



## **RÈGLEMENT DES ABATTOIRS**

Le présent règlement est basé sur la législation fédérale et cantonale en vigueur et plus spécialement sur :

- la loi cantonale sur la santé du 09 février 1996 ;
- la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 09 octobre 1992 ;
- l'ordonnance fédérale sur le contrôle des viandes du 03 mars 1995 ;
- la loi fédérale sur les épizooties du 1<sup>er</sup> juillet 1966 et son ordonnance du 27 juin 1995 ;
- l'ordonnance cantonale sur les épizooties du 11 juin 1969 ;
- le décret du 12 mai 1987 concernant la destruction non dommageable des cadavres d'animaux ;
- l'ordonnance sur la détention et l'abattage des animaux du 11 décembre 1996.

### **Chapitre I : AUTORITÉS – COMPÉTENCES – RESPONSABILITÉS**

#### **Art. 1 - Autorités**

Les autorités chargées de l'application du présent règlement sont :

- le conseil communal ;
- la commission de salubrité publique ;
- les autorités sanitaires locales.

#### **Art. 2 - Compétences communales**

Les tâches relatives au commerce des viandes et préparation de viandes soumises aux législations fédérales et cantonales sont du ressort du conseil communal qui délègue ses pouvoirs aux instances ci-après :

- commission communale de salubrité publique ;
- contrôleur des viandes et son suppléant.

#### **Art. 3 - Gestion**

La gestion générale, l'établissement du budget, du compte d'exploitation des abattoirs, l'application des règlements incombent à la commission communale de salubrité publique. Cette dernière informe au besoin le conseil communal sur l'utilisation des abattoirs.

Elle étudie et soumet au conseil communal les éventuels projets de constructions, réparations, améliorations, achat de matériel ou toutes autres propositions utiles concernant l'exploitation des abattoirs et l'inspection des viandes.



#### **Art. 4 - Contrôle des viandes - suppléant**

Le contrôle des viandes est assuré par le contrôleur des viandes et son suppléant. Le contrôleur des viandes et son suppléant sont nommés par les communes, sur proposition du vétérinaire cantonal.

#### **Art. 5 - Tâches du contrôleur des viandes**

Le contrôleur en charge assume les tâches prévues selon l'ordonnance fédérale sur la détention et l'abattage des animaux du 11.12.1996.

#### **Art. 6 - Gérance - conciergerie**

Un gérant-concierge est affecté au service des abattoirs. Sa nomination et du ressort du conseil communal. Les tâches et responsabilités font l'objet d'un cahier des charges.

#### **Art. 7 - Responsabilité de la commune**

La responsabilité de la commune envers les tiers, du fait du fonctionnement des abattoirs et du contrôle des viandes, est limitée à celle résultant

- de l'art. 58 CO, à l'exclusion de celle pouvant résulter des accessoires mobiliers ;
- de l'art. 490 CO.

La commune n'encourt aucune responsabilité pour les dommages causés par les animaux amenés aux abattoirs.

#### **Art. 8 - Responsabilité des propriétaires**

Les propriétaires ou détenteurs de bétail et les propriétaires des viandes ou de produits d'animaux abattus prennent toutes les mesures de précaution propres à éviter les vols et les échanges d'animaux ou de produits, les maladies et les accidents. La commune n'assume aucune responsabilité à cet égard.

### **Chapitre II : DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

#### **Art. 9**

Seule la viande provenant d'animaux abattus dans cet abattoir peut être déposée dans la chambre froide des abattoirs communaux.



### **Chapitre III : ABATTOIRS - UTILISATION**

#### **Art. 10 - Obligation**

Sous réserve d'exception, tout abattage de bétail sur le territoire de la commune d'Orsières doit être effectué aux abattoirs communaux.

Les abattages d'urgence peuvent être exécutés au domicile du propriétaire. Les animaux abattus et saignés sur place doivent, si possible, être transportés aux abattoirs communaux pour l'écorchage et l'éviscération. Cette disposition ne s'applique pas aux agriculteurs qui élèvent du menu bétail pour la consommation exclusive de leur ménage s'ils se trouvent à plus d'un kilomètre de l'abattoir. Dans ce cas, les animaux seront abattus dans un endroit clos et isolé de la voie publique sur laquelle le sang et les déchets carnés ne devront jamais être répandus.

Le gibier est admis dans les locaux de travail de l'abattoir et peut être déposé dans la chambre froide. Il doit être dépouillé, vidé, pesé et muni d'une plaquette.

