4 veaux à l'heure

2.10.2 Planification de l'abattage

Tous les animaux à abattre doivent faire obligatoirement l'objet d'une annonce par leur propriétaire ou leur destinataire, au plus tard 48 h avant l'abattage, soit avant le lundi soir 20 h pour la tuerie du jeudi matin.

Cette procédure permet de :

- Planifier le travail et veiller au respect des horaires de travail
- Planifier l'entrée dans les stabulations
- Préciser par téléphone et enregistrer les coordonnées exactes du propriétaire et du destinataire de l'animal
- Préciser, avant l'entrée des animaux, les documents de traçabilité à transmettre à l'abattoir
- Informer et rappeler les conditions de sortie des viandes et des abats

Le vendredi sera consacré au nettoyage complet des locaux.

Le planning peut évoluer lorsqu'il y a un jour férié dans la semaine.

Equipe d'abattage

L'équipe d'abattage sont composées de deux salariés et d'éleveurs/tâcherons dont un chef d'équipe par chaîne d'abattage.

Chaque salarié sera remplacé par un éleveur pendant la durée de ses congés. Les deux salariés ne prennent pas leurs congés simultanément.

Poste de bouvier

Un tâcheron sera spécifiquement dédié au poste de bouvier. Il pourra être secondé ou remplacé par un autre tâcheron de même compétence.

Le bouvier est titulaire du CCPA opérateur.

Avant et pendant les phases d'abattage, il prend en charge les tâches suivantes :

- Préparation des stabulations (eau, éclairage, circulations...)
- Réception des animaux vivants
- Contrôle à réception
- Information des services vétérinaires pour IAM
- Mise en attente
- Conduite au poste de mise à mort

Il enregistre les informations d'entrée et de contrôle à réception dans le registre des animaux vivants qu'il tient à disposition des services vétérinaires.

Il enregistre également les anomalies et non conformités.

Au besoin, il peut intervenir sur les phases de mise à mort des animaux (étourdissement et saignée).

Une fois le dernier animal engagé sur la chaîne d'abattage, il assure les tâches suivantes :

- Nettoyage de la bouverie et des quais
- Gestion de la fumière
- Entretien courant des stabulations (portes, abreuvoirs ...)

Il informe l'équipe de maintenance des dysfonctionnements qu'il n'est pas en mesure de régler.

En fonction des disponibilités, il peut intervenir au salage des cuirs et peaux.

REGISTRE D'ENTREE DES ANIMAUX VIVANTS

Réservé IAM										
Date	Espèce	N° identif.	Contrôle identif.	Sexe (bovins)	Note de propreté	Contrôle de santé	Contrôle ICA	Actions correctives	Visa IAM	Observations

Création : juin 2023
Mise à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

2.10.3 Conditions d'entrée des animaux vivants

L'organisation saisonnière ci-dessus vaut également pour l'entrée et la réception des animaux vivants.

En période hivernale, tous les animaux sont réceptionnés le jour de l'abattage. Cela facilite la gestion de l'abreuvement des animaux : le circuit est vidangé pour éviter les ruptures de canalisations dues au gel. Les animaux sont abreuvés au cas par cas, en fonction de l'attente éventuelle avant abattage.

En période estivale, les animaux peuvent également entrer en stabulation la veille de l'abattage (le mercredi), à partir de 17 H.

Des dispositions en matière d'enregistrement des entrées seront mises en place afin de permettre une dépose des animaux autonome par chaque éleveur habilité.

2.10.4 Conditions de sortie des viandes

Le jour d'enlèvement des carcasses et abats est le vendredi, entre 6 H et 12 H.

Les carcasses d'ovins sont enlevées le lendemain de l'abattage.

Les carcasses de bovins sont enlevées au plus tard 8 jours après l'abattage.

Les abats de bovins et d'ovins sont systématiquement enlevés le lendemain de l'abattage.

3. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

3.1 – DOCUMENTS RELATIFS AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

3.1.1 – Le personnel

3.1.1.1 – Plan de formation

Les deux salariés, Cédric ARTUNEDO et Valentin JUVIN ont suivi des formations aux bonnes pratiques d'hygiène et de protection animale des animaux de boucherie dans le cadre de leur mise à mort – responsable (février 2021).

Les futurs éleveurs-tâcherons ont également suivi les formations suivantes :

Les bonnes pratiques d'hygiène en abattoir d'animaux de boucherie

Public : Opérateurs de première transformation des viandes (gros bovins, équins, veaux, porcs, ovins et caprins).

Objectifs :

-Être capable de respecter les consignes relatives à :

- L'hygiène alimentaire (sécurité sanitaire du produit viande)
- La protection animale
- La traçabilité des produits et sous-produits d'abattage.

-Intégrer les recommandations et les prescriptions des guides professionnels de bonnes pratiques d'hygiène d'abattage et de la réglementation sanitaire

-Repérer les non-conformités sur chaîne pendant l'abattage

-Comprendre les enjeux de l'application des bonnes pratiques d'hygiène

-Améliorer la qualité sanitaire des produits.

Programme :

Introduction à la microbiologie des aliments et maîtrise sanitaire

- Les microbes : leur mode de vie, les moyens de lutte contre leur multiplication
- Les principaux microbes de la viande et les conséquences de leur présence sur la qualité du produit
- Les sources de contamination des carcasses en abattoir et la gestion des anomalies
- La gestion des MRS et des sous-produits
- Les principes du nettoyage-désinfection.

Retour sur les pratiques sur chaîne et amélioration de la sécurité sanitaire des produits

- Rappel sur les bonnes pratiques d'hygiène en abattoir (source GBPH)
- Validation de la procédure de gestion des souillures
- Visionnage de vidéos réalisées sur chaîne d'abattage
- Echanges sur les pratiques et modifications à apporter sur la chaîne d'abattage.

Participants :

- ALLIBERT Jérôme
- ARNIAUD Noëlle
- CHABOT Guillaume
- DERBEZ Madeleine
- FERRAND J-Luc
- MARTIN Ludovic
- SAVORNIN Alexis
- SAVORNIN Béatrice
- SAVORNIN Thomas
- TURREL Frédéric

Cette formation, dispensée par l'ADOFIA, s'est déroulée le 25/10/2022.

**La protection animale des animaux de boucherie dans le cadre de leur mise à mort –
Bovins/équidés/Porcins/Ovins/Caprins – OPERATEURS**

Public concerné : Opérateur occupant le ou les postes du déchargement à la saignée (avec ou sans étourdissement).

Objectifs :

- Acquérir les connaissances nécessaires aux nouvelles dispositions réglementaires de la protection animale
- Savoir intégrer les contraintes de la protection animale dans le fonctionnement quotidien
- Être apte à réussir l'évaluation nécessaire à l'obtention du certificat de compétence.

Programme :

Exigences réglementaires

- législation européenne et législation française
- exigences générales
- exigences générales : configuration et équipements
- exigences générales : règles opérationnelles
- spécificité de l'abattage sans étourdissement

Manipulation et soins aux animaux

- définition générale
- enjeux sociétaux
- les libertés fondamentales
- physiologie et psychologie animale
- les besoins comportementaux
- manipulation des animaux vivants
- gestion des anomalies
- gestion de l'attente

Matériel d'étourdissement

- matériel d'étourdissement mécanique
- matériel d'étourdissement par exposition au gaz
- matériel d'étourdissement électrique

Mise à mort

- reprise/amenée/entrée système de contention
- tenue des opérateurs
- matériel d'aide à la conduite
- immobilisation et étourdissement
- Indicateurs de conscience et d'Inconscience
- affalage/suspension
- saignée

Module « abattage sans étourdissement préalable »

Participants :

- ALLIBERT Jérôme
- ARNIAUD Noëlle
- CHABOT Guillaume
- DENIER Jérôme
- DERBEZ Madeleine
- FERRAND J-Luc
- MARTIN Ludovic
- PASTRE Yannick
- SAVORNIN Alexis
- SAVORNIN Béatrice
- TURREL Frédéric

Cette formation, dispensée par l'ADOFIA, s'est déroulée les 13 et 14/09/2022.

3.1.1.2 – Hygiène personnelle

Etat de santé :

Les opérateurs et les éleveurs ne doivent pas occasionner de contamination des denrées qu'ils manipulent par des germes dont ils seraient porteurs.

Ils doivent signaler les affections suivantes :

- Hépatite A
- Infection gastro-intestinale
- Vomissements
- Fièvre
- Mal de gorge accompagné de fièvre
- Lésions de peaux visiblement infectées
- Écoulements des yeux, oreilles ou nez

Ce signalement doit permettre au responsable de prendre les dispositions adaptées (adaptation des postes de travail, port de protections adaptées...).

Une armoire à pharmacie est présente dans la salle de pause.

Tenues vestimentaires :

Composition de la tenue :

- Dans la zone de déchargement, de stabulation et d'amenée : blouse sombre, bottes de protection entreposées dans le local technique donnant sur la zone de déchargement ;
- Dans le reste de l'abattoir : cottes blanches, bottes blanches, coiffes (casque et/ou charlotte), tablier de protection, manchettes.

Tenues « visiteurs » :

Des kits « visiteurs » sont disponibles dans le bureau de l'abattoir.

Fréquence de changement :

- Tenues sombres : dès que nécessaire
- Cottes blanches : changement journalier ou dès que nécessaire (souillure importante)
- Casquettes, charlottes, manchettes et gants sont à usage unique
- Casques, tabliers et bottes sont lavés à chaque fin de journée de travail
- Kits « visiteurs » : à usage unique

Nettoyage et stockage des tenues blanches :

Un bac à linge salle est présent dans le vestiaire.

L'entretien des tenues est sous-traité à la société « Blanchisserie des Alpes » (Centre d'activité Sud, 05100 Briançon) spécialisée dans cette activité. **Le contrat est en cours d'élaboration et sera consultable dans l'établissement.**

Chaque opérateur ou éleveur dispose de 2 tenues blanches stockées dans son armoire-vestiaire. Chaque armoire-vestiaire est cloisonnée, permettant de séparer les tenues de ville des tenues de travail.

Vestiaires / Sanitaires / Repos :

Des dispositifs pour le lavage, l'essuyage hygiénique, la désinfection des mains, et des sanitaires sont à disposition du personnel (vestiaires, lavabos, WC, douches).

Des casiers sont mis à disposition pour entreposer les affaires personnelles et séparer les vêtements de ville. Un support adapté permet le rangement des bottes.

Un local de repos est mis à disposition du personnel servant de coin repas et réunion.

Les vestiaires sont nettoyés par le personnel.

3.1.2 – L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel

Equipements objet de maintenance	Prestataire	Actions	Fréquence
Installation Informatique		Préventif et Curatif	
Logiciel de traçabilité		Curatif	En cas de panne
Basculés aériennes	BONIFAIT PESAGE BIZERBA	Vérification périodique	1 fois/an
Sondes de températures	GAP FROID	Vérification périodique Préventif et Curatif	2 fois / an En cas de panne
Évaporateurs	GAP FROID	Vérification périodique Préventif et Curatif	2 fois / an En cas de panne
Nacelles, parmentières, palan électrique, arrache peau, piège de contention,	TMI	Curatif	En cas de panne
Station de prétraitement		Curatif	En cas de panne
Matériel d'abattage	FACOMIA	Curatif	En cas de panne
Électricité générale	SOCOBAT	Curatif	En cas de panne
Plomberie	SOCOBAT	Curatif	En cas de panne
Compresseur à air comprimé			
Pistolets d'abattage	Par le personnel	Préventif	Toutes les semaines Démontage nettoyage
	TERMET	Curatif	En cas de panne
Extincteurs			

Les contrats de maintenance seront archivés et disponibles à l'abattoir.

Les interventions, qu'elles soient extérieures ou par le personnel interne de maintenance, sont enregistrées à l'aide de la fiche ENR/MAI/01 :

Abattoir du pays de Seyne	MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS		ENR/MAI/01
Equipements	Date	Intervention/Observations	Mesures correctives

Les bons d'intervention des entreprises extérieures sont archivés avec la fiche ENR/MAI/01.

3.1.3 – Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

3.1.3.1 – Plan de nettoyage et de désinfection – PND

Hall d'abattage et triperie :

SURFACES ET MATERIELS	METHODOLOGIE, PRODUITS UTILISES	FREQUENCE
CHAÎNE OVINE		
2 lavabo-stérilisateurs, lave-bottes	Protocole nettoyage désinfection 1) Raclage des déchets, sang 2) Pré-nettoyage au jet d'eau, 3) Nettoyage HP, eau chaude, 4) Pulvériser le ND sur toutes les surfaces, 5) Laisser agir 10 min 6) Rincer au nettoyeur HP	À chaque abattage 1 fois/semaine
Bacs, Crochets		
Restrainer		
Tapls saignée, cuve sang et tuyau		
Arrache cravate, pousse-flanc, poing		
Arrache-peau		
Commandes à pied		
Etagère à crochets		
Crochets à agneau araignée		
Sols, siphons, murs, porte accès écurie, douchettes		
CHAÎNE BOVINE		
Plège bovin (intérieur et extérieur)	Le mercredi (et jeudi si 2 jours d'abattage) : <i>Rinçage et passage ND, rinçage</i> Le jeudi (ou vendredi si 2 jours d'abattage) : <i>Nettoyage HP, Passage nettoyant désinfectant, rinçage, Désinfection, rinçage</i> Nettoyage des scies sternum et refente : <i>Pas de nettoyeur HP, trempage jet d'eau</i> <i>Brosse, lavette, essuyage après nettoyage</i> <i>Pour éviter la rouille, graissage avec graisse alimentaire</i>	À chaque abattage 1 fois/semaine
4 nacelles (sous plaque, dessous, lave-main, garde-corps...)		
Arrache-peau bovin		
Scies aériennes (sternum, refente)		
Percolateur		
Goulotte - convoyeur vers triperie (dessous, intérieur, côté)		
Table des têtes, table véto, pupitre		
Bacs, crochets...		
Lave-mains stérilisateurs		
Sols, siphons, murs, douchettes		
TRIPERIE		
Goulottes Inox, plateau, canon	<i>Brosse, lavette, essuyage après nettoyage</i> <i>Pour éviter la rouille, graissage avec graisse alimentaire</i>	À chaque abattage
Tables polyéthylène		
Parmentières (intérieur, extérieur)		
Bacs Inox		
Lavabo-stérilisateurs		
Sols, siphons, murs, tuyaux, douchette		
MATERIELS DE MISE A MORT		
Pince électronarcose	Nettoyer et Brosser les électrodes, Rangement sur support Nettoyage humide, Rangement local technique	1 fois / sem
Matériel d'assomage Matador		À chaque abattage

Création : Juin 2023
Mise à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

40

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

AUTRES MATERIELS		
Couteaux Tabliers plastiques, coutelières Poire à eau et tuyau	Protocole Nettoyage désinfection couteaux Trempage ND et pendus, armoire UV	À chaque abattage
Bacs de déchets	ND dans le frigo déchets ou le hall	1 fois/semaine
Poste informatique - Pesée	Nettoyage humide intérieur, extérieur	1 fois/semaine
Plafond Hall, couloir	Nettoyeur HP et désinfection	1 fois/an
Désinsectiseurs	Voir plan de lutte contre les nuisibles	
COULOIR		
Sols, murs, laves-bottes	Rangement, Protocole Nettoyage désinfection	1 fois/semaine
APPROVISIONNEMENT SAVON ET ESSUIE-MAIN		
Rouleaux essuie-mains et poches savon	Vérifier les distributeurs et approvisionnement	1 fois/semaine

Chambres froides :

SURFACES ET MATERIELS	METHODOLOGIE, PRODUITS UTILISES	FREQUENCE
RESSUAGES Sols, siphon Murs Crochets	PROTOCOLE NETTOYAGE - DESINFECTION Avant de commencer le nettoyage, vider la chambre froide et disposer les carcasses dans la chambre froide stockage	À chaque abattage 1 fois/semaine
CARCASSES Sols, siphon Murs Crochets	<u>1) Raciage des déchets, sang</u> Eliminer les déchets présents au sol par racilage et jeter dans les bacs . Déchets de viande dans bac C3 . Ficelles, plastique, étiquette dans poubelle classique . Contenu des siphons dans bac C1	2 fois / mois
CHAMBRE FROIDE ABATS Sols, siphon Murs Chariot à abats	<u>2) Pré-nettoyage au jet d'eau ou Nettoyeur HP</u> En fonction du degré de salissure, faire un nettoyage au jet d'eau ou au nettoyeur HP à l'eau chaude du haut vers le bas	À chaque abattage 1 fois/semaine
CHAMBRE FROIDE DECHETS Sols, siphon Murs Bacs à déchets	<u>3) Pulvérisation de la mousse</u> Préparer le matériel, canon à mousse selon la Fiche Dosage Produit Pulvériser la mousse sur toutes les surfaces	À chaque abattage 1 fois/semaine
CHAMBRE FROIDE SAISIE	<u>4) Laisser agir selon les indications Fiche Dosage</u>	

Création : juin 2023
Mise à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

41

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Sols, siphon Murs Crochets	<u>Produit</u> 5) Rincer au nettoyeur HP Rincer toutes les surfaces et matériels au nettoyeur Haute Pression du haut vers le bas	Selon besoin
COULOIR EXPEDITION Sols, siphon Murs	6) Raclage Racler le sol à la raclette pour éliminer l'eau en direction des siphons	Selon besoin
PLAFONDS ET RAILS DES CHAMBRES FROIDES	7) Rangement du matériel Enrouler les tuyaux 8) Remettre en place les carcasses dans la chambre froide	1 fois / an

Stabulations et extérieurs :

SURFACES ET MATERIELS	METHODOLOGIE	FREQUENCE
LOGETTES BOVINS Sols logette Abreuvoirs	Enlever les excréments à la pelle, les mettre dans la brouette puis dans la fumière Nettoyage au jet d'eau sauf l'hiver Nettoyer les abreuvoirs	À chaque abattage 1 fois/semaine
BOX AGNEAUX/VEAUX Sols Abreuvoir	Nettoyer les abreuvoirs Enlever les excréments à la pelle, les mettre dans la brouette puis dans la fumière Pailler	1 fois/semaine 2 à 3 fois /an 1 fois/semaine
COULOIR AMENEE Sols	Enlever les excréments à la pelle, les mettre dans la brouette puis dans la fumière Nettoyage au jet d'eau sauf l'hiver	À chaque abattage 1 fois/semaine
QUAI DECHARGEMENT Sols	Enlever les excréments à la pelle, les mettre dans la brouette puis dans la fumière Nettoyage au jet d'eau sauf l'hiver	À chaque abattage 1 fois/semaine
EXTERIEUR ABATTOIR Qual local Technique Devant Quai Déchargement Autour de l'abattoir	- Enlever tous les déchets, excréments, détrit, papiers	 1 fois/mois
STATION PRETRAITEMENT Vis sans fin, tamis, bac, sol	- Enlever les déchets, purger, bac à déchets, nettoyage de routine Nettoyage approfondi	 1 fois/mois 1 fois / semestre

Création : juin 2023
Mise à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

42

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Les caractéristiques des produits utilisés sont les suivantes :

PRODUITS / FOURNISSEUR	ACTION	DOSAGE	CONTACT
304 Socodif	Détergent Désinfectant Desodorisant	A partir de 2%	10 min.
302 Chlore liquide Javel Eau (à 12.5% de Chlore actif)	Désinfectant	20% 200 ml + 800ml eau ou 1l dans bidon 5l	10 min
907 – Clean Bact	Savon liquide bactéricide pour mains	Pur	
860 Blo BG Socodif	Déboucheur dégraissant canalisations	. Entretien : 3 à 5% . Choc : 25 à 30% avec eau chaude	Laisser agir

Le fournisseur est la société :

SOCODIF SAS
407 avenue Saint-Baldou
Boîte Postale N° 60096
84303 CAVAILLON Cedex
Tél. : 04 90 71 40 78

3.1.3.2 – Plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage

Contrôle visuel du nettoyage

Un contrôle visuel du nettoyage est réalisé chaque matin avant le début d'abattage. Il relève du contrôle pré-opérationnel (Cf. § 3.1.3.4).

Contrôle bactériologique du nettoyage

Méthode de prélèvement

Le contrôle de l'efficacité et de la maîtrise du nettoyage-désinfection est évalué par des prélèvements de surface effectués par le responsable qualité.

Ces prélèvements de surfaces s'effectuent après la réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection à l'aide d'écouvillons afin de vérifier l'efficacité des protocoles.

Fréquence de prélèvement

Un contrôle des surfaces est effectué tous les 10 jours d'abattage effectif (soit toutes les 10 semaines) sur un minimum de 10 sites répartis sur l'abattoir (tenues, couteaux, murs, lames de scie, poignées de porte, lame perco, crochets, chariots, zone d'affalage...).

Si les résultats sont satisfaisants sur une période donnée, la fréquence de contrôle pourra être réduite après accord du vétérinaire officiel. Toutefois, il est souhaitable que cette fréquence ne soit pas inférieure à une fois par trimestre.

Les sites devant faire l'objet de la plus grande attention sont les zones qui entrent ou qui peuvent entrer en contact avec les produits carnés et les zones susceptibles de les contaminer.

Environ deux tiers du total des échantillons doivent être prélevés sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

En présence de matière organique visible, le nettoyage doit être considéré comme non satisfaisant sans autre évaluation microbiologique.

Critères microbiologiques

Rappel réglementaire

	SATISFAISANT	NON SATISFAISANT
FLORE TOTALE	0 – 10/cm ²	> 10 cm ²
ENTEROBACTERIES	0 – 1/cm ²	> 1 cm ²

Laboratoire d'analyses

L'abattoir envoie ses prélèvements pour analyse au Laboratoire Départemental Vétérinaire, 6 Rue Nicéphore Niepce, 04000 Digne-les-Bains.

Mesures correctives

En cas de résultats non satisfaisants, le responsable qualité mettra en œuvre des actions correctives pour améliorer immédiatement l'efficacité du nettoyage-désinfection.

Dans un premier temps :

- Nouvelle sensibilisation des personnes en charge du nettoyage/désinfection
- Vérification des dosages du produit désinfectant
- Vérification du respect du temps de contact entre le désinfectant et les surfaces à nettoyer
- Vérification de l'usage d'un produit agréé pour le nettoyage/désinfection.

Dans un second temps les actions correctives suivantes sont envisagées :

- Changement de produit et/ou alternance de produits
- Changement de protocole

Enregistrement et archivage

L'ensemble des données d'autocontrôles est enregistré dans la fiche ENR-ABA-01.

Abattoir du pays de Seyne		AUTO-CONTRÔLE DES SURFACES			ENR/ABA/01
Date du prélèvement	Points de prélèvement	Résultats		Observations	Mesures correctives
		Flore totale	Entéro-bactéries		

Un registre des prélèvements et des résultats des analyses (carcasses et surfaces) est tenu à jour et conservé dans les locaux de l'établissement.

La consultation de ce registre permet de détecter des dérives éventuelles des critères d'hygiène des procédés.

3.1.3.3 – Instructions de travail relatives à l'hygiène des manipulations

La marche en avant et la séparation des circuits

L'abattoir est séparé en trois zones de niveaux d'hygiène distincts :

- **Zone souillée** : les stabulations, les zones d'étourdissement et de saignée (présence d'animaux vivants, matières fécales...)
- **Zone sale** : du début de l'habillage à la fin de la dépouille (présence de la peau)
- **Zone propre** : de la fin de la dépouille aux chambres froides

Un opérateur ne doit pas, sauf lorsqu'il ne peut pas faire autrement, se rendre avec sa tenue de travail dans un secteur de niveau d'hygiène plus bas que le sien. S'il ne peut pas faire autrement, il doit à minima laver ou enlever son tablier, nettoyer ses bottes et se désinfecter les mains avant de reprendre son poste.

Ouvertures vers l'extérieur

Dans l'ensemble des bâtiments, les portes doivent rester fermées au maximum afin de réduire les contaminations microbiennes et limiter l'intrusion de nuisibles.

Dans les locaux de production, éviter les flux d'air. Si nécessaire, encourager les flux d'air de la zone propre vers la zone souillée.

Instructions relatives à l'hygiène sur la chaîne d'abattage

- Utilisation d'un jeu de deux couteaux pour chaque opérateur (alterner leur utilisation)
- Les sous-produits doivent être évacués régulièrement (à chaque pause par exemple)
- La présence de bois et de cartons est interdite dans la zone d'abattage
- Les ustensiles de travail et équipements d'abattage ne doivent pas être posés à même le sol
- Assainir régulièrement le petit matériel
- Maintenir une bonne qualité de l'eau dans les stérilisateurs
- Rincages réguliers du tablier au cours de l'abattage, dos à la carcasse
- Spécialisation des mains, particulièrement pendant la dépouille
- Spécialisation des couteaux : couteau dédié au contact des MRS (couteau rouge)
- Le douchage des souillures sur les carcasses est rigoureusement interdit. Parer obligatoirement au couteau les zones souillées
- Eviter tout retournement de la peau sur les parties dépouillées de la carcasse
- L'éviscération doit être effectuée sans retard indu
- Racler les sols et éviter tout rinçage en présence des carcasses (risque de projections)
- Fermer les portes des frigos.

Lavage des mains

Le lavage des mains (même si port de gant) avec du savon liquide antibactérien est à effectuer :

- À chaque reprise de travail,
- Avant et après l'utilisation des toilettes,
- Après toute manipulation de produit souillé, de matériel, de déchets et de sous-produits si cela peut entraîner la contamination d'autres aliments.

Méthode : se frictionner les mains entre elles et se brosser les ongles avec du savon liquide antibactérien pendant une durée suffisante (15 à 30 secondes). Rincer pour éliminer le savon. Sécher avec du papier à usage unique.

Objets personnels

Le port d'objets personnels apparents est interdit (bijoux, montre, piercing, etc.).
Seule l'alliance est autorisée (si elle est lisse).

Comportement du personnel

Le personnel ne doit pas cracher, tousser ni éternuer pas à proximité des denrées.
Il est interdit de consommer boissons, nourriture, chewing-gum et autres bonbons dans l'ensemble des zones de manipulation des denrées.

Intervenants extérieurs à l'entreprise et visiteurs

Limitier les visites sans motif commercial ou technique. Des tenues jetables sont disponibles.

Procédure de gestion des souillures sur la chaîne

Après la dépouille complète de l'animal, la présence de souillures visibles sur la carcasse représente une non-conformité.
Il est alors indispensable d'apporter des actions correctives afin de réduire le danger ou de le ramener à un niveau acceptable.

Traitement des souillures fécales (dépouille, retrait du rectum) :

Les opérateurs chargés de la dépouille doivent vérifier l'état général de la carcasse après leur intervention.
Le parage doit être réalisé avec un couteau stérilisé, l'opérateur doit se laver les mains et stériliser son matériel après le parage, avant de reprendre son activité.

Traitement des accidents d'éviscération (panse percée ou déchirée, éclatement de la panse, rupture de l'herbière, souillure par écoulement du liquide intestinal) :

En cas de souillure légère, l'opérateur doit effectuer un parage propre immédiat : Assainir la lame du couteau aussi souvent que possible pour éviter d'étendre la zone souillée.
En cas d'éclatement complet de la panse avec souillure généralisée, les services vétérinaires doivent être prévenus afin de décider du devenir de la carcasse.

Traitement des abcès

En cas d'abcès, les opérateurs ne doivent pas intervenir : ils doivent prévenir les services vétérinaires qui décideront de l'action corrective à appliquer.

Contrôle à la finition

L'opérateur chargé de la pesée/classement/marquage doit vérifier l'état général de la carcasse avant de la placer en frigo de ressuage. En cas de souillures visibles, l'opérateur de pesée réalise le parage. En cas de souillures récurrentes, il informe le responsable de chaîne afin de sensibiliser immédiatement les opérateurs sur l'importance du traitement immédiat des souillures.

3.1.3.4 – Contrôle pré-opérationnel

Le responsable de chaîne organise, chaque jour d'abattage, le contrôle pré-opérationnel avant d'engager la mise en production de l'abattoir.
Il s'agit d'un contrôle visuel qui est enregistrée sur la fiche ENR/ABA/02.

La vérification du chargement des porte-savons et des distributeurs d'essuie-main y est intégrée, ainsi que le contrôle de température des stérilisateurs à couteaux.

En cas d'anomalies repérées au cours de ce contrôle pré-opérationnel, les opérateurs procèdent au N/D du matériel ou de la zone concernée avant de commencer toute opération d'abattage.

Les anomalies et mesures correctives sont enregistrées sur la même fiche ENR/ABA/02.

Abattoir du pays de Seyne		CONTRÔLE PRE-OPERATIONNEL						ENR/ABA/02	
Date	Box d' étourdissement (fonctionnement)	Equipements en contact avec la viande (scies, ...)	Plateformes élévatrices (fonctionnement / propreté)	Equipements d' hygiène (lave-botte, lave-mains, porte savons, essuie mains)	Stérilisateurs à couteaux (fonctionnement / propreté)	Sois et murs du hall d' abattage (propreté)	Frigos (température / propreté)	Observations	Mesures correctives

3.1.4 Le plan de lutte contre les nuisibles

L’abattoir de Seyne ne fait pas appel à un prestataire pour lutter contre les nuisibles.

Désinsectisation

Plusieurs désinsectiseurs UV sont installés dans les locaux aux points suivants :

- Entrée Couloir
- Entrée Bureau
- Couloir d’accès au Hall d’Abattage
- Piège Bovins
- Restrainer ovins

Les DEIV sont contrôlés en interne, par la responsable qualité, tous les trimestres, la quantité d’insectes présents est enregistrée (faible, moyen ou fort) dans la fiche ENR/ABA/03 ci-après.

A chaque contrôle, les DEIV sont nettoyés (débrancher puis vider le bac de récupération puis nettoyer les grilles électriques).

