

## Questions et réponses sur les sous-produits animaux

### Qu'entend-on par sous-produits animaux?

Les sous-produits animaux sont les parties non directement consommées par l'être humain des animaux abattus; ils incluent également les bêtes mortes dans les exploitations et les déchets de cuisine et de table (soit les déchets alimentaires provenant des restaurants, des établissements de restauration et des cuisines) qui contiennent des produits carnés, cuits ou crus, ou ont été en contact avec ceux-ci. Certains sont utilisés dans les protéines animales, telles que les farines de viande et d'os, les graisses, la gélatine, le collagène, les aliments pour animaux domestiques et d'autres produits techniques, comme la colle, les cuirs, savons, engrais, etc. Lorsqu'ils ne sont pas employés à ces fins, ils sont détruits, le plus souvent par incinération.

### Quelles sont les quantités en jeu?

Selon les estimations, nous ne consommons directement, dans notre alimentation, que 68% d'un poulet, 62% d'un porc, 54% d'un bovin et 52% d'un mouton ou d'une chèvre. Par conséquent, chaque année, plus de 10 millions de tonnes de viande non directement destinée à la consommation humaine, mais provenant d'animaux sains, sont générés dans l'UE. Ces matières sont ensuite transformées en divers produits employés dans l'alimentation humaine ou animale, le secteur cosmétique ou pharmaceutique, ou en vue d'autres usages techniques. Citons à titre d'exemple:

- les os, la peau et les tissus conjonctifs, tel que les tendons, servent à la production de gélatine, qui est ensuite utilisée dans l'alimentation humaine (desserts, gommes, "marshmallow" et produits préparés à base de viande), l'alimentation animale (enrobages de vitamines, liants des aliments se présentant sous la forme de pellets, articles à mastiquer), le secteur pharmaceutique (capsules dures ou molles) et à des fins techniques (dans l'industrie photographique pour le couchage du papier et en tant qu'ingrédient dans les couchages d'émulsion aux halogénures d'argent, etc.).
- les mélanges d'os, d'abats de boucherie et d'abats sont fondus en graisses et protéines animales qui sont ensuite utilisées dans l'alimentation humaine et animale ainsi que dans des produits cosmétiques, pharmaceutiques et techniques.
- les abats et abats de boucherie entrent en tant qu'ingrédients frais et crus dans l'alimentation des animaux domestiques et la préparation de produits pharmaceutiques ou, au terme d'un traitement thermique rigoureux (par exemple à 133°C pendant 20 minutes à 3 bars de pression), dans l'alimentation animale.

## **Comment les sous-produits animaux sont-ils réglementés au niveau de l'UE?**

Le nouveau règlement<sup>1</sup> sur les sous-produits animaux, tel qu'adopté par le Parlement européen et le Conseil, s'applique à compter du 1er mai 2003. Son but est d'intégrer les sous-produits animaux dans l'approche dite "de la ferme à la table" conçue pour la sécurité alimentaire, telle que définie dans le Livre blanc sur la sécurité alimentaire adopté en janvier 2000. Ce règlement introduit des conditions très strictes de collecte, de transport, d'entreposage, de manipulation, de transformation, d'utilisation et d'élimination en toute sécurité des sous-produits animaux tout au long de la chaîne alimentaire humaine et animale.

Il introduit une approche totalement nouvelle. Auparavant, les matières crues répondant à des normes sanitaires moins rigoureuses que celles employées dans l'alimentation humaine étaient autorisées dans l'alimentation animale. À titre d'exemple, les animaux morts dans les exploitations et impropres à la consommation humaine pouvaient entrer dans la chaîne de l'alimentation animale. Cette pratique consistant à recycler des cadavres et des matières impropres à la consommation humaine dans la chaîne alimentaire animale a été le principal facteur à l'origine de la diffusion de l'épidémie d'ESB, mais aussi d'autres scandales alimentaires, tels que les crises de la dioxine et la fièvre aphteuse. Elle est désormais interdite.

### **Classification en catégories**

Le règlement classe les sous-produits animaux en trois catégories sur la base de leur risque potentiel pour les animaux, la population ou l'environnement, et définit la manière dont chaque catégorie doit ou peut être éliminée.

Les matières de la catégorie n°1 (c'est-à-dire les sous-produits animaux présentant un risque maximum d'EST ou de tremblante par exemple, les résidus de substances interdites, telles que les hormones de croissance, ou de contaminants dangereux pour l'environnement, tels que les dioxines ou les PCB) doivent être entièrement détruites en tant que déchets par incinération ou mise en décharge, après application d'un traitement thermique approprié.

