

# **REGLEMENT DES ABATTOIRS DE LA COMMUNE DE BAGNES**



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 cantonale sur la détention et l'abattage des animaux du 11 décembre 1996.

## **CHAPITRE I : AUTORITES – COMPETENCES – RESPONSABILITES**

### **Art. 1/ AUTORITES**

L' autorité chargée de l'application du présent règlement est le conseil communal.

### **Art. 2/ COMPETENCES 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 :

- a) Commission d'agriculture.
- b) Contrôleur des viandes et son suppléant.

### **Art. 3/ GESTION**

La gestion générale, l'établissement du budget, du compte d'exploitation des abattoirs, l'application du règlement, des lois et ordonnances en la matière, incombent à la commission d'agriculture.

Cette dernière informe le conseil communal de la gestion des abattoirs.

Elle étudie et soumet au conseil communal les 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/ CONTROLE DES VIANDES – SUPPLEANT**

Le contrôle des viandes est assuré par le contrôleur des viandes ou son suppléant. Ceux-ci sont nommés par le conseil communal, sur préavis du vétérinaire cantonal.

### **Art. 5/ TACHES DU CONTROLEUR DES VIANDES**

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

#### **Art. 6/ GERANCE – CONCIERGERIE**

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

Le gérant – concierge ou son remplaçant peut fonctionner, après formation, en qualité de contrôleur laïc comme contrôleur suppléant.

#### **Art. 7/ RESPONSABILITES 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 :

- a) De l'art. 58 CO, à l'exclusion de celle pouvant résulter des accessoires mobiliers,
- b) De l'art. 490 CO.

La commune n'encourt aucune responsabilité pour les dommages causés par les animaux amenés aux abattoirs et à l'intérieur de l'enceinte.

#### **Art. 8/ RESPONSABILITE DES PROPRIETAIRES**

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 GENERALES**

#### **Art. 9/**

Seule la viande provenant d'animaux abattus dans les abattoirs peut être déposée dans la chambre froide de ceux-ci.

Fait exception le gibier selon article 10c.

### **CHAPITRE III : ABATTOIRS – UTILISATION**

#### **Art. 10/ OBLIGATION**

- a) Sous réserve d'exception, tout abattage de bétail sur le territoire de la commune de Bagnes doit être effectué aux abattoirs.
- b) 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 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. 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.

- c) Le gibier est admis dans les locaux de travail des abattoirs et peut être déposé dans la chambre froide. Il doit être dépouillé, vidé, pesé et muni d'une plaquette.
- d) 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 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.
- e) Les cadavres de petits animaux domestiques sont à déposer aux abattoirs auprès du gérant-concierge.

#### **Art. 11/ DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT + INSPECTION CONTROLEUR DES VIANDES**

Les animaux destinés à l'abattage ne peuvent être introduits aux abattoirs sans 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**

- a) 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.
- b) Les animaux de boucherie amenés aux abattoirs ne peuvent plus être sortis vivants. Le vétérinaire cantonal peut autoriser leur déplacement, à titre exceptionnel.

#### **Art. 14/ JOURS ET HEURES D'OUVERTURE**

L'arrivée du bétail est fixée selon horaire.

Les abattages s'effectuent en principe le lundi toute la journée.

Pour l'abattage d'urgence, la découpe et la mise en paquets, s'adresser au gérant. Un laboratoire équipé est à disposition, contre paiement.

#### **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 les abattoirs, l'utilisateur 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 non inspectée.

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/ DECHETS CARNES**

- a) 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 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 légales concernant la destruction non dommageable des cadavres d'animaux.
- b) Le conseil communal peut encaisser une taxe pour les carcasses.
- c) 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 ou au centre régional de ramassage.

#### **Art. 18/ TAXES PESAGE**

Le pesage des animaux abattus est effectué selon les prescriptions fédérales en vigueur et facturé par la commune selon tarif annexé.

### **CHAPITRE IV – ORDRE ET PROPRETE**

#### **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 – concierge des abattoirs.

#### **Art. 20/ ORDRE – PROPRETE**

L'ordre, la propreté et la discipline sont de rigueur.

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

Doivent être nettoyés à fond : le local d'abattage, l'écurie, les abords des abattoirs. 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 avec les déchets carnés.

### **Art. 22/ TRANSPORT DE LA VIANDE HORS DES ABATTOIRS**

Le transport de la viande des abattoirs 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 séquestrées 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 des lieux. Les WC attenants au vestiaire seront tenus propres.

### **Art. 24/ ECONOMIE**

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

## **CHAPITRE V : SANCTIONS – CONTRAVENTIONS**

### **Art. 25/ AMENDE D'ORDRE**

La non-observation et les infractions au présent règlement sont passibles d'amendes d'ordre arrêtées par le conseil communal (le montant est fixé entre Fr. 100.— et Fr. 5'000.—)

### **Art. 26/ INTERDICTION**

Le conseil communal peut interdire l'entrée aux abattoirs, pendant un temps plus ou moins long, à toute personne qui se rendrait coupable de fautes graves ou qui ne s'acquitterait pas des taxes.

### **Art. 27/ RESPONSABILITES DES PATRONS-BOUCHERS**

Les patrons-bouchers et charcutiers sont responsables du paiement des amendes infligées à leur personnel ainsi que des frais résultant de dégradation, usure anormale, détérioration, etc., des installations et locaux mis leur à disposition.

## **Art. 28/**

Tous les cas, non prévus par le présent règlement sont tranchés soit par le contrôleur des viandes, soit par le gérant - concierge, sous réserve de recours auprès du conseil communal.

## **CHAPITRE VI**

### **Art. 29/ PRINCIPE**

Les taxes prévues dans le présent règlement sont fixées par le conseil communal, approuvées par le conseil général 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 et du séchoir et réception de cadavres de petits animaux.

### **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.

## **Administration communale de Bagnes**

Le Président : G. Vaudan    Le Secrétaire : R. Bruchez

Approuvé par le Conseil communal en séance du 28 octobre 2003

Approuvé par le conseil général en séance du 1<sup>er</sup> décembre 2003

Homologué par le Conseil d'Etat du Canton du Valais, le 3 mars 2004



## TARIFS DES ABATTOIRS DE BAGNES

### TARIFS A PARTIR DU 01.02.2010

<b>Animaux soumis à la taxe</b>	<b>Genre de taxe</b>	<b>PRIVES DOMICILIES</b>	<b>BOUCHERS et PRIVES DOMICILIES COMMERCIALISATION</b>	<b>BOUCHERS et PRIVES NON DOMICILIES</b>
<b>Liste exhaustive :</b> Boeufs, vaches, génisses, génissons, veaux, chevaux, porcs, cerfs, biches et sangliers	Droit d'entrée, laboratoire, y/c. taxe élimination déchets	0.20 frs/kg	0.60 frs/kg	0.85 frs/kg
	Chambre froide (location par jour)	4.00 pce/j.	4.00 pce/j.	5.00 pce/j.
Tous les animaux qui ne figurent pas ci-dessus	Droit d'entrée, laboratoire, y/c. taxe élimination déchets	0.20 frs/kg	0.60 frs/kg	0.85 frs/kg
	Chambre froide (location par jour)	2.00 pce/j.	2.00 pce/j.	3.00 pce/j.

Approuvé par le Conseil Communal de Bagnes le 3 novembre 2009.  
Approuvé par le Conseil Général de Bagnes le 18 janvier 2010.

Remarque : le taux de 7.6% de TVA est facturé en sus