Abattoir du pays de Seyne	CONTRÔLE DES D.E.I.V.	ENR/ABA/03				
MOIS	Contrôle	DEIV entrée couloir	DEIV entrée bureau	DEIV couloir hall	DEIV piège bovins	DEIV restreindre ovins
MARS	Quantité Insectes (Faible, Moyenne, Elevée)					
	Fonctionnement du néon					
	Action corrective si anomalie néons ou quantité insecte élevée					
JUN	Quantité Insectes (Faible, Moyenne, Elevée)					
	Fonctionnement du néon					
	Action corrective si anomalie néons ou quantité insecte élevée					
SEPTEMBRE	Quantité Insectes (Faible, Moyenne, Elevée)					
	Fonctionnement du néon					
	Action corrective si anomalie néons ou quantité insecte élevée					
DECEMBRE	Quantité Insectes (Faible, Moyenne, Elevée)					
	Fonctionnement du néon					
	Action corrective si anomalie néons ou quantité insecte élevée					

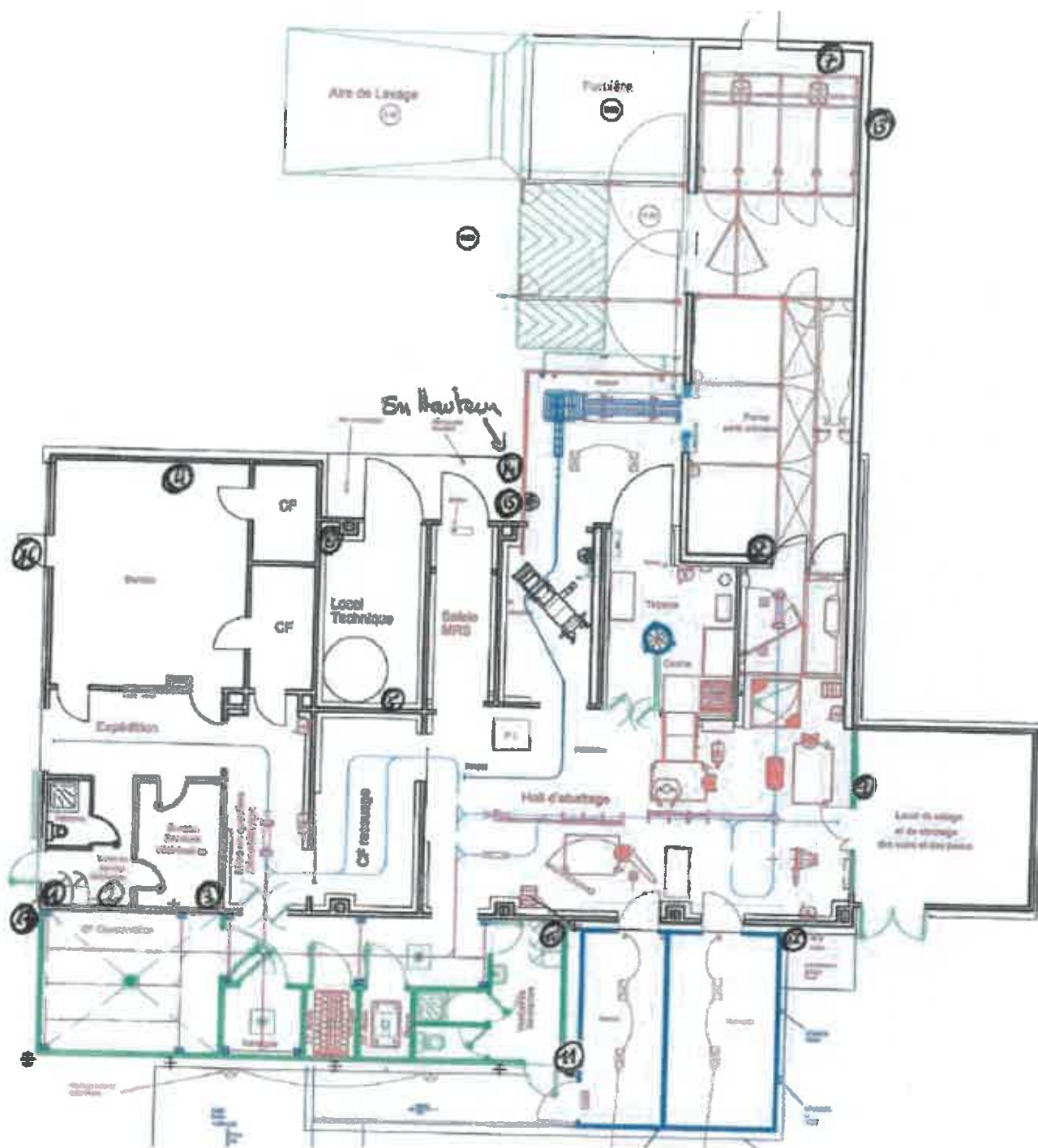
Dératisation

Le produit utilisé est un rodenticide qui a les caractéristiques suivantes :

- Nom Commercial :
- Autorisation de mise sur le marché (AMM) :
- Usage :

Le fournisseur est l'entreprise

Le plan de dératisation s'appuie sur l'implantation de postes d'appâts, contenant chacun 5 appâts, aux points suivants :



Dératisation : Plan d'implantation des postes d'appâts

Les postes d'appâts sont contrôlés en interne, par la responsable qualité, tous les trimestres. L'état des appâts est enregistré (Intact, entamés ou consommés) dans la fiche ENR/ABA/04 ci-après.
Si les boîtes sont entamées ou consommées, les appâts manquants sont renouvelés.

Abattoir du	CONTRÔLE DERATISATION	ENR/ABA/04
-------------	-----------------------	------------

Création : juin 2023
Mise à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

49

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

pays de Seyne		
MOIS	Contrôle	Numéros des boîtes
MARS	Boîtes intactes	
	Boîtes entamées	
	Boîtes consommées	
	Action corrective	
JUN	Boîtes intactes	
	Boîtes entamées	
	Boîtes consommées	
	Action corrective	
SEPTEMBRE	Boîtes intactes	
	Boîtes entamées	
	Boîtes consommées	
	Action corrective	
DECEMBRE	Boîtes intactes	
	Boîtes entamées	
	Boîtes consommées	
	Action corrective	

Si plus de 50 % des boîtes sont entièrement consommées, des actions correctives seront envisagées :

- Rajout de boîtes
- Augmentation de la fréquence de contrôle
- Changement de produit rodenticide

Au-delà de 90 % des boîtes entièrement consommées, l'intervention d'une entreprise spécialisée dans la lutte contre l'infestation de nuisibles sera programmée.

3.1.5 – L'approvisionnement en eau

Création : juin 2023
Mise à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

50

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

L'abattoir est raccordé au réseau public de Seyne les Alpes, géré par la communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération.

L'eau utilisée dans l'établissement ne subit aucun traitement tel que javellisation ou ionisation.

Les factures sont accompagnées des dernières analyses de potabilité. Celles-ci seront archivées à l'abattoir.

A ce jour, le contrat de fourniture n'étant pas établi, la dernière analyse disponible (source ARS) donne les informations suivantes :

Date du prélèvement	13/04/2023 13h04
Commune de prélèvement	SEYNE
Installation	SEYNE LES ALPES VILLAGE
Service public de distribution	C.A. PROVENCE ALPES AGGLOMERATION
Responsable de distribution	CA P2A - SIEGE DIGNE
Maitre d'ouvrage	CA P2A - SIEGE DIGNE
Conclusions sanitaires	Eau d'alimentation conforme aux exigences de qualité en vigueur pour l'ensemble des paramètres mesurés.
Conformité bactériologique	oui
Conformité physico-chimique	oui
Respect des références de qualité	oui

Paramètre	Valeur	Limite de qualité	Référence de qualité
Entérocoques /100ml-MS	<1 n/(100mL)	≤ 0 n/(100mL)	
Bact. et spores aéro-rob/100ml	<1 n/(100mL)		≤ 0 n/(100mL)
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	53 n/mL		
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	4 n/mL		
Bactéries coliformes /100ml-MS	<1 n/(100mL)		≤ 0 n/(100mL)
Escherichia coli /100ml - MF	<1 n/(100mL)	≤ 0 n/(100mL)	
Température de l'eau *	8,7 °C	≥ 6 et ≤ °C	≥ 6 et ≤ 25 °C
Couleur (qualitatif) *	Aucun changement anormal		
Aspect (qualitatif) *	Aspect normal		
Odeur (qualitatif)	Aucun changement anormal		
Saveur (qualitatif)	Aucun changement anormal		
Turbidité néphélométrique NFU	<0,1 NFU		≤ 2 NFU
Chlore libre *	<0,03 mg(Cl ₂)/L		
Chlore total *	<0,03 mg(Cl ₂)/L		
pH *	8,1 unité pH		≥ 6,5 et ≤ 9 unité pH
Conductivité à 25°C *	211 µS/cm		≥ 200 et ≤ 1100 µS/cm
Ammonium (en NH ₄)	<0,05 mg/L	≥ et ≤ mg/L	≥ et ≤ 0,1 mg/L

En cas d'alerte par le fournisseur sur la potabilité de l'eau, la situation sera analysée au cas par cas, en concertation avec les services vétérinaires afin de déterminer le risque lié à l'utilisation de cette eau dans la production de l'abattoir, en fonction du type de pollution annoncée.

Cette analyse pourra conduire à :

Création : Juin 2023

Mise à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

51

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

- Une limitation des usages de l'eau du réseau
- Une suspension de la production de l'abattoir jusqu'à rétablissement de la potabilité de l'eau.

Ces décisions seront consignées et archivées avec les analyses d'eau.

Déclaration relative à la non utilisation d'eau d'une autre origine en dehors des utilisations possibles prévues réglementairement :

La Direction de l'abattoir déclare sur l'honneur n'utiliser dans les locaux de l'abattoir qu'une eau provenant uniquement du réseau public et en aucun cas une eau provenant d'une autre origine quelle qu'elle soit.

3.1.6. – La maîtrise des températures

Le système de maîtrise des températures des chambres frigorifiques au sein de l'abattoir de Seyne est géré par un enregistrement centralisé au niveau du bureau de l'abattoir.

Dans chaque chambre frigorifique, une sonde de température est reliée à un écran à l'extérieur permettant de lire et de connaître la température en temps réel.

Les sondes utilisées pour mesurer les températures de chaque chambre froide sont contrôlées périodiquement par la société GAP FROID : 06.49.66.69.04 / 06.63.32.79.17(astreinte) / 04.32.51.11.33.

Les liens entre les chambres froides et l'enregistreur central sont les suivants :

IOM1	Identification	Désignation Chambre Froide	IOM2	Identification	Désignation Chambre Froide
Compresseur 1 Extérieur	S1	ABATS BLANCS (couloir)	Compresseur 2 Extérieur	S1	RESSUAGE
	S2	ABATS ROUGES (couloir)		S2	DECHETS
	S3	SAISIE		S3	ABATS
	S4	CARCASSES			

En cas de dépassement de la température et du temps fixé (+ 8°C pendant 1 heure) lié à une panne électrique ou des compresseurs ou en cas de panne de l'enregistreur (panne électrique, foudre, déconnexion...), le boîtier central se met en alarme (sonnerie au niveau du local) et l'alarme est transférée sur les téléphones portables programmés (responsable maintenance et gérant).

Un agent de maintenance intervient sur site pour constater l'anomalie et décider de l'intervention à mener.

Si nécessaire, il informe immédiatement la société GAP FROID pour intervention en urgence.

Contrôle de température des produits en cas de panne

Création : Juin 2023
Mise à jour :

**Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne**

52

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

La température à cœur ne doit pas excéder + 7°C pour les carcasses entières et + 3°C pour les abats.

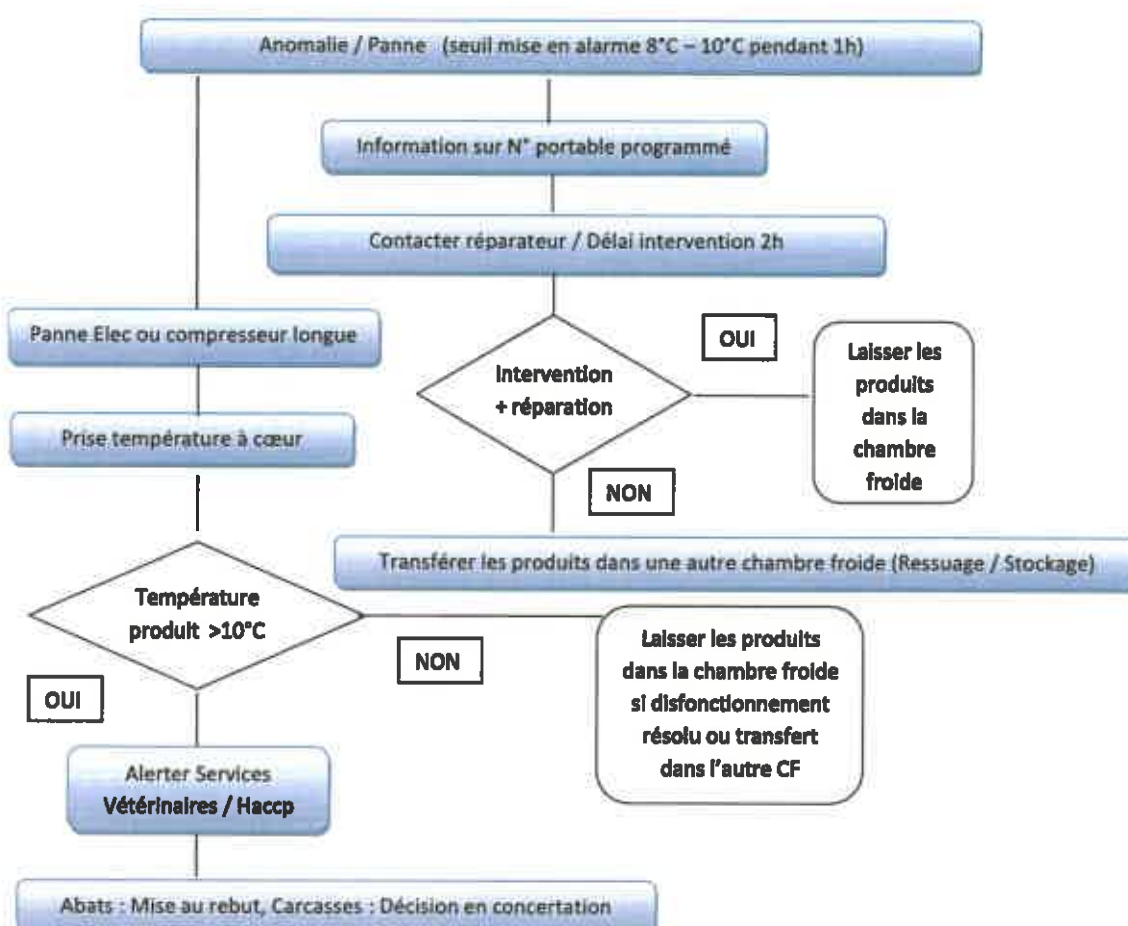
Dans une configuration de panne, une tolérance de + 3°C est admise.

Si l'opérateur de maintenance ne peut pas relancer immédiatement la production de froid suite à une alerte, il procède à une prise de température des produits.

En fonction du résultat obtenu et de l'appréciation de la durée de la panne il décide de maintenir les produits dans la chambre froide ou de les transférer dans une autre chambre froide.

L'installation frigorifique de l'abattoir de Seyne étant constituée de 2 réseaux différents, les transferts sont facilités en cas de panne. D'autant que les chambres froides Stockage carcasse et Ressuage ne sont pas sur le même réseau.

L'arbre de décision est le suivant :



Contrôle des températures :

Tous les 6 mois, il est procédé, par le responsable qualité, à un contrôle manuel des températures des chambres froides. Un écart de +/- 2°C est toléré. Au-delà, l'écart est considéré comme une non-conformité et traité comme tel (cf. point précédent et suivant).

Abattoir du pays de Seyne		Auto-contrôle des températures des Chambres Froides		ENR/ABA/05	
Date Contrôle	Chambre froide	Température observée	Température requise	Conforme	Non conforme

Enregistrement des non-conformités :

Lorsque le contrôle de température des produits en cas de panne ou le contrôle semestriel des températures produisent des non conformités, celles-ci sont enregistrées dans la fiche ENR/ABA/06 ci-après :

Abattoir du pays de Seyne		Non-conformités Chambres Froides	ENR/ABA/06
Date	CF concernée	Descriptif de la non-conformité	Mesures correctives

Cinétique de refroidissement :

Une cinétique de descente des températures sera réalisée dans les premières semaines de fonctionnement sur une carcasse bovine dans la CF Ressuage Bovins 1, et sur une carcasse ovine dans la CF Ressuage Ovins.

Le refroidissement des abats sera également contrôlé dans la CF Abats Rouges, avec prise de température d'un foie de bovins.

La CF Ressuage Bovins 2 fera l'objet d'une cinétique de refroidissement lorsqu'elle sera fonctionnelle.

La cinétique est prise à partir de l'entrée en ressuage jusqu'à une stabilisation de la température inférieure à 7°C pour les carcasses et à 3°C pour les abats. La prise de température se fait à l'aide d'un thermomètre à sonde, au cœur de la cuisse, à raison d'une prise toute les 2 H minimum. Les résultats sont présentés sous forme de courbe qui sera annexée au présent document. Les conditions de mesure de la cinétique (heure d'entrée en ressuage, n° d'ordre d'abattage) sont précisées sur la courbe.

Pour les bovins, la température en tout point doit être inférieure à 20°C dans un délai de 10h pour éviter la putréfaction et ne doit pas descendre en dessous de 10°C en moins de 5h pour conserver la tendreté de la viande.

3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

3.2.1. Le champ d'application de l'étude

Le champ d'application de l'étude commence à l'entrée des animaux en bouverie et se termine à remise au client ou prise en charge directe par le client des carcasses, quartiers, abats issus de l'activité d'abattage et destinés à l'alimentation humaine.

L'étude HACCP prend uniquement en considération les denrées à destination de la consommation humaine. Elle ne concerne pas les sous-produits à destination de la consommation non humaine. Les opérations de transport (vivant, carcasses, abats) sont également exclues car n'étant pas sous le contrôle et la responsabilité directe de l'abattoir.

3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées (principe 1)

Liste et caractéristiques des dangers potentiels et leurs conséquences

Les dangers de type biologique

L'ensemble des dangers de type biologique a été identifié à partir de la littérature scientifique contemporaine.

Ils ont été répartis en 4 groupes :

- **ATNC (Agents Transmissibles Non Conventionnels, responsables chez les bovins de l'ESB)**
- **parasites**
- **virus**
- **bactéries dont les agents de maladies réglementées d'une part, et les autres bactéries d'autre part.**

Parmi ces dangers de type biologique, les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de la méthode HACCP ont écarté ceux qui sont exotiques et ceux qualifiés de rares ou d'historiques, considérant que les bonnes pratiques d'hygiène contribuent à réduire encore l'occurrence de ces derniers s'il arrivait qu'ils se manifestent (*Cryptosporidium spp.*, *Alaria alata*, *Ankylostoma duodenale*, *Linguatula serrata*).

- **Les ATNC responsables de l'ESB** : responsables de la maladie de Creutzfeldt-Jakob, ces agents, bien que devenus très rares suite aux mesures drastiques prises pour encadrer l'alimentation animale en particulier et rompre le cycle d'enrichissement de la chaîne alimentaire, les ATNC continuent à faire l'objet de mesures de maîtrise strictes en abattoir et atelier de découpe.
- **Les parasites** : Les parasites potentiellement transmissibles par ingestion de viande en France sont *Cryptosporidium spp.*, *Sarcocystis spp.*, *Toxoplasma gondii*, *Cysticercus bovis*.

Cryptosporidium spp. : Ce parasite microscopique envahit essentiellement le tube digestif d'un grand nombre d'espèces, depuis les oiseaux jusqu'à l'homme. Sa présence entraîne des troubles digestifs accompagnés parfois d'anorexie ou de douleurs musculaires. C'est à partir du contenu du tube digestif d'un animal contaminé ou d'un opérateur porteur sain que la viande peut être contaminée. Les mesures d'hygiène générales et celles contre les bactéries hôtes

sont tout à fait opérantes contre ce parasite qui ne se multiplie pas dans le milieu extérieur, ni ne colonise de biofilm. Dans l'étude des mesures de maîtrise, c'est ce qui légitime qu'il soit associé aux bactéries du tube digestif de l'animal ou de l'homme.

Sarcocystis bovihominis : La sarcocystose se contracte par la consommation de viande crue ou insuffisamment cuite provenant de bovins contaminés par *Sarcocystis bovihominis*. Les animaux qui en sont gravement atteints peuvent présenter des lésions évocatrices (l'examen sérologique n'est pas utilisable en routine) qui permettent au service d'inspection de les retirer de la consommation humaine. Dans l'état actuel des connaissances, il n'existe pas d'autre mesure de maîtrise que l'abattoir puisse mettre en œuvre.

Toxoplasma gondii : Redouté par les futures mères en raison des troubles graves qu'il peut déclencher chez un nouveau-né à la suite d'une toxoplasmose qu'elles auraient contractée pendant la grossesse, *Toxoplasma gondii* constitue un exemple de gestion du risque par le consommateur. La forme infestante de ce parasite pour l'homme se trouve dans de petits kystes à l'intérieur des muscles et du cerveau. Informées par leur médecin et leur entourage, les futures mères veillent à ne manger que de la viande bien cuite, particulièrement s'il s'agit d'ovin, espèce la plus incriminée en Europe. C'est la seule mesure de maîtrise fiable disponible en l'état actuel de la technique.

Cysticercus bovis : Le téniasis humain à base de *Tenia saginata* se contracte par la consommation de viande crue ou insuffisamment cuite provenant de bovins atteints de cysticercoses. La prévention de la cysticercose bovine relève de la conduite des élevages. Les animaux qui en sont atteints présentent des lésions caractéristiques qui permettent le plus souvent au service d'inspection soit d'en prescrire l'assainissement par la congélation, soit de les retirer de la consommation humaine. Dans l'état actuel des connaissances, il n'existe pas d'autre mesure de maîtrise que l'abattoir puisse mettre en œuvre.

- **Les virus :**

Entérovirus de la fièvre aphteuse et Lyssavirus rabique. Ces virus n'existent plus en France depuis plusieurs années. De plus, l'entérovirus de la fièvre aphteuse est rarement transmis à l'homme et la maladie humaine est toujours bénigne. C'est la raison pour laquelle les mesures de maîtrise spécifiques à l'entérovirus de la fièvre aphteuse et *Lyssavirus rabique* ne sont pas décrites. Cependant ils peuvent à tout moment ressurgir et bien que la probabilité d'infection par la viande soit faible, ils sont cités, de sorte qu'en cas de nouvelle épidémie, les responsables des entreprises veillent à bien s'informer et puissent prendre les mesures appropriées.

Les virus Norwalk-like, considérés aux USA comme les principaux agents infectieux d'origine alimentaire, sont essentiellement disséminés par les eaux contaminées. En France, leur importance dans les TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives) est méconnue. A ce jour, la responsabilité de la viande bovine dans la contamination des consommateurs semble pouvoir être écartée.

- **Les bactéries** : De même que pour les parasites, les Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de la méthode HACCP n'ont pas proposé de mesures de maîtrise spécifiques pour les dangers bactériens reconnus par les auteurs comme « rares ». Il s'agit de *Bacillus anthracis*, *Burkholderia mallei* et *Coxiella burnetii*.

Agents de zoonoses soumises à prophylaxie obligatoire et réglementée faisant l'objet d'une réglementation :

Brucella abortus bovis : la réglementation prévoit l'application de mesures de police sanitaire dans les troupeaux déclarés atteints, et notamment l'abattage sous une supervision particulière des services vétérinaires dont il convient d'appliquer les consignes.

Mycobacterium spp : des mesures de police sanitaire vis à vis de la tuberculose bovine sont aussi prescrites par la réglementation. La présence en abattoir d'animaux atteints de tuberculose (présences de lésions caractéristiques) et provenant de cheptels officiellement indemnes ne peut être mise en évidence qu'au cours de l'inspection réalisée par les services vétérinaires.

Autre bactérie introduite à l'abattoir par les animaux et/ou le personnel : *Campylobacter spp*

Cet agent est présent dans le tube digestif des animaux dont la chair est consommée et, par ordre de prévalence décroissante, chez le porc, la volaille, les ovins et enfin les bovins.

Responsable de nombreux cas de gastro-entérite, il est essentiellement disséminé en France par la volaille et le porc. Il faut remarquer que les mesures qui seront prises pour prévenir les contaminations à partir du contenu du tube digestif seront pleinement efficaces contre *Campylobacter* compte tenu précisément de sa localisation digestive aussi bien chez les animaux que chez l'homme. De plus, des études en cours démontrent que la prévalence *Campylobacter spp* dans la viande porcine est très faible après ressuage. Cependant la littérature fait état d'une TIAC (Toxi-infection Alimentaire Collective) à partir de viande bovine due à cet agent, il fera donc partie de l'analyse des dangers. Il sera associé aux autres germes hôtes plus courants du tube digestif décrits ci-après.

***Salmonella spp*, *E. Coli* entérohémorragique (EHEC), *Clostridium perfringens* et *botulinum* :**

Ces bactéries sont absentes dans les tissus d'un animal abattu en bonne santé. Par contre, elles sont des hôtes du tube digestif d'animaux porteurs sains. Cette localisation s'explique soit parce que celui-ci constitue leur organe cible privilégié (*E.Coli*, *Salmonella*, *Clostridium*), soit parce qu'ils y sont plus ou moins massivement présents suite à la consommation d'aliments fortement contaminés comme c'est le cas pour *Listeria monocytogenes* à partir d'ensilages mal conservés. A partir des fèces des animaux porteurs sains, les litières sont contaminées à leur tour et ainsi ces bactéries se retrouvent sur la peau qui devient une source potentielle importante de contamination de la surface des carcasses à l'abattoir.

Ces bactéries sont responsables de la plupart des TIAC, souvent à partir de produits autres que de la viande, cependant l'origine carnée de certaines d'entre elles ne fait aucun doute.

Le tableau ci-après fournit les principales caractéristiques utiles pour l'analyse des dangers que représentent ces bactéries.

	<i>Salmonelle</i>	<i>E.Coli</i> STEC/ EHEC	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Clostridium botulinum</i>	<i>Campylobacter</i>
Morphologie de l'agent	Bacilles Gram -, mobiles Sérovars les plus fréquents : <i>Thyphimurium</i> et <i>Enteritidis</i>	Bacilles Gram -, mobiles non sporulantes Sérotype le plus fréquent : 0157 :H7	Bacilles Gram +, immobiles et sporulés Sérotype le plus fréquent : A, rarement C	Bacilles Gram +, sporulés Sérotype le plus fréquent : B, rarement A	Bacille Gram -
Crypte	Intestins et selles d'animaux sauvages ou domestiques (notamment oiseaux) ou d'humains Eaux et sols contaminés par matières fécales.	Intestins et selles d'animaux d'élevage (bovins et ovins principalement), sauvages ou domestiques Eaux et sols contaminés par matières fécales.	Présence dans le sol et les végétaux	Intestins de l'homme et d'animaux Terre, vase, végétaux	Intestins des oiseaux, volailles domestiques et oiseaux sauvages Porcins, bovins et ovins

	<i>Salmonella</i>	<i>E.Coli STEC / EHEC</i>	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Clostridium botulinum</i>	<i>Campylobacter</i>
Aliments souvent contaminés	Oufs, ovo produits, viande crue et produits carnés, volailles, produits de la mer, lait et produits laitiers peu acides	Viande bovine, produits transformés à base de porc, viande de cerf, lait et produits laitiers non pasteurisés, légumes crus.	Aliments à base de viandes ou abats, produits végétaux en sauce, produits à base de poisson.	Charcuterie sous vide artisanale ou industrielle, conserves familiales et rarement industrielles, pièces de viande de gros volume	Produits d'origine aviaire (sauf œufs et ovoproduits), viandes et abats rouges, lait cru, eau de distribution, coquillages
Mode de contamination	Origine fécale : mains mal lavées, éviscération non maîtrisée Insectes et rongeurs Poubelle, eaux usées	Origine fécale : mains mal lavées, éviscération non maîtrisée	Origine fécale : Spore hôte du tube digestif de l'homme et animal	Spore dans terre et végétaux et dans tube digestif de l'homme et l'animal	Transmission indirecte d'origine fécale : mains mal lavées, éviscération et découpe non maîtrisées
Populations à risques	Toutes	Enfants de moins de 3 ans, personnes âgées de plus de 65 ans	Toutes	Toutes	Toutes
Dose minimale susceptible de provoquer une TIAC (Portion : quantité moyenne ingérée lors d'un repas)	Varie avec le sérovar et le sujet. Pour les sérotypes ne présentant pas d'adaptation particulière à un hôte animal, 10^5 à 10^7 bactéries sont requises pour provoquer une infection (Mc Cullough and Eisele 1951). Mais des cas d'infections à des taux plus bas ont été reportés, en particulier quand les aliments sont riches en protéines ou en matières grasses, substances qui protègent la bactérie des attaques gastriques.	Moins de 100 germes / portion	10^6 germes / g nécessaires pour permettre le développement des toxines responsables de la pathologie. Les doses évoquées sont à hauteur de 10^6 à 10^7 germes / g d'aliment	Au moins 10^6 germes / g pour A	Quelques centaines de cellules / portion
Durée de l'incubation	Mini : 8h; moyenne : 20h; maxi : 48h	Mini : 2 jours – maxi : 10 jours	Maxi 48 h - moyenne 12 à 24 h	Moyenne 6 à 24 h	Longue : 1 à 7 jours
Maladie	Symptômes gastro-intestinaux (nausées, vomissements, diarrhées)	Colite hémorragique, crampes abdominales, diarrhées sanglantes Syndrome hémolytique et urémique	Diarrhées, coliques, selles abondantes, ballonnements	Neurotoxine entraînant une paralysie musculaire : oculaire, puis voies respiratoires, digestive, urinaire... jusqu'à la mort par asphyxie	Fièvre, diarrhées parfois hémorragiques
Température de croissance	Optimum à 37°C mini : 5,1°C - maxi : 47°C	Optimum à 40°C mini : 6°C - maxi : 45,5°C pas de résistance accrue aux traitements thermiques	Optimum entre 40 et 46°C mini : 6,5°C - maxi : 55°C	Optimum à 30°C Mini : 14°C - maxi 37°C	Optimum 37 à 41,5°C Mini : 30°C - maxi : 48°C

Création : juin 2023
Mise à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

58

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

	<i>Salmonella</i>	<i>E.Coli STEC / EHEC</i>	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Clostridium botulinum</i>	<i>Campylobacter</i>
Température de destruction	Certaines souches se sont révélées thermorésistantes : ainsi <i>Salmonella</i> Senftenberg 775W possède une valeur de réduction décimale (D) de 1,2 seconde à 71,7° C.	Cuisson > 65°C	Thermorésistance des spores : variable selon les souches et le milieu de suspension des spores. En pratique, une réduction décimale pour des températures de 90 à 100°C et des temps de 1 à 60 min	La résistance des spores de <i>C. botulinum</i> est élevée et elle est variable selon les souches. Destruction par la chaleur : valeur du temps de réduction décimale compris entre 0.4 min à 120°C et 6 min à 110°C pour le type A, et entre 0.5 min à 82°C et 4 min à 77°C pour les non protéolytiques.	Entre 30°C et 45°C selon les espèces
Potentiel rédox ou type de croissance	Aérobic – anaérobic facultative	Anaérobic facultative	Anaérobic, développement limité dans 5 à 7% d'oxygène	Anaérobic stricte	Microaérophil e, 5 à 10% d'oxygène ; inhibition de croissance à 0% d'oxygène
Activité (Activité de l'eau)	0,95	0,96	0,93	0,97	0,987
pH	Optimum de 6,5 à 7,5 Mini : 4 - Maxi : 9	Survie à pH inférieur ou égal à 2,5	Optimum : 7,5 Mini : 5,5 - Maxi : 8	Mini : 4,7 optimum	Mini : 4
Destruction par les désinfectants usuels	Oui	Oui	Organismes sporulés relativement résistants - sensibilité moyenne à l'hypochlorite de sodium à 1 % - sensible aux désinfectants puissants (glutaraldéhyde) si l'exposition est prolongée.	Avec présence de nitrites/nitrates	oui
Inhibition de la croissance par le froid	Température inférieure à 5.1°C Congélation : Conserve le germe pendant des années.	Peu d'action du froid sur l'inhibition de la croissance	Se développe surtout en cas de mauvais refroidissement.	Mésophile, inhibée par le froid	Développement t inhibé par la congélation (-20°C) et réfrigération (0° à +10°C)
Règles d'hygiène	Hygiène des mains et du matériel, règles d'éviscération	Animal propre, hygiène du matériel, règles d'éviscération	Hygiène des locaux et du matériel, séparation des secteurs propres et souillés, hygiène du personnel, règles d'éviscération	Hygiène pendant l'abattage, règles d'éviscération Réfrigération fondamentale	Hygiène pendant l'abattage et découpe, règles d'éviscération Lavage des mains
Autres	Inhibition par flore de compétition	Résistance à l'acidité Production de Shigatoxines	Spores thermorésistantes formés dans l'intestin du malade Production de toxines		C'est la consommation de denrées crues ou insuffisamment chauffées ou cuites qui provoque la maladie - Production de toxines

A retenir	Danger bactérien très grave pour les immunodéprimés, enfants, personnes âgées	Danger bactérien très grave pour les enfants de moins de 5 ans, personnes âgées en mauvaise santé		Danger bactérien très grave	
-----------	---	---	--	-----------------------------	--

Listeria monocytogenes

Morphologie de l'agent	Bacilles Gram+, mobiles à 25°C, immobiles à 37°C, coloration bipolaire en culture vieille.
Origine	Bactérie omniprésente : terre, sol, poussière, eau = Bactéries hydrotelluriques et ubiquitaires. Intestin : portage humain et animal Excrétion dans le lait : (mammite asymptomatique)
Aliments souvent contaminés	Plats cuisinés, charcuteries cuites, poissons fumés, légumes, produits laitiers.
Mode de contamination	Légumes mal lavés, produits terreux Surfaces humides (dans les biofilms) : frigos, locaux de stockage Eaux stagnantes.
Population à risques	Femmes enceintes, personnes âgées, nouveau-nés, immunodéprimés.
Dose minimale infectante	Plus de 1 000 000 germes / portion
Durée de l'incubation	1 à 6 semaines. Chiffre extrême : 75 jours.
Maladie	Fièvres, avortements, septicémies, méningites
Température de croissance	mini : -2°C maxi : 45 °C
Température de destruction	L. monocytogenes est un microorganisme thermosensible Dès 55°C.
Potentiel redox	Aérobic ou micro aérophile (développement léger en légère anaérobiose)
Aw mini (activité de l'eau)	0,92
pH	Optimum de 7 à 7,5 mini : 4,4 maxi : 9 Action destructrice faible des pH acides.
Destruction par les désinfectants usuels	Oui
Inhibition de la croissance par le froid	Inhibition importante en dessous de 3°C Congélation (- 18°C) : conserve le germe pendant des années.
Règles d'hygiène	Hygiène des mains et du matériel Nettoyage et désinfection des frigos et vitrines. Réduction de la présence d'eau (notamment eaux de condensation).
Autres	Inhibition par les bactériocines des Streptocoques et des Lactobacilles
A retenir	Se développe au froid : réservoir de contamination Limiter au maximum la présence d'eau Danger bactérien très grave pour les immunodéprimés, femmes enceintes, personnes âgées (25% de mortalité parmi les malades !).

