

# La filière

## *Viande chevaline*



traçabilité  
et contrôles



En France, comme dans certains pays européens, l'élevage des chevaux lourds en vue d'une production spécialisée de viande chevaline est principalement le fait de petits éleveurs, qui contribuent ainsi à valoriser des surfaces herbagères, de plaine ou de montagne, dans le cadre d'une agriculture soucieuse de l'environnement.

## ...Traçabilité...

*L'identification des chevaux,  
unique et infalsifiable,  
permet une traçabilité optimale.*

Comme tout autre équidé, un cheval destiné à la boucherie est **identifié individuellement** par signalement (relevé des caractéristiques physiques du cheval).

Ce relevé est effectué par un agent habilité, avant le sevrage de l'animal, et un document d'identification est établi.

L'identification complémentaire des chevaux destinés à la production de viande, au moyen d'une "puce" électronique, est obligatoire, depuis le 1er janvier 2003, avant l'entrée dans les abattoirs français. La "puce", ou plus précisément **transpondeur électronique**, petite capsule de 11 mm sur 2 mm, est implantée, par un identificateur habilité, dans le tiers supérieur de l'encolure qui est une zone peu innervée.

Elle est porteuse d'un **numéro unique infalsifiable**, enregistré dans la base de données nationale et inscrit sur le document d'identification.

Au 1er janvier 2008, **l'identification électronique devient obligatoire en France pour tous les équidés**, qu'ils soient nés en France ou importés, qu'ils soient destinés à la consommation ou non. Cette obligation d'identification permet de plus de lutter contre le vol des chevaux.

### Une déclaration pour garantir la destination d'un cheval

**Tout propriétaire de cheval doit choisir précisément la destination des animaux dont il est responsable.**

- Soit il déclare que le cheval est susceptible d'être destiné à l'abattage pour la production de viande. Tout nouveau propriétaire du cheval pourra toujours décider de modifier ce choix.
- Soit il déclare que le cheval n'est pas destiné à l'abattage pour consommation. Ce choix est alors définitif. Tout nouveau propriétaire du cheval ne pourra que le confirmer.

Cette mesure, importante pour la traçabilité, permet de connaître l'origine d'un cheval conduit à l'abattoir. La déclaration est inscrite dans le "feuillelet médicamenteux" qui accompagne la carte d'identification du cheval. En effet, les médicaments vétérinaires administrés aux chevaux dont les viandes sont destinées à la consommation humaine sont soumis à une **réglementation stricte qui permet d'assurer l'absence de résidus dans les denrées**. De plus, suivant la destination du cheval, certains médicaments sont autorisés ou non. Il est important de noter qu'**en cas d'absence de déclaration** ou d'absence de document (feuillelet non inséré, perdu...) le cheval ne peut pas être destiné à l'abattage pour la consommation.

PLUS D'INFOS SUR

[www.civ-viande.org](http://www.civ-viande.org)



# ...Transport...

## *Des conditions de transport précisément réglementées*

Les conditions de transport des chevaux font l'objet de nombreuses études menées depuis plusieurs années visant à une meilleure connaissance du comportement des animaux pour **l'optimisation de leur confort et de leur bien-être**.

La législation concernant le transport des animaux vivants a récemment évolué. Un règlement européen (CE n° 1/2005), d'application obligatoire dans tous les pays membres de l'Union Européenne, est entré en vigueur le 5 janvier 2007.

### **Parmi les mesures les plus importantes pour le bien-être et la sécurité des chevaux transportés, il faut retenir que :**

- Les chevaux doivent être **manipulés avec ménagement**, en minimisant le stress et en garantissant leur sécurité.
- Les sols, les parois, les équipements à l'intérieur du véhicule doivent être propres et désinfectés. **Ils ne doivent pas être source de glissades ou de blessures. La ventilation et l'éclairage** doivent être appropriés, la densité maximale de chargement doit être respectée.
- Pour les transports de plus de 65 km, les conducteurs reçoivent obligatoirement une **formation aux bonnes pratiques de manipulation et de transport des animaux**, sanctionnée par un examen. Ils doivent être également capables de fournir des soins d'urgence aux animaux, en cas d'incident. Les opérateurs des marchés de bétail sont également formés et responsabilisés en matière de protection des animaux,
- En règle générale, la **durée maximale du transport** est fixée à 8 heures, pour tous les chevaux adultes, quelle qu'en soit la destination. Ce transport peut dépasser 8 heures à la condition que les chevaux soient âgés de plus de 4 mois et, qu'à l'intérieur du camion,

les aménagements soient conformes à un agrément communautaire en faveur du bien-être des animaux (notamment présence de litière absorbante, dispositif d'abreuvement, stalles individuelles, etc.). Les chevaux doivent être **abreuvés** et, si nécessaire, alimentés toutes les 8 heures. **Dans tous les cas, le transport ne pourra pas dépasser 24 heures.**

Pour un transport d'une durée supérieure à 24 heures, les animaux doivent être déchargés dans un poste de contrôle agréé, où ils sont abreuvés, nourris et peuvent se reposer pendant au moins 24 heures avant la poursuite du trajet.

- **Tout transporteur doit être agréé**, la formation des convoyeurs faisant partie des conditions d'obtention de l'agrément. En cas d'infractions graves ou répétées, cet agrément peut être sus pendu voire retiré définitivement.

