



PREFET DE L'INDRE

**ARRETE PREFECTORAL N°36-2018-11-  
PRONONÇANT LA SUSPENSION DE L'AGRÉMENT SANITAIRE  
N° FR 36 091 001 CE de l'abattoir du Boischaud  
sis Z.A. La Préasles à Lacs (36400)  
SIRET 2436003500041  
Exploité par la Communauté de Communes de La Châtre et Sainte-Sévère  
SIRET 24360035000066 sise Place du Général de Gaulle à La Châtre (36400)  
dont le président est M. DAUGERON**

Le Préfet de l'Indre,  
Chevalier de l'Ordre National du Mérite,

**Vu** le règlement (CE) n° 178/2002 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 ;

**Vu** le règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

**Vu** le règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale ;

**Vu** le règlement (CE) 854/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

**Vu** le Règlement (CE) 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

**Vu** le règlement (CE) N° 1069/2009 du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine ;

**Vu** le règlement (CE) N°1099/2009 du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort ;

**Vu** l'arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

**Vu** l'arrêté du 18 septembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;

**Vu** l'arrêté du 14 novembre 2012 relatif aux modalités de mise en oeuvre des informations sur la chaîne alimentaire dans les filières ongulés domestiques et ratites ;

**Vu** l'arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs ;

**Vu** l'arrêté du 31 juillet 2012 relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort ;

**Vu** le Code Rural et de la Pêche Maritime et notamment l'article L.233-2 qui autorise le Préfet, en cas de nécessité, à fermer tout ou partie de l'établissement ;

**Vu** les dispositions des articles L.121-1 et L.122-1 du code des relations entre le public et l'administration ;

**Vu** le rapport de l'inspection n°18-007310 réalisée du 18 juin au 02 juillet 2018 à l'abattoir du Boischaud sis ZA La Préasles à Lacs (36400) et les constats de non-conformités relevés ;

**Vu** le rapport de l'inspection n°18-007306 réalisée du 12 février au 16 mars 2018 à l'abattoir du Boischaud sis ZA La Préasles à Lacs (36400) et les constats de non-conformités relevés ;

**Vu** le rapport de l'inspection n°17-027721 réalisée du 22 au 29 septembre 2018 à l'abattoir du Boischaud sis ZA La Préasles à Lacs (36400) et les constats de non-conformités relevés ;

**Considérant** que les réponses apportées par l'exploitant en date du 27 octobre 2017 et du 04 mai 2018 ne permettent pas d'assurer un fonctionnement en respect de la réglementation ;

**Considérant** les informations rendues publiques en date du 02 novembre 2018 faisant état du non-respect de la réglementation en vigueur en matière de sécurité sanitaire des aliments et de protection des animaux au moment de l'abattage ;

**Considérant** que le fonctionnement de l'établissement se serait dégradé depuis les dernières inspections réalisées par les services de contrôle ;

**Considérant** que les nécessités de la santé publique et de la protection animale imposent qu'il soit mis fin à ces faits ;

**Considérant** l'urgence de la situation ;

Sur proposition de Monsieur le Secrétaire général de la préfecture

## **ARRETE :**

### *Article 1*

L'agrément N° FR 36.091.001 CE attribué à l'abattoir du Boischaud, sis ZA La Préasles à Lacs (36400), pour les activités d'abattage d'animaux de boucherie, exploité par la Communauté de Communes de La Châtre et Sainte-Sévère dont le président est M. Daugeron, est suspendu à compter de la notification du présent arrêté pour une durée maximale de 3 mois.

En l'absence d'agrément sanitaire, aucune activité d'abattage d'animaux ni de commercialisation de denrées animales n'est autorisée. Les carcasses et abats destinés à la consommation humaine qui seraient encore présents dans votre établissement au moment de la suspension d'agrément peuvent néanmoins être commercialisés. Les sous-produits animaux doivent être orientés vers des filières autorisées.

### *Article 2*

L'agrément sanitaire sera retiré si l'établissement n'a pas été en mesure d'exécuter les mesures prescrites permettant de lever la suspension à l'issue des 3 mois.

### *Article 3*

La levée de la suspension d'agrément du présent arrêté est subordonnée à la constatation, par les agents de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de l'Indre, de la réalisation intégrale des mesures correctives et travaux prescrits à la suite de l'inspection réalisée dans cet établissement.