En résumé, *Salmonella spp*, *E. Coli* VTEC/STEC, *Clostridium perfringens* et *botulinum*, *Listeria monocytogenes* et *Campylobacter spp* présentent des caractéristiques voisines sur les aspects utiles à leur maîtrise (origine de la contamination et du comportement dans un atelier agroalimentaire) :

- Elles peuvent toutes se trouver dans le tube digestif des animaux et aussi de l'homme
- Elles peuvent, à partir des fèces, se trouver sur la peau des animaux
- Leur sensibilité aux désinfectants usuels est bonne
- Leur comportement au froid, sous réserve de tenir compte de celui de *Listeria monocytogenes*, pourra être considéré comme voisin
- Certaines ont la capacité à coloniser les surfaces des ateliers et à contaminer le produit à partir de celles-ci. D'où une attention particulière portée à ce sujet.

Ceci permet de regrouper sous le vocable « bactéries du tube digestif » dans la recherche des moyens de maîtrise : *Salmonella spp.*, *E. Coli VTEC/STEC*, *Campylobacter spp.* et *Clostridium perfringens* et *botulinum* ainsi que *Listeria monocytogenes* bien que cette dernière ait des caractéristiques particulières de rémanence dans l'environnement.

Staphylococcus aureus : Une attention particulière doit être accordée au danger représenté par les staphylocoques d'origine humaine qui sont capables d'engendrer des septicémies, même en l'absence de toxinogénèse, ce qui n'est pas le cas pour les staphylocoques d'origine bovine. Aussi, à tous les postes de travail auxquels les denrées alimentaires sont manipulées, ce fait est pris en considération avec un soin particulier et justifie l'importance accordée au lavage des mains et à l'antisepsie des blessures, tant dans la formation du personnel que de son encadrement.

Les dangers potentiels de type chimique

La littérature scientifique identifie de nombreuses substances toxiques. Celles-ci sont définies par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) comme « des substances qui, introduites une ou plusieurs fois dans un organisme, entraînent dans l'immédiat ou après une phase de latence, de manière passagère ou durable, des troubles aux effets défavorables ». Les substances toxiques que l'on peut retrouver dans la viande bovine sont les suivantes.

- **Des contaminants issus de l'environnement** : Une mauvaise maîtrise de l'alimentation animale peut être à l'origine d'un possible dépassement des seuils admissibles de contaminants dans la viande et les abats.

Arsenic

Indépendamment de l'effet létal de doses importantes qui ne se rencontre qu'au cours d'accidents professionnels ou criminels (la viande ne constituant pas une voie d'administration pour ce type de dose), l'arsenic ingéré à petites doses répétées induit des effets cancérogènes, digestifs, cutanés, nerveux et hépatorénaux. La quantité d'arsenic apportée par l'alimentation (15 microgrammes par jour et par individu de 60 kg) reste très inférieure à la dose journalière admissible (125 microgrammes par jour et par individu de 60 kg).

Cadmium

La présence dans les aliments à des doses entraînant l'intoxication aiguë est signalée à la suite de leur contact avec des revêtements anticorrosion ou des émaux. Hormis ces accidents dont la réglementation relative aux matériaux en contact avec les aliments assure la prévention, l'apport carné en cadmium est avéré mais ne se situe qu'au 30^{ème} de la dose hebdomadaire admissible.

Mercur

Responsable à la fois de troubles nerveux, digestifs et sanguins dans l'intoxication chronique, seule envisageable par consommation d'aliments, le mercure présent dans les produits carnés impliquerait la consommation de quantités conséquentes de viande pour contribuer à atteindre la dose journalière admissible.

Plomb

Cet élément est naturellement présent dans les sols et il est rejeté par certaines industries ou activités. Les végétaux qui sont sous leurs vents et celui des autoroutes l'accumulent, ainsi que les animaux qui les consomment. Dans les cas d'intoxication chronique, les troubles observés concernent les principales fonctions : nerveuse, digestive, sanguine, circulatoire, rénale, génitale ainsi que des fractures, de la mortalité et morbidité. Cependant, le bilan des plans de surveillance et de contrôles mis en œuvre par la DGAL en 2004 montre une absence de plomb dans la totalité des échantillons contrôlés chez les bovins.

Radio Contaminants

En 1997, le plan de surveillance de la contamination des denrées par des radionucléides artificiels a permis de conclure au faible niveau de contamination des viandes.

Les dioxines et substances apparentées

Les études consacrées aux apports de dioxines par la viande bovine, tant en France que dans plusieurs états de l'Union Européenne, impliquent systématiquement celles-ci comme un contributeur significatif mais donnent des résultats assez disparates entre elles quant à leurs apports relatifs par rapport aux autres aliments. Par contre les PCB (polychlorobiphényles) ne seraient apportés que de façon mineure par les viandes par rapport aux produits laitiers et de la pêche. Enfin, les HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques) sont l'apanage des viandes fumées ou grillées mais ne sont pas prises en compte.

- **Des résidus de médicaments vétérinaires :** Des cas d'intoxications alimentaires par des résidus de médicaments vétérinaires ont été décrits. Il s'agissait de clenbuterol. On peut aussi rencontrer des résidus d'anabolisants soit stéroïdiens, soit à base de somatotrophine bovine. Ces produits sont interdits depuis 1989 dans l'Union Européenne. Les résidus d'antibiotiques peuvent entraîner principalement des modifications de la flore digestive chez le consommateur ou des réactions d'allergie chez la personne sensibilisée. Le respect par l'éleveur du mode d'emploi des médicaments vétérinaires et de leur temps d'attente permet de livrer des animaux dont la viande ne présente pas de résidus au-delà de la Dose Sans Effet (DES).
- **Des pesticides et produits phytosanitaires :** Les formulations commerciales de ces produits font appel à des molécules appartenant à des familles très diverses. Les troubles éventuels engendrés par leurs résidus dépendent étroitement de chacun. Les résultats des plans de contrôles orientés réalisés en 2004 en abattoirs et élevages sur 740 bovins révèlent une présence de 0,4 % en pesticides (organochlorés, organophosphorés, pyréthrinoïdes et des polychlorobiphényles). En 2005, aucune anomalie concernant les pyréthrinoïdes, organochlorés et organophosphorés n'a été relevée, sur 450 bovins prélevés. La maîtrise de ces dangers relève des bonnes pratiques d'élevage.
- **Des contaminants potentiellement introduits à l'abattoir ou en atelier de découpe :** Les contaminants de type chimique potentiellement introduits à l'abattoir ou en atelier de découpe peuvent se classer en trois grandes familles :

Des produits provenant du bâtiment, des matériels ou de leur entretien : Il s'agit essentiellement de lubrifiants, dégriffants ou « matériaux en contact » (joints d'étanchéité, etc.).

On peut aussi rencontrer des fluides frigorigènes à l'occasion de fuites, voire d'émanations de colles ou de solvants de matériaux de construction, de produits de lutte contre les nuisibles.

De résidus de produits d'hygiène : Ce sont d'une part le savon pour les mains et d'autre part les produits lessiviels et les désinfectants destinés à l'entretien des surfaces (sols, murs, etc.) et des matériels (scies, tables, etc.).

Des produits de migration par contacts directs avec la viande d'étiquettes ou de leur encre ou de « crayons viande », de matériaux de conditionnement ou de matériels (bacs, tables, crochets, etc.)

Dangers potentiels de type physique

Les dangers physiques peuvent être définis ainsi : « *Tout élément macroscopique Inerte susceptible d'avoir des effets néfastes sur la santé de l'homme et potentiellement présent dans les viandes* ».

Ces dangers peuvent provoquer des fractures dentaires, des lésions au niveau de la bouche pendant la mastication ou du pharynx au moment de la déglutition, voire sur le tube digestif à la faveur du péristaltisme (contraction du tube digestif ayant pour but d'assurer la progression des aliments).

Les dangers de type physique peuvent être classés selon la méthode des « 5M » :

Origine	Nature du danger
Matériel	Pointe de couteau, aiguille pour pose navelles, ficelle
Main d'œuvre	Pansement, bijou, piercing, chewing-gum, papier de bonbon, vernis à ongles, cheveu, stylo, bouchon protège-oreilles, lentille optique
Matière	Aiguille pour injection de médicament, esquille d'os, corps étrangers divers dans le diaphragme ayant migré à partir des estomacs (fil barbelé, morceau de bois, aimant)
Milieu	Magma alu déposé sur la bande de roulement des rails, insecte, verre, plexiglas, écaille de peinture, boulon, vis et autre pièce détachée
Méthode	Étiquette, reste de navelle (attache étiquette en plastique)

Liste des dangers retenus

Dangers potentiels pour le consommateur	Dangers potentiels introduits à l'élevage	Dangers potentiels introduits à l'abattage et la découpe	Dangers pour lesquels des mesures de maîtrise sont proposées dans les GBPH
Type biologique			
<i>Clostridium botulinum</i>	X	X	X
<i>Clostridium perfringens</i>	X	X	X
<i>Escherichia coli</i> entérohémorragique (EHEC)	X	X	X
<i>Listeria monocytogenes</i>	X	X	X

Création : Juin 2023

Mise à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

63

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-2024 0626-19_26 062 024

<i>Salmonella spp</i>	X	X	X
<i>Campylobacter</i>	X	X	X
<i>Staphylococcus aureus</i>	X	X	X
ATNC	X	X	
<i>Mycobacterium spp</i>	X		
<i>Brucella abortus bovis</i>	X		
Enterovirus de la fièvre aphteuse	X		
<i>Lyssavirus rabique</i>	X		
<i>Cysticercus bovis</i>	X		X
<i>Sarcocystis hominis</i>	X		
<i>Cryptosporidium spp.</i>	X		X
<i>Toxoplasma gondii</i>	X		
Type physique			
Origine matière : <i>Aiguille pour injection de médicament</i>	X		(Mesures de maîtrise partielle)
Origine matériel : <i>Pointe de couteau, aiguille pour pose navettes...</i>		X	X
Origine personnel : <i>Pansement, bijou, piercing, chewing-gum, papier de bonbon, cheveu, stylo, protège-oreilles, lentille optique, morceau de gant</i>		X	X
Origine milieu : <i>Magma alu déposé sur la bande de roulement des rails, insecte, verre, plexiglas</i>		X	X
Origine méthode : <i>Étiquette, reste de navettes (attache étiquette en plastique)</i>		X	X
Type chimique			
Origine matière : <i>Substances interdites, résidus de médicaments, d'additifs alimentaires pour animaux, pesticides, dioxines, métaux lourds</i>	X		
Origine matériel : <i>Migration à partir de « matériaux en contact » (joints d'étanchéité...), lubrifiants, dégriffants</i>		X	X
Origine personnel : <i>Vernis à ongles</i>		X	X
Origine milieu : <i>Colle ou solvants de matériaux de construction, fluides frigorigènes</i>		X	X
Origine méthode : <i>Résidus de produits de nettoyage ou désinfection, migration à partir de « matériaux en contact » (conditionnements, étiquettes, crayons viande...)</i>		X	X

Identification/Évaluation des mesures de maîtrise

Évaluation des dangers

A partir des étapes définies dans les diagrammes de fabrication et validées sur site, les causes d'apparition des dangers (occurrences) sont identifiées et listées pour chaque étape. Ces occurrences sont établies d'après la liste des dangers retenus et détaillée précédemment.

Les occurrences de danger pour chaque étape sont identifiées selon la règle des 5 M :

- **Matériel** : dangers provenant d'outils et équipements utilisés dans l'élaboration des denrées
- **Main d'œuvre** : dangers introduits par le personnel
- **Matière** : dangers intrinsèques aux denrées
- **Milieu** : dangers provenant de l'environnement
- **Méthode** : dangers introduits par le mode opératoire

La criticité de chaque occurrence listée est ensuite évaluée de façon à déterminer si à l'étape étudiée, le danger est significatif et donc s'il y a nécessité de rechercher une ou plusieurs mesures de maîtrise et de les évaluer par la suite.

La criticité est le résultat de la gravité multipliée par la fréquence : **Criticité = Fréquence x Gravité**

On y associe parfois d'autres facteurs comme :

- l'évaluation qualitative et/ou quantitative de la présence des dangers
- la survie ou prolifération des micro-organismes dangereux
- l'apparition ou la persistance de toxines, substances chimiques ou agents physiques dans les aliments.

Une méthode possible d'évaluation est donnée ci-après. La gravité est évaluée en termes d'effets néfastes sur la santé humaine.

L'évaluation de la gravité (G) de chaque danger peut se faire en lui affectant un coefficient entre 1 et 3 selon la grille suivante :

- 1 = Faible : troubles légers pour le malade
2 = Moyenne : troubles importants régressant avec un traitement adapté
3 = Forte : troubles importants, hospitalisation, pouvant aller jusqu'à des séquelles invalidantes voire mortelles

Exemple :

Danger Faible = 1 : morceau de plastique, clip d'étiquette

Danger Moyen = 2 : *Staphylococcus aureus*

Danger Fort = 3 : *Listeria monocytogenes*, *E Coli entérohémorragiques (EHEC)*, *Salmonella*, morceau de verre.

Fréquence absolue :

Note 1 = rarement : moins de 2 fois par mois

Note 2 = périodiquement : plusieurs fois par mois

Note 3 = fréquemment : plusieurs fois par jour.

Pour aider à visualiser l'aspect significatif ou non de l'occurrence d'un danger obtenu par le calcul de la criticité, le tableau page suivante démontre qu'elle n'est pas uniquement égale à une valeur résultant d'une multiplication de deux ou plusieurs facteurs (gravité, fréquence, etc.), mais qu'elle représente bien l'impact d'un danger.

Gravité	Faible - 1	Moyenne - 2	Forte - 3
Fréquence			
Rarement - 1	C=1 Rarement Régresse avec traitement	C=2 Rarement Soins importants	C=3 Rarement Mortel
Périodiquement - 2	C=2	C=4	C=6

Création : Juin 2023

Mise à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

65

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-2024.0626-19_26.062024

	Périodiquement Régresse avec traitement	Périodiquement Soins importants	Périodiquement Mortel
Fréquemment - 3	C=3 Fréquemment Régresse avec traitement	C=6 Fréquemment Soins importants	C=9 Fréquemment Mortel

Les occurrences de danger (à une étape donnée), dont la criticité est inférieure à 3, ne justifient pas la mise en œuvre de mesures de maîtrise complémentaires, au-delà des bonnes pratiques d'hygiène générales.

Identification des mesures de maîtrise

Une fois évaluées les occurrences de danger, il est nécessaire de chercher les mesures de maîtrise pouvant être associées à celles qui ont été identifiées comme significatives (tout en sachant que ces mesures ne s'appliquent pas toujours à l'étape considérée). Par exemple, la ligature et l'ensachage du rectum sont des mesures de maîtrise qui concernent un danger présent à toutes les étapes jusqu'à l'éviscération abdominale.

3.2.3. Les documents relatifs aux points déterminants (CCP et PRPo)

Evaluation des mesures de maîtrise : tri des bonnes pratiques d'hygiène et des mesures de maîtrise essentielles – Caractérisation des PRPo et CCP

Les mesures de maîtrise qui résultent de cette évaluation peuvent être :

- soit des PRP : bonnes pratiques d'hygiène spécifiques à une étape (hygiène des main)
- soit des mesures essentielles qui seront, dans la pratique, classées en PRPo (Programme Pré-requis Opérationnel) ou CCP (Point Critique pour la Maîtrise).

Il est fondamental de garder à l'esprit que c'est la combinaison des mesures de maîtrise retenues et appliquées qui est la clef de la maîtrise efficace des dangers et non chaque mesure de maîtrise prise individuellement.

Définitions des PRPo et des CCP - Distinctions

- **CCP** : Étape au cours de laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable (NF V 01-002)
- **PRPo** : PRP identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires et/ou de la contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires dans le(s) produit(s) ou dans l'environnement de transformation (ISO 22000).

Les distinctions possibles entre des mesures de maîtrise classées en PRPo et CCP sont illustrées dans le tableau suivant :

PRPo	CCP
------	-----

Le PRPo permet de traiter le problème soulevé par des mesures de maîtrise sur une cause de danger qui n'assurent pas le niveau de sécurité totale que doit apporter un CCP. Il s'agit en quelque sorte d'un « presque CCP » parce qu'il n'apporte qu'une « probabilité » de sécurité dans le produit.	Un CCP permet d'assurer, pour la denrée qui a franchi l'étape concernée, une totale certitude du respect de la limite critique qui lui a été fixée.
PRP identifié comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction ou de prolifération de dangers liés à la sécurité des aliments.	Étape où des mesures de maîtrise essentielles pour la sécurité des aliments sont mises en œuvre.
Efficacité des mesures de maîtrise validée.	Efficacité des mesures de maîtrise validée.
Actions de surveillance exercées pour s'assurer de la mise en œuvre effective des mesures de maîtrise.	Actions de surveillance exercées pour s'assurer en permanence de la mise en œuvre effective de mesures de maîtrise.
Mise en œuvre de critères mesurables (ou observables).	Mise en œuvre de critères mesurables (ou observables) et limites critiques définies.
Actions correctives et corrections (si nécessaire) permettant d'éviter la mise sur le marché de tout produit potentiellement dangereux.	Actions correctives et corrections permettant d'éviter la mise sur le marché de tout produit potentiellement dangereux.

Afin d'évaluer et déterminer le classement des mesures de maîtrise, plusieurs méthodes sont utilisables

Tri entre mesure de maîtrise résultant de l'analyse des dangers : PRP(BPH) ou mesure de maîtrise essentielle PRPo/CCP

A l'issue de cette première analyse, les mesures de maîtrise essentielles, futures PRPo ou CCP, sont différenciées des autres mesures qui relèvent souvent de la méthode de travail spécifique et sont ainsi classées en PRP (bonnes pratiques d'hygiène).

HACCP : ETAPES COMMUNES AUX CHAINES BOVINE ET OVINE/CAPRINE
(Danger : B = biologique, P = physique, C = chimique)

RECEPTION DES ANIMAUX

Danger	Occurrences et danger	Mesures de maîtrise	PRP PRPs CCP	Limite	Surveillance	Actions correctives et/ou préventives	Vérification	Enregistrement
B	Absence d'identification en bouverie	Bovins : contrôle de la présence du passeport, de la présence des boucles, de la correspondance du numéro des 2 boucles entre elles et du numéro boucles/passeport Ovins/caprins : Vérification de la présence des documents de transport; du nombre d'animaux avec ceux du doc de transport, de la présence des boucles Et des attestations d'âge (+12 mois)	PRPo	Aucune tolérance Tous les animaux doivent être identifiés selon la réglementation	A chaque arrivée des animaux Par l'opérateur chargé de la réception des animaux	En cas d'absence de passeport, de boucle et de son correspondance entre le n° de boucle et le passeport ou les documents de transport, document de déclaration des entrées, l'animal est consignés vivant et il est demandé à l'éleveur/client d'apporter les éléments et réponses manquantes Les services vétérinaires sont prévenus avant l'inspection ante mortem et prennent les dispositions nécessaires (mise en consignés pendant 48 heures maximum ou mise en consignés après abattage)	Grille d'audit de vérification	Enregistrement des animaux sur le logiciel de traçabilité au moment de la pesée Enregistrement sur le registre d'entrée

STOCKAGE DES ANIMAUX

Danger	Occurrences et danger	Mesures de maîtrise	PRP PRPs CCP	Limite	Surveillance	Actions correctives et/ou préventives	Vérification	Enregistrement
B	Présence d'un danger introduit par l'animal	Tous les animaux selon leur aspect général et information au service d'inspection vétérinaire en cas de suspicion d'anomalie	PRP					
B	Contact avec les structures soignées pendant le déplacement et l'attente des animaux en bouverie	Entretien de la bouverie et respect du plan de nettoyage-désinfection	PRP					
B	Présence d'animaux particulièrement acouilles à la sortie du camion	Information aux éleveurs spécifiant la propreté des animaux Nettoyage en fonction de la grille interprofessionnelle pour les bovins	PRPo	Présence d'animaux sales ou classés en catégorie D (gros bovins)	Par l'opérateur chargé de la réception des animaux Classement des bovins avant abattage	Limiter les contacts entre animaux sales et animaux propres Planifier l'abattage en fin de production Rappel des consignés de propreté au client.	Grille d'audit de vérification	Enregistrement des animaux sales sur le registre d'entrée

INSPECTION ANTE MORTEM

Danger	Occurrences et danger	Mesures de maîtrise	PRP PRPs CCP	Limite	Surveillance	Actions correctives et/ou préventives	Vérification	Enregistrement
B	Présence d'un danger introduit par un animal suspect Présence d'un animal blessé	Interdiction de faire entrer dans l'abattoir et d'abattre tout animal suspect La consignés est demandée de mettre à l'écrit tout animal présentant blessé Remise des autres documents d'accompagnement éventuels (CVI)	PRPo		5 surveillance Par l'opérateur chargé de la réception des animaux	Prévenir les services vétérinaires Prévenir l'éleveur		Enregistrement sur le registre d'entrée

HALL D'ABATTAGE

Danger	Occurrence du danger	Mesures de maîtrise	PRP PRPo CCP	Lignes	Surveillance	Actions correctives et/ou corrections	Vérification	Enregistrement
B	Contamination par le plan de travail des MRS, contaminations croisées par le matériel	Utilisation de couleurs dédiées de couleur différente de couleur différent Désinfection avec eau chlorée 2% Élimination systématique des MRS en CI CI, guide de gestion des MRS	PRP					
B	Contamination par des opérateurs malades	Suivi médical renforcé Dispositions pour faire travailler les opérateurs malades dans une zone où ils ne seront pas en contact avec les viandes nées	PRP					
B	Présence de soufflures sur les carcasses suite à un contact entre la viande et le cuir	Formation du personnel à la gestion des soufflures Signalisation de toutes soufflures visibles et parage sur cuir ou en porte de poche Notation des bovins en boucherie Isolément des animaux les plus sales	PRPo	Absence de soufflures visibles	Par le responsable hygiène Par chaque opérateur réalisant son auto-contrôle	Amélioration de l'hygiène de l'abattage et réexamen des consignes de procédures Rappel des consignes d'hygiène apprises en formation Parage des parties soufflées Informers le client de non intégration dans un circuit à risque (cru, haché)	Auto-contrôles bactériologiques Application des critères d'hygiène du process	Stockage des résultats d'analyses microbiologiques dans un registre
P	Présence d'animal dans les parties et paratissins des bovins	Retournement des paquets et pernettes après l'échouage	PRP					
P	Présence de fragment d'aiguille d'injection	Sanctification des éleveurs à la communication des emplacements où il y a un fragment d'aiguille. Parage des zones susceptibles de contenir le fragment	PRP					

Danger	Occurrence du danger	Mesures de maîtrise	PRP PRPo CCP	Unité	Surveillance	Actions correctives et/ou corrections	Vérification	Enregistrement
P	Présence de fragment d'aiguille d'injection	Sanctification des éleveurs à la communication des emplacements où il y a un fragment d'aiguille. Parage des zones susceptibles de contenir le fragment	PRP					
P	Présence de l'aiguille de pose de navette ou de fragments	Utiliser des nouvelles de couleur en les plaçant toujours en même endroit	PRP					
P	Contamination par la présence de rongeurs ou d'insectes	Application du plan de lutte contre les nuisibles	PRP					
C	Contamination par de la graisse non alimentaire	N'utiliser que des produits à usage alimentaire	PRP					
C	Contamination par des résidus alimentaires	N'utiliser que des produits à usage alimentaire Respecter le plan de N/D	PRP					
C	Contamination par des métaux lourds ou autres résidus de médicaments	Suivre à la lettre les consignes des services vétérinaires en cas d'abattage d'animaux issus d'une zone présentant ces dangers	PRP					

RESSUAGE/STOCKAGE

Danger	Occurrence du danger	Sévérité du risque	PRP PRV CCP	Limite	Surveillance	Actions correctives et/ou préventives	Vérification	Enregistrement
B	Développement bactérien dû à une mauvaise diminution des températures des carcasses et/ou des abats	Bon fonctionnement du système de production de froid (contrôle et enregistrement des températures des frigos et des carcasses)	PRPo	Mise en route de la production de froid Pas d'anomalies de fonctionnement du groupe froid	Par l'opérateur chargé de faire entrer les carcasses en ressuage	Réparation rapide de la panne Déplacement des produits vers un autre frigo Rechercher les signes d'altération Destruction si les données sont altérées	Grille d'audit de vérification	Enregistrement des températures du frigo de ressuage Enregistrement des anomalies
B	Développement bactérien dû à une mauvaise diminution des températures	Maintenance préventive Ne pas surcharger les chambres froides Prévoir un espacement suffisant entre les carcasses pour une bonne circulation de l'air	PRP					

EXPEDITION

Danger	Occurrence du danger	Sévérité du risque	PRP PRV CCP	Limite	Surveillance	Actions correctives et/ou préventives	Vérification	Enregistrement
B	Développement bactérien dû à une mauvaise des températures des carcasses et des abats	Bon fonctionnement du système de production de froid du quai d'expédition Les des fortes chaleurs Chargement rapide des carcasses et temps d'attente limité sur le quai d'expédition	PRPo	Mise en route de la production de froid du quai lors des fortes chaleurs Pas d'anomalies de fonctionnement du groupe froid	Par les opérateurs chargés de dériver les carcasses	Réparation rapide de la panne Déplacer les produits vers le frigo de stockage	Grille d'audit de vérification	Enregistrement des anomalies
B	Contamination par contacts avec mains souillées, tenues souillées ou équipement/structure souillés	Maintenance préventive Respect du plan de nettoyage/désinfection Respect du PMS (lavage des mains et tenues propres)	PRP					

HACCP : CHAÎNE BOVINE

CONTENTION / ASSOMMAGE / SAIGNÉE

Décrire	Existence du danger	Mesure de maîtrise	PRP PRPs CCP	Unité	Source/Date	Actes correctifs / / ou mesures	Vérification	Intégration
B	Contact avec les parties souillées du système de contention	Nettoyage régulier du système de contention au cours de l'abattage	PRP					
B	Contamination par un conteneur de saignée	Nettoyage-désinfection du conteneur entre chaque animal Réaliser la saignée le plus rapidement possible	PRP					
B	Contamination par contact avec une zone d'affilage souillée	Nettoyage régulier de la zone d'affilage en cours de tuerie	PRP					
B	Développement de bactéries par délai trop long entre assomage et saignée	Effectuer la saignée sans retard indu Maintenir la préventive de l'ouverture du pégé et du système de levage	PRP					

COUPE DES PATTES / TRACAGE / DEPOUILLE DES CUISSES ET DES FLANCS / LIGATURE DE L'HERBIERE

Point	Occurrence du danger	Mesure de maîtrise	PRP PRPs CCP	Limite	Surveillance	Actes correctifs si/ou correctifs	Vérification	Enregistrement
B	Contamination par contact avec les sous-produits générés	Evacuation rapide des sous-produits dans les bacs prévus à cet usage et en nombre suffisant pour éviter les débordements	PRP					
B	Contamination par du matériel souillé (couteaux, perso ...)	Assainir le petit matériel après un contact avec une zone souillée (stérilisation) Désinfecter de plusieurs couteaux Démontage hebdomadaire des perso pour nettoyage-désinfection Respect du plan de N/D après chaque journée d'abattage	PRP					
B	Contamination pendant le trépage par la laine du Conteneur	Respect de la technique de trépage : tranchant de la lame vers l'extérieur	PRP					
B	Contamination par contact entre parties dépoignées et non dépoignées	Ne pas piquer ou entailler le muscle Eviter le retournement du cuir sur les parties dépoignées Respect main propre/ main sale Repérage des carcasses souillées Parage immédiat Enlèvement des ossements	PRP	Souillures visibles	Repérage des souillures par opérateur Si souillures importantes marquage d'un S sur carcasses	Parage immédiat Vérification et parages ultimes au poste de poste	Vérification au poste de poste	Fiche non conforme si souillures importantes et prévenir le client de pas programmes de préparation à risque
B	Contamination des arêtes par écoulement du contenu digestif	Ligature de l'herbier systématique	PRP	Ecroulement	Vérification par l'opérateur Marquage d'un X sur carcasse	Parage immédiat	Vérification au poste d'éviscération et de poste	Fiche non-conformité
B	Contamination par écoulement de lait sur la carcasse	Ablation de la mamelle avant les opérations de trépage et dépouille de la poitrine Lavage et assainissement des mains et du matériel après tout contact avec des mamelles présentant des anomalies sensorielles	PRP					
B	Contamination par les MRS présent sur le contenu pour la dépouille des manques	Utiliser un couteau dédié de couleur différente	PRP					