Les matières de la catégorie n° 2 comprennent les sous-produits animaux présentant un risque de contamination avec d'autres maladies animales (par exemple les animaux morts ou abattus dans les exploitations dans le cadre de l'application de mesures de lutte contre les maladies ou risquant de présenter des résidus de médicaments vétérinaires); elles peuvent être recyclées en vue de certaines utilisations autres que l'alimentation des animaux (par exemple, la production de biogaz, le compostage, la fabrication de produits oléochimiques, etc.), après application d'un traitement thermique approprié.

Seules les matières de la catégorie n° 3 (c'est-à-dire les sous-produits issus d'animaux sains mis à mort en abattoir et destinés à la consommation humaine) peuvent être utilisées dans l'alimentation des animaux, après application d'un traitement approprié dans des installations de transformation agréées.

---

<sup>1</sup> Règlement (CE) n°1774/2002  
[http://europa.eu.int/comm/food/fs/bse/legislation\\_fr.html#by-products](http://europa.eu.int/comm/food/fs/bse/legislation_fr.html#by-products)

Le règlement exige également des systèmes fiables de traçabilité et d'identification au moyen d'un marquage de certaines matières destinées à être éliminées de façon spécifique (par exemple: l'incinération des farines de viande et d'os) afin d'éviter toute fraude éventuelle ainsi que le risque de détournement de produits interdits vers l'alimentation humaine ou animale.

### **Interdiction du recyclage au sein de l'espèce (cannibalisme)**

Le règlement étend à d'autres espèces l'interdiction actuelle de recyclage au sein de l'espèce (cannibalisme) applicable aux ruminants. Les sous-produits d'origine porcine ne peuvent entrer dans l'alimentation des porcins et les sous-produits des volailles ne peuvent servir dans l'alimentation de celles-ci.

Cependant, une dérogation soumise à de stricts contrôles de la part de l'autorité compétente est prévue pour les poissons et les animaux à fourrure.

### **Déchets de cuisine et de table**

Bien que l'utilisation des déchets de cuisine et de table dans l'alimentation des porcins et des volailles ne soit pas le thème central du règlement, elle constitue une préoccupation majeure pour pratiquement tous les États membres. Par conséquent, ceux-ci ont décrété, l'année dernière, une interdiction totale de telles pratiques dans la directive révisée du Conseil sur la fièvre porcine ("eaux grasses données aux porcs sous forme d'aliment liquide"). Cet emploi de restes d'aliments et de déchets de cuisine des restaurants contenant des produits à base de viande a été à l'origine de plusieurs grandes épidémies animales, notamment celle de fièvre aphteuse au Royaume-Uni récemment, qui ont entraîné des pertes énormes dans l'agriculture et d'autres secteurs.

Les trois institutions de l'UE ont convenu d'interdire le recyclage au sein de l'espèce (cannibalisme). Étant donné que les déchets de cuisine et de table peuvent contenir des matières d'origine porcine, leur utilisation dans l'alimentation animale n'est pas cohérente avec cette interdiction de cannibalisme. De plus, il est impossible d'établir une traçabilité claire des déchets de cuisine et de table.

Le règlement adopté est flexible; il permet un assouplissement temporaire de l'interdiction d'utilisation des déchets de cuisine et de table appartenant à la catégorie n° 3 dans l'alimentation des animaux. Cet assouplissement durera pendant une période d'au plus quatre ans pour l'Autriche et l'Allemagne (voir [IP/03/553](#)).

### **Comment les États membres éliminent-ils les sous-produits animaux?**

Se fondant sur les informations fournies par chaque État membre, la Commission a présenté le 20 novembre 2001 un document donnant un aperçu de la situation concernant l'élimination, la transformation et les emplois des sous-produits animaux dans la Communauté. Ce document porte sur les points suivants:

- Méthodes de transformation et d'élimination
- Commercialisation/exportation des protéines animales et graisses fondues
- Coûts de la collecte, du transport et de l'équarrissage
- Capacités d'entreposage des produits d'équarrissage et coûts
- Incinération, coïncinération et incinération à faible échelle au sein des exploitations
- Enfouissement et/ou mise en décharge
- Biogaz

- Compostage et utilisation des protéines animales transformées en tant qu'engrais et
- Capacités d'élimination.

