

Qu'en est-il pour le transport des animaux vivants ?

Depuis le 5 janvier 2008, en vertu de la réglementation européenne (Règlement 1/2005), toute personne effectuant, pour son compte ou pour le compte d'un tiers, un transport d'animaux vivants vertébrés (mammifères, oiseaux, poissons, etc....) doit être titulaire d'une autorisation.

- le chauffeur est titulaire du CAPTAV (Certificat d'Aptitude Professionnelle au Transport d'Animaux Vivants)
- les moyens de transport sont agréés pour pouvoir transporter des animaux

Cette réglementation s'applique pour des transports d'animaux effectués dans le cadre d'une activité économique (ne sont pas considérées comme activités économiques : les concours hippiques, les comices ou salons agricoles)

L'activité est interprétée au sens large et peut résulter du transport lui-même ou de sa finalité (vente d'animaux, transactions diverses, conduite à l'abattoir, en centre de rassemblement).

La réglementation ne s'applique pas, même s'il est réalisé dans le cadre d'une activité économique, si le transport :

- se fait sur une distance inférieure à 65 km
- est effectué par les éleveurs, avec leurs propres véhicules en vue de la transhumance

Elle ne s'applique pas non plus pour un transport en direct vers un cabinet vétérinaire (sur avis d'un vétérinaire)

Comment obtenir le CAPTAV et l'autorisation de transport ?

Pour le Captav, depuis le 1er février 2010, le convoyeur est considéré détenir la qualification suffisante (CAPTAV) si :

- il détient un diplôme, titre ou certificat figurant sur la liste prévue dans l'arrêté modifié du 17 juillet 2000
- il a suivi une formation dans un centre de formation agréé selon le cahier des charges prévu dans l'arrêté du 17 juillet 2000 (liste des établissements habilités téléchargeable sur le site internet du Centre d'études zootechniques de Rambouillet)

Le CAPTAV ne peut plus être délivré sur la base de 5 années d'expérience professionnelle.

Pour l'autorisation de transport, le dossier doit être complété avec une lettre d'engagement du transporteur, une liste des convoyeurs titulaires du CAPTAV, des véhicules et cartes grises ainsi que d'un certificat d'étanchéité datant de moins de 5ans du ou des véhicules concernés. Cette autorisation est accordée pour une durée de 5 ans.

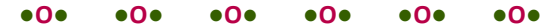
Le CAPTAV, ainsi que l'engagement du transporteur et l'attestation de conformité du véhicule, doivent être disponibles dans chaque véhicule et présentés à toute demande des services de contrôle (gendarmerie, police nationale, DDPP) lors du transport d'animaux dans le cadre d'une activité économique. (Les dossiers de demande sont disponibles sur le site de la Préfecture du département, à la rubrique « animaux-santé et protection »)

LE TRANSPORT DES DENREES ALIMENTAIRES

Edito

Les bulletins de veille de l'Atelier Technologique Agroalimentaire de Florac ont pour l'objet de mettre en lumière certains points de la réglementation (et son évolution), concernant les producteurs transformateurs. Ils s'adressent aux professionnels mais également aux agents de développement, ou tout autre acteur impliqué dans les circuits courts.

Ce bulletin fait un focus sur la réglementation concernant le transport des denrées alimentaires mais également des animaux vivants (en amont de la transformation).



Les dispositions générales liées aux transports de denrées alimentaires :

La réglementation qui encadre le transport de denrées alimentaires porte sur plusieurs points clés à respecter, notamment les conditions hygiéniques, techniques (spécifications des conteneurs à utiliser selon les cas de figure), et la maîtrise des températures pour les denrées périssables.

Les dispositions générales liées au transport des aliments sont :

Les contenants et moyens de transport doivent être conçus de manière à :

- Protéger les aliments de contaminations ou altérations (revêtements intérieurs imperméables, imputrescibles, résistants à la corrosion, dépourvus d'aspérités).
- Pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.
- Permettre le transport à l'abri de souillures, insectes, poussières et animaux.
- Maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle de ces températures

Les conteneurs peuvent être utilisés pour transporter différentes denrées alimentaires

- soit en même temps mais avec des séparations efficaces
- soit à des moments séparés mais avec un plan de nettoyage / désinfection efficace entre les chargements

En revanche, il est interdit de prendre en charge avant, pendant ou après le transport, des marchandises dangereuses classées toxiques, corrosives ou des animaux vivants.

D'une manière générale, le responsable du transport doit établir une analyse des risques et mettre en place des procédures d'autocontrôles, vérifications et plans de nettoyage en se basant sur les principes de la méthode HACCP.

Le choix des moyens de transports de denrées périssables :

Cas Général	Choix du véhicule dans la catégorie et classe* permettant le respect des températures préconisées <i>Exemple : Transport d'aliments à l'état congelé « Seuls peuvent être utilisés les véhicules de catégorie frigorifique* renforcé (classe C ou F) , ou réfrigérant renforcé de classe C »</i> Obligation de disposer de l'attestation de conformité technique (ATP)	
Cas particuliers	Conteneurs d'un volume < 2m ³ et emballages <u>isothermes</u> (Conteneur avec parois isolantes permettant le maintien de la T°c sur une durée limitée) ou <u>réfrigérants</u> (Conteneur isotherme équipé d'un groupe pour la production de froid)	Non soumis à l'obligation d'attestation ATP
	Lors de transports réalisés dans des conditions climatiques rigoureuses , rendant superflue la production de froid pendant toute la durée du transport	Pas d'obligation sur le choix de véhicules ni sur l'attestation ATP
	Lors de transports sur une distance inférieure à 80 km sans rupture de charge (le conteneur n'est ouvert qu'une seule fois : pour le déchargement)	

* Pour plus de détails sur les classes et catégories de véhicules préconisées , se référer à l'Arrêté du 1er Juillet 2008.

