

Direction Départementale de la Protection
des Populations de la Drôme

33 avenue de Romans
B.P 96
26904 VALENCE cedex 9

Tél : 04 26 52 21 61
Fax : 04 26 52 21 62
<mailto:ddpp@drome.gouv.fr>

PRINCIPALES OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES

DANS LES ELEVAGES DE POULETS DE CHAIR ET DE DINDES D'ENGRAISSEMENT

Déclaration et identification de l'élevage

Tout exploitant détenant ou susceptible de détenir **un effectif de plus de 250 poulets de chair ou dindes d'engraissement** doit se déclarer auprès du service protection et santé animales de la Direction Départementale de la Protection des Populations. Un n° **INUAV** (Identifiant Unique Atelier Volailles) est alors attribué à chaque bâtiment.

Registre d'élevage

Vous devez **tenir à jour un [registre d'élevage](#)** conforme à l'arrêté du 5 juin 2000. Il permet de tenir à jour la traçabilité des mouvements des volailles et de leurs produits ainsi que des traitements qui leur sont administrés. Il doit être conservé au minimum trois ans et présenté à toute demande des agents de la DDPP (service santé et protection animales).

Prophylaxie des infections à *Salmonella enteritidis* et *typhimurium*

- Mesures de biosécurité

Les exploitants sont tenus de mettre en place les mesures de biosécurité nécessaires pour éviter l'introduction et la diffusion de l'infection salmonellaïque dans leurs troupeaux. **Ces mesures de biosécurité** sont extraites du guide de bonnes pratiques élaboré dans le cadre de l'Influenza aviaire. Il faut notamment :

- Un sas aménagé et fonctionnel avec changement de chaussures
- Des abords propres et dégagés
- Une délimitation du site d'élevage

- Dépistages obligatoires

Vous devez désigner un vétérinaire sanitaire en vue de l'exécution des opérations de prophylaxie et de police sanitaire et en informer la DDPP.

L'arrêté ministériel du 22 décembre 2009 relatif à la lutte contre les infections à *Salmonella* dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes instaure la mise en place d'un programme de lutte imposant au propriétaire des animaux de réaliser, à sa charge, des prélèvements de dépistage des salmonelles pathogènes.

Ces dépistages doivent être effectués dans toutes les exploitations de poulets de chair. Sont exemptées du dépistage systématique, les exploitations de moins de 250 poulets dont les produits sont en totalité soit destinés à l'autoconsommation, soit destinés à la vente directe au consommateur final, soit destinés à la vente au consommateur final sur un marché public local.

Les dépistages doivent être effectués :

- **trois semaines avant l'abattage pour les poulets de chair,**
- **six semaines avant l'abattage pour les dindes d'engraissement.**

Les prélèvements sont constitués de deux paires de pédichiffonnettes réunies pour l'analyse. Lors du prélèvement, chaque paire de chaussettes doit couvrir 50% de la surface du poulailler. Les kits de prélèvements peuvent être demandés auprès des laboratoires reconnus ou agréés.

Le n° INUAV doit obligatoirement figurer sur le document d'accompagnement des prélèvements (DAP fourni par la DDPP) au laboratoire.

La direction départementale de la protection des populations réalise chaque année des prélèvements officiels dans au moins 10 % des élevages de plus de 5000 poulets de chair et/ou de plus de 500 dindes.

- Dérogations au dépistage obligatoire

Une dérogation au dépistage obligatoire des salmonelles en raison des enlèvements en continu est possible. Les conditions à respecter sont les suivantes :

- avoir déclaré son élevage de plus de 250 animaux à la DDPP,
- avoir retourné à la DDPP une demande de dérogation renseignée (à l'exception des tueries dérogataires d'office).

Le dépistage obligatoire se fait toutes les **huit semaines dans chaque troupeau âgé de plus de 6 semaines**.

Si l'exploitation est constituée de plusieurs unités, l'ensemble des unités est considéré comme une seule entité sanitaire au regard des mesures de biosécurité et des mesures de police sanitaire en cas d'infection à salmonelles.

- Mesures en cas d'infection par les salmonelles

Des mesures de police sanitaire seront appliquées lors d'infection à *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium*, notamment :

- prélèvements de muscles pour rechercher la présence de salmonelles « à cœur » ;
- circulation des poulets ou dindes d'engraissement sous laissez-passer et règles sanitaires renforcées à l'abattage ;
- traitement thermique des viandes si elles ont révélé la présence de salmonelles ;
- nettoyage et désinfection du bâtiment d'élevage, avec accompagnement financier de l'État.

Pour la dérogation « tuerie », l'abattage des volailles en cas d'infection à *Salmonella enteritidis* ou *typhimurium* pourra être adapté et se faire à la tuerie en tenant compte du flux continu et sous certaines conditions, notamment :

- Abattage du troupeau suspect en une seule fois, ou éventuellement, après accord de la direction départementale de la protection des populations, sur une période courte compatible avec la décontamination du site et les capacités d'inspection officielle ;
- Présence d'un vétérinaire officiel au premier abattage, puis en présence d'un auxiliaire officiel sous la responsabilité du vétérinaire officiel ;
- Interdiction de recharger des volailles jusqu'au vide complet de l'ensemble des ateliers visés par l'APMS et au contrôle favorable des opérations de nettoyage et désinfection de ceux-ci ;
- Contrôle de la désinfection des locaux d'abattage par chiffonnettes d'environnement réalisées par le vétérinaire sanitaire pour recherche de salmonelles ;
- Destruction des abats (incluant les viscères), ceux-ci devant être classés en déchets ;
- Proposition de gestion des plumes selon un procédé n'entretenant pas la contamination de l'exploitation ou la dissémination sur un autre site d'élevage

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez vous adresser à la DDPP de la Drôme.