Voir également le [MEMO/01/378](#) pour plus de détails.

### **Comment les protéines animales transformées, telles que les farines de viande et d'os, sont-elles traitées dans le cadre de cette nouvelle approche?**

Les sous-produits animaux sont utilisés dans la production de farines de viande et d'os. Le règlement ne change rien à l'interdiction totale actuelle d'utilisation des farines de viande et d'os dans l'alimentation des animaux d'élevage, qui constitue une disposition distincte restant en vigueur jusqu'à nouvel ordre. Cependant, le règlement établit des règles claires de sécurité pour la production de ces farines au cas où leur ajout dans l'alimentation de certaines espèces de non ruminants, comme la volaille ou les porcins, serait à nouveau autorisé.

Le nouveau règlement impose que seuls les sous-produits animaux provenant d'animaux propres à la consommation humaine (catégorie 3) soient utilisés dans l'alimentation animale. En d'autres termes, les mêmes normes sanitaires requises par la législation de l'UE pour l'alimentation humaine seront exigées pour l'alimentation des animaux.

Afin de garantir que des sous-produits animaux issus d'animaux impropres à la consommation humaine n'entrent pas dans la chaîne de l'alimentation humaine ou animale, les exigences suivantes ont été introduites:

- Séparation totale lors de la collecte, du transport, de l'entreposage, de la manipulation et de la transformation des déchets animaux non destinés à l'alimentation humaine ou animale;
- Séparation totale des usines de production d'aliments pour animaux de celles transformant d'autres déchets animaux destinés à être détruits;
- Durcissement des règles de traçabilité des sous-produits animaux, y compris pour le contrôle des mouvements de matériels à risques spécifiés au regard de l'ESB, grâce à un système d'enregistrement et des documents d'accompagnement ou certificats sanitaires, ainsi qu'au moyen d'un marquage visuel pour les protéines animales et les graisses destinées à être détruites;
- Concrètement, les produits de l'alimentation humaine et animale ne peuvent provenir de bêtes soupçonnées d'être atteintes d'ESB, de matières à risque spécifiées (MRS) ou d'animaux âgés de plus de 30 mois abattus sans avoir été soumis à un test de dépistage rapide de l'ESB. Toutes les matières potentiellement contaminées dans ces dernières catégories sont détruites, ce qui élimine toute possibilité d'utilisation dans la chaîne alimentaire humaine ou animale.

### **Ces contrôles fonctionneront-ils et seront-ils respectés?**

Le règlement introduit un ensemble de contrôles qui sont tout aussi stricts que ceux définis pour l'industrie alimentaire. En outre, l'emploi d'un marquage pour l'identification des matières impropres à la consommation humaine ou animale et la mise à disposition de nouveaux tests pour détecter des ingrédients prohibés dans les aliments pour animaux permettront, concrètement, de garantir un contrôle efficace.

Malheureusement, l'éventualité d'actes criminels ne peut jamais être écartée, pas plus dans le secteur de l'alimentation animale que dans d'autres branches comme l'industrie alimentaire. Néanmoins, il incombe aux États membres de veiller à ce que les sanctions prévues en cas de manquement soient suffisamment sévères pour garantir le respect du règlement.

### **Quelle a été l'action de la Commission depuis l'adoption du règlement en octobre 2002?**

La Commission a préparé une série de mesures transitoires ou permanentes de mise en œuvre afin d'organiser et de faciliter une application rapide du règlement le 1er mai 2003.

#### **Les mesures transitoires couvrent...**

- l'utilisation des déchets de cuisine et de table (eaux grasses) dans l'alimentation animale (Autriche, Allemagne);
- l'utilisation de l'huile de cuisine usagée dans l'alimentation animale (Irlande, RU);
- pour éviter les contaminations croisées, le règlement exige une séparation totale des établissements traitant les matières de catégorie 1, 2 et 3. Des mesures transitoires ont été décidées pour la séparation: des usines oléochimiques (Belgique, Allemagne, Italie, Pays-Bas, Espagne, Suède, RU); des usines de transformation procédant au traitement thermique des matières (France, Finlande); des établissements intermédiaires assurant la collecte, la manipulation, le stockage temporaire et l'expédition (Finlande, Italie);
- coïncinérateurs/incinérateurs à faible capacité (Finlande, RU);
- les normes de traitement du lisier (Belgique, France, Finlande, Pays-Bas);
- les normes de compostage (tous les États membres);
- les normes relatives au biogaz (tous les États membres);
- les normes de traitement du sang de mammifères (Allemagne, Italie, Espagne, RU);
- les collectes des eaux usées (Autriche, Danemark, France, Finlande, Italie, Irlande, Portugal, Espagne, Suède);
- la collecte, le transport et la transformation d'anciennes denrées alimentaires (tous les États membres).

