



DIRECTIVES D'EXPLOITATION ABATTOIR COMMUNAL

1. Objet des directives

Les présentes directives ont pour but de fixer les modalités d'exploitation de l'abattoir communal, Route de Mauvoisin 41, 1934 Le Châble, sis sur le territoire de la Commune de Val de Bagnes. Elles s'appliquent à l'ensemble des usagers et présentent un caractère obligatoire et contraignant.

2. Bases légales

- La loi cantonale sur la santé du 12 mars 2020 ;
- La loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 20 juin 2014 ;
- L'ordonnance fédérale concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes du 16 décembre 2016 ;
- La loi fédérale sur les épizooties du 1^{er} juillet 1966 et son ordonnance du 27 juin 1995 ;
- L'ordonnance fédérale concernant l'élimination des sous-produits animaux du 25 mai 2011 ;
- Loi et ordonnance sur la protection des animaux.

Demeurent réservées les autres dispositions du droit public fédéral et cantonal.

3. Autorités

Le Conseil municipal, respectivement le service communal compétent en matière de gestion de l'abattoir, est l'organe de surveillance de l'exploitation.

4. Prestations

L'abattoir est exploité en tant qu'établissement de faible capacité sous réserve de l'autorisation du vétérinaire cantonal. Les espèces animales autorisées sont : bovine, équine, ovine, caprine, porcine et gibier.

Sous réserve de l'autorisation du vétérinaire cantonal, l'abattoir exploite un centre de collecte local de sous-produits animaux (déchets carnés). Les produits suivants peuvent être collectés :

- Os, cornes, sabots et produits fabriqués avec des os, cornes, sabots ;
- Cadavres d'animaux trouvés morts à l'exception de ceux provenant de bovins de plus de 24 mois ;
- Contenu des estomacs et des intestins ;
- Peaux et fourrures brutes ;
- Laine, poils, soies de porc, plumes.

Le centre de collecte peut stocker uniquement une quantité de sous-produits animaux ne dépassant pas la capacité de stockage de l'installation de réfrigération.

7. Hygiène et propreté des locaux

Seul le personnel d'exploitation est habilité à rentrer dans les locaux (zones hygiènes).

Le personnel d'exploitation et les bouchers sont tenus de respecter les normes d'hygiène en vigueur et sont tenus de nettoyer les locaux après chaque usage.

Les pratiques suivantes sont formellement interdites dans l'enceinte des abattoirs :

- Fumer, manger ou boire ;
- Entasser des déchets ou des containers.

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

Les abats stockés dans la chambre froide doivent être évacués au plus tard le mercredi avec les déchets carnés.

Le contenu des panses doit être vidé dans la fosse prévue à cet effet. Il ne doit pas être déposé avec les déchets carnés.

Le personnel d'exploitation se conforme au plan d'hygiène annexé pour le nettoyage du site. Il effectue l'autocontrôle et documente celui-ci pour le contrôle vétérinaire. 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.

Un vestiaire, des armoires et WC sont mis à la disposition des bouchers. Ceux-ci veillent au maintien de l'ordre et de la propreté des lieux.

8. Livraison des animaux

Le jour hebdomadaire d'abattage est le lundi.

L'inscription des bêtes à abattre se fait obligatoirement pour le vendredi précédent avant midi auprès des bouchers. Si le nombre de bêtes inscrites est insuffisant, la commune se réserve le droit de reporter l'abattage à une date ultérieure.

Le déchargement des animaux a lieu aux horaires indiqués par le responsable des abattoirs et uniquement en sa présence. Il est effectué après le contrôle du vétérinaire. Tout bétail présentant un risque pour le personnel d'exploitation doit être annoncé avant le déchargement.

Lors du déchargement, les documents d'accompagnement originaux avec étiquettes autocollantes, dûment complétés, sont obligatoirement remis au responsable des abattoirs. En cas de documents incomplets, illisibles, ou de marques auriculaires manquantes, l'autorité compétente sera avertie et des frais facturés en sus.

En cas de livraison d'animaux dans un état sanitaire insuffisant, le contrôleur annonce sans délai le cas à l'autorité compétente. Si l'animal est déjà déchargé, il peut être abattu et évacué aux déchets carnés.

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

Le document original d'accompagnement pour animaux à onglons, les étiquettes officielles pour les numéros des animaux ainsi qu'une attestation d'abattage délivrée par un vétérinaire sont obligatoires pour tout animal malade ou accidenté.

13. Gibier

Le gibier est admis dans les locaux de travail mais uniquement lorsque l'abattage hebdomadaire est achevé. Il doit être dépouillé, vidé, pesé, muni d'une plaquette et déposé dans la chambre froide indiquée par le responsable des abattoirs.

14. Pénalités et moyen de droit

Le Conseil municipal peut interdire l'entrée aux abattoirs à toute personne qui se rendrait coupable de fautes graves ou qui ne s'acquitterait pas des taxes.

Tout contrevenant aux présentes directives pourra être sanctionné conformément aux dispositions du règlement des abattoirs.

Les dispositions pénales du droit cantonal et fédéral en la matière restent réservées.

15. Informations

Les directives d'exploitation sont affichées aux abattoirs et peuvent être diffusées par d'autres moyens.

Le personnel exploitant le site se tient à disposition en cas de problème ou pour tout complément d'information. Toute question, remarque ou suggestion concernant les abattoirs peuvent être adressées à :

Commune de Val de Bagnes
Service Environnement
Rte de Clouchèvre 44
1934 Le Châble VS
+41 27 777 11 30
environnement@valdebagnes.ch

16. Dispositions finales

Les présentes directives entrent en vigueur après leur approbation par le Conseil municipal de Val de Bagnes.

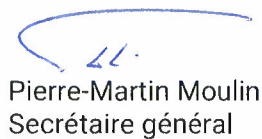
Les présentes directives entrent en vigueur dès la validation du Conseil municipal.

Approuvé par le Conseil municipal de Val de Bagnes le 18 août 2026.

Pour le Conseil municipal



Fabien Sauthier
Président de Commune



Pierre-Martin Moulin
Secrétaire général