DEPOUILLE

Danger	Occurrence du danger	Mesures de maîtrise	PRP PRPS CCP	Éléments	Surveillance	Actions correctives et/ou préventives	Vérification	Enregistrement
A	Présence de souillures sur les carcasses suite à contact entre muscle et cuir	Sigement de toutes souillures visibles et parage sur chaîne Dégager suffisamment les flancs et cuisses pour éviter le retournement du cuir Application des bonnes pratiques d'abattage (éviter le retournement du cuir)	PRP	Absence de souillures visibles	Par chaque opérateur réalisant son auto-contrôle	Parage en cuisine Formation du personnel à l'hygiène Audition de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles des procédés Prévenir le client si souillures importantes	Contôle d'audit de vérification Application des critères d'hygiène du process	Stockage des résultats d'analyses microbiologiques dans un registre Enregistrement des carcasses trop souillées (registre des non-conformités)
B	Manipulation des viandes avec les mains ayant touché le cuir côté externe	Spécialisation des mains (main propre : outil/ main sale : cuir) Lavage des mains entre chaque carcasse et avant de toucher à la carcasse dépeignée	PRP			Formation du personnel à l'hygiène		

DETOURAGE RECTUM / SECTION TÊTE

Danger	Occurrence du danger	Mesures de maîtrise	PRP PRPS CCP	Éléments	Surveillance	Actions correctives et/ou préventives	Vérification	Enregistrement
A	Contamination pendant le détournage du rectum (perçement)	Formation de l'opérateur à ce poste Stériliser obligatoirement le couteau après cette opération	PRP	Souillures fécales	Par l'opérateur	Parage immédiat	Par l'opérateur au poste d'éviscération	Fiche non-conformité
B	Absence d'ensachage du rectum	Faire un ensachage obligatoire pour toutes les carcasses	PRP	Souillures fécales	Par l'opérateur			
B	Section de la tête/ présence de MMS/ contamination par couteau	Utiliser un couteau dédié de couleur identifiée Utiliser un couteau asséché et l'assécher après usage (stérilisateur)	PRP					

COUPE DE TÊTES ET DES LANGUES

Danger	Occurrence du danger	Mesures de maîtrise	PRP PRPS CCP	Éléments	Surveillance	Actions correctives et/ou préventives	Vérification	Enregistrement
A	Présence des amygdales restées sur la langue	Effectuer systématiquement une coupe courte de la langue	PRP					

ation : juin 2023
se à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

FENTE STERNUM / EVISCERATION ABDOMINALE ET THORACIQUE / DEMEDULLATION

Danger	Occurrence du danger	Moyens de maîtrise	PRP PPRV CC Laiterie	Surveillance	Actions correctives et/ou préventives	Vérification	Intégration des plans
B	Présence de souillures sur les carcasses suite à un accident d'éviscération	Effectuer l'éviscération avec précaution : ouverture en deux temps, puis hant en bas, laine du contenu vers l'extérieur Signalisation de toutes souillures visibles Pavage sur chaîne ou au poste de peauf	PRP	Per chaque opérateur	Formation du personnel à l'hygiène Identification des carcasses souillées : marquage d'un S sur les deux épaules Amélioration de l'hygiène de l'éviscération et réexamen des contrôles des procédés Prévenir le client de la non utilisation vers des produits fins à risque	Grille d'audit de vérification Autosurveillance biotechnologiques : application des critères d'hygiène du process	Stockage des résultats d'analyses dans un registre Enregistrement des accidents d'éviscération (non conforme)
B	Contamination par un contenu ou une laine de coton souillée ou par l'opérateur (main, tablier) après un accident d'éviscération	Après un accident d'éviscération, l'opérateur doit porter une attention particulière au N/D de son matériel, de ses mains et de ses équipements Système de nettoyage automatique sur la tête de la lame Système d'écoulement des eaux de rinçage de la lame	PRP				
B	Contamination par MRS (excrément) lors de la fonte de la carcasse	Revenir de la moelle après fonte Utilisation contenu dédié MRS rouge Ravage du canal de bus en haut avec contenu en retirant simultanément la moelle épinière et la dure-mère Moelle stockée dans bac CI Nettoyage-désinfection outils MRS	PRP	Opérateur après lavage, SV dans le cadre de l'ITEM	Formation du personnel à l'hygiène Amélioration de l'hygiène de l'éviscération et réexamen des contrôles des procédés	Grille d'audit de vérification	

HACCP : CHAÎNE OVINE / CAPRINE

CONTENTION / ETOURDISSEMENT / SAIGNÉE / ACCROCHAGE

Danger	Occurrence du danger	Mesures de maîtrise	HPR FPRs CCP	Unité	Surveillance	Actions correctives et/ou préventives	Vérification	Enregistrement
B	Contamination par un coupeur de saignée	Assainissement du contenu entre chaque animal (stérilisateur) Mettre la saignée le plus rapidement possible Effectuer une saignée massive	FPR					
B	Contamination par contact entre les animaux	Eviter les contacts entre les animaux pendant l'accrochage	FPR					

DEPOUILLE DES AVANTS

Danger	Occurrence du danger	Mesures de maîtrise	HPR FPRs CCP	Unité	Surveillance	Actions correctives et/ou préventives	Vérification	Enregistrement
B	Contamination entre les carcasses (muscles dépoillés et non dépoillés)	Eviter l'accumulation excessive de carcasses Une fois les muscles dépoillés, limiter les contacts peau/muscles nus de la carcasse et entre carcasses	FPRs			Passage des zones souillées au couteau Formation du personnel à l'hygiène Amélioration de l'hygiène de l'abattage	Grille d'audit de vérification Application des critères d'hygiène du processus	Stockage des résultats d'analyses dans un registre Enregistrement des carcasses trop souillées (enregistrement des non conformités)

TRACAGE / PRE DEPOUILLE / LIGATURE DE L'HERBIERE

Danger	Occurrence du danger	Mesures de maîtrise	HPR FPRs CCP	Unité	Surveillance	Actions correctives et/ou préventives	Vérification	Enregistrement
B	Contamination de la viande avec la main ayant touché la viande	Respecter la spécialisation des mains (une main qui touche la viande, une main qui touche la viande)	FPR					
B	Contamination par un coupeur souillé	Se laver les mains après la manipulation de la viande Stocker le couteau dans le stérilisateur après chaque étape entraînant la souillure du couteau	FPR					
B	Retournement de la viande dépoillée sur la viande pendant la pré-dépoille	Respecter la spécialisation des mains (une main qui touche la viande, une main qui manipule l'outil) Pré-dépoiller de façon suffisante afin que la viande soit assez dirigée vers l'extérieur et pende suffisamment	FPR					
B	Contamination pendant le traçage par la main du coupeur	Une fois les muscles dépoillés, limiter les contacts peau/muscles nus de la carcasse et entre carcasses Respect de la technique de traçage : traçage de la base vers l'extérieur Ne pas piquer ou entailler le muscle	FPR					
B	Contamination des avant par dévissage du couteau digestif	Ligature de l'herbier par un nœud effectué manuellement ou pose d'un clip à herbier	FPR					

DETOURAGE ET ABLATION DU RECTUM

Danger	Occurrence du danger?	Mesures de maîtrise	PRP PRPs CCP	Limite	Surveillance	Actions correctives et/ou préventives	Vérification	Engagement
B	Contamination pendant le détourage et l'ablation du rectum (perçage)	Formation de l'opérateur à ce poste Assainir obligatoirement le contenu après cette opération Veiller à éliminer la petite terminale du boyau une fois le rectum détourné Évacuation rapide des sous-produits dans les bacs prévus à cet usage et en nombre suffisant pour éviter les débordements	PRP					
B	Contamination par contact avec les sous-produits générés		PRP					

EVISCERATION ABDOMINALE ET THORACIQUE / SECTION DE LA TETE

Danger	Occurrence du danger	Mesures de maîtrise	PRP PRPs CCP	Limite	Surveillance	Actions correctives et/ou préventives	Vérification	Engagement
B	Présence de souillures sur les carcasses suite à un accident d'éviscération	Mettre l'éviscération avec précaution Appliquer la bonne technique d'éviscération : lamer du contenu vers l'extérieur Signaliser de toutes souillures visibles et passage sur chaîne	PRP	Absence de souillures visibles	Per chaque opérateur réalisant son auto-contrôle	Pavage du contenu des zones souillées Formation du personnel à l'hygiène Amélioration de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles des procédés	Grille d'audit de vérification Auto-contrôles bactériologiques : application des critères d'hygiène du process	Stockage des résultats d'analyses dans un registre Enregistrement des accidents d'éviscération (registre des non conformités)
B	Contamination par un contenu souillé ou par l'opérateur après un accident d'éviscération	Mise à jeun des animaux Après un accident d'éviscération, l'opérateur doit porter une attention particulière au N/D de son matériel, de ses mains et de ses équipements Utilisation d'un contenu dédié de couleur différente	PRP					
B	Contamination par des MBS		PRP					

Les souillures importantes et accidents d'éviscération, qui ont fait l'objet d'une marque « S » sur la carcasse, sont enregistrés dans la fiche suivante :

Abattoir du pays de Seyne		ENREGISTREMENT SOUILLURES				ENR/ABA/07
Date	Espèce	Poste	Opérateur	Description souillure	Observations	Mesures correctives

3.2.4 Les documents relatifs à la vérification

3.2.4.1 Contrôles microbiologiques sur les carcasses

L'objectif des analyses bactériologiques est de contrôler l'hygiène des procédés dans l'abattoir.

Les flores à analyser sont :

- flore aérobie mésophile
- entérobactéries
- salmonelles

Les carcasses d'animaux de boucherie sont soumises à des critères indicateurs d'hygiène des procédés dont le dépassement n'exige pas de mesures de rappel du marché mais des actions correctives concernant l'hygiène des procédés.

Méthodes de prélèvement

- **Méthode destructive** : les 4 sites de prélèvement d'au-moins 5 cm² chacun sont effectués sur chaque carcasse (soit 20 cm² au total). Les 4 prélèvements sont regroupés et constituent un échantillon soumis à analyse pour les germes flore totale et entérobactérie.
- **Méthode non destructive avec éponge abrasive** : les 4 prélèvements d'au moins 100 cm² chacun sont effectués sur chaque carcasse (soit au moins 400 cm² au total). Les 4 prélèvements d'une même carcasse sont regroupés et constituent un échantillon par carcasse soumis à analyse pour le germe salmonelle.

Site d'échantillonnage

BOVINS

- Cuisse face interne
- Collier

Création : juin 2023

Mise à jour :

**Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne**

77

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

- Epaule
- Flanc face externe

OVINS/CAPRINS

- Face ventrale du peaucier
- Face latérale du peaucier
- Sternum
- Thorax

5 carcasses sont prélevées de manière aléatoire sur une journée d'abattage.

Laboratoire d'analyses

L'abattoir envoie ses prélèvements pour analyse au Laboratoire Départemental Vétérinaire, 6 Rue Nicéphore Niepce, 04000 Digne-les-Bains.

Protocole de prélèvement

Méthode destructive

Les prélèvements sont réalisés après le ressuage (dans les chambres froides de stockage).

Pour chaque site, on prélève sur la carcasse un lambeau superficiel de tissu d'au moins 5 cm² à l'aide d'un scalpel stérile (utilisation d'un chalumeau pour désinfecter la lame entre chaque carcasse).

La lame de scalpel est changée à chaque série d'analyses.

L'échantillon de surface de carcasse est détaché à l'aide d'une pince stérile.

Les échantillons sont placés, à l'aide d'une pince stérile, dans des sachets stériles et dans un contenant isotherme.

Méthode non destructive

Les échantillons de tissus sont prélevés sur les carcasses avant le ressuage, c'est-à-dire sur chaîne.

L'éponge est appliquée de manière homogène, à l'aide de gants à usage unique. Idéalement, il est préconisé de réaliser le passage de l'éponge 10 fois horizontalement et 10 fois verticalement de manière à ce que l'ensemble du site d'échantillonnage soit couvert, soit 100 cm² pour chaque site. Il est nécessaire de veiller à ce que la pression soit suffisante.

L'éponge est ensuite remplacée dans un flacon en verre stérile.

Fréquence des prélèvements

Sur la base d'un jour d'abattage par semaine :

Flore totale et entérobactérie

Démarrage des analyses ou après 2 résultats non satisfaisants : tous les 5 jours d'abattage effectif (soit toutes les 5 semaines).

Après 6 résultats satisfaisants de suite : tous les 10 jours d'abattage effectif (soit toutes les 10 semaines).

Salmonelles

Démarrage des analyses ou après plus de 2 présences de salmonelles sur les 50 dernières analyses : tous les 5 jours d'abattage effectif (soit toutes les 5 semaines).

Après 30 semaines de résultats satisfaisants : tous les 10 jours d'abattage effectif (soit toutes les 10 semaines).

Critères microbiologiques

Flore totale et entérobactéries

A partir des échantillons prélevés, il faut calculer le log moyen quotidien (moyenne des 5 logs obtenus pour les 5 carcasses).

Puis il suffit de localiser ce log moyen quotidien par rapport à m et M, ce qui donne graphiquement :



<i>Critères pour les ovins, caprins, bovins</i>		
Micro-organismes	Limites	
	m	M
Flore totale aérobie	3.5 log ufc /cm ²	5.0 log ufc /cm ²
Entérobactéries	1.5 log ufc /cm ²	2.5 log ufc /cm ²

Salmonelles

<i>Critères pour les bovins, ovins, caprins, équidés Pas plus de 2 présences (c) sur les 50 dernières analyses (n)</i>		
Micro-organismes	Plan d'échantillonnage	
	n	C
Salmonelles	50	2

Enregistrement et archivage

Les résultats sont envoyés à l'abattoir par le laboratoire. Ils sont archivés dans un classeur.

Le responsable qualité interprète les résultats et les enregistre dans la fiche suivante :

Abattoir du pays de Seyne		AUTO-CONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE				ENR/ABA/08
Date du prélèvement	Espèce	Résultats			Observations	Mesures correctives
		Flore totale	Entérobactéries	Salmonelles		

Gestion des non conformités

En cas de résultats non conformes :

Création : juin 2023

Mise à jour :

Dossier d'Agrément Sanitaire
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

79

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-2024 0626-19_26 062 024

Type micro-organisme	ENTEROBACTERIES	FLORE TOTALE	SALMONELLES
Questions à se poser	<ul style="list-style-type: none"> • Les deux espèces sont-elles concernées (problème hygiène des opérateurs, des locaux) ? • Quelle est la saison, le temps extérieur (propreté des animaux) ? • Y a-t-il eu des problèmes d'éviscération ou autre ? • Y a-t-il eu des problèmes aux stériliseurs ou matériels ? • Quand a eu lieu le nettoyage des chambres froides ? • Y a-t-il eu un souci de température ? 		<ul style="list-style-type: none"> • De quel fournisseur s'agit-il ? • Y a-t-il plusieurs fournisseurs concernés ? • Y a-t-il déjà eu des soucis de contamination en salmonelle avec ce fournisseur ? • Y a-t-il eu désinfection des locaux et du matériel avec un produit efficace ? • De quel transporteur s'agit-il ?
Causes possibles de contamination	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle de la mise à jeun • Propreté des animaux (selon la saison) • Problème d'éviscération • Hygiène du personnel mauvaise • Pas de lavage des mains • Contamination croisée car pas de stérilisation systématique des couteaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage et désinfection des locaux insuffisants • Portes mal fermées avec contamination du milieu • Contamination des chambres froides 	<ul style="list-style-type: none"> • Contamination de l'élevage (voir ICA) • Contamination par le moyen de transport • Présence de salmonelles sur le matériel et dans les locaux • Eaux et sols contaminés par les matières fécales • Introduction par insectes et rongeurs

3.2.4.2 Procédures de vérification

Les procédures de vérification de l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire reposent sur :

1. Le contrôle permanent des points de vigilance lors des opérations d'abattage
2. Le contrôle visuel de toutes les carcasses avant entrée au ressuage
3. Les visites périodiques du responsable qualité sur la chaîne d'abattage visant à vérifier la mise en œuvre des bonnes pratiques hygiéniques
4. Les auto-contrôles de surfaces réalisés pour vérifier l'efficacité du PND
5. Les auto-contrôles de prélèvements de carcasses
6. Les auto-contrôles pré-opérationnels
7. Audit annuel effectué par le responsable qualité ou l'assistant qualité

Les résultats des auto-contrôles sont rassemblés dans un classeur "Auto-contrôles" et sont suivis par le responsable qualité.

En cas d'analyse négative :

- Enregistrement dans le registre
- Identification de la cause
- Modification du plan de nettoyage- désinfection
- Renforcement de la fréquence de contrôle pendant une durée à déterminer
- Vérification du retour à la conformité
- Sensibilisation du personnel

En cas de changements :

- Changement de procédés de fabrication des produits
- Modification des locaux, de leur aménagement ou de leur équipement, de leur affectation
- Modification du niveau de l'activité (augmentation du tonnage)
- Modification de l'organisation du personnel

Le PMS est mis à jour et tenu disponible dans le bureau.

3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)

3.3.1 Les procédures de traçabilité

Après vérification de la conformité des informations lors du contrôle à réception, celles-ci sont enregistrées à l'aide du logiciel de gestion de l'abattage.

Chaque animal est identifié par son numéro de travail.

Des étiquettes sont éditées afin d'assurer, pour chaque animal abattu, la traçabilité :

Pour les bovins, 3 étiquettes d'identification

- De la fressure
- De la langue
- Des joues

Pour les ovins, 1 étiquette d'identification de la fressure

Chaque étiquette comporte la date d'entrée, le nom de l'utilisateur, le n° d'identification de l'animal, la catégorie et l'âge de l'animal.

Lors de l'abattage, la traçabilité est assurée sur la chaîne par le maintien d'une oreille attenante à la carcasse jusqu'à la pesée. L'autre oreille est maintenue attenante à la tête.

Au moment de l'éviscération thoracique, l'étiquette de fressure est agrafée sur celle-ci.

Lors du travail de la tête des bovins, les étiquettes sont agrafées à la langue et aux joues assemblées.

A la pesée, le numéro de travail lu sur l'oreille attenante est reporté sur la carcasse à l'aide d'un crayon à viande, avant toute autre intervention. L'oreille est ensuite coupée, seulement après le report du numéro de travail.

Le numéro de travail et les informations de pesée sont enregistrés sur l'ordinateur du poste de pesée.

Après la pesée, l'ordinateur édite l'étiquette de carcasse qui reprend l'ensemble des informations d'identification associées au numéro de travail.

Pour les bovins, quatre étiquettes carcasse sont éditées et agrafées à chaque quart de carcasse.

Pour les ovins, une seule étiquette carcasse est éditée et agrafée sur la paroi abdominale de la carcasse.

Le logiciel de pesée enregistre l'ensemble des informations de traçabilité et les conserve.

3.3.2 Gestion des produits non conformes

Gestion des abcès

En présence d'un abcès, les opérateurs préviennent le technicien vétérinaire qui décide de l'action corrective à appliquer.

Gestion des souillures fécales

La présence de souillure fécale est principalement provoquée par une mauvaise technique de pré-dépouille ou de dépouille (retournement de la peau sur la carcasse, mauvais détournement du rectum, non spécialisation des mains...).

Les opérateurs chargés de la dépouille doivent vérifier l'état général de la carcasse après leur intervention. En cas de souillure visible, l'opérateur doit immédiatement effectuer le parage de la zone souillée, en stérilisant son couteau avant et après l'intervention, et en se lavant les mains après le parage.

Le raclage ou le douchage des souillures est interdit.

La souillure est enregistrée sur la fiche ENR/ABA/07 d'enregistrement des souillures.

Gestion des accidents d'éviscération (panse percée ou déchirée, rupture de l'herbière, souillure par écoulement intestinal)

En cas de souillure légère l'opérateur doit immédiatement effectuer le parage de la zone souillée, en stérilisant son couteau avant et après l'utilisation, et en se lavant les mains après le parage.

Le raclage ou le douchage des souillures est interdit.

En cas d'éclatement complet de la panse ou de souillure généralisée, les services vétérinaires sont informés et décident du devenir de la carcasse.

La souillure est enregistrée sur la fiche ENR/ABA/07 d'enregistrement des souillures.

Contrôle de la gestion des souillures sur chaîne

Un contrôle de l'aspect général de la carcasse est effectué au poste de pesée. En cas de souillures visibles, un parage est effectué, en stérilisant le couteau avant et après l'intervention, et en se lavant les mains après le parage.

Si les souillures sont répétées, une sensibilisation des opérateurs concernés est effectuée sur l'importance du traitement immédiat des souillures.

Gestion des consignes

Les carcasses sont consignées dans la chambre froide de consigne en attente de décision du service vétérinaire inspecteur de l'abattoir.

3.3.3 Retrait / Rappel de produits

En cas d'anomalie sanitaire avérée ou suspectée, l'établissement peut être amené, de sa propre initiative ou à la demande des services officiels, à déclencher une procédure de retrait ou de rappel de produits.

En cas de denrée considérée comme dangereuse qui doit faire l'objet d'un retrait ou d'un produit :

- Si le produit n'est pas sorti de l'abattoir => blocage de la commercialisation et notification à la DDPP via le Cerfa 16243*01, dans un délai de 4 jours ouvrés.
- Si le produit a atteint des intermédiaires (sans atteindre les clients) => retrait du lot
- Si le produit a atteint les consommateurs => retrait du lot et rappel, destruction du lot concerné

Pour le rappel :

- Information à la DDPP via le Cerfa 16243*01 dans un délai de 1 jour ouvré avec les pièces complémentaires demandées (ex. résultats d'analyses)
- Appels aux clients professionnels et contact auprès des particuliers dans un délai de 24h, et aux fournisseurs s'ils sont concernés
- Mise en place d'affichettes sur les lieux de vente directe
- Enregistrement sur le site rappelconso.gouv.fr

Dans tous les cas :

- Les produits non conformes sont enregistrés dans le registre de non conformités
- Destruction du lot concerné
- Analyse des autres lots et blocage de la commercialisation en attendant les résultats
- Recherche des causes de la non-conformité
- Mise en place d'actions correctives
- Réalisation d'analyses pour valider que les actions correctives sont efficaces avant le retour à la normal qui sonnera la fin de l'alerte

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_C0-004-200067437-20240626-19_26062024

ABATTOIR du PAYS de SEYNE

Protection des animaux pendant leur mise à mort et les opérations annexes

MODES OPERATOIRES NORMALISES

Version 2 – Juin 2023

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Table des Matières

I.	Présentation et champ d'application :	3
1.	Etapes concernées :	3
2.	Définitions :	3
II.	Description de l'entreprise :	4
1.	Responsabilités :	4
2.	Rôle et mission du RPA :	4
3.	Liste des catégories d'animaux :	4
4.	Point sur la physiologie animale :	4
5.	Horaires de travail :	6
6.	Description des locaux :	7
III.	Plan de gestion de la protection animale :	14
1.	Formation et certificat de compétence :	14
2.	Tenue vestimentaire :	15
3.	Bonnes pratiques lors des manipulations des animaux :	15
4.	Utilisation du matériel d'aide à l'acheminement des animaux.	16
5.	Organisation de la maintenance des locaux et du matériel :.....	16
6.	Modes opératoires normalisés :	17
	<i>MON 1 : Réception et déchargement des animaux :</i>	17
	<i>MON 2 : Contrôles à réception :</i>	19
	<i>MON 3 Mise en attente, logement :</i>	21
	<i>MON 4 : Amenée des animaux :</i>	24
	<i>MON 5 : Entrée dans le système de contention et immobilisation :</i>	26
	<i>MON 6 : Etourdissement/ Affalage /Accrochage /hissage</i>	28
	<i>MON 7 : Saignée</i>	35
	<i>MON 8 : Gestion des animaux couchés /bloqués:</i>	38
	<i>MON 9 : Contrôle interne étourdissement et saignée</i>	39
	<i>ENR/MON/01 fiche d'enregistrement des autocontrôles étourdissement-saignée</i>	41

PRESENTATION ET CHAMPS D'APPLICATION

Ce document décrit la gestion de la protection des animaux du déchargement à l'abattoir jusqu'à leur mort après l'étape de saignée à l'abattoir de Seyne les Alpes. Il concerne les animaux des espèces suivantes : bovins, ovins et caprins.

Les modes opératoires normalisés, procédures qui définissent la standardisation des pratiques, sont inspirés du règlement 1099/2009 CE du 24 septembre 2009, ainsi que des guides de bonnes pratiques de la protection animale des animaux, guides interprofessionnels en cours de validation ou validés par la DGAL.

1. Etapes concernées :

- Déchargement
- Contrôles à réception
- Mise en attente
- Amenée
- Immobilisation
- Etourdissement
- Affalage
- Saignée
- Accrochage, hissage

2. Définitions :

Abattage sur place : Cela consiste, lorsqu'un animal est incapable de se déplacer ou en état de souffrance, à l'abattre (étourdissement + saignée) sur place ou à l'étourdir sur place puis à le saigner sur la chaîne d'abattage en lui épargnant toute souffrance supplémentaire si l'animal est déclaré apte à l'abattage.

ASACE : Appareil Soumettant les Animaux à des Chocs Electriques aussi appelé « pile ».

Contention : Application à un animal de tout procédé conçu pour entraver ses mouvements et lui épargner toute douleur, peur ou agitation évitable, en vue de faciliter un étourdissement et mise à mort efficace.

Etourdissement (REG N°1099/2009) : Tout procédé appliqué intentionnellement qui provoque une perte de conscience et de sensibilité sans douleur, y compris tout procédé entraînant une mort immédiate.

Habillage : Terme regroupant l'ensemble des opérations suivant l'étape de « Saignée- Egouttage », de la dépouille à l'éviscération.

Mise à mort d'urgence (REG N°1099/2009) : Mise à mort d'animaux blessés ou atteints d'une maladie entraînant des douleurs ou souffrances intenses lorsqu'il n'existe pas d'autre possibilité pratique d'atténuer ces douleurs ou souffrances. Sont incluses dans ce cas les euthanasies pratiquées par les vétérinaires.

Saignée : Procédé qui entraîne la mort de l'animal par incision des deux carotides (saignée rétro-maxillaire) ou des vaisseaux dont elles sont issues (saignée pré-thoracique).

DESCRIPTION DE LA STRUCTURE

1. Responsabilités

- RPA (Responsable Protection Animale) : Cédric ARTUNEDO – Valentin JUVIN

2. Rôles et missions du RPA

Le RPA est apte à prendre toute décision nécessaire pour assurer le respect de la réglementation et la protection des animaux à l'abattoir.

Le RPA doit exiger des autres personnes travaillant auprès des animaux vivants qu'elles prennent les mesures nécessaires pour garantir le respect du bien-être des animaux.

Le RPA est responsable de l'application et du suivi du système documentaire relatif à la protection animale :

- Les modes opératoires normalisés (à chaque étape, pour la gestion des cas particuliers),
- Les procédures de contrôles,
- Les actions correctives mises en place.

Le RPA est aussi responsable de la sensibilisation du personnel aux modes opératoires normalisés, des paramètres d'utilisation du matériel ayant un impact sur le bien-être des animaux, et de sa formation.

Le RPA est le relais auprès des services vétérinaires pour tout ce qui concerne les problématiques liées à la protection animale (inspection, anomalies de fonctionnement détectées).

Il peut exiger un arrêt de chaîne pour permettre la réparation du matériel utilisé, ou un ralentissement de la chaîne en cas de problème majeur relatif au bien-être des animaux.

Il peut désigner les personnes susceptibles de réaliser certaines tâches, à partir du moment où ces personnes sont formées pour réaliser ces tâches.

3. Liste des catégories d'animaux

Les animaux abattus à l'abattoir de Seyne les Alpes sont des bovins, des veaux, des ovins et des caprins. Les quantités sont précisées dans le dossier d'agrément de l'abattoir. L'abattoir ne réalise pas d'abattage rituel.

4. Point sur la physiologie animale

Rappel des 5 libertés fondamentales des animaux :

- **Absence de douleur, de lésion ou de maladie,**
- **Absence de stress climatique ou de sources d'inconfort physique,**
- **Absence de faim, de soif ou de malnutrition,**
- **Absence de peur et de stress,**
- **Possibilité d'exprimer des comportements propres à chaque espèce,**

Les animaux ont des comportements et un univers sensoriel différent des humains, l'abattoir doit donc s'adapter pour pouvoir respecter leur bien-être.

L'univers sensoriel

La vision

Les animaux ont une vision plus large que celle de l'homme, à cause de la position des yeux sur la tête. Ils voient environ à 300 °, avec juste une zone en arrière qui reste aveugle. Ils sont sensibles à tout ce qui bouge, **il est donc nécessaire d'être calme et d'éviter les grands gestes.**

La zone de fuite des bovins, zone à partir de laquelle l'animal réagit est importante pour le placement de l'opérateur dans le déplacement des animaux.

L'opérateur doit se placer en arrière de l'épaule pour faire avancer l'animal, et en avant pour le faire reculer.

Il est important de ne pas être plusieurs à manipuler un animal, pour éviter de le stresser.

Pour les ovins/caprins, on déplacera plutôt les animaux par lot pour profiter du phénomène de groupe (l'instinct grégaire), mais cette règle de la zone de fuite est aussi vraie pour les animaux de ces espèces lorsqu'ils sont manipulés seuls, notamment dans le couloir d'amenée.

Les tenues de couleur sombres doivent être utilisées.

Les animaux préfèrent aller de l'obscurité vers la lumière, mais sans un contraste trop fort qui risque de les éblouir.

L'ouïe

Les animaux sont sensibles aux cris et aux bruits métalliques, **il est donc important de ne pas crier et de limiter au maximum les bruits dans les locaux de stockage vif.**

L'odorat

L'odorat des animaux est très développé, les odeurs connues les rassurent, et les odeurs inconnues les inquiètent. **Il est donc important de nettoyer régulièrement les stabulations (tous les jours), surtout quand plusieurs espèces utilisent les mêmes logements.**

Sensibilité à la température

Les animaux sont sensibles à l'humidité et aux courants d'air.

Univers social

Les bovins sont plutôt individuels, ils ont une hiérarchie établie avec des animaux meneurs. On veillera à les déplacer par petits groupes. Ils sont parqués en logette individuelle.

Au contraire, les ovins et les caprins, ont un mode de vie par lot, ils ont un instinct grégaire développé, on fonctionnera plutôt par lot pour les déplacements.