Pour les transports de longue durée, la mise en place de carnets de route et de **systèmes de navigation par satellite** sont obligatoires.

Les camions doivent être munis d'**équipements spécifiques** : système d'abreuvement, systèmes de contrôle et d'enregistrement de la température, système d'alerte du conducteur en cas de problème éventuel.

Quelle que soit la durée, le transport des animaux doit respecter une base réglementaire très stricte relative à l'état de l'animal. Il est en effet **interdit de transporter**, dans un but lié au commerce (vente, abattage...), des poulains trop jeunes, des chevaux malades ou blessés, ou encore des juments en fin de gestation ou venant de mettre bas. Un cheval malade ou blessé en cours de voyage doit recevoir immédiatement des soins appropriés.

Professionnels, associations de protection des animaux, consommateurs et services vétérinaires luttent ensemble contre ceux qui ne respectent pas ces réglementations.

## **Les sanctions :**

**Non respect de la réglementation concernant la protection animale :**  
amendes de 450 à 1 500 euros

**Actes de cruauté envers les animaux :**  
jusqu'à 2 ans d'emprisonnement et 30 000 euros d'amende



# ...abattoirs...

*La protection des animaux  
et les contrôles sanitaires*

## Abattage et protection des animaux

A leur arrivée à l'abattoir, les chevaux doivent être déchargés dans le calme et sont laissés au repos dans une écurie où ils doivent avoir accès à l'eau potable à volonté. Si les chevaux sont jugés fatigués par les agents des services vétérinaires, ils seront laissés au repos au moins 24 heures et alimentés à base de fourrage.

Pour assurer les conditions de la protection animale, l'**immobilisation** des chevaux au moment de l'étourdissement est **obligatoire**. Les matériels

## La trichinellose, une maladie rare et quasi disparue

La trichine (*Trichinella* spp) est un ver parasite de petite taille (quelques millimètres), dont les larves peuvent parfois contaminer les muscles de certains animaux (porc, sanglier, cheval...).

En consommant de la viande contaminée crue ou insuffisamment cuite, l'homme pourrait s'infester à son tour et développer une maladie : la trichinellose. Il peut s'agir chez certains consommateurs particulièrement sensibles d'une maladie grave, mais heureusement elle reste très rare. Aujourd'hui, en France, seuls quelques cas dus à la consommation de viande de sanglier sont encore décrits, et si la consommation de viande chevaline a pu par le passé être parfois à l'origine de cette infestation, les derniers cas remontent à 1998.

Depuis les années 1990, la recherche de larves de trichines dans les viandes chevalines a été renforcée et aujourd'hui, à l'abattoir, sur chaque carcasse de cheval destinée à la consommation humaine, des prélèvements de muscles sont systématiquement effectués par les agents des services vétérinaires. Une recherche de larves de trichines est alors effectuée dans un laboratoire agréé par un personnel qualifié. Seules les carcasses dont la recherche de larves de trichines donne un résultat négatif peuvent être estampillées et commercialisées pour la consommation.

Ce dispositif de contrôle très strict permet d'assurer une viande chevaline d'une excellente qualité sanitaire, identique à celle des autres viandes.

utilisés pour la contention des animaux sont agréés ; ils doivent éviter toute blessure et tout stress aux chevaux et permettre aux professionnels de travailler dans le calme et en toute sécurité.

L'**étourdissement obligatoire** des chevaux avant l'abattage permet de les plonger dans un état d'inconscience et d'insensibilisation pour éviter toute douleur. La saignée, effectuée alors immédiatement après l'étourdissement, entraîne une mort rapide.

## Contrôles sanitaires à l'abattoir

L'abattage des animaux de boucherie, et donc des équidés, est soumis au **contrôle permanent des agents des services vétérinaires**.

**Chaque abattoir est agréé**, et les agents du service de contrôle vérifient que les conditions d'installation et d'aménagement de l'établissement ainsi que le respect des règles d'hygiène générale des locaux, du matériel et du personnel pour la préparation des animaux de boucherie sont conformes à la réglementation en vigueur.

Ils contrôlent aussi que les règles de la protection animale sont respectées pendant l'hébergement des animaux et au moment de leur abattage, et notamment le bon fonctionnement et l'efficacité des moyens d'immobilisation et d'étourdissement.

**Un contrôle systématique de tout animal** a lieu avant et après son abattage. A l'arrivée à l'abattoir, il s'agit de vérifier l'identité de l'animal, sa provenance et sa bonne santé. Seuls les animaux **identifiés et en bonne santé** peuvent être abattus pour la consommation. A la fin des opérations d'abattage, chaque carcasse et l'ensemble des abats sont **inspectés** par les agents des services vétérinaires. Si aucune anomalie n'est mise en évidence, la carcasse peut être estampillée, c'est à dire qu'une marque sanitaire est apposée sur ses différentes parties, prouvant qu'elle peut entrer dans la chaîne alimentaire pour la consommation humaine.

Les carcasses en provenance d'autres pays sont soumises aux mêmes exigences sanitaires que les carcasses d'animaux abattus en France.

**CIV**  
Centre d'Information  
des Viandes

64 rue Taitbout • 75009 Paris  
[www.civ-viande.org](http://www.civ-viande.org)