Notamment :

- L'élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire actualisé et complet comprenant notamment :
  - un plan de maintenance ;
  - un plan de circulation respectant le principe de la marche en avant et prenant en compte les secteurs sales et propres ;
  - un plan de nettoyage et désinfection des locaux et équipements et du petit matériel ;

- le suivi adapté des températures de l'ensemble des chambres froides et des denrées ;
  - la gestion des sous-produits animaux et des déchets ;
  - une analyse exhaustive et documentée des dangers liés à l'ensemble des activités ;
  - l'établissement d'un plan d'autocontrôles intégrant toutes les chaînes d'abattage et toutes les espèces abattues ;
  - la prise en compte des résultats d'analyse ;
  - une procédure de contrôle à réception des animaux ;
  - une procédure permettant un contrôle régulier de l'absence de signes de conscience et de signes de vie pour l'ensemble des espèces abattues et la mise en place par les opérateurs de chaîne de mesures appropriées suite à un constat de défaut d'étourdissement ;
  - une procédure pour la mise à mort des porcins afin que le procédé d'étourdissement réversible entraîne une inconscience jusqu'à la mort ;
  - une procédure complète de gestion des souillures ;
  - les modalités de contrôles interne de l'ensemble des procédures précédemment citées.
- La mise en conformité de l'infrastructure de l'établissement sur les points suivants :
    - réaliser une réfection des locaux et notamment la triperie afin que toutes les surfaces soient faciles à nettoyer et désinfecter : murs, plafonds, sols, huisseries, assurer le fonctionnement de l'ensemble des lave-mains à commande non-manuelle et des dispositifs de désinfection des couteaux afin qu'ils ne soient pas une source potentielle de contamination ;
    - disposer des locaux adaptés et non-blessants pour le déchargement, la réception des animaux, le logement et l'amenée au hall d'abattage pour l'ensemble des catégories d'animaux abattus. Un emplacement doit être dédié à l'isolement des animaux nécessitant une inspection ante-mortem renforcée ;
- Concernant les équipements, l'établissement devra disposer :
    - d'installations de nettoyage et désinfection adaptées et opérationnelles ;
    - d'un système d'immobilisation des animaux efficace pour toutes les catégories d'animaux abattus et rendant l'application du dispositif d'étourdissement aisé et efficace ;
    - d'un matériel d'étourdissement de secours pour toutes les espèces concernées ;
    - d'un système hygiénique de récupération du sang destiné à la consommation humaine ou un dispositif permettant de diriger le sang vers les sous-produits animaux.
    - Les équipements susceptibles d'engendrer des contaminations devront être remplacés.
- La mise en application du plan de maîtrise sanitaire et des modes opératoires normalisés :
    - concernant le personnel :
      - les fiches de postes pour chaque poste sont rédigées et le personnel en a pris connaissance ;
      - l'ensemble des opérateurs doit être formé à l'hygiène des manipulations des carcasses et des denrées ;
      - les opérateurs intervenant au niveau de la mise à mort et des opérations annexes

doivent disposer de certificats de compétences relatifs à la protection animale valides ;

- les opérateurs intervenant au niveau de la mise à mort et des opérations annexes ont connaissance des MON de l'établissement.
- Concernant le fonctionnement :
  - le fonctionnement doit permettre d'éviter toute contamination des denrées ;
  - les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées sur l'ensemble des activités ;
  - le contact entre les carcasses et les équipements (passerelles, rails...) est évité ;
  - des mesures sont mises en place afin d'éviter le déversement du contenu du tractus digestif sur les carcasses ;
  - les Matériels à Risques Spécifiés sont triés et éliminés conformément à la réglementation en vigueur.

#### *Article 4*

Le présent arrêté est susceptible de recours devant le Tribunal administratif de Limoges pendant un délai de deux mois à compter de sa notification.

Le recours éventuel ne peut pas avoir d'effet suspensif sur l'exécution de la présente décision.

#### *Article 5*

Le non-respect du présent arrêté constitue un délit réprimé par l'article L.237-2 du Code Rural et de la Pêche Maritime et est puni de deux ans d'emprisonnement et de 30 000 € d'amende.

#### *Article 6*

Monsieur le secrétaire général de la préfecture, Monsieur le directeur de la cohésion sociale et de la protection des populations de l'Indre, Monsieur le maire de Lacs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'exploitant M.Daugeron, président de la Communauté de Communes La Châtre – Sainte-Sévère exploitant l'abattoir du Boischaud sis ZI Les Présasles à Lacs (36400).

Le préfet de l'Indre