5. Horaires de travail

Période hivernale : du 1^{er} novembre au 30 avril

Jour de la semaine	Espèces abattues (dans l'ordre)	Horaires des opérations d'abattage
Jeudi	Veaux Gros bovins Ovins / Caprins	9 h – 15 h

En période hivernale, tous les animaux sont réceptionnés le jour de l'abattage.

Période estivale : du 1^{er} mai au 31 octobre

Jour de la semaine	Espèces abattues (dans l'ordre)	Horaires des opérations d'abattage
Jeudi	Veaux Gros bovins Ovins / Caprins	6 h – 12 h

En période estivale, les animaux sont réceptionnés le jour de l'abattage, mais peuvent également entrer en stabulation la veille de l'abattage (le mercredi), à partir de 18 H.

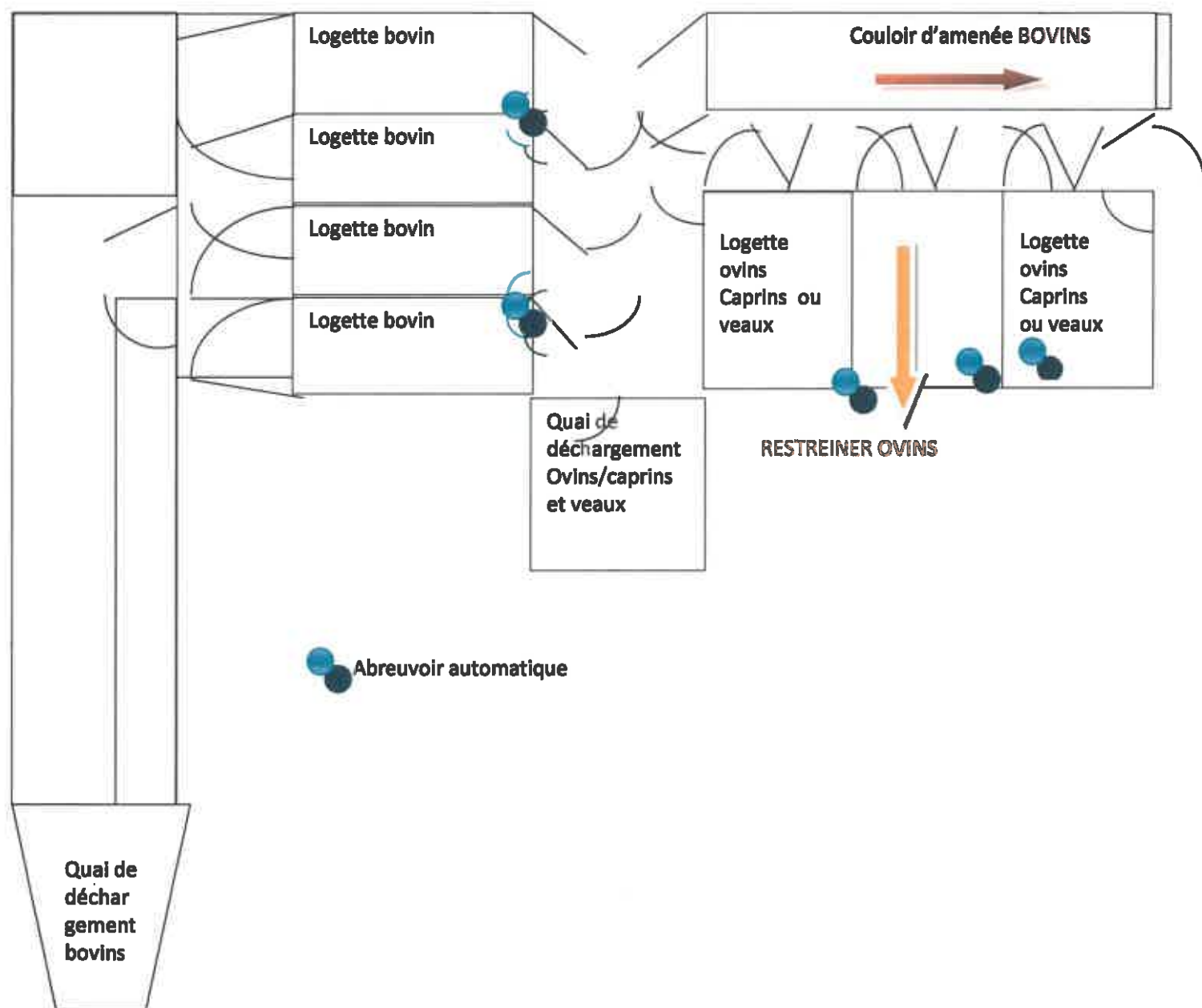
Le vendredi est consacré au nettoyage complet des locaux.

6. Description des locaux

Les locaux des écuries accueillant les différentes espèces sont séparés dans l'espace :

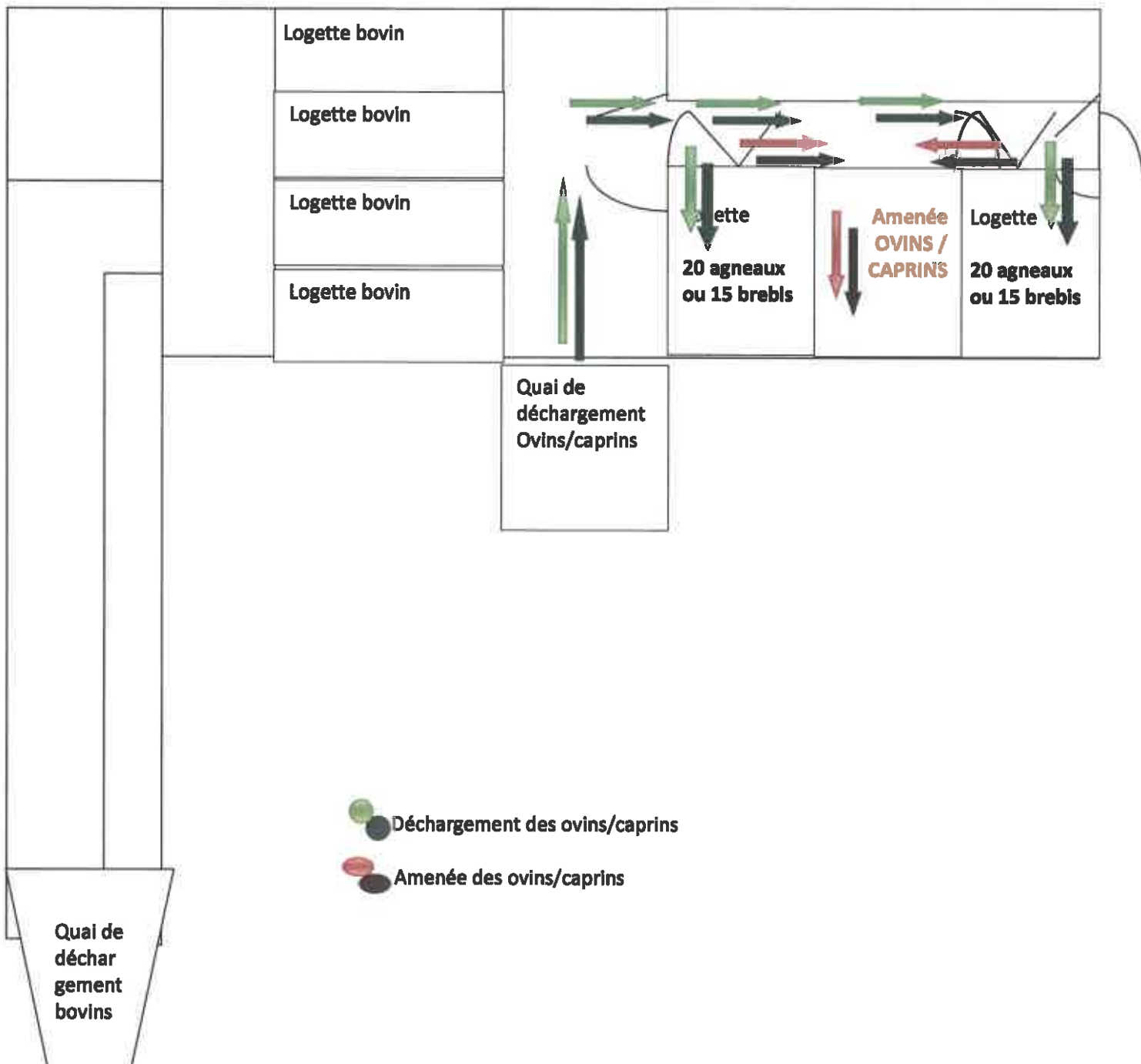
- 2 parcs pour les ovins/caprins ou pour les veaux
- 4 logettes pour les gros bovins

Schéma général des stabulations



OVINS CAPRINS

Locaux de stockage



Création : mai 2023
Mise à jour :

Modes Opératoires Normalisés
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

8

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Nombre d'animaux

Pour les ovins, les guides de bonnes pratiques protection animale recommandent 3 à 4 agneaux par m², ou 2 à 3 brebis par m².

Les nombres maximaux d'animaux par case sont précisés sur le plan ci-dessus, avec cette densité.

Il est donc possible de stocker au maximum :

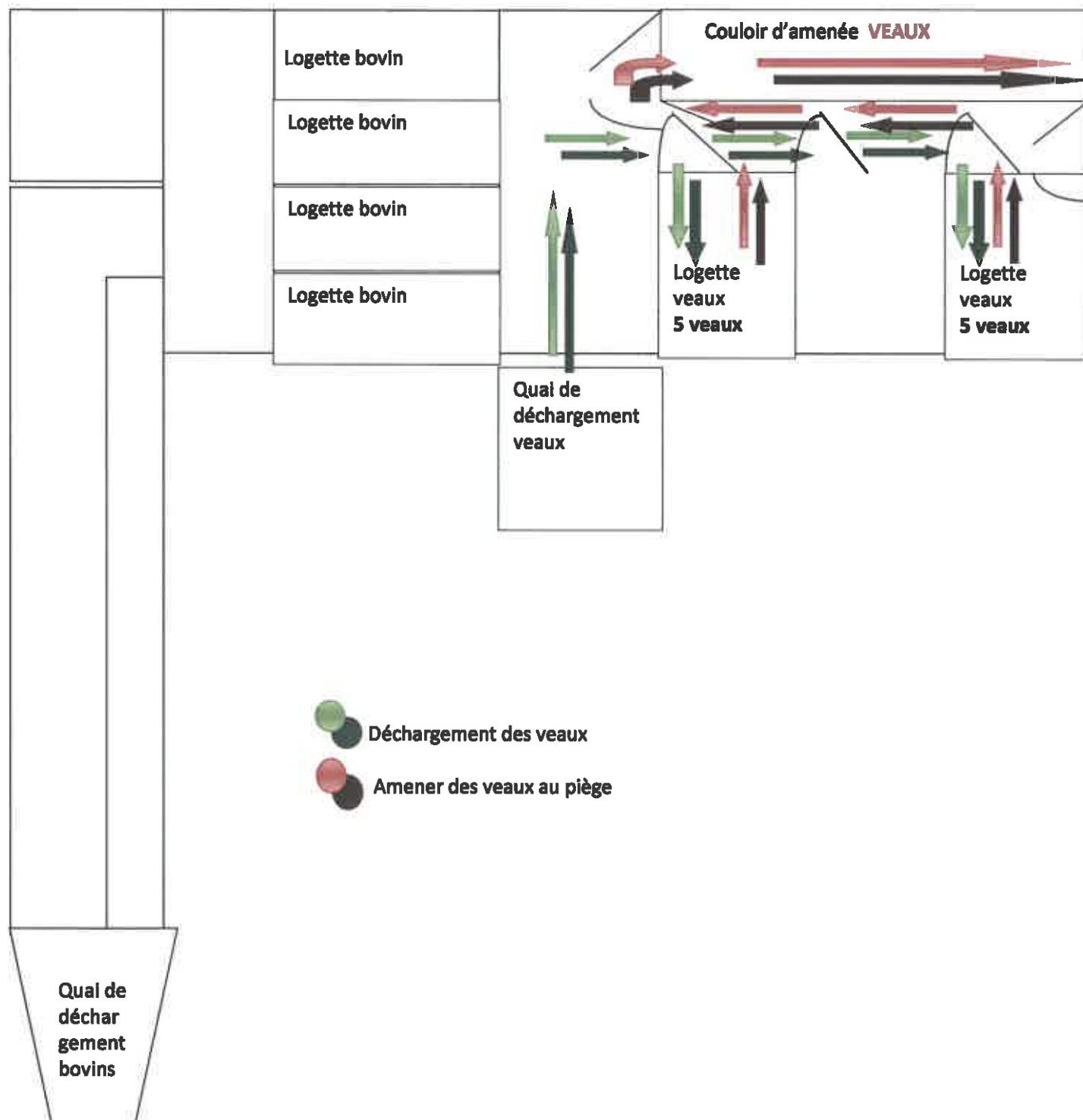
40 agneaux ou 30 brebis

Matériels et caractéristiques OVINS CAPRINS

Matériel ou équipement	Caractéristiques
Qual de déchargement	Au sol
Stabulations	Sols en béton rainuré anti dérapant pour éviter les chutes et blessures, Paillage des parcs ovins, et remplacement de la paille selon besoin.
Abreuvement	L'abreuvement est assuré par un système de bols alimentés en continu par l'eau du réseau.
Couloir d'amenée	Une partie où les animaux circulent à plusieurs de front : <ul style="list-style-type: none">- Longueur 6.60 m- Largeur 1,00 m
Matériel d'aide à l'acheminement	Néant
Système d'immobilisation	RESTRAINER <i>Facomia</i>
Système d'étourdissement	Système de type réversible (pince électronarcose <i>Facomia</i> 2 points) ou irréversible (pistolet à tige perforante).
Matériel de saignée	Saignée horizontale, au couteau, après affalage

VEAUX

Locaux de stockage



Nombre d'animaux

Pour les veaux, les guides de bonnes pratiques protection animale recommandent 1 veau par m².
Les nombres maximaux d'animaux par case sont précisés sur le plan ci-dessus, avec cette densité.
Il est donc possible de stocker au maximum :



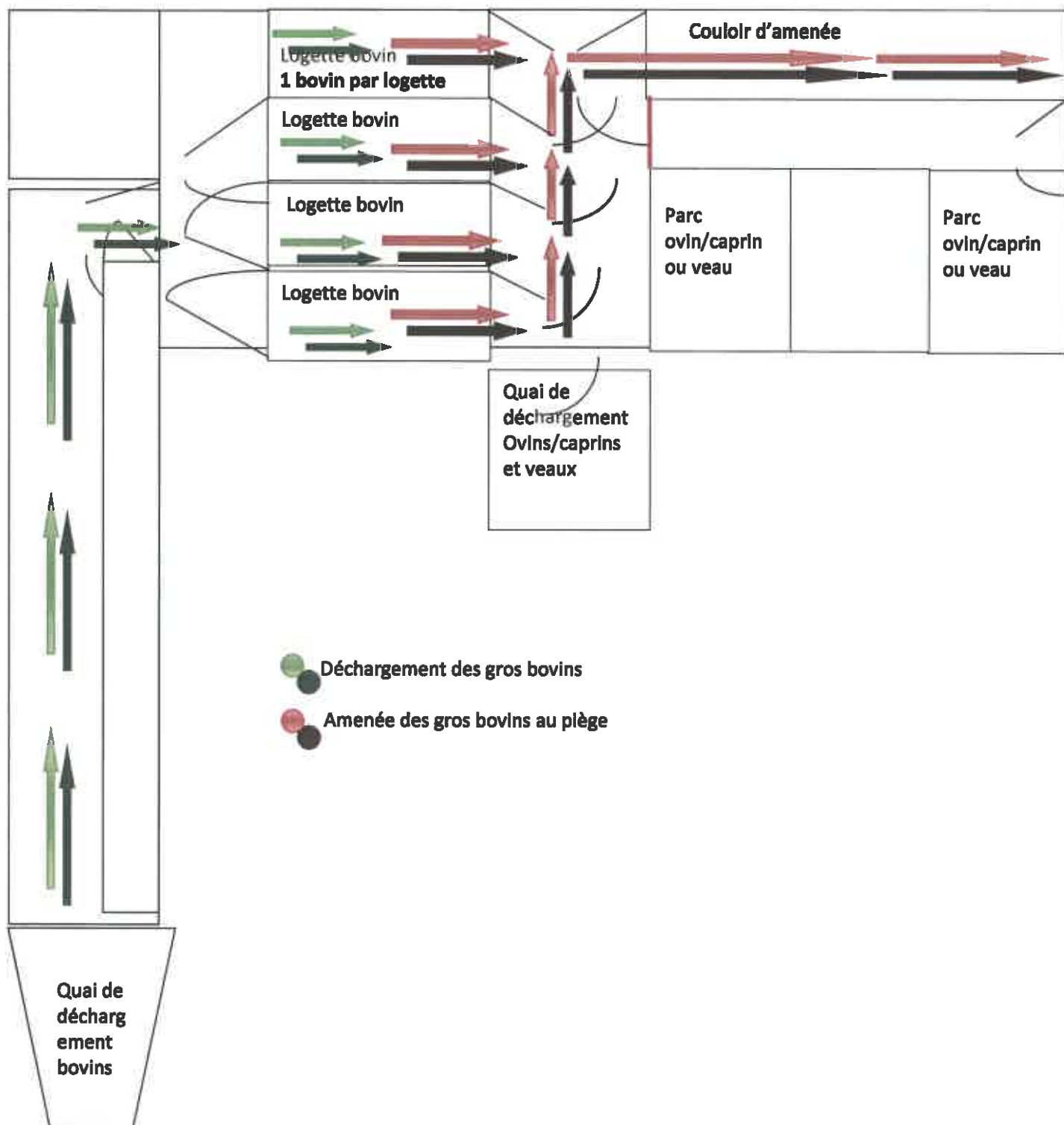
La taille des veaux influencera évidemment le nombre d'animaux par logette.

Matériels et caractéristiques VEAUX

Matériel ou équipement	Caractéristiques
Quai de déchargement	Au sol
Stabulations	Sols en béton rainuré anti dérapant pour éviter les chutes et blessures
Abreuvement	L'abreuvement est assuré par un système de bols alimentés en continu par l'eau du réseau.
Couloir d'amenée	Les animaux circulent 1 par 1 <ul style="list-style-type: none">- Longueur 6.60 m- Largeur 1.00 m
Matériel d'aide à l'acheminement	Utilisation de bâtonnet ou tuyau souple ou néant
Système d'immobilisation	Piège individuel avec porte pneumatique, système pneumatique pour la fermeture de la porte, Porte avec vérin pour immobilisation des veaux Affalage au sol dans le piège
Système d'étourdissement	Système de type Irréversible. Pistolet à tige perforante de type Matador SS 3000 Termet Amorce rouge.
Matériel de saignée	Accrochage et saignée verticale au couteau

GROS BOVINS

Locaux de stockage



Création : mai 2023
Mise à jour :

Modes Opératoires Normalisés
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

12

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Nombre d'animaux

Pour les gros bovins, les guides de bonnes pratiques protection animale recommandent 1 gros bovin pour 2 m², ou un animal par logette. L'abattoir de Seyne les Alpes dispose uniquement les gros bovins dans les logettes.

Il y a 4 logettes, le nombre maximal d'animaux pouvant être stocké est donc de 4 gros bovins.

Matériels et caractéristiques

Matériel ou équipement	Caractéristiques
Quai de déchargement	Au sol
Stabulations	Sols en béton rainuré anti dérapant pour éviter les chutes et blessures
Abreuvement	L'abreuvement est assuré par un système de bols alimentés en continu par l'eau du réseau
Couloir d'amenée	Une partie où les animaux circulent 1 par 1 <ul style="list-style-type: none">- Longueur 6.60 m- Largeur 1.00 m
Matériel d'aide à l'acheminement	Utilisation d'ASACE (pile) (pas pour les BIO) et de bâtons
Système d'immobilisation	Piège individuel avec porte pneumatique système pneumatique pour la fermeture de la porte, immobilisation et affalage dans le piège
Système d'étourdissement	Système de type irréversible. Pistolet à tige perforante de type Matador SS 3000 Termet. Amorce rouge ou noire
Matériel de saignée	Accrochage et saignée verticale au couteau

Plan de gestion de la protection animale

1. Formation et certificats de compétences

Le responsable protection animale :

Le RPA est titulaire du certificat de compétence pour l'ensemble des modules pour chacune des espèces.

- Type : formation par organisme habilité par la DGAL
- Date de réalisation : février 2021
- Passage et obtention du certificat de compétence : oui
- Contenu de la formation :
 - Les enjeux, sociaux, politiques, médiatiques*
 - Le système documentaire (MON, gestion des cas particuliers)*
 - Les guides de bonnes pratiques*
 - Les évolutions réglementaires*
 - Les autocontrôles*
 - L'univers sensoriel des animaux*
 - L'impact à chaque étape et pour chaque espèce*
 - Le matériel en contact avec les animaux vivants*
 - L'étourdissement, les signes de conscience et d'inconscience*
 - L'abattage rituel*
 - Vidéos pédagogiques*
 - Passage du certificat de compétence (encadré par la DGAL)*
- Opérateurs concernés : Cédric ARTUNEDO, Valentin JUVIN
- Sanctions : Obtention certificat de compétence (règlement Européen 1099/2009 CE).

L'examen est valable 5 ans, avant la fin de la validité, le RPA doit repasser la formation et l'examen du certificat de compétence.

Nom	Manip et soins Porcins	Mise à mort porcins	Manip et soins Ovins/caprins	Mise à mort ovins/caprins	Manip et soins Bovins/équidés	Mise à mort bovins/équidés	Date d'obtention	Date prochain passage
Cédric ARTUNEDO	X	X	X	X	X	X	02/2021	2026
Valentin JUVIN	X	X	X	X	X	X	02/2021	2026

Les opérateurs en contact avec les animaux vivants :

- Type : formation par organisme habilité par la DGAL
- Organisme de formation : ADOFIA
- Date de réalisation : septembre 2022
- Contenu de la formation :
 - Exigences réglementaires*
 - Manipulation et soins aux animaux*
 - Matériel d'étourdissement*
 - Mise à mort*
 - Module « abattage sans étourdissement préalable »*

Création : mai 2023
Mise à jour :

Modes Opératoires Normalisés
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

14

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Passage du certificat de compétence (encadré par la DGAL)

- Opérateurs concernés : Tous les opérateurs en contact avec l'animal vivant
- Sanctions : Obtention certificat de compétence (règlement Européen 1099/2009 CE)

L'examen est valable 5 ans, avant la fin de la validité, l'opérateur doit repasser la formation.

Nom	Manip et soins Ovins/ caprins	Mise à mort ovins/ caprins	Manip et soins Bovins/ équidés	Mise à mort Bovins/ équidés	Module « abattage sans étourdissem ent préalable »	Date d'obtention	Date prochain passage
ALLIBERT Jérôme	X	X	X	X	X	09/2022	2027
ARNIAUD Noëlle	X	X	X	X	X	09/2022	2027
CHABOT Guillaume	X	X	X	X	X	09/2022	2027
DENIER Jérôme	X	X	X	X	X	09/2022	2027
DERBEZ Madeleine	X	X	X	X	X	09/2022	2027
FERRAND J-Luc	X	X	X	X	X	09/2022	2027
MARTIN Ludovic	X	X	X	X	X	09/2022	2027
PASTRE Yannick	X	X	X	X	X	09/2022	2027
SAVORNIN Alexis	X	X	X	X	X	09/2022	2027
SAVORNIN Béatrice	X	X	X	X	X	09/2022	2027
TURREL Frédéric	X	X	X	X	X	09/2022	2027

2. Tenue vestimentaire

Les opérateurs qui entrent et travaillent dans les locaux de stabulation doivent être vêtus d'une tenue de couleur sombre (blouse verte, les bottes blanches sont acceptées mais nettoyées tige et semelle avant de pénétrer dans le secteur propre).

Les opérateurs qui réalisent l'immobilisation, l'étourdissement, l'affalage, le hissage et la saignée sont habillés en tenue de travail de couleur blanche.

3. Bonnes pratiques lors des manipulations des animaux

Il est interdit de :

- Frapper ou donner des coups de pieds aux animaux.
- Appuyer aux endroits particulièrement sensibles (appareil génital, anus, yeux, bouche, oreille) d'une manière qui leur cause des douleurs ou souffrances évitables.
- Utiliser des objets ou instruments pointus ou piquants.
- Interdit de casser la queue ou saisir les yeux.
- Interdit de soulever les animaux par la peau, la tête, les oreilles, les pattes et la queue.

Création : mai 2023

Mise à jour :

Modes Opératoires Normalisés
SCIC Abattoir du Pays de Seyne

15

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

4. Utilisation du matériel d'aide à l'acheminement des animaux

L'abattoir utilise des ASACE (Appareil Soumettant les Animaux à des Charges Electriques) et des bâtons.

Le bâton n'est utilisé que sur les membres postérieurs, sur des animaux qui ont la place pour avancer mais qui ne veulent pas.

L'ASACE est :

- Dans la mesure du possible évitée.
- Utilisée sur des animaux qui refusent de bouger et qui ont la place pour avancer.
- Utilisée 1 seconde maximum sur les membres postérieurs et en espaçant les interventions.
- Utilisée uniquement sur les bovins adultes (interdit sur les ovins/caprins quel que soit leur âge et sur les veaux ainsi que sur tous les animaux Blo).

5. Organisation de la maintenance des locaux et du matériel

L'entretien et la maintenance du matériel et des locaux sont réalisés par l'opérateur responsable des stabulations et de la conduite des animaux lors de la réception comme de l'amenée (le bouvier), ainsi que par les opérateurs responsable technique de l'abattoir (sauf grosses interventions entraînant l'intervention d'une entreprise extérieure, voir plan de maintenance dans le dossier d'agrément).

Plan de maintenance préventive relatif à la protection des animaux

Matériel	Détail de l'intervention	Fréquence
Sols des locaux de stabulation	Vérification de l'état des sols pour voir s'ils sont toujours non glissants, Réfection si nécessaire.	Une fois par an
Portes et ouvertures des loges et logettes	Vérification de l'état de fonctionnement, réparation si nécessaire	Une fois par trimestre A la demande lors de l'utilisation quotidienne par le bouvier
Système d'abreuvement	Vérification de l'état de fonctionnement, réparation si nécessaire.	Une fois par an A la demande lors de l'utilisation quotidienne par le bouvier
Couloirs de circulation	Vérification de l'absence d'éléments saillants risquant de blesser les animaux	Une fois par an A la demande lors de l'utilisation quotidienne par le bouvier
Pistolet à tige perforante	Entretien et graissage	1 fois par semaine
Pince à électronarcose (biphasée)- agneaux/caprins	Maintenance, réglage et nettoyage	1 fois par mois
Piège bovins	Entretien et graissage	1 fois par semaine

Enregistrement

Les enregistrements de la maintenance sont détaillés dans le dossier d'agrément.

6. Modes opératoires normalisés

MON 1 : Réception et déchargement des animaux :

Recommandations générales :

L'abattoir de Seyne les Alpes étant un abattoir prestataire de service, il est en situation de « détenteur des animaux » à partir de leur déchargement.

Le transport étant une opération stressante pour les animaux, les opérateurs doivent être vigilants au moment du déchargement, pour leur sécurité et pour le bien-être des animaux.

Pour limiter les chutes et glissades, le bouvier s'assure régulièrement de la propreté des quais (absence de matières accumulées). En cas de gel, les sols des quais ne sont pas nettoyés à l'eau, mais les souillures sont racées.

La tenue doit être sombre (blouse verte).

Planification de l'abattage

Les capacités de stockage de l'abattoir étant réduites, l'arrivée des animaux est planifiée.

L'objectif de cette planification est d'éviter que des animaux ne soient en attente longue dans des bétailières de transport, dans l'enceinte de l'abattoir.

C'est le tâcheron chargé d'enregistrer les demandes d'abattage qui fixe, en retour, l'horaire d'arrivée de l'animal ou des animaux à l'éleveur. L'objectif est que l'attente en bétailière dans l'enceinte de l'abattoir n'excède pas 30 mn.

Les animaux des éleveurs-tâcherons qui opèrent dans l'abattoir sont prioritaires.

Déchargement

Les animaux doivent être déchargés le plus rapidement possible après leur arrivée.

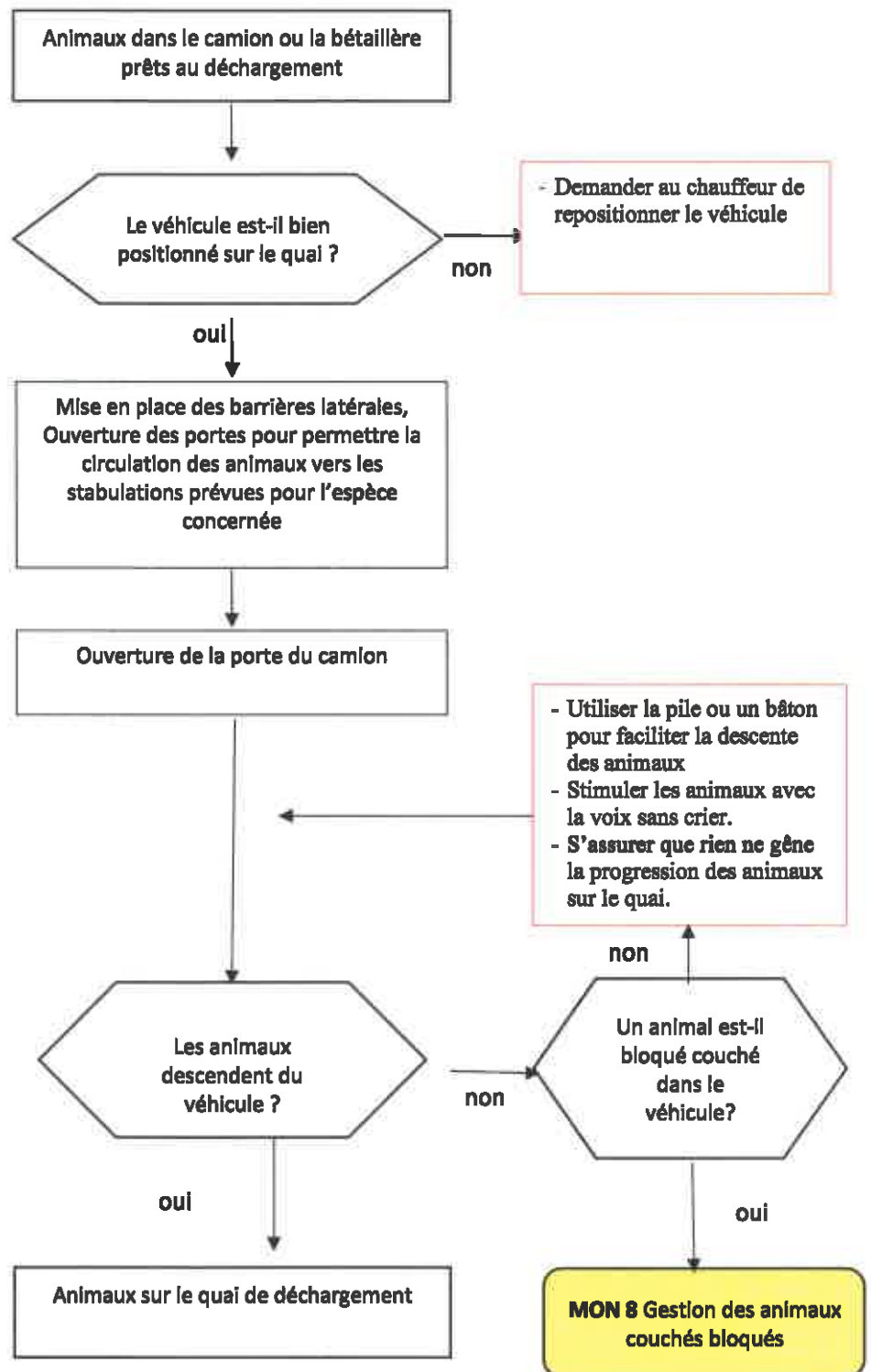
Lors du déchargement, bien s'assurer que les barrières latérales sont en place pour éviter la chute et la fuite des animaux.