Les déchets carnés et le contenu des panses provenant de l'abattage effectué à l'extérieur des installations communales doivent être déposés dans les installations prévues à cet effet dans les abattoirs communaux ou au centre régional de ramassage. Il en va de même pour les autres déchets d'abattage (sang, cuirs, peaux), à moins qu'ils ne soient immédiatement utilisés dans le respect des prescriptions légales".

#### **Art. 11 - Document d'accompagnement et inspection du contrôleur des viandes**

Les animaux destinés à l'abattage ne peuvent être introduits aux abattoirs qu'accompagnés d'un document d'accompagnement ou d'un passavant valable.

#### **Art. 12 - Attestation**

Une attestation d'abattage délivrée par le propriétaire de l'animal est obligatoire pour tout animal malade ou accidenté.

#### **Art. 13 - Comportement envers les animaux**

L'arrivée du bétail est réglée par des heures. Les mauvais traitements envers les animaux sont prohibés pendant le transport, le déchargement, la détention et lors de l'abattage. Les intéressés doivent se conformer aux dispositions légales en matière de protection des animaux.

Les animaux de boucherie introduits dans les abattoirs ne peuvent plus être sortis vivants. Le vétérinaire cantonal peut autoriser leur déplacement, à titre exceptionnel, vers une autre destination.



#### **Art. 14 - Jours et heures d'ouverture**

Les abattages s'effectuent le lundi toute la journée de 07h00 à 17h30.

L'abattage des porcs :

- le lundi matin et le jeudi matin en période de boucherie de campagne.

En cas d'abattage d'urgence s'adresser au gérant.

Pour la découpe et la mise en paquets, un laboratoire équipé est mis à disposition moyennant une participation financière.

Les intéressés s'adressent directement au gérant.

#### **Art. 15 - Marquage, inscription, inspection**

Sitôt les opérations d'abattage terminées, les carcasses doivent être marquées, au moyen de plaquettes numérotées fournies par le gérant ou le contrôleur des viandes et attestant l'appartenance de l'animal abattu (bouchers ou privés). Avant de quitter l'abattoir, l'usager s'acquittera de l'inscription sur la fiche de contrôle d'abattage ceci pour chaque pièce abattue.

Il est interdit de placer dans la chambre froide une viande douteuse qui n'a pas encore été l'objet de l'inspection.

Les carcasses ne peuvent être découpées qu'en moitiés ou en quartiers et tous les organes doivent être gardés à la disposition du contrôleur des viandes tant que celui-ci n'a pas effectué l'inspection.

Il est strictement interdit, avant l'achèvement de l'inspection, d'emporter des parties de l'animal abattu.

#### **Art. 16 - Cuirs et peaux**

Les cuirs et peaux doivent être retirés du local d'abattage. Ils ne peuvent être déposés que dans les bacs placés dans la chambre froide des déchets. A défaut, les propriétaires peuvent être amendés.

#### **Art. 17 - Déchets carnés**

Les déchets carnés, ainsi que toutes viandes impropres à la consommation et issus des opérations effectuées aux abattoirs seront immédiatement déposés dans les containers prévus à cet usage et entreposés exclusivement dans le local communal adéquat et pourvu d'un équipement de réfrigération artificielle. Le transport et l'évacuation des déchets carnés et cadavres d'animaux sont effectués conformément aux dispositions du décret du 12 mai 1987 concernant la destruction non dommageable des cadavres d'animaux.



Les cadavres d'animaux pesant plus de 150kilos et les bêtes d'assurance (gros bétail) ne sont pas acceptés dans la chambre froide des déchets. Les propriétaires doivent les transporter, à leurs frais, jusqu'au centre régional de ramassage.

Le conseil communal peut encaisser une taxe pour les carcasses.

Les déchets carnés et les autres déchets provenant de l'abattage effectué à l'extérieur des installations doivent impérativement et sans délai être déposés dans les installations prévues à cet effet dans les abattoirs communaux ou au centre régional de ramassage.

#### **Art. 18 - Taxes pesage**

Le pesage des animaux abattus est effectué selon les prescriptions fédérales en vigueur : art. 53.

Le contrôleur des viandes perçoit auprès des bouchers et des privés les émoluments prévus par l'arrêté du Conseil d'Etat (actuellement, arrêté du Conseil d'Etat 27.01.1999).

### **Chapitre IV : ORDRE ET PROPRETÉ**

#### **Art. 19 - Principe**

Toute personne autorisée à travailler aux abattoirs doit respecter strictement le présent règlement et se conformer aux directives du contrôleur des viandes et du gérant de l'abattoir.

#### **Art. 20 - Ordre et propreté**

Un ordre, une propreté et une discipline absolus sont de rigueur.