Attention, le maintien des denrées aux températures réglementaires et le respect des préconisations hygiéniques restent obligatoires quelque soit le cas de figure.

Qu'est ce que l'attestation de conformité technique ?

L'attestation de conformité technique (Attestation ATP) est délivrée lors de la mise en service des véhicules frigorifiques, pour une durée de 6 ans. Cette homologation est attestée par l'apposition de deux plaques sur le conteneur : une plaque constructeur et une plaque ATP mentionnant le numéro d'homologation.

Ensuite, les échéances sont les suivantes :

- Au bout de 6 ans d'exploitation, le caisson doit subir un test de conformité technique dans l'un des 220 centres de tests français habilités par le Cemafroid . Ce renouvellement de l'attestation est valable pour une durée de 3 ans et ne peut être répété qu'une seule fois : Il doit donc être effectué après 6 ans puis après 9 ans d'exploitation du caisson.
- A 12 ans d'exploitation, le caisson doit être contrôlé intégralement dans une station officielle d'essai ATP, pour un renouvellement de 6 ans.

Dans le cas d'un changement de propriétaire, ou de modification majeure sur le véhicule, il y a obligation de demander la délivrance d'une nouvelle attestation ATP (mise à jour des informations)



Quelles sont les conditions de transport des denrées périssables ?

L'aménagement spécifique pour le transport des viandes :

Les moyens de transport réservés aux viandes de boucherie en carcasses, demi-carcasses, quartiers de viande de boucherie, viande découpée non emballée, doivent être équipés de telle sorte que ces viandes ne touchent pas le plancher. Ces denrées doivent être transportées suspendues ou placées sur des supports si elles ne sont pas emballées ou contenues dans des récipients.

Les viscères sont toujours transportés dans des emballages ou récipients résistants et étanches. Les estomacs et intestins ne peuvent être transportés que s'ils sont vidés et nettoyés.

Le contrôle de la température :

Le respect des températures réglementaires de conservation des denrées périssables est obligatoire en tout lieu du chargement et pendant toute la durée du transport. La disposition du chargement (bonne circulation de l'air) et la mise en température préalable du moyen de transport doivent donc être respectées en conséquence.

Enregistrement de la T°c	Cas	Exigences requises	Les documents qui doivent accompagner le transport de denrées alimentaires :
Obligatoire	Transport de denrées surgelées destinées à l'alimentation humaine	Conservation des enregistrements 1 an minimum, voire plus selon la nature des produits transportés.	1 / La désignation des aliments transportés et dénomination de leur état physique (Ex : Bon de livraison) 2/ Les points de départ et de destination 3 / L'attestation de conformité technique du véhicule de transport (ATP) 4 / Le relevé de T°c lorsque l'enregistrement est obligatoire (cf ci contre)
	Transport > 1h00 pour les viandes hachées et préparations de viandes (réfrigérées, congelées ou surgelées)	Conformité des enregistreurs aux normes EN12830 et EN 13486 et contrôle tous les 2 ans par un organisme agréé	
Non obligatoire	Conteneurs de volume inférieur à 2m³	Mise en place d'un plan de contrôle de la chaîne du froid (ex : sondages représentatifs au moyen d'enregistreurs ou contrôle de température au départ et à l'arrivée sur des trajets courts)	

Dans tous les cas, des thermomètres doivent permettre de mesurer la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments transportés. L'indication de la température doit être clairement lisible et facilement accessible.

Les températures maximales à respecter pour les denrées réfrigérées ou congelées sont indiquées par l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009, complété par le règlement CE 853/2004.

NB : Pour les denrées congelées et surgelées , une élévation de +3°c maximum en surface peut être tolérée, lors de brèves périodes : chargement-déchargement du conteneur et/ou présentation à la vente.

Sources bibliographiques et liens internet utiles

- Arrêté Interministériel du 20 Juillet 1998 (consolidé au 1^{er} Janvier 2010 après modifications par plusieurs arrêtés) fixant les conditions techniques applicables au transport des aliments.
- Décret n°2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée.
- Arrêté du 1er Juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport des denrées périssables.
- Arrêté du 21 Décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce, entreposage et transport de denrées d'origine animale ou d'aliments en contenant.
- Note de Service DGAL N-2008-8021 définissant les procédures applicables en ce qui concerne l'attribution

et le renouvellement des attestations de conformité technique des engins de transport sous Température dirigée.

- Règlement (CE) n° 1/2005 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes.
- Arrêté du 17 juillet 2000 relatif aux justificatifs de la formation requis pour les personnes exerçant une fonction de convoyeur d'animaux vivants
- Articles R.214-55 et 57 du code rural relatifs au transport des animaux vivants
- Règlement CE 178-2002 ; Règlement CE 852-2004 ; Règlement CE 853-2004
- <http://www.bergerie-nationale.educagri.fr/poleanimal.htm>
- <http://www.cemafroid.fr/engins.htm> (liste des centres habilités)