Bien positionner les grilles et ouvrir les portes pour s'assurer que les animaux circulent directement vers les locaux de stabulation.

Cas particuliers

En cas de panne de chaîne ne permettant pas de libérer de l'espace en bouverie, et si l'attente en bétailière dans l'enceinte de l'abattoir excède 30 mn, les animaux sont abreuvés dans les bétailières.

La gestion des cas particuliers (animaux blessés, animaux qui ne peuvent descendre de la bétailière) est présentée dans le MON 2 contrôle à réception et dans le MON 8 Gestion des animaux couchés ou bloqués.



MON 2 : Contrôles à réception

Recommandations générales

Les contrôles à réception permettent le tri des animaux présentant des anomalies.

L'apporteur remet les documents de circulation correspondant au bœuvier (opérateur responsable technique).

Chaque animal ou lot d'animaux qui pénètre à l'abattoir doit être contrôlé pour les 6 points suivants :

- Identification
- Santé
- Bien être
- Provenance
- ICA
- Propreté

Les anomalies sont enregistrées dans le registre des animaux vivants. Le détail de la gestion des contrôles à réception est précisé dans le dossier d'agrément de l'abattoir.

Dans ce document, ne sont prises en compte que les anomalies relatives au bien-être et à la santé des animaux.

Les animaux qui ne présentent pas d'anomalies sont placés directement dans les stabulations (voir MON 3 Mise en attente).

Il est important de limiter le temps de séjour des animaux sur les quais de déchargement sans abreuvement.

Gestion des anomalies

Bien être

En cas de détection du non-respect du bien-être par l'apporteur lors du déchargement des animaux, l'opérateur de l'abattoir responsable des contrôles à réception rappelle les recommandations relatives aux bonnes pratiques de la manipulation des animaux, il enregistre le comportement sur le registre des animaux vivants et prévient les services vétérinaires. En cas de renouvellement de ce comportement, les services vétérinaires prendront les mesures qui s'imposent.

Santé

Gestion des animaux blessés

Les abattages d'urgence ne sont pas pratiqués à Seyne car il n'y a pas de local d'abattage d'urgence.

Gestion des cas particuliers

- Les animaux non sevrés (veaux sous la mère, agneaux de lait) doivent être abattus dans les deux heures après leur arrivée.
- Les femelles en lactation doivent être abattues en priorité et maximum dans les 12 heures.

Toutes anomalies ou cas particuliers détectés doivent être enregistrés sur le registre des animaux vivants, et le technicien vétérinaire doit être prévenu.



MON 3 : Mise en attente, logement

L'étape de l'attente des animaux dans le logement est importante pour le bien-être des animaux. En effet, durant cette étape, les conditions de confort, les conditions thermiques, les conditions sonores et les modalités d'abreuvement et de nourriture doivent être maîtrisées.

Capacité de stockage

Pour chaque parc, le nombre maximum d'animaux est précisé sur les schémas présentés ci-dessus. Les densités utilisées sont celles recommandées dans les guides de bonnes pratiques pour la protection animale.

Les capacités maximums de chaque parc doivent être respectées.

Etat des logements

Le logement ne doit pas entraîner de risque pour les animaux (pas d'éléments saillants, pas de risque de chute ou de glissade). Les systèmes d'ouverture doivent être fonctionnels.

Toute anomalie détectée et ne pouvant être réparé par le bouvier doit être remontée au responsable de l'abattoir.

Un logement qui présente des risques pour les animaux sera condamné jusqu'à réparation.

Les parcs des ovins et veaux sont paillés.

Propreté des logements

Les logements doivent être propres avant l'arrivée des animaux. Les sols des stabulations sont nettoyés une fois par semaine à l'eau si les conditions climatiques le permettent. Les souillures sont racées et évacuées.

Abreuvement des animaux

Les parcs sont équipés de points d'abreuvement (en bol ou pipette ou bac béton ou seau stable en cas de gel). Les animaux doivent être abreuvés dès leur arrivée à l'abattoir.

Avant de placer des animaux dans un parc ou dans une logette, s'assurer du bon fonctionnement du système d'abreuvement.

Toute anomalie doit être remontée au responsable de l'abattoir, un seau d'eau stabilisé (pneu) sera mis en place dans les logettes en attendant la réparation des systèmes d'abreuvement.

Les stabulations actuelles ne possèdent pas de système alternatif en cas de gel.

Le bouvier veillera à mettre de l'eau manuellement aux animaux dans le cas où le système de distribution de l'eau est hors service. De même, en cas d'attente des animaux de plus d'1 heure dans le couloir d'amenée du fait de panne ou autre incident, un seau d'eau sera mis en place pour l'abreuvement.

Alimentation des animaux

Les animaux qui arrivent l'après-midi (à partir de 18 H en saison estivale) pour abattage le lendemain matin ne sont pas nourris.

Si, pour des raisons exceptionnelles, des animaux devaient arriver plus tôt, c'est-à-dire plus de 12 H avant l'abattage, ils seraient nourris.

En cas d'imprévu (panne alimentation électrique, cas de force majeure...), les dispositions prises sont celles de la Procédure 02 Gestion des cas particuliers Abattage.

Conditions thermiques

Il est important de veiller à éviter tout courant d'air dans les stabulations, sauf en cas de forte chaleur. En cas de température élevée (supérieures à 30°C) renforcer la vigilance autour des animaux pour réagir rapidement si un animal montre des signes de faiblesse (prévenir les services vétérinaires).

Conditions sonores

Les animaux sont sensibles aux cris et aux bruits métalliques. Les stabulations doivent être un environnement calme pour permettre le repos et éviter le stress des animaux :

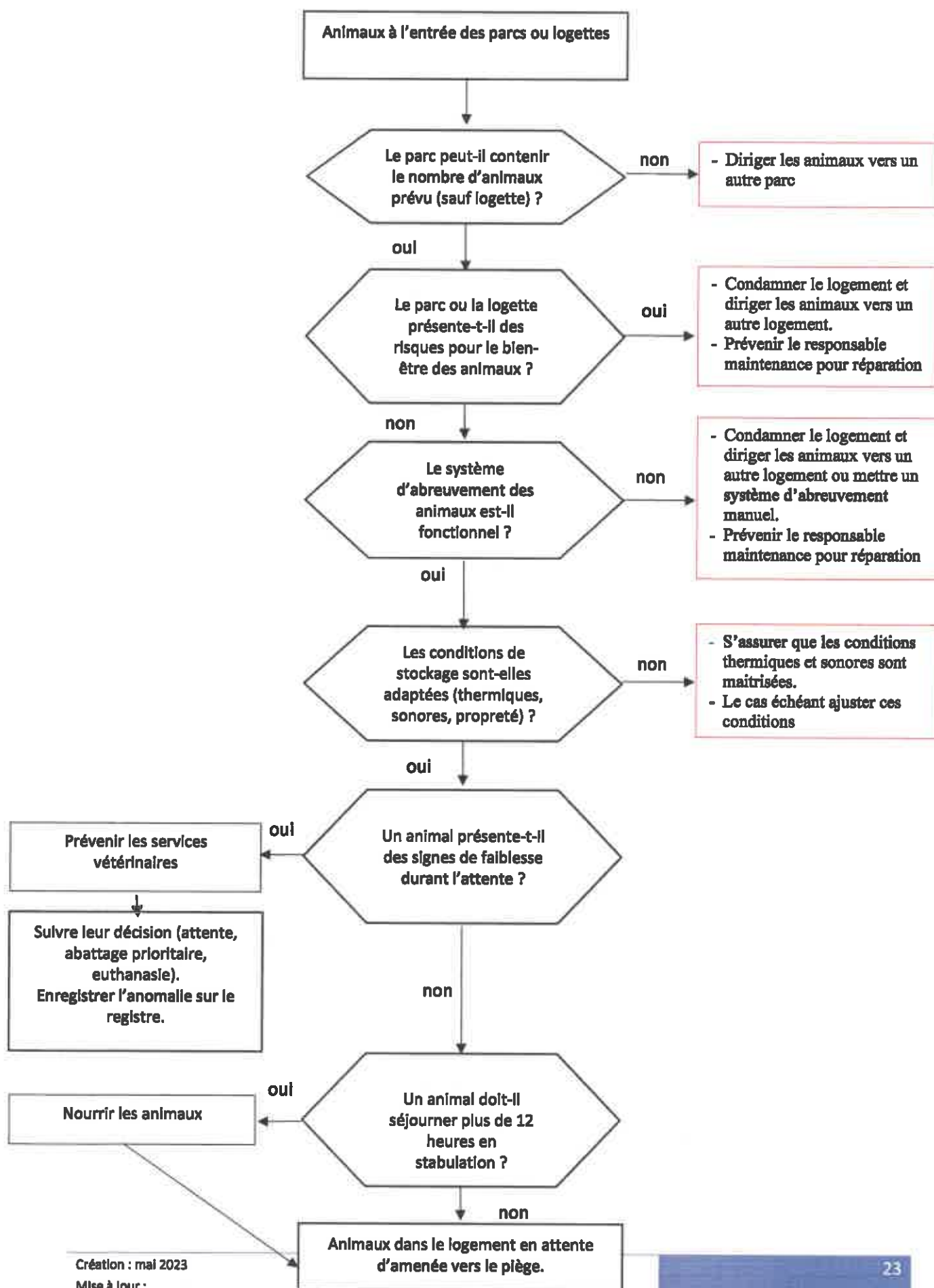
- Il est interdit de crier.
- Éviter au maximum les bruits métalliques (ouvertures) superflus.
- Fermer les portes qui donnent sur l'extérieur, ou sur la zone d'amenée quand l'espèce n'est pas concernée par un déchargement ou par l'abattage.

Respect des conditions sociales

Ne pas mélanger les animaux d'espèces différentes.

Bovins : Les gros bovins sont logés individuellement dans les logettes. Les veaux sont plusieurs dans une logette.

Ovins/caprins : Le mélange des ovins caprins n'est pas problématique, isoler quand même les animaux de réforme s'ils sont dangereux.



MON 4 : Amenée des animaux

L'amenée se fait des parties plus sombres des stabulations vers les zones plus éclairées au niveau des pièges, respectant ainsi les caractéristiques physiologiques des animaux.

Lors de la manipulation des animaux, respecter les bonnes pratiques de manipulations. Il est interdit de :

- Frapper ou donner des coups de pieds aux animaux.
- Appuyer aux endroits particulièrement sensibles (appareil génital, anus, yeux, bouche, oreille) d'une manière qui leur cause des douleurs ou souffrances évitables.
- Utiliser des objets ou instruments pointus ou piquants.
- Casser la queue ou saisir les yeux.
- Soulever les animaux par la peau, la tête, les oreilles, les pattes et la queue.

Utilisation du matériel d'aide à l'acheminement des animaux.

L'abattoir utilise des ASACE (appareil soumettant les animaux à des charges électriques) et des bâtons.

Le bâton n'est utilisé que sur les membres postérieurs, sur des animaux qui ont la place pour avancer mais qui ne veulent pas.

L'ASACE est :

- Dans la mesure du possible évitée.
- Utilisée sur des animaux qui refusent de bouger et qui ont la place pour avancer.
- Utilisée 1 seconde maximum sur les membres postérieurs et en espaçant les interventions.
- Utilisée uniquement sur les bovins adultes (interdit sur les ovins/caprins quel que soit leur âge et les veaux et les animaux Bio).

Nombre d'animaux dans le couloir d'amenée :

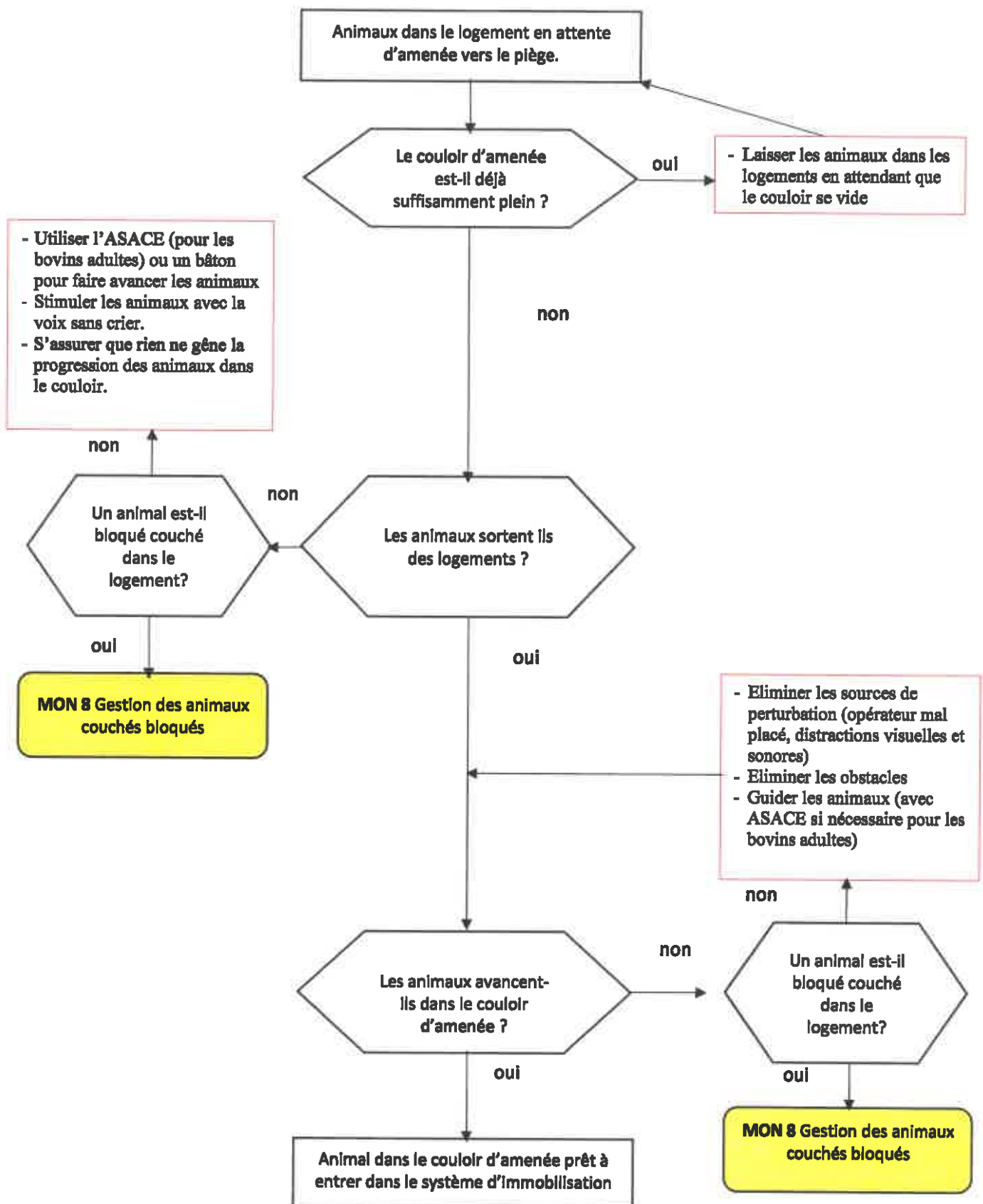
Le couloir d'amenée des animaux n'est pas un lieu d'attente. Plus les animaux restent longtemps, plus les distractions visuelles et sonores de la chaîne ainsi que le stress provoqué par l'environnement impactent le bien-être des animaux. Cela peut entraîner des risques d'énervement, des animaux qui se couchent ou qui se chevauchent, rendant les conditions d'amenée jusqu'au piège difficiles.

Il est donc nécessaire de limiter le nombre d'animaux simultanément dans le couloir d'amenée.

Bovins: Environ une demi-heure de fonctionnement dans le couloir d'amenée, ce qui représente un maximum de 2 animaux.

Ovins/caprins : Au contraire des autres animaux, l'instinct grégaire des ovins doit être utilisé pour l'amenée en permettant aux animaux de se suivre. Le nombre importe moins. Pour faciliter l'amenée, prendre le premier animal par la patte avant sans le soulever et le faire avancer sans brutalité dans la direction souhaitée, les autres animaux du lot suivront grâce à l'instinct grégaire.

Aucun animal ne reste dans le couloir d'amenée ou dans le restrainer pendant les pauses. En cas de panne sur la chaîne entraînant une attente dans le couloir, s'assurer que les animaux ne sont pas en situation d'inconfort. L'attente ne doit pas excéder une heure (car absence d'abreuvement des animaux, abreuvement au seau dans ce cas).



MON 5 : Entrée dans le système de contention et d'immobilisation :

Les animaux doivent rester le moins longtemps possible dans le système de contention.

- Avant de faire entrer un animal dans le système de contention, s'assurer qu'il n'y a pas de problème technique.
- De plus, s'assurer que l'opérateur en charge de l'étourdissement et de la saignée est prêt à agir, et que des élingues sont disponibles.
- S'assurer enfin qu'il n'y a pas trop d'animaux suspendus au niveau de la saignée.

Les animaux sont conduits le plus rapidement possible jusqu'à l'entrée du piège.

Un seul animal est placé dans le piège.

La porte ne doit pas être utilisée pour faire entrer l'animal dans le piège en la fermant sur son dos.

Aucun animal ne doit rester dans le système de contention pendant les pauses. En cas de panne prolongée, faire sortir l'animal pour le placer dans les stabulations, ou lui donner de quoi s'abreuver en cas d'incapacité à le faire sortir.

Ne pas être trop nombreux autour du piège et éviter les distractions visuelles pour ne pas énerver les animaux, éviter les allers-retours entre le couloir d'amenée et le piège si cela n'est pas nécessaire.

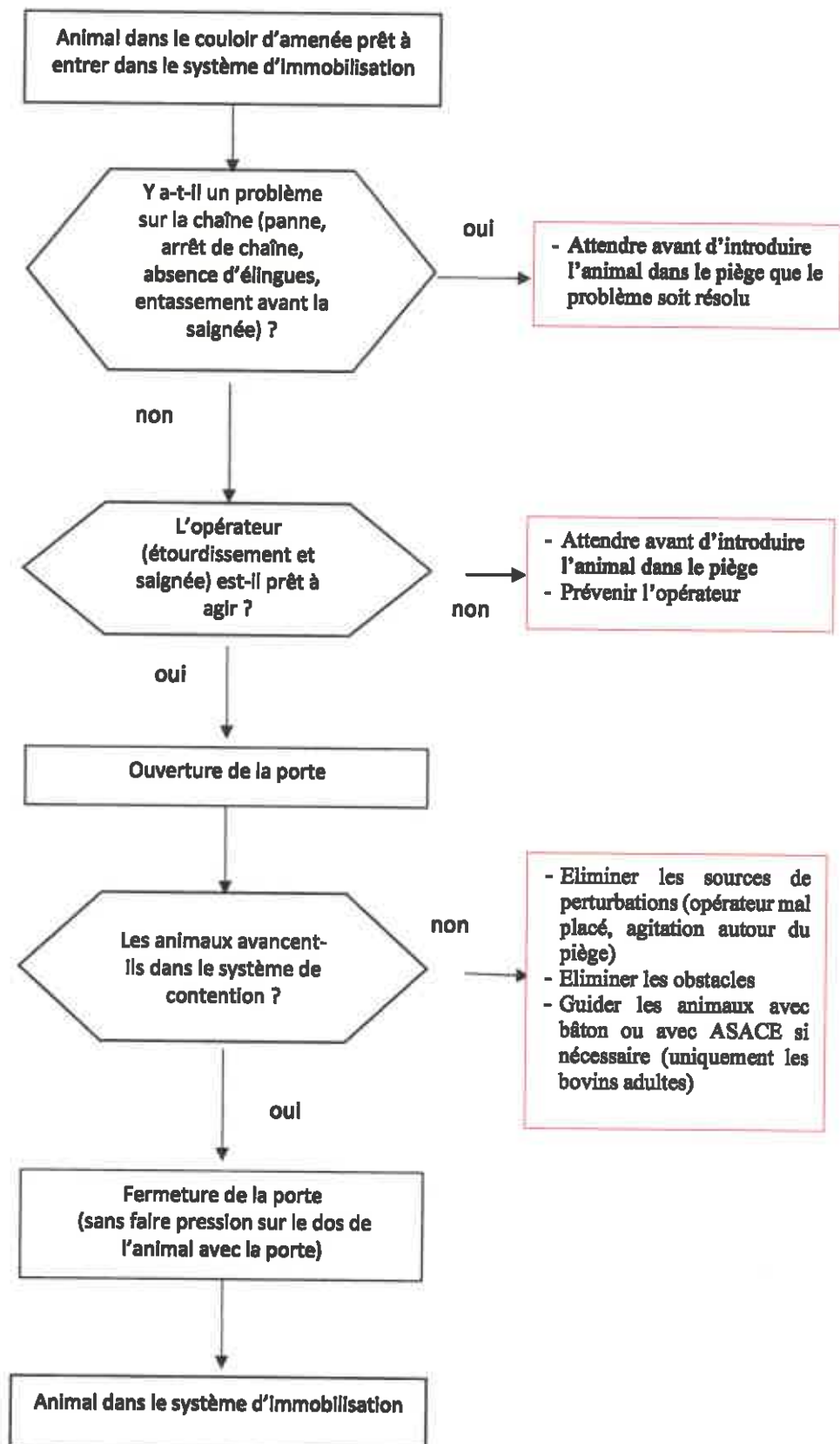
Utilisation du matériel d'aide à l'acheminement des animaux

L'abattoir utilise des ASACE (appareil soumettant les animaux à des charges électriques) et des bâtons.

Le bâton n'est utilisé que sur les membres postérieurs, sur des animaux qui ont la place pour avancer mais qui ne veulent pas.

L'ASACE est :

- Dans la mesure du possible évitée.
- Utilisé sur des animaux qui refusent de bouger et qui ont la place pour avancer.
- Utilisé 1 seconde maximum sur les membres postérieurs et en espaçant les interventions.
- Utilisé uniquement sur les bovins adultes (Interdit sur les ovins/caprins quel que soit leur âge, les veaux et les animaux blo).



MON 6 : Etourdissement/ Affalage /Accrochage /hissage

L'étourdissement est un point critique de la protection des animaux au moment de leur mise à mort. Il doit systématiquement être exécuté avant la mise à mort des animaux.

Un système d'étourdissement de secours est disponible au poste en cas de défaillance du matériel de routine.

A partir de 2 étourdissements inefficaces consécutifs avec le matériel de routine sans autre explication (position de l'animal, mouvement, mauvaise pratique), l'opérateur utilise le matériel de remplacement et le signale à la maintenance pour réparation dès que possible.

A l'abattoir de Seyne, les bovins sont étourdis à l'aide d'un pistolet à tige perforante. Quant aux ovins/caprins, 2 dispositifs d'étourdissement sont à la disposition des opérateurs : le pistolet à tige perforante et l'électronarcose.

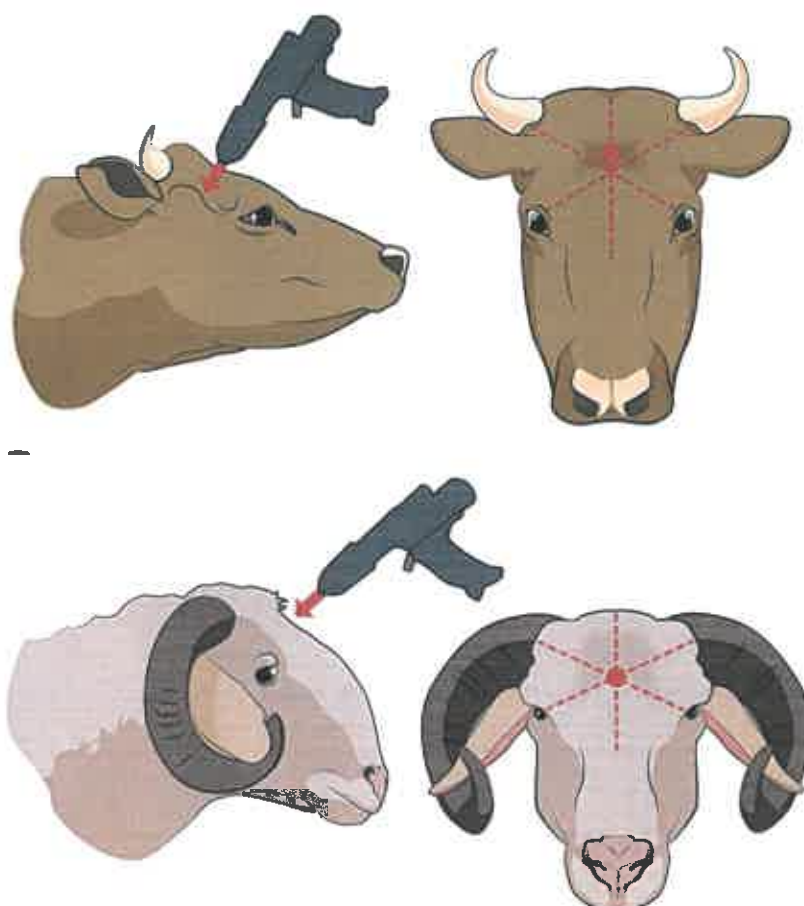
Etourdissement avec un pistolet à tige perforante pour les bovins et les ovins/caprins :

Le système d'étourdissement est de type pistolet à tige perforante (matador SS 3000).

Quand il est bien utilisé, il s'agit d'un dispositif d'étourdissement irréversible qui détruit le cortex et le tronc cérébral.

Le système d'étourdissement de secours est aussi un pistolet à tige perforante (matador SS 3000).

Position du pistolet à tige perforante : La position est représentée sur le schéma ci-dessous :



La position est importante pour s'assurer que la tige perforante touche bien le cortex et le tronc cérébral.

La direction

Etant donnée la position du cortex et du tronc cérébral, le pistolet à tige perforante doit être (source Claudia Terlouw INRAe) :

- Pour les bovins, **positionné perpendiculairement à la boîte crânienne, c'est-à-dire bien à plat**, pour s'assurer que la tige ira bien vers le cortex et le tronc cérébral ;



- Pour les ovins/caprins sans corne, **positionné au sommet du crâne, orientation verticale** mais à ajuster selon l'emplacement exact du pistolet ;
- Pour les ovins/caprins avec cornes, **positionné en frontal, juste au-dessus de la ligne des yeux, orientation presque horizontale**



La longueur et le diamètre de la tige

La tige est suffisamment longue pour pénétrer dans la boîte crânienne et suffisamment grosse pour détruire un maximum du cortex et du tronc cérébral, et assurer ainsi un bon étourdissement.

La vitesse de la tige

Elle est due aux amorces utilisées, et doit permettre à la tige d'avoir assez de vitesse pour pénétrer dans la boîte crânienne et détruire un maximum du cortex et du tronc cérébral.

Les amorces utilisées sont les amorces rouges qui sont prévues pour les gros bovins, elles peuvent donc être utilisées sur toutes les autres espèces.

La boîte de cartouche est stockée à l'abri de l'humidité dans le local technique de l'abattoir. L'opérateur ne sort que la quantité d'amorces nécessaire à l'abattage du jour (plus quelques-unes en plus en cas de nécessité de double étourdissement).

Etourdissement avec la pince d'électronarcose 2 points

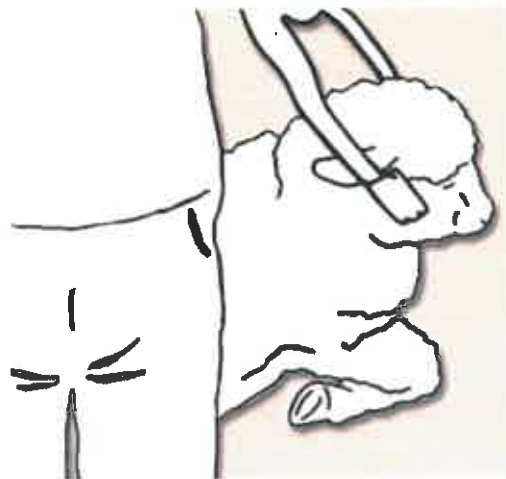
Le système d'étourdissement utilisant la pince d'électronarcose 2 points (2 électrodes), quand il est bien utilisé, est un système d'étourdissement réversible qui provoque une dépolarisation massive mais limitée dans le temps des neurones. Cela permet ainsi d'inactiver le fonctionnement du cortex et du tronc cérébral pendant une durée d'environ 45 secondes.

Elle est utilisée en méthode de routine les ovins/caprins.

Le système d'étourdissement de secours est un pistolet à tige perforante.

Position de la pince électronique

Les électrodes doivent être positionnées de part et d'autre du cerveau de l'animal, au niveau des tempes (entre l'œil et l'oreille), afin de diminuer au maximum la résistance au passage du courant :



Temps d'application

Le temps d'application dépend de l'intensité et du voltage, mais les temps recommandés sont les suivants :

Pour les ovins/caprins : de 1 à 4 secondes environ.

Pour la présentation de la carcasse, il est nécessaire d'arrêter l'application de la pince avant l'apparition de fumée. Un bip signale la fin de l'étourdissement avec un flash lumineux au niveau de l'armoire électrique.

Paramètres électriques essentiels

Les paramètres électriques essentiels sont la tension (U en volt) et l'intensité (I en ampère).

Ils sont reliés par la loi d'Ohms : $U = R \times I$ (ou R est la résistance au passage du courant).

Le paramètre le plus important est l'intensité. Plus la résistance augmente, plus l'intensité diminue et moins l'électronarcose est efficace. Au contraire, plus la résistance diminue, plus l'intensité

augmente et plus l'électronarcose est efficace, d'où l'importance de la position des électrodes (voir ci-dessus).

Pour les ovins : L'intensité minimale est de 1A. Mais il est important de se placer dans une intensité comprise entre 2 et 3 ampères pour assurer une bonne efficacité.

Contrôle de l'efficacité de l'étourdissement

Après l'étourdissement, les animaux doivent être inconscients (non perception de l'environnement) et insensibles (non perception des stimuli physique et de la douleur) jusqu'à leur mort.

Les opérateurs doivent contrôler pour chaque animal si l'étourdissement est efficace.

