

Le 23/10/2018



Direction Départementale de la Protection des populations de l'Hérault

Règles relatives à l'installation de poulailler en collectivités

- Règles générales de détention d'un poulailler (basse-cour) pour particulier :

Démarches administratives :

Dans un premier temps, il convient de s'assurer que l'implantation d'un poulailler, ou autre structure d'accueil d'animaux, est autorisée par la commune, en prenant en compte les règles d'urbanisme.

Le Règlement Sanitaire Départemental de l'Hérault doit être respecté, en particulier l'article 26 et les articles 153 et suivant (Titre VIII) en ce qui concerne les règles d'implantation des élevages et les règles visant à limiter les nuisances pour le voisinage :

<https://docplayer.fr/6883220-Departement-de-l-herault-reglement-sanitaire-departemental.html>

Pour des raisons sanitaires, la mise en place d'une basse-cour doit être déclarée à la mairie du demandeur à l'aide du Cerfa n° 15472*01 « Déclaration de détention d'oiseaux dans le cadre d'un foyer d'influenza aviaire » : https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_15472.do :

Arrêté du 24 février 2006 relatif au recensement des oiseaux détenus par toute personne physique ou morale en vue de la prévention et de la lutte contre l'influenza aviaire :

www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000268650.

Condition de détention :

Les animaux doivent être maintenus dans des conditions compatibles avec les impératifs biologiques de leur espèce (abreuvement et alimentation en quantité suffisante, bien être animal...) conformément aux articles L214-1 et suivants du Code Rural et de la pêche Maritime.

Biosécurité :

Pour éviter l'introduction et la propagation de maladies animales et/ou communes aux hommes et aux animaux (ex influenza aviaire), il est obligatoire de respecter les mesures de biosécurité conformément à l'arrêté du 8 février 2016 :

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032000273&fastPos=1&fastReqId=463732238&categorieLien=cid&oldAction=rechTexte>

Une fiche technique spécifique pour les basses-cours de particuliers est disponible à l'adresse suivante :

<http://agriculture.gouv.fr/telecharger/85929?token=1608060f175bca83a5f93879cd6ee020>

L'installation doit permettre notamment, en cas d'épizootie (maladie contagieuse), d'isoler ces animaux pour éviter tout contact avec les oiseaux de la faune sauvage (grillage ou filet au dessus de la basse cour ou claustration)

Réglementation relative à l'alimentation animale :

Le Règlement européen 1069/2009 concernant les règles sanitaires applicables aux sous produits animaux interdit l'utilisation des Déchets de Cuisine et de Table en l'état (DCT) en alimentation animale y compris pour

les oiseaux de basse-cour et prévoit que les aliments distribués aux animaux d'élevage doivent provenir d'établissements agréés.

Seule peut être tolérée la distribution de pain aux animaux de basse-cour, à condition que ce pain n'ait pas été distribué au consommateur final (pas de pain récupéré sur les plateaux ou les tables).

- Cas particulier en collectivité :

En plus des mesures énumérées ci-dessus qui s'appliquent, la collectivité doit répondre à des exigences spécifiques.

Une collectivité ne peut s'approvisionner en produits d'origine animale qu'auprès d'établissements agréés. Par conséquent, ni les viandes, ni les œufs issus de ces poulaillers ne peuvent être utilisés par la collectivité. Ces produits ne peuvent également pas être donnés à des tiers.

Méthode de valorisation des déchets de cuisine et de table de collectivité prévue par la réglementation

Les Déchets de Cuisine et de Table (DCT) sont considérés comme Sous Produits ANimaux de catégorie 3 (SPAN C3), selon le règlement CE 1069/2009.

Les risques sanitaires engendrés par les sous produits animaux concernent principalement l'élevage et la santé publique vétérinaire. Les SPAN C3 ne peuvent pas être valorisés directement en épandage et/ou en alimentation animale. Il existe en effet un risque de contamination des hommes et des animaux d'élevage par certains virus ou bactéries très résistants (exemples : salmonelles, virus de la peste porcine, fièvre aphteuse...) via l'alimentation animale, ou par le sol en cas d'épandage.

Pour ces raisons sanitaires, sans transformation spécifique, les déchets de cuisine et de table sont strictement interdits pour alimenter des animaux d'élevage, quels qu'ils soient.

Seuls les traitements de ces déchets réalisés par des établissements agréés (pratiquant les méthodes d'hygiénisation ou de stérilisation référencées au règlement CE 1069/2009) permettent une valorisation.

L'arrêté du 9 avril 2018 relatif à l'utilisation des sous produits animaux prévoit que les Déchets de Cuisine et de Table produits par une collectivité puissent être valorisés (dans la limite de une tonne par semaine) sous forme de compost utilisable sur les sols pour le jardinage et dans certaines conditions, pour le maraîchage. Cette méthode serait donc envisageable pour réduire, dans le respect de la réglementation, le volume de déchets éliminés dans les poubelles en restauration collective.

Un guide des bonnes pratiques concernant la gestion des biodéchets en restauration est disponible gratuitement au lien suivant :

<https://www.ademe.fr/guide-bonnes-pratiques-concernant-gestion-biodechets-restauration>

Ce guide définit précisément l'obligation de tri des déchets.

En tout état de cause, la gestion du volume des déchets doit être anticipée et leur diminution doit être prévue tout au long du processus de la restauration collective notamment en limitant le gaspillage alimentaire.

Pour cela, le professionnel doit chercher à identifier les causes de ce gaspillage et agir à chaque étape de la production alimentaire.

En conclusion :

La mise en place d'un poulailler en collectivité ne peut être réalisée dans un seul objectif de réduction des déchets alimentaires. L'utilisation en l'état des Déchets de Cuisine et de Table est strictement interdite pour l'alimentation des animaux.