Sitôt l'abattage terminé et les dépouilles enlevées, les lieux seront immédiatement débarrassés de tout résidu provenant des animaux abattus. Tous les outils et ustensiles seront maintenus en parfait état de propreté et replacés aux endroits prévus.

Doivent être nettoyés à fond : le local d'abattage, l'écurie, les abords de l'abattoir. Tout manquement ou négligence pourra faire l'objet d'une sanction conformément aux dispositions de l'ordonnance cantonale.

#### **Art. 21 - Contenu des panses**

Le contenu des panses doit être vidé dans la fosse prévue à cet effet. Il ne doit pas être déposé dans les déchets carnés.



### **Art. 22 - Transport de la viande hors des abattoirs**

Le transport de la viande de l'abattoir à l'étal se fera conformément aux dispositions légales en matière d'hygiène des viandes.

Il est strictement interdit d'enlever les dépouilles ou autres viandes préalablement séquestrée par le contrôleur des viandes.

### **Art. 23 - Vestiaires**

Un vestiaire et des armoires sont mis à la disposition des bouchers.  
Ceux-ci veillent au maintien de l'ordre et de la propreté dans ces lieux.  
Les WC attenants au vestiaire seront tenus en état de propreté.

### **Art. 24 - Economie**

L'utilisation du courant électrique, lumière, eau chaude et froide doit se faire avec parcimonie.  
Les abus seront punis.

## **Chapitre V : SANCTIONS - CONTRAVENTIONS**

### **Art. 25 - Amende d'ordre**

Les infractions et non observation du présent règlement sont passibles d'amendes d'ordre fixées par le conseil communal, de cas en cas.

### **Art. 26 - Expulsion**

Le conseil communal peut en outre interdire l'entrée aux abattoirs, pendant un temps plus ou moins long, à ceux qui se rendraient coupables de fautes graves ou qui ne s'acquitteraient pas régulièrement des taxes ou tarifs.

### **Art. 27 - Responsabilités des patrons-bouchers**

Les patrons-bouchers et charcutiers sont civilement responsables du paiement des amendes infligées à leurs employés et apprentis ainsi que de l'indemnité à verser à la commune pour dégradation et détérioration ne résultant pas d'un usage normal des locaux, installations et matériel mis à leur disposition.

### **Art. 28**

Tous les cas, non prévus par le règlement communal sont tranchés soit par le contrôleur des viandes, soit par le gérant, sous réserve de recours au conseil communal.



## **Chapitre VI**

### **Art. 29 - Principe**

Les taxes prévues dans le présent règlement sont fixées par le conseil communal, approuvées par l'Assemblée primaire et homologuées par le Conseil d'Etat. Elles font partie intégrante du présent règlement et concernent les opérations suivantes : abattage, pesage, contrôle des viandes, utilisation de la chambre froide.

### **Art. 30 - Contestations**

Les contestations résultant de l'application du présent règlement sont tranchées par le conseil communal, celles d'ordre sanitaire, par le vétérinaire cantonal. Les décisions du conseil communal peuvent faire l'objet d'un recours auprès du Conseil d'Etat, dans les 30 jours dès leur notification.

Ainsi adopté par le conseil communal, en séance du 26.08.1998

Approuvé par l'assemblée primaire, le 11.01.1999

Homologué par le Conseil d'Etat le 26.05.1999.



## TARIFS DES ABATTOIRS

Les carcasses sont pesées au kg/poids mort – le gibier y compris.

### ABATTAGE

|                   |   |     |      |          |
|-------------------|---|-----|------|----------|
| Pour les privés   | : | Fr. | 0.15 | le kg    |
| Pour les bouchers | : | Fr. | 0.18 | le kg    |
| Lapins            | : | Fr. | 2.-- | la pièce |

### PESAGE

|                          |   |     |      |
|--------------------------|---|-----|------|
| Gros bétails, cerfs      | : | Fr. | 5.-- |
| Porcs                    | : | Fr. | 4.-- |
| Veaux, chamois           | : | Fr. | 4.-- |
| Moutons, chèvres, cabris | : | Fr. | 2.-- |
| Chevreaux                | : | Fr. | 2.-- |

### UTILISATION CHAMBRE FROIDE

|                         |   |     |                |
|-------------------------|---|-----|----------------|
| Pour les non-domiciliés | : | Fr. | 4.--/ par jour |
|-------------------------|---|-----|----------------|

### CONTRÔLE DES VIANDES

Selon tarifs fixés par l'ordonnance sur la détention et l'abattage des animaux du 11.12.1996 et la modification de cette ordonnance du 27 janvier 1999.