Pour cela ils doivent utiliser des indicateurs simples aux différents postes (lors de l'étourdissement et lors de l'accrochage) pour s'en assurer.

Les réactions physiques de l'animal dépendent du système d'étourdissement utilisé, mais les indicateurs restent les mêmes, car dans tous les cas c'est toujours le cortex et le tronc cérébral qui sont inactivés.

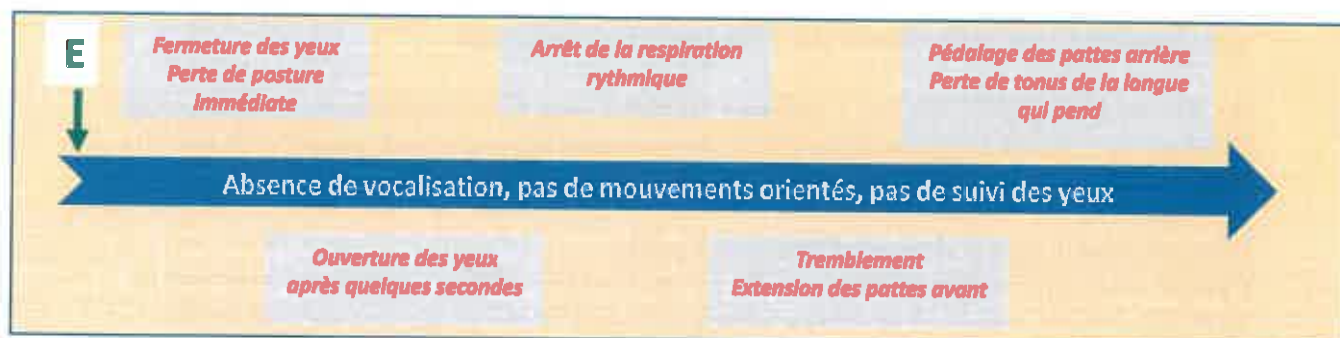
Le moindre doute profite à l'animal, et l'opérateur réalise un second étourdissement afin de s'assurer que l'animal est Inconscient et Insensible.

Le RPA procède lui à des contrôles occasionnels par échantillonnage pour s'assurer que l'étourdissement est conforme. Ces contrôles sont présentés dans le MON 9 Autocontrôles.

L'étourdissement avec le pistolet à tige perforante

C'est un système d'étourdissement irréversible. De ce fait, lorsqu'il est bien réalisé, l'animal ne reprendra jamais conscience ou sensibilité jusqu'à sa mort.

Les réactions logiques d'un animal bien étourdi avec le système à tige perforante sont :



Indicateurs de perte de conscience et de sensibilité :

Perte de posture : Affaissement de l'animal au moment de l'application du pistolet à tige perforante, l'animal s'affaisse sur ses 4 pattes.

Absence de mouvement orienté : Absence de tentative de redressement ou de mouvement orienté d'une partie du corps, notamment de la tête. Ces réactions ne doivent pas être confondues avec les débattements (membres et tête) ou les contractions musculaires non orientés, fréquemment observées lors de la saignée.

Absence de suivi des yeux : l'animal ne suit pas des yeux ce qui se déplace autour de lui.

Absence de respiration rythmique spontanée : Absence de respiration rythmée et régulière de l'animal, nettement visible au niveau du sternum immobile.

Absence de vocalisation : L'animal ne meugle pas, ne pas confondre avec les râles ou gasp.

Absence de réflexe cornéen : Absence de fermeture de l'œil en réponse à un léger touché de la cornée. L'absence de réflexe cornéen intervient plus tardivement dans la phase de perte de conscience mais permet à elle seule de garantir l'inconscience de l'animal. Ce test n'est pas utilisé systématiquement, mais en cas de nécessité de confirmation par les opérateurs.

Contrôle des indicateurs

Au poste d'étourdissement :

L'opérateur utilise les indicateurs :

- Perte de posture Immédiate.
- Absence de vocalisation.

En cas de doute sur un des indicateurs, l'animal doit être étourdi à nouveau au moment de l'affalage. Sinon, l'opérateur permet l'affalage de l'animal.

Au poste d'accrochage hissage :

Avant d'accrocher et de hisser l'animal, l'opérateur contrôle les indicateurs suivants :

- Absence de vocalisation.
- Absence de mouvement orienté.
- Pas de suivi des yeux.
- Pas de respiration rythmique.
- **Absence de réflexe cornéen**

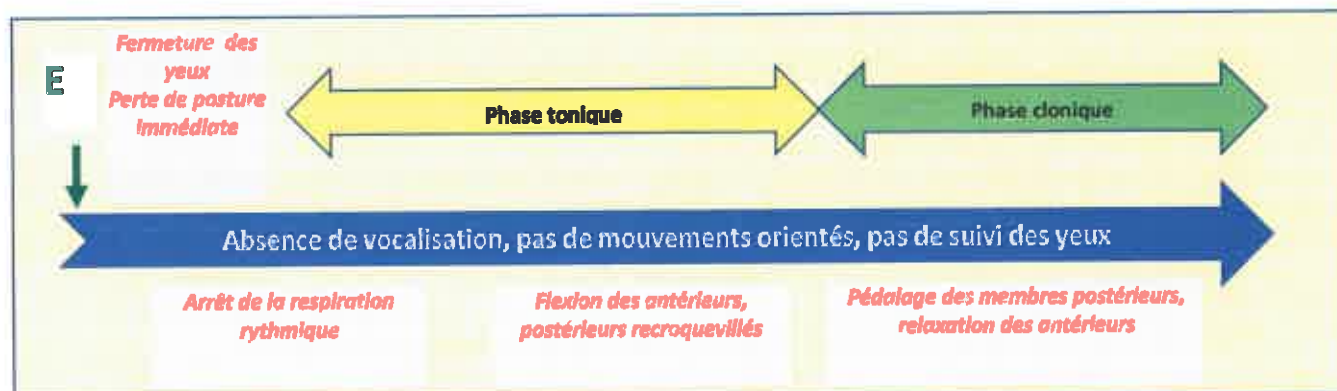
En cas de doute sur un des indicateurs, l'animal doit être étourdi à nouveau avant d'être hissé. Sinon, l'opérateur accroche l'animal et le hisse vers la zone de saignée.

Les mouvements réflexes, tels que le pédalage des pattes arrière, les tremblements, les mouvements de queue sont dus à la destruction du système nerveux central, ils ne doivent pas être pris pour des signes de conscience ou de sensibilité des animaux.

L'étourdissement avec la pince électronarcose 2 points

C'est un système d'étourdissement réversible. Lorsqu'il est bien réalisé, l'animal est inconscient et insensible pendant environ 45 secondes, après quoi il retrouve sa conscience (repolarisation des neurones).

Voici les réactions logiques d'un animal bien étourdi avec la pince 2 points :



Indicateurs de perte de conscience et de sensibilité :

Perte de posture : La contraction complète de l'animal suite à l'application de la pince entraîne une incapacité de l'animal à tenir debout (se voit à l'ouverture du piège pour les porcs).

Absence de mouvement orienté : Absence de tentative de redressement ou de mouvement orienté d'une partie du corps, notamment de la tête. Ces réactions ne doivent pas être confondues avec les débattements (membres et tête) ou les contractions musculaires non orientés, fréquemment observées lors de la saignée.

Absence de suivi des yeux : l'animal ne suit pas des yeux ce qui se déplace autour de son entourage.

Absence de respiration rythmique spontanée : Absence de respiration rythmée et régulière de l'animal, nettement visible au niveau du sternum immobile, et de l'absence de mouvement des naseaux.

Absence de vocalisation : L'animal ne bêle pas ou ne crie pas, ne pas confondre avec les râles ou gasp (contraction du sternum correspondant au dernier souffle avant la mort).

Absence de réflexe cornéen : Absence de fermeture de l'œil en réponse à un léger touché de la cornée. L'absence de réflexe cornéen intervient plus tardivement dans la phase de perte de conscience mais permet à lui seul de garantir l'inconscience de l'animal. Il n'est pas utilisé systématiquement, mais en cas de nécessité de confirmation par les opérateurs.

Contrôle des indicateurs :

Au poste d'étourdissement :

L'opérateur utilise 2 indicateurs :

- Perte de posture immédiate.
- Absence de vocalisation.

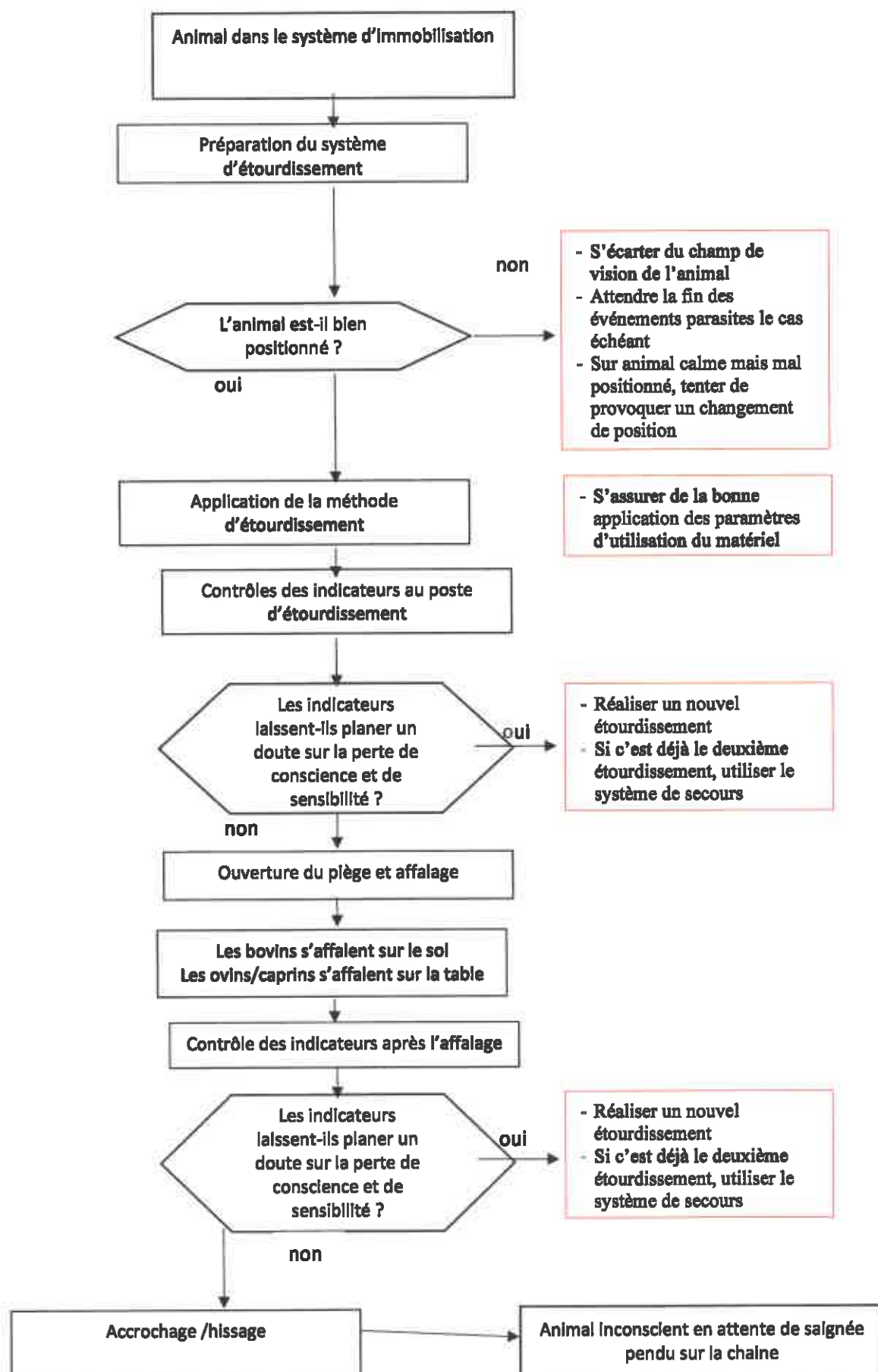
En cas de doute sur un des indicateurs, l'animal est à nouveau étourdi avant d'ouvrir la porte du piège.

Au poste d'accrochage hissage :

Avant d'accrocher et de hisser l'animal, opérateur contrôle les indicateurs suivants :

- Absence de vocalisation.
- Absence de mouvements orientés.
- Pas de suivi des yeux.
- Pas de respiration rythmique.

En cas de doute sur un des indicateurs, l'animal doit être étourdi à nouveau avant d'être hissé. Sinon, l'opérateur accroche l'animal et le hisse vers la zone de saignée.



MON 7 : Saignée

L'objectif de la saignée est la mise à mort l'animal. Cette mise à mort est due aussi bien à l'absence d'oxygène au cerveau (mort cérébrale par anoxie), qu'au fait de vider le corps de son sang (entraînant l'arrêt du cœur et la mort clinique de l'animal).

La saignée doit être réalisée le plus tôt possible.

Si le temps de stérilisation du couteau entre deux animaux est insuffisant, l'opérateur doit utiliser deux couteaux pour permettre une alternance et une stérilisation systématique des couteaux.

Les couteaux doivent être affûtés et affilés pour permettre une saignée efficace.

Les deux carotides doivent être sectionnées (de chaque côté du cou) sans sectionner ni l'œsophage ni la trachée.

En cas de signes de reprise de conscience avant la saignée (voir MON 6 étourdissement), l'opérateur doit procéder à un nouvel étourdissement.

La saignée doit être profuse, c'est-à-dire que le sang doit couler de façon abondante et continue de chaque carotide. Si ce n'est pas le cas, l'incision doit être refaite.

Là encore, le RPA réalise des contrôles occasionnels par échantillonnage pour s'assurer de la conformité de la saignée. Ces contrôles sont présentés dans le MON 8 Autocontrôles.

Saignée des bovins

L'étourdissement avec le pistolet à tige perforante est un étourdissement irréversible, l'animal est donc inconscient et insensible jusqu'à sa mort.

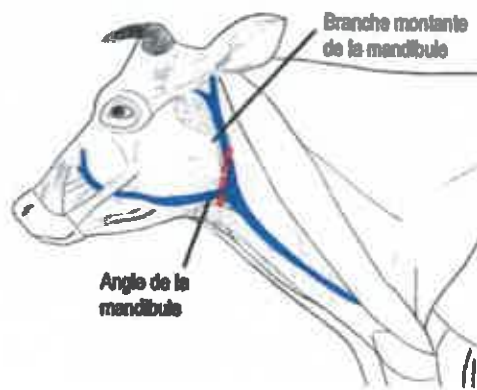
De ce fait (voir avis EFSA), le délai entre l'étourdissement et la saignée n'est pas un paramètre essentiel.

Néanmoins, la saignée doit être réalisée le plus tôt possible et à titre indicatif au maximum 3 minutes après l'étourdissement.

La saignée réalisée est une saignée retro-maxillaire.

Les deux artères carotides et les veines jugulaires sont sectionnées.

- De chaque côté de l'animal, à la limite cou-tête, une incision d'une longueur de 5 à 10 cm environ, sur une profondeur de 5 à 10 cm doit être réalisée immédiatement derrière la branche montante ou l'angle de la mandibule.
- Chaque incision doit, dans la mesure du possible, être réalisée au moyen d'un seul coup de couteau.



Saignée des ovins

Dans le cas d'un étourdissement des ovins/caprins avec le pistolet à tige perforante, il s'agit d'un étourdissement irréversible, l'animal est donc inconscient et insensible jusqu'à sa mort.

De ce fait, le délai entre l'étourdissement et la saignée n'est pas un paramètre essentiel.

Néanmoins, la saignée doit être réalisée le plus tôt possible et à titre indicatif au maximum 3 minutes après l'étourdissement.

Dans le cas d'un étourdissement avec la pince électronarcose 2 points, il s'agit d'un étourdissement réversible. L'étourdissement provoquant une inconscience et une insensibilité d'une durée limitée d'environ 45 secondes, le délai entre l'étourdissement et la saignée devient un paramètre essentiel. **La saignée doit avoir lieu le plus tôt, possible et maximum 25 secondes après l'étourdissement** (source guide des bonnes pratiques et avis ANSES).

La lame est enfoncée au plus près de la mandibule et traverse le cou (la lame ressort de l'autre côté du cou) pour sectionner les deux carotides.

L'incision est réalisée si possible en un seul coup de couteau (maximum 2 coups).

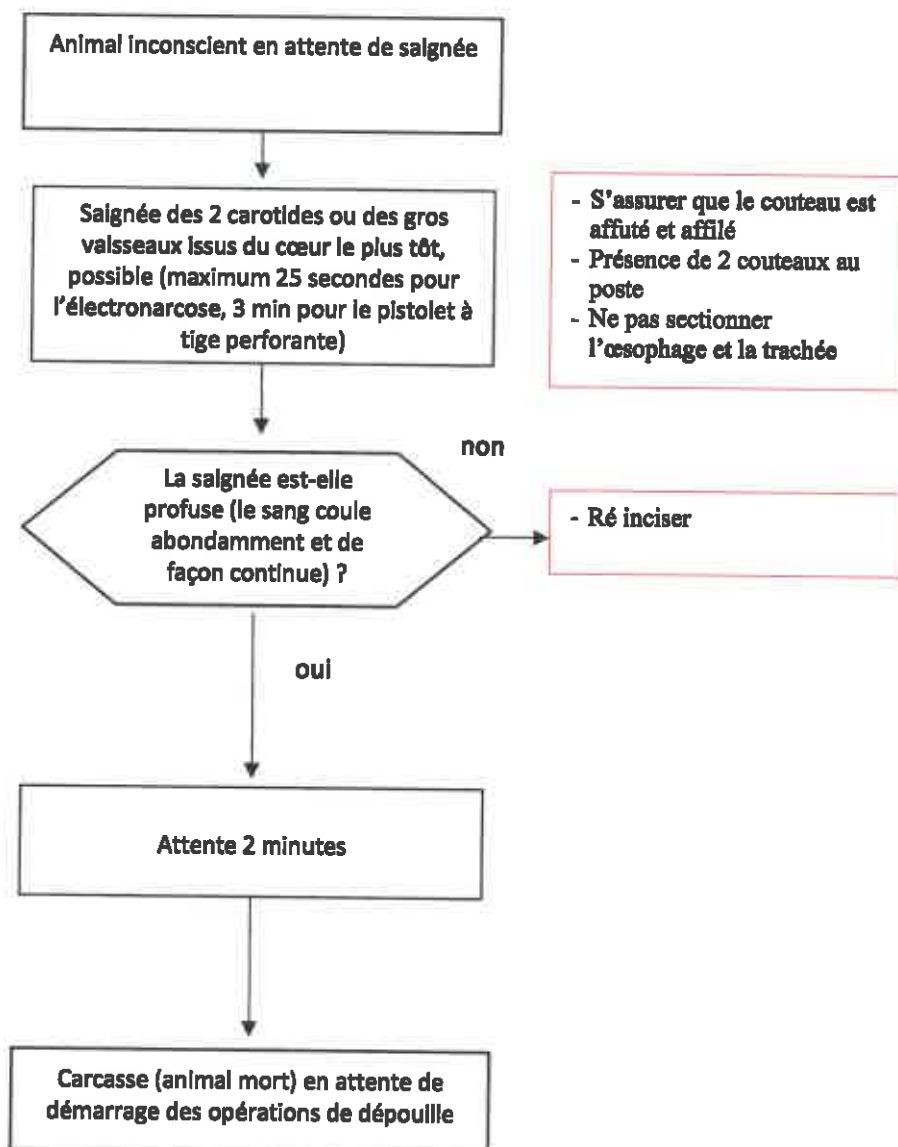
Le couteau est retiré sans trancher la gorge.

L'opérateur s'assure que la saignée est rapide et l'écoulement massif et si ce n'est pas le cas, il doit recommencer.



Démarrage des opérations de travail et de dépouille

Le délai minimum entre la saignée et le démarrage des opérations de dépouille (traçage, ligature de l'herbrière, section des oreilles, section de la tête etc ...) est de 2 minutes.



MON 8 : Gestion des animaux couchés/bloqués :

Il s'agit des animaux couchés/bloqués dans les bétailières des apporteurs ou dans les stabulations de l'abattoir.

L'abattoir de Seyne n'est pas équipé d'un local d'abattage d'urgence et les usagers en sont informés. Il n'est pas équipé de dispositif permettant de transporter un bovin mort des stabulations vers la chaîne d'abattage.

La possibilité d'abattre des animaux blessés est donc limitée aux bovins qui peuvent se déplacer. Les animaux couchés ou bloqués ne doivent pas être tirés, trainés, hissés ou déplacés tant qu'ils sont conscients.

De ce fait le RPA doit prendre une décision quant au devenir des animaux.

Si le bovin peut se déplacer, il est conduit vers la chaîne d'abattage pour un abattage immédiat.

S'il ne peut pas se déplacer, il est procédé à une mise à mort d'urgence.

Il n'est en aucun cas procédé à un abattage sur place.

Les services vétérinaires sont informés de toute décision d'abattage immédiat.

Celui-ci est enregistré sur le registre des animaux vivants.

Procédure de mise à mort d'urgence :

- **Etourdir l'animal avec le pistolet à tige perforante là où il est couché ou bloqué.**
- **S'assurer que l'animal est inconscient et insensible (voir MON 6 étourdissement), sinon pratiquer un nouvel étourdissement.**
- **La saignée est réalisée immédiatement sur place en sectionnant les deux carotides (voir le MON 7 Saignée), le cadavre est ensuite destiné à l'équarrissage.**

Mon 9 : Contrôle interne étourdissement et saignée

Le RPA doit réaliser régulièrement des autocontrôles pour s'assurer que l'étourdissement et la saignée sont conformes.

- Il contrôle tout d'abord que la procédure est bonne, respectée par l'opérateur et que le matériel fonctionne.
- Il contrôle ensuite que l'opérateur est capable de contrôler les indicateurs d'inconscience et d'insensibilité après l'étourdissement.

Qui réalise le contrôle : C'est le RPA qui est formé à la réalisation des autocontrôles.

Quand : Le contrôle est réalisé une fois par semestre pour chacune des **catégories d'animaux**.

Combien : L'échantillonnage comprend 20 à 25 animaux pour les ovins adultes / agneaux / caprins adultes / chevreux et 5 à 10 animaux pour les veaux et gros bovins.

Comment : Le contrôleur se place au niveau de la zone d'étourdissement et de saignée.

Enregistrement : les résultats des autocontrôles sont enregistrés sur le document « Autocontrôle étourdissement et saignée » ci-après.

Autocontrôle de l'étourdissement :

Vérification de la procédure et du fonctionnement du matériel (partie RPA) :

Pour chacun des animaux, le RPA observe les indicateurs suivants :

- **Perte de posture** : L'application de la méthode d'étourdissement entraîne une incapacité de l'animal à tenir debout.
- **Absence de respiration rythmique spontanée** : Absence de respiration rythmée et régulière de l'animal, nettement visible au niveau du sternum immobile, et de l'absence de mouvement des naseaux.
- **Absence de reflexe cornéen** : Absence de fermeture de l'œil en réponse à un léger touché de la cornée.

Si tous les indicateurs sont bons, le RPA conclue à la conformité de l'étourdissement, il inscrit « C » dans la colonne conclusion. Sinon si au moins un indicateur est mauvais, il inscrit « NC ». Il réalise le total et calcule le pourcentage de conformité.

L'objectif est de 90% d'animaux étourdis au premier étourdissement.

Vérification de la compétence de l'opérateur à juger de l'inconscience et de l'insensibilité de l'animal (partie opérateurs) :

Le RPA observe si l'opérateur réalise un second étourdissement ou pas (s'il réalise un second étourdissement, c'est qu'il considère que l'étourdissement est non conforme car l'animal est toujours conscient).

Si oui, il inscrit « NC » dans la colonne conclusion, sinon il inscrit « C ».

Il réalise le total et calcule le pourcentage de conformité.

L'objectif est de 90% d'animaux étourdis au premier étourdissement.

Dans la colonne concordance, il inscrit « oui » si l'opérateur et lui-même sont d'accord (même conclusion pour les deux), et « non » si la conclusion est différente. Il calcule le pourcentage de concordance.

Interprétation des résultats :

1^{er} cas : Le RPA obtient plus de 90 % et l'opérateur un score égal (à 10 % près), et la concordance des résultats est avérée (au moins 90 % de concordance) :

- La procédure est bonne et bien appliquée.
- Le matériel fonctionne.
- L'opérateur est compétent pour le contrôle des indicateurs.
- Le contrôle est conforme.

2^{ème} cas : Le RPA obtient plus de 90 % et l'opérateur un score différent (écart > 10%), ou le score de l'opérateur est égal mais la concordance des résultats n'est pas avérée (moins 90 % de concordance).

- La procédure est bonne et bien appliquée.
- Le matériel fonctionne.
- L'opérateur n'est pas compétent pour le contrôle des indicateurs.
- Le contrôle est conforme mais l'opérateur doit être formé aux contrôles des indicateurs.

3^{ème} cas : Le RPA obtient moins de 90 % et l'opérateur un score égal (à 10 % près), et la concordance des résultats est avérée (au moins 90 % de concordance)

- La procédure n'est pas bien appliquée ou il y a un problème de fonctionnement du matériel.
- L'opérateur est compétent pour le contrôle des indicateurs.
- Le contrôle est non conforme, le matériel doit être contrôlé et réparé si nécessaire, l'opérateur est sensibilisé à la procédure.

4^{ème} cas : Le RPA obtient moins de 90 % et l'opérateur un score différent (écart > 10), et la concordance des résultats n'est pas avérée (moins 90 % de concordance).

- La procédure n'est pas bien appliquée ou il y a un problème de fonctionnement du matériel.
- L'opérateur n'est pas compétent pour le contrôle des indicateurs.
- Le contrôle est non conforme, le matériel doit être contrôlé et réparé si nécessaire, l'opérateur est sensibilisé à la procédure. Et l'opérateur doit être formé aux contrôles des indicateurs.

Autocontrôle à la saignée :

Le RPA regarde l'opérateur réaliser la saignée :

- Il regarde si l'opérateur sectionne les 2 carotides.
- Il regarde si la saignée est profuse (abondante et continue des 2 cotés).

Si les 2 indicateurs sont bons, il inscrit « C », sinon il inscrit « NC ».

Il réalise le total et calcul le pourcentage de conformité.

L'objectif est de 95% d'animaux saignés correctement.

Si le résultat est > à 95%, le contrôle est conforme, sinon l'opérateur est sensibilisé à la procédure de saignée.

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

ANNEXE 3

Moyens humains mis en œuvre par le Déléгатaire

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération
DSP d'abattoir de Seyne
Moyens humains

En € constant valeur [date de début d'exploitation]

	Année 1 12 mois	Année 2 12 mois	Année 3 12 mois	Année 4 12 mois	Année 5 12 mois
Coûts productifs	0,6	0,8	0,9	1	1
Coûts indirects	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6

*ETP : Equivalent Temps Plein sur la base d'un contrat de travail 1820 heures par an.

Détail du tacheronnage tuerie

Nombre de journée tuerie	50	50	50	50	50
Tacheron par tuerie	3	4	4	4	4
Forfait journalier	110 €	110 €	120 €	130 €	130 €
Cout annuel	16 500 €	22 000 €	24 000 €	26 000 €	26 000 €

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

ANNEXE 4

Inventaire initial

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

ANNEXE 4 - INVENTAIRE INITIAL DU MATERIEL

INVENTAIRE DU MATERIEL ABATTOIR DE Seyne

Désignation	Référence /descriptif
Fumière	Aire de stockage du fumier et des matières stercoraires sous bâtiment métallique ouvert sur les 3 faces 1 cyclone de réception stercoraire inox
Stabulation extérieur	Parcs constitués en tube acier galvanisé un auvent métallique ouvert sur 3 faces
Stabulation intérieur	Bâtiment en dur Parcs pour animaux cloisonnés par des barrières métalliques Fermeture des parcs avec portillons métalliques
Couloir d'amenée animaux	Couloir constitué en plaques d'acier galvanisé

Chaine bovin / veau

Piège Bovin/veau	Acier galvanisé et porte sectionnelle Commande pneumatique
Élévateur de saignée	Palan à câble à commande pneumatique avec palonnier d'accroche des élingues de saignée
Récupération du sang	Auge de saignée en béton Pompe à sang électrique 2 bacs pour sang d'équarrissage
Scie	1 scie coupe pattes
Poste de travail rail haut	4 postes de travail avec plateformes élévatrices à commande pneumatique, dont 3 équipés de lavabos stérilisateurs
Scie à sternum	1 Scie électrique bovin/veau
Arracheur cuir	1 arracheur cuir bovin/veau hydraulique à rouleau et chaîne
Dépouilleur	2 poignées de dépouille pneumatique

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

1Scie fente carcasse	Kentmaster
----------------------	------------

Chaîne Ovine

Contention Animaux	1 restrainer FACOMIA ovin
Coffret anesthésie	HAAS, une pince anesthésiante avec coffret (+ 1 anclenne avec coffret)
Pompe à sang	1
Sang d'équarrissage	Auge de saignée inox amovible Pompe à sang électrique
Table de travail et inspection	1 table tout inox 1 table pied inox dessus polyéthylène 2 plots pied inox dessus polyéthylène
Elévateur	1 élévateur pneumatique de reprise, à chaîne pour hisser les animaux en sortie de restrainer sur le rail de convoyage
Poste de travail rail bas	3 postes de travail constitués d'arrache cravate, pousse cravate et dépouilleur, avec lavabos stérilisateur
Elévateurs	1 élévateur de remise à niveau avant pesée
Pesage abattage	1 bascule fiscal aérienne mixte ovin/bovin homologuée 600 KG

Frigo et expédition

Production de froid	2 groupes froids extérieurs 7 évaporateurs
Rail de manutention	Réseau birail en tube galvanisé
Chambres froides	CF ressuage mixte 10 ml CF stockage mixte 14 ml
Crochet	25 crochets bi rail de manutention carcasses, 7 élingues manutention carcasses, 20 araignées manutention, 15 crochets longs
Matériel de manutention	1 bras de chargement hydraulique 1 Bras écarteur fente bovin/veau 1 descendeur de quartier

	2 chariots à manutention abats à crochet 4 bacs Europ inox 4 bacs ronds plastiques 8 bacs résines 1 bac récupération sang rouge
--	---

Autre

Triperie	Table de récupération abats blanc inox Canon pneumatique matière stercoraire inox 1 machine polyvalente en inox pour lavage des panses de bœuf 1 Machine Raffineuse acier/inox
Petit matériel	3 gants côte de maille, une machine à aiguiser, 4 grille mouche, armoire à pharmacie, 2 tampons encres marquage carcasse, 2 scies à mains carcasses, lot de couteaux usagés, 2 fusils affutage, 1 couteau neuf de triperie, 2 têtes fraise de veau, 2 bâtons électriques, 1 pompe à graisse, 2 poubelles, bras pneumatique herbière, 1 herbière pneumatique
Lavage	1 nettoyeur haute pression mobile
Nettoyage	1 laves bottes à brosses rotatives 1 laves bottes avec brosse manuelle et gratte semelle 1 canon à mousse Petit matériel, 2 raclettes, 2 balais brosse, 2 pelles plastiques, 2 enrouleurs Supports avec tuyaux, 2 échelles
Traitement eau usée	Système de dégrillage

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Bureau

Informatique	2 ordinateurs
	3 imprimantes 1 Logiciel de traçabilité ATTRIBEV 1 Lecteur de code barre
Téléphone	1 installation téléphone internet
Bureau	4 tables, 9 chaises, un fauteuil, 1 tableau VELLEDA,
Vestiaire	8 armoires casiers 2 lavabos équipés 2 douches 2 toilettes
Salle de pause	1 frigo, 1 cafetière
Archivage	2 armoires étagères
Extincteurs	8 extincteurs internes

ANNEXE 5
Règlement du service

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

PRESENTATION

L'exploitation de l'abattoir multi-espèces du Pays de Seyne est assurée par la Société Coopérative d'Intérêt Collectif de l'abattoir du Pays de Seyne. L'abattage à façon est réalisé prioritairement pour les éleveurs qui font de la vente directe, les bouchers, et la restauration collective dénommés ci-après « usagers ». La SCIC dispose d'un agrément sanitaire délivré par les services de la DDCSPP, et d'un Mode Opératoire e Normalisé (MON) dans lequel sont précisées l'ensemble des procédures mises en œuvre.