#### **Les importations de pays tiers**

- l'application des dispositions relatives aux pays tiers a été reportée au 30 avril 2004;
- une dérogation a été accordée pour l'importation de gélatine photographique, produite à partir de matières vertébrales à risque spécifique provenant des États-Unis et du Japon, destinée à la production de pellicules photographiques en France, aux Pays-Bas et au Royaume-Uni;
- une dérogation a été accordée jusqu'au 31 octobre 2005 pour poursuivre l'importation dans l'UE de certains produits provenant d'Australie, du Canada, de Chine et d'URSS, qui ne satisfont pas aux prescriptions du règlement concernant la séparation totale des installations de transformation pour les catégories 1, 2 et 3;
- une dérogation a été accordée pour l'importation, le transfert, la commercialisation et l'exportation de matières à risque des catégories 1 et 2 (peaux et cuirs, graisses fondues, intestins et os) destinées exclusivement à des usages techniques ou industriels.

### **Les mesures de mise en œuvre couvrent...**

- une dérogation permanente pour le recyclage au sein de l'espèce concernant l'alimentation de poissons d'élevage à partir de poissons sauvages (tous les États membres);
- une dérogation permanente pour le recyclage au sein de l'espèce concernant les animaux à fourrure (Finlande);
- une dérogation permanente pour l'alimentation des espèces en voie de disparition/protégées d'oiseaux nécrophages (charognards) (France, Grèce, Italie, Portugal, Espagne);
- les règles d'enfouissement et d'incinération des sous-produits animaux (tous les États membres);
- les règles régissant les coïncinérateurs/incinérateurs à faible capacité (tous les États membres);
- l'introduction de modifications techniques aux annexes (tous les États membres);
- des modèles révisés de certificats sanitaires à l'importation et l'abrogation de l'ancienne législation, applicables à partir du 1<sup>er</sup> mai 2004 (règlement (CE) n° 668/2004, Journal officiel L 112 du 19.4.2004, page 1); les nouveaux certificats sanitaires sont adaptés à un format électronique, ce qui permet le transfert rapide des documents relatifs aux échanges ;
- des conditions sanitaires ont été établies pour des nouveaux produits tels que le collagène, les ovoproduits, le phosphate tricalcique et les « viscères aromatiques ».

### **Quelle est la prochaine étape?**

La Commission va maintenant se concentrer sur l'élaboration de nouvelles mesures de mise en œuvre, concernant entre autres:

- l'approbation d'autres méthodes d'élimination
- l'introduction de documents commerciaux et de dispositions relatives aux échanges
- l'identification de marqueurs (colorant)
- l'utilisation d'engrais organiques et d'amendements pour les sols dans les zones de pâture ou autres
- des orientations clarifiant le lien entre le règlement et la législation sur l'environnement
- des orientations sur l'application du règlement
- d'autres utilisations du lait et des produits à base de lait
- une revue des dispositions sur les sous-produits de poisson
- une clarification sur l'utilisation de vieilles denrées alimentaires, par exemple des produits de boulangerie périmés contenant de petites quantités d'œufs et de lait
- un rapport au Parlement européen et au Conseil sur la mise en œuvre du règlement sur les sous-produits animaux conformément à l'article 35.

### **Quelles sont les implications éventuelles pour les pays tiers ?**

Après une période d'adaptation transitoire d'un an, les règles strictes de l'UE sur les sous-produits animaux s'appliqueront également aux importations, à partir du 1<sup>er</sup> mai 2004. Pour obtenir plus d'informations, voir le communiqué de presse du 30 avril 2004 indiqué ci-dessous.

### **Informations supplémentaires**

Voir également les communiqués du 22 avril 2003 ([IP/03/553](#)) et du 30 avril 2004 ([IP/04/588](#)). Pour obtenir plus d'informations sur le règlement relatif aux sous-produits animaux, y compris des liens vers la législation concernée, consulter le site Web suivant:

[http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/animalbyproducts/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/animalbyproducts/index_en.htm)