En conséquence, les usagers doivent se conformer aux exigences de l'abattoir pour son bon fonctionnement, dans le respect des textes relatifs à la protection animale, ainsi qu'aux exigences sanitaires réglementaires relatives à la traçabilité, et, aux règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Le présent règlement a pour objet de fixer les modalités générales et particulières de fonctionnement de l'abattoir et, de préciser les obligations et responsabilités de l'exploitant ainsi que des utilisateurs qui font appel à ses services, ou qui d'une façon générale, ont accès aux installations et locaux de l'établissement.

I. RESPONSABILITES ET OBLIGATIONS DE L'EXPLOITANT ET DES UTILISATEURS

I.1. Responsabilités et obligations de l'exploitant

I.1.1 Inventaire des prestations

L'abattoir de Seyne réalise l'abattage dont les opérations sont les suivantes :

- La prise de rendez-vous pour les plannings abattage,
- La réception des animaux après leur déchargement et leur entretien jusqu'à l'abattage (animaux bio et non bio),
- L'abattage des animaux et toutes les opérations d'élaboration des carcasses en vue de leur présentation à la pesée,
- Le premier traitement des réservoirs gastriques,
- Le nettoyage des têtes et pieds de veaux et des ovins,
- La pesée, le classement, le marquage et l'identification des carcasses,
- Le ressuage frigorifique des carcasses et abats rouges,
- La conservation des carcasses et abats sous régime froid,
- Le traitement de salage des cuirs et peaux et leur préparation avant récupération par le prestataire de tannerie.
- Les opérations d'abattage d'urgence.
- La mise à disposition des carcasses et abats après ressuage.
- La mise à disposition des installations nécessaires au nettoyage, lavage des véhicules ayant servi au transport des animaux.
- L'identification et la traçabilité de chaque bête,
- La notification d'information nationale des abattages par les logiciels prévus à cet effet,

(Sesam, bd porc, Normabev).

I.1.2 Obligations générales de l'exploitant

L'exploitant est civilement responsable à l'égard des tiers des dommages que ces derniers subiraient du fait de son personnel, ainsi que des dommages causés par les animaux destinés à l'abattage dont il assure la garde, sous réserve du respect des dispositions du présent règlement.

L'exploitant s'engage à utiliser tous les moyens en sa possession, conformes aux usages et en tenant compte des techniques, matériels et équipements disponibles, pour accomplir les tâches qui lui incombent.

Toute faute invoquée à l'encontre de l'exploitant ne pourra être retenue que, si elle est notifiée par un écrit motivé, et, remis contre récépissé ou accusé de réception à l'exploitant dans un délai maximum de 5 jours suivant sa constatation.

En aucun cas la responsabilité de l'exploitant ne pourra être retenue pour des dommages sur les animaux et les viandes pouvant survenir du fait de décisions prises par les services d'inspection vétérinaire.

Sauf en ce qui concerne les animaux dont il a accepté la garde, l'exploitant ne sera en aucun cas responsable des pertes et vols de quelque nature que ce soit survenant dans l'enceinte de l'établissement ainsi que sur le parking de stationnement des véhicules.
Le personnel de l'abattoir veille à l'application de ce présent règlement.

I.2. Obligations et responsabilités des utilisateurs

I.2.1. Qualité d'usager

Un usager est une personne qui introduit dans l'abattoir un animal en vue de l'abattage et dont elle est soit propriétaire, soit détentrice en qualité de représentant du propriétaire.
Il récupère la carcasse.

I.2.2. Responsabilité de l'utilisateur ou usager

Tout usager de l'abattoir et d'une façon générale, tous les intervenants extérieurs et personnes autorisées, devront se conformer aux lois et règlements en vigueur en matière de sécurité des biens, d'hygiène et de salubrité des viandes, de bien-être des animaux, de transport de bétail, de transport des viandes fraîches.

Les usagers sont responsables des actes de tous ceux qu'ils emploient, même à titre auxiliaire ou temporaire et des infractions dont ceux-ci pourraient se rendre coupables au cours de leur séjour dans l'enceinte de l'abattoir.

I.2.3. Accès des personnes – Accès et circulation des véhicules

Les utilisateurs peuvent pénétrer avec leur véhicule dans l'enceinte de l'abattoir pendant les

heures d'ouverture de l'établissement, pour le déchargement des animaux vivants, et, la récupération des carcasses .

Il est interdit aux utilisateurs et à leur personnel de pénétrer, sauf autorisation particulière de l'exploitant et compte tenu des prescriptions sanitaires, dans les locaux suivants :

- Locaux réservés aux opérations d'abattage et au traitement des sous-produits.
- Locaux de réfrigération.
- Locaux techniques.
- Locaux de stabulation, sauf au cours des opérations de déchargement des animaux
- Quai d'expédition des carcasses, sauf en présence du personnel de l'abattoir et lorsque le port de tenue complète d'hygiène est respecté, (blouse ou combinaison blanche, bottes blanches et propres, calot).

Il n'est pas permis de photographier ou de filmer dans l'enceinte de l'abattoir (sauf autorisation écrite suite à demande formalisée aux autorités compétentes).

Les véhicules des utilisateurs doivent rouler à faible allure et stationner au niveau des emplacements prévus (face à la porte d'accès pour le déchargement des animaux ou, au niveau des quais d'expédition pour l'enlèvement des carcasses).

1.2.4. Enlèvement des carcasses, viandes et abats

L'enlèvement doit être réalisé dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur notamment pour la température à cœur des produits.

La responsabilité de l'exploitant ne pourra en aucun cas être recherchée en cas d'infraction par un usager.

La SCIC n'est par ailleurs aucunement concernée par la conformité, et le mode d'utilisation des moyens de conditionnement et de transport employés par l'utilisateur pour l'enlèvement des viandes et abats.

Dans le cas où un utilisateur ne disposerait pas des autorisations sanitaires liées au véhicule, ou des moyens techniques nécessaires pour exercer son activité, la responsabilité de la SCIC ne pourra être retenue.

1.2.5. Redevances et Taxes

Tout utilisateur des services de l'abattoir s'engage à payer toutes les redevances et taxes liées à l'abattage des animaux de boucherie qu'il confie à l'abattoir, et ce dans les conditions et délais fixés par l'exploitant et/ou par la réglementation ou les accords interprofessionnels en vigueur.

L'usager déclare avoir eu connaissance de l'inventaire des prestations et accepter les tarifs en vigueur dans l'établissement, pris par la SCIC.

Dans le cas d'animaux, de carcasses ou de sous-produits faisant l'objet de saisies totales, ou partielles, l'usager doit, s'acquitter des mêmes taxes et redevances à la SCIC que si les produits avaient été reconnus propres à la consommation plus l'équarrissage sur le poids saisi.

1.2.6. Intention d'abattage - Planning

Dans un souci d'organisation du planning des opérations d'abattage, l'usager de l'abattoir devra impérativement annoncer à l'exploitant au plus tard 2 semaines avant le jour d'abattage

prévu, le nombre d'animaux qui seront livrés à l'abattoir.

I.2.7. Nettoyage des véhicules

L'abattoir met à disposition des installations nécessaires pour le nettoyage et lavage des véhicules ayant servi au transport des animaux et ce après leur déchargement selon les conditions fixées par la réglementation sanitaire.

II. OPERATIONS DE PRODUCTION

II.1 Jour et Horaire de déchargement, d'abattage et sortie des carcasses et viandes

Toutes ces opérations seront précisées lors de l'Assemblée générale de la SCIC après délivrance du contrat de DSP.

II.1.1 Déchargement des animaux vivants

II.1.2. Planning d'abattage (sauf exceptions : problème technique, décalage jours fériés et période de paques)

II.1.3. Sortie des carcasses, abats et produits de découpe

II.1.4. Document administratif

L'utilisateur doit obligatoirement récupérer les documents de pesée et s'acquitter de la facture au service administratif de l'abattoir pour la sortie des produits.

II.2. Déchargement des animaux – Contrôles

II.2.1 Opération de transport et déchargement

Les opérations de transport et déchargement étant source de stress ; les animaux doivent se reposer avant abattage.

Il est donc impératif de déposer les animaux la veille de l'abattage avant 19 heure.

Le déchargement ne doit se faire qu'en présence du bouvier. Les animaux sont déchargés par l'éleveur et disposés par le bouvier dans les loges affectés à chaque espèce.

Le bouvier s'assure que les animaux puissent boire et ne pas s'échapper ou être mélangés avec des animaux d'une autre provenance.

Il note toute anomalie constatée sur le planning du jour. (Documentaire ou physique)

Les animaux difficiles ou méchants doivent être signalés à la prise de rendez-vous.

Les portes de l'abattoir sont fermées à 20h.

II.2.2. Exigences sanitaires - Hygiène

Des animaux propres facilitent l'hygiène des manipulations d'abattage pour l'obtention de produits finis de qualité.

La propreté des bovins est contrôlée et notée au déchargement selon les exigences sanitaires et peut faire l'objet de pénalité (voir affichage).

L'épaisseur et la propreté de la toison des ovins sont déterminantes sur le résultat du travail

effectué par l'équipe d'abattage, et donc, sur les résultats des analyses microbiologiques effectuées sur les carcasses.

Les ovins doivent donc être le moins souillés possible au déchargement et il est nettement préférable que les toisons soient courtes.

Il est conseillé que les animaux jeûnent avant abattage (environ 12 heures).

Ce jeûne évite de trop importantes souillures lors des opérations d'abattage et facilite l'éviscération.

L'utilisateur doit respecter le délai réglementaire entre la prise de traitement vétérinaire et l'abattage.

II.2.3. Le transfert de risque

Le transfert de responsabilité s'effectue à compter de la fin du déchargement de l'animal.

La responsabilité de l'abattoir en cas d'accident ou de mort des animaux, avant leur abattage sera dégagée s'il n'est pas établi que, la cause de cet accident ou, de cette mort est consécutive à de mauvais traitements ou, à de mauvaises conditions de stabulation, mais à des conditions indépendantes de sa volonté telles que : des conditions climatiques défavorables ou des stress liés à des opérations antérieures (chargement, transport, déchargement, ingestion de produits divers...).

Tout animal vivant introduit dans l'abattoir y est **obligatoirement** abattu selon le planning d'abattage établi.

II.2.4. Contrôle de l'identification des animaux

Chaque animal introduit dans l'abattoir doit **OBLIGATOIREMENT** être accompagné des passeports et documents afférents, selon la réglementation en vigueur de chaque espèce.

Les bêtes doivent être bouclées aux 2 oreilles.

Lors du déchargement des animaux, l'apporteur doit remettre au bouvier tous les documents qui lui permettent de vérifier l'identité des animaux :

- . D.A.B. avec laissez-passer sanitaire (carte verte avec ICA complété) pour les bovins + 2 boucles sur le bovin ou le veau.
- . Les bovins accidentés doivent être **OBLIGATOIREMENT** accompagnés des documents prévus par la réglementation CIV (certificat vétérinaire d'information) et ne pourront être abattus que les jours de présence des SVI c'est-à-dire, lundi mardi et jeudi.
- . Attestation de non vêlage pour les génisses.
- . Document de transport avec attestation d'âge pour les ovins + boucle 6 chiffres (N°Fr).
- . Document de transport pour les porcins + frappe avec N° d'élevage sur l'épaule, au plus tard avant de partir de l'exploitation.
- . Carnet d'identification et N° transporteur et document des haras pour les équins (prévenir impérativement la DDCSPP pour toute introduction de chevaux sur l'abattoir au moins une semaine avant),
- . **ICA** (Information sur la chaîne alimentaire) à **compléter impérativement** pour toute espèce sauf équin.

Ces documents doivent renseigner sur l'origine d'exploitation, l'âge des animaux, N° d'élevage, N° de frappe, traitement sanitaire, heure de chargement et déchargement, etc.

Sans ces documents de traçabilité, les animaux seront systématiquement consignés par les services d'inspection vétérinaires, présents à chaque abattage.

La responsabilité de l'exploitant ne pourra en aucun cas être recherchée pour la mise en consigne ou, la saisie d'un animal ; en cas de non respect par l'apporteur des procédures réglementaires d'identification ou, l'absence des documents d'accompagnement obligatoires. La frappe (tatouage) des porcs doit être bien lisible, elle est obligatoire pour tous les élevages porcins (décret n°2005/482 du 10/5/05).

II.2.5. Inspection ante mortem

Le contrôle ante mortem par les services d'inspection vétérinaire se fait le matin avant abattage.

Ce contrôle porte sur l'état de santé des animaux et la présence de tous les documents d'accompagnement. L'animal est consigné ou saisi en cas de non-respect des exigences.

II.3. Traçabilité des carcasses – Opérations de pesée, classement et identification

La traçabilité des carcasses est assurée conformément aux dispositions des textes réglementaires sur le sujet par un classificateur agréé par France Agrimer pour les porcins, ovins et veau et par Normabev pour les Bovins.

L'identification de chaque carcasse est assurée par une étiquette (N° de tuerie pour les bovins ou équins, N°lot pour les ovins, caprins et porcins issue du logiciel ATTRIBEV

Un numéro d'identification apposé sur chaque carcasse ou ½ carcasse, à l'encre alimentaire sur les ovins et porcins.

L'exploitant établit pour chaque carcasse ou lot pour les ovins et porcins, un document de pesée dans lequel figurent les indications relatives à l'identification de l'utilisateur, de l'animal, les résultats de pesée, de classement et le numéro de tuerie.

Ce document est remis à l'utilisateur.

Les animaux testés (bovins nés avant le 1^{er} janvier 2002), sont consignés après l'abattage dans l'attente des résultats de ce test obligatoire à la charge de l'éleveur.

Les porcs ne peuvent sortir de la structure qu'après réception par le service administratif des résultats trichines.

Chaque animal abattu est inspecté par les services vétérinaires et une estampille sanitaire est apposée sur les différents quartiers.

II.4. Ressuage, conservation, chargement

II.4.1 Ressuage et conservation

Les carcasses sont mises à la disposition de l'utilisateur à la fin des opérations de ressuage après transfert dans le frigo de stockage.

La durée de ressuage pour atteindre le refroidissement à cœur étant proportionnelle au poids de la carcasse (pour les gros bovins + de 200 kg : 24 h env.) ;

Les viandes et abats sont mis à disposition de l'utilisateur et transférés en stockage au plus tard le lendemain du jour de l'abattage.

La durée de conservation en stockage est de 4 jours maximum après le ressuage pour les porcins et ovins.

Dans le respect des exigences sanitaires de l'abattoir, les gros bovins sont impérativement enlevés après 15 jours maximum de stockage.

Les abats sont conservés 72 heures maximum et devront être récupérés avant ce délai et après résultat des tests pour les bovins nés avant le 1^{er} janvier 2002.

Pour les animaux non testés et en carcasse, il est recommandé de retirer les abats dès le lendemain du jour d'abattage sous peine d'être jetés, maximum 6 jours de stockage.

S'ils sont traités en découpe, ils sont mis sous vide (DLC 12 jours) et récupérés en même temps que la viande, sauf pour les bovins avec 15 jours de ressuage ou ils doivent être récupérés avant les colis de viande (DLC différente).

Les installations frigorifiques de l'abattoir permettent de garantir la maîtrise du froid.

La maintenance des installations est assurée par un sous-traitant agréé, et les températures de garde contrôlées par l'exploitant.

La responsabilité de l'abattoir serait engagée en cas de rupture du froid qui entraînerait une altération sanitaire des carcasses et abats.

II.4.3 Chargement

Le chargement des carcasses sera possible dès lors qu'elles auront atteint la température de 7°C, et 3°C pour les abats.

Le chargement doit se faire en présence du personnel de l'abattoir, aux horaires définis en II.1.3

Pour le respect des conditions d'hygiène et de la chaîne du froid, le transport des carcasses et produits de découpe (sous la responsabilité de l'utilisateur) doit être effectué sous température dirigée réglementaire.

Tout chargement doit être accompagné du ticket de pesée et de la facture acquittée, qui doivent être demandés au service administratif.

II.5. Abattage d'urgence

Un service d'abattage d'urgence est prévu au niveau de l'abattoir, les jours de présence des SVI. Les animaux doivent être **OBLIGATOIREMENT** accompagnés des documents prévus par la réglementation CIV (certificat vétérinaire d'information).

Un test ESB sera effectué pour tout abattage d'urgence bovin, (+ de 8 mois) les frais restent à la charge de l'éleveur.

L'apporteur sera dès que possible informé des délais d'abattage auxquels il doit s'attendre.

La responsabilité de l'exploitant ne saurait être engagée en cas de mort de l'animal avant qu'il ait pu être procédé à l'abattage.

II.6. Accès aux locaux de production

Seules les personnes autorisées (salariés, utilisateurs, entreprises sous-traitantes, services

vétérinaires) peuvent pénétrer pendant les heures d'ouverture de l'établissement dans l'enceinte de l'abattoir, sauf visites organisées par le responsable de l'abattoir lui-même.

Règles d'hygiène

Le port des équipements d'hygiène (blouse ou combinaison blanche, bottes blanches et propres, calot) **est obligatoire** pour l'accès aux locaux et la récupération des carcasses.

Le personnel de l'abattoir se soumet aux règles d'hygiène décrites dans les Plans de Maîtrise Sanitaires formalisés de l'établissement, et, notamment à toutes les exigences du livret des mesures générales d'hygiène.

Les opérations de nettoyage et désinfection des locaux d'abattage et fabrication sont réalisées systématiquement, après la journée de travail.

SCIC de l'abattoir du Pays de Seyne

L'utilisateur :

ANNEXE 6
Grille tarifaire

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_C0-004-200067437-20240626-19_26062024

En C constant valeur [date de début d'exploitation]

Détail sur les tarifs ->

Taux d'abattement		
Type d'usage	Unité	Tarif HT
Abattement bovin		
Abattement total		
Abattement par tête	TEC	0,74 €
Abattement simple	TEC	0,72 €
Abattement simple	TEC	0,70 €
pour l'ensemble des concessions		
pour Concessionnaire		
Abattement vach		
Abattement total	TEC	0,69 €
Abattement par tête	TEC	0,67 €
Abattement simple	TEC	0,65 €
pour l'ensemble des concessions		
pour Concessionnaire		
Abattement porcs		
Abattement total	TEC	0,92 €
Abattement par tête	TEC	0,91 €
Abattement simple	TEC	0,89 €
pour l'ensemble des concessions		
pour Concessionnaire		
Abattement ovins		
Abattement total	kg	1,24 €
Abattement par tête	kg	1,22 €
Abattement simple	kg	1,20 €
pour l'ensemble des concessions		
pour Concessionnaire		
Abattement caprins		
Abattement total	kg	1,24 €
Abattement par tête	kg	1,22 €
Abattement simple	kg	1,20 €
pour l'ensemble des concessions		
pour Concessionnaire		
Abattement autres animaux		
Abattement total	kg	0,92 €
Abattement par tête	kg	0,72 €
Abattement simple	kg	0,62 €
pour l'ensemble des concessions		
pour Concessionnaire		

Préstations d'assistance annexes	Type d'usage	Unité	Tarif HT
Préstation d'assistance annexes			
Experte de cuir			
Autres prestations			

Autres productions		Type d'usage	Unité	Tarif HT
Quelques exemples (à modifier et compléter par le candidat)				
Frais de frigo	Tout type	Frais à la caisse	- €	
Frais de locaux	Tout type	Frais à la caisse	- €	
Frais de chauffage	Tout type	Frais à la caisse	- €	
Local de stockage	Tout type	Frais à la caisse	- €	
Locaux bureaux	Tout type	Frais à la caisse	- €	
Loyer salle de découpe	Tout type	Frais à la caisse	- €	

Application agréée E-legalite.com

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

ANNEXE 7

Compte d'exploitation prévisionnel

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_C0-004-200067437-20240626-19_26062024

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération
OSP d'abattoir de Seyne
CEP

En € constant valeur [date de début d'exploitation]

	TOTAL	Année 1 12 mois	Année 2 12 mois	Année 3 12 mois	Année 4 12 mois	Année 5 12 mois
Produits	859 746 €	188 334 €	133 859 €	128 143 €	142 458 €	149 896 €
Part de la redevance d'usage reversée à la Collectivité	7 871 €	1 280 €	1 440 €	1 580 €	1 659 €	1 742 €
Produits net d'exploitation	859 088 €	188 084 €	123 659 €	126 713 €	142 458 €	149 606 €
Abattoir	859 088 €	188 084 €	123 659 €	126 713 €	142 458 €	149 606 €
Gros bovins	429 230 €	70328	60486	68319	92 721	97 368
Veaux	67 775 €	11119	12698	13981	14 634	15 375
Ovins / Caprins	162 511 €	26637	30466	33443	35 100	36 865
Autres abattages	- €	-	-	-	-	-
Redevances	11 140 €	1 815.00 €	2 090.00 €	2 295.00 €	2 409.75 €	2 530.24 €
CVO	7 831 €	1 287.89 €	1 484.42 €	1 626.08 €	1 707.38 €	1 825.18 €
Autres	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Reprises sur provisions	- €	-	-	-	-	-
Subventions d'exploitation	- €	-	-	-	-	-
Produits financiers	- €	-	-	-	-	-
Produits exceptionnels	- €	-	-	-	-	-
Charges	626 295 €	131 315 €	121 488 €	128 128 €	135 112 €	140 440 €
Charges d'exploitation	626 659 €	130 208 €	120 784 €	127 804 €	134 778 €	140 308 €
Achats	113 735 €	18 300.00 €	21 128.00 €	23 367.00 €	24 789.38 €	26 159.82 €
Consommables et fournitures	5 300 €	800	900	1000	1300	1500
Equarissage	71 640 €	11500	13357	14840	15582	16361
Laboratoire et analyses	36 595 €	6000	6866	7527	7903	8299
Variations de stocks	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Autres achats et charges externes	228 382 €	48 200.00 €	42 860.00 €	43 264.00 €	45 343.75 €	47 714.14 €
Electricité / Gaz	135 364 €	26000	25758	26525	27649	29242
Eau	5 716 €	1100	1319	1331	1464.1	1610.51
Entretien et petit équipement	6 200 €	500	1000	1300	1500	2000
Entretien et réparation	14 000 €	5000	1500	1500	1500	1500
Maintenance	12 000 €	5000	1500	1500	1500	1500
Assurance	22 103 €	4000	4200	4410	4631	4862
Indemnités	17 000 €	3400	3400	3400	3400	3400
Missions et déplacements	4 000 €	800	800	800	800	800
Frais postale et téléphone	3 000 €	800	800	800	800	800
Services externes	3 000 €	800	800	800	800	800
Cotisations	5 000 €	800	900	1000	1100	1200
Impôts et taxes	2 000 €	400	400	400	400	400
Charges de personnel	247 701 €	38 335.00 €	47 247.00 €	51 982.00 €	55 348.00 €	58 817.00 €
Salaires et traitements y compris charges sociales	133 201 €	19835	25247	27952	29330	30817
Tachement	114 500 €	18500	22000	24000	26000	28000
Redevances d'occupation	7 871 €	1 280.00 €	1 440.00 €	1 580.00 €	1 659.00 €	1 741.88 €
Occupation du domaine public	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Redevance d'usage	7 871 €	1 280 €	1 440 €	1 580 €	1 659 €	1 742 €
CVO	7 831 €	1 287.89 €	1 484.42 €	1 626.08 €	1 707.38 €	1 825.18 €
Impôts et taxes	11 140 €	1 815.00 €	2 090.00 €	2 295.00 €	2 409.75 €	2 530.24 €
Taxe d'abattoir	11 140 €	1 815.00 €	2 090.00 €	2 295.00 €	2 409.75 €	2 530.24 €
Autres impôts et taxes	- €	-	-	-	-	-
Dotations aux provisions pour GER	- €	-	-	-	-	-
Dépenses réelles de GER	- €	-	-	-	-	-
Dotations aux amortissements	17 100 €	3 020	2 520	2 520	2 920	3 520
Charges financières	2 626 €	807	728	539	337	132
Charges exceptionnelles	- €	-	-	-	-	-
Résultat avant impôt	24 471 €	1 790.89 €	2 108.88 €	2 572.96 €	2 343.19 €	2 105.81 €
Impôt sur les sociétés	3 938 €	-	325	1138	1101	1275
Résultat net après impôt	20 533 €	1 790.89 €	1 843.30 €	2 459.85 €	2 241.71 €	1 978.84 €

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-2024.06.26-19_26.06.2024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération
DSP d'abattoir de Seyne
Volumes prévisionnels

En € constant valeur [date de début d'exploitation]

Volumes annuels prévisionnels	Année 1 12 mois	Année 2 12 mois	Année 3 12 mois	Année 4 12 mois	Année 5 12 mois	Total volumes sur la durée du contrat
ABATTOIR en TEC						
Bovins	125	144	158	166	174	
Veaux	90	104	114	120	126	553
Ovins / Caprins	15	17	19	20	21	92
...	20	23	25	26	28	122
Autres en €						
						0
						0
						0
...						0

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération
DSD d'abattoirs de Seyne
Détail des Cotisations Volontaires Obligatoires et des taxes
En C constant valeur [cota de début d'exploitation]

	Taux reversé	Unité d'application	Taux facturé à l'usager
CVO			
INTERPORC			
BOVINS -> INTERBEV+ ATM + RUMINANTS + ELEVAGE + ABATTAGE + FODN ELEVAGE + FAR	0.082	KG	0.082
VEAUX -> INTERBEV+ ATM + RUMINANTS + ELEVAGE + ABATTAGE + FODN ELEVAGE + FAR	0.06	KG	0.06
OVINS/CAPRINS -> INTERBEV+ ATM + RUMINANTS + ELEVAGE + ABATTAGE + FODN ELEVAGE	0.136	KG	0.136
NORMABEV Bovins	0.8	Tête	0.8
NORMABEV Veaux	0.058	Tête	0.058
Autres (à détailler par le candidat)			
Taxes			
Redevance sanitaire d'abattoirs Bovins	5	Tête	5
Redevance sanitaire d'abattoirs Veaux	2	Tête	2
Redevance sanitaire d'abattoirs Ovins/caprins	0.25	TEC	0.25
Taxe de contrôle des résidus	2	TEC	2
Contrôle ESS			
Autres (à détailler par le candidat)			

TOTAL	Année 1 22 mois 1 288 €	Année 2 30 mois 1 484 €	Année 3 32 mois 1 626 €	Année 4 32 mois 1 707 €	Année 5 32 mois 1 825 €
7 931 €					
- €					
4 538 €	738	853	935	982	1031
551 €	90	102	124	120	126
1 657 €	272	313	340	357	375
1 107 €	180	208	226	239	251
78 €	8	9	9	10	43
- €					
11 140 €	1 815 €	2 090 €	2 285 €	2 410 €	2 530 €
- €					
6 917 €	1 125	1 300	1 428	1 496	1 571
1 470 €	240	272	304	319	335
1 218 €	200	230	250	263	276
1 534 €	250	288	316	332	348
- €					
- €					

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération
DSP d'abattoir de Seine
Plan d'amortissement des immobilisations
En C constatant valeur [date de début d'exploitation]

Plan d'amortissement	Date de mise en service	Durée de l'amortissement	Montant de l'investissement	Nature de l'immobilisation (retour/reprise/proprie)	Année 1 12 mois	Année 2 12 mois	Année 3 12 mois	Année 4 12 mois	Année 5 12 mois	VNC au terme du contrat
Reprise des valeurs nettes comptables du contrat précédent										
Investissements en matériels et outillage										
Maconneries (abattoir) Remise aux normes rigob	2024	5	6 740 €		1 348	1 348	1 348	1 348	1 348	- €
	2025	4	2 100 €		500	500	500	500	500	- €
Autres investissements										
Etudes et frais de consultation	2024	5	8 360 €		1 672	1 672	1 672	1 672	1 672	- €
										- €
										- €

*Tous les investissements seront fait sous réserve de l'autorisation préalable du concessionnaire

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération
DSP d'abattoir de Seyne
Détail des redevance d'occupation du domaine public et redevance d'usage

En € constant valeur [date de début d'exploitation]

Redevances	Année 1 12 mois	Année 2 12 mois	Année 3 12 mois	Année 4 12 mois	Année 5 12 mois
Redevance occupation du domaine public	- €	- €	- €	- €	- €
Redevance d'usage	1 250 €	1 440 €	1 580 €	1 659 €	1 742 €
Prix pour la Tonne Carcasse	10 €	10 €	10 €	10 €	10 €
Redevance sur prestations annexes	- €	- €	- €	- €	- €

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

Communauté d'agglomération Provence Alpes Agglomération

DSP d'abattoir de Seyne
Bilan prévisionnel

En C constant valeur [date de début d'exploitation]

Actif	Année 1 12 mois	Année 2 12 mois	Année 3 12 mois	Année 4 12 mois	Année 5 12 mois
Actifs Immobilisés					
Valeur brute des immobilisations	15 100	17 100	17 100	17 100	17 100
Amortissements cumulés	3 020	6 540	10 060	13 580	17 100
Valeur nette comptable des immobilisations	12 080	10 560	7 040	3 520	0
Actifs circulants					
Stocks					
Créances clients	2 000	2 500	3 000	3 000	3 000
Stock de trésorerie	13 667	15 457	16 964	17 807	18 701
	11 703	5 922	8 492	11 991	12 888
Passif					
Fonds propres					
Capital					
Report à nouveau	12 000	13 000	15 000	16 000	18 000
Subventions d'investissement/ autres apports		-1 781	1 843	6 438	6 242
Provisions					
Dettes					
Dettes bancaires	19 197	14 347	9 306	4 066	0
Dettes fournisseurs	6 919	7 094	7 345	7 712	8 098
Dettes fiscales et sociales	1 334	1 779	2 002	2 102	2 249

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

ANNEXE 8

Garantie à première demande

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024

REÇU EN PREFECTURE

le 05/07/2024

Application agréée E-legalite.com

73_CO-004-200067437-20240626-19_26062024