

## INFORMATION GÉNÉRALE

### SUR LES CONSIGNES ET LES SAISIES EN ABATTOIRS DE L'OCEF

**Consigne** et **saisie** consistent à retirer, pour protéger les consommateurs, toute denrée alimentaire insalubre du circuit de l'alimentation humaine. L'insalubrité correspond à un danger possible pour la santé humaine et/ou à un défaut organoleptique inacceptable (texture, couleur, consistance, ...).

Sur les chaînes d'abattage de l'OCEF, des inspecteurs et inspectrices du SIVAP sont présents pour évaluer cette salubrité. Les carcasses salubres sont estampillées par une marque de salubrité.

La **consigne** d'une carcasse est décidée

- suite à une inspection officielle et standardisée, en fin de chaîne d'abattage
- par un inspecteur formé et expérimenté du SIVAP
- lorsque son insalubrité est suspectée

#### La **consigne**

- est temporaire, le temps des investigations nécessaires pour évaluer le risque
- aboutit, sur décision d'un vétérinaire officiel mandaté par le gouvernement, soit à une libération totale, soit à une saisie partielle ou totale de la carcasse

La **saisie totale** intervient quand toute la carcasse, abats compris, est jugée insalubre pour la consommation humaine. La carcasse reste conservée 48h sous la responsabilité de l'abattoir.

Si seules certaines parties de la carcasse sont jugées insalubres, des **saisies partielles** peuvent être décidées, libérant le reste de la carcasse.

**Consigne** et **saisie** sont des décisions administratives. Un certificat officiel de l'administration, précisant les motifs, informe alors le « détenteur » physique des denrées au moment de la décision. En pratique, à l'OCEF, il s'agit de l'abattoir et non de l'éleveur. L'OCEF est chargé d'en informer l'éleveur. Les carcasses demeurent sous la responsabilité physique de l'abattoir.

Les différents délais de ce processus de consigne/saisie permettent à l'éleveur qui le souhaite d'exercer son **droit contradictoire**, c'est-à-dire d'apporter à l'administration du SIVAP toute observation qui lui paraîtrait nécessaire, par écrit ou par oral, directement, accompagné ou en se faisant représenter.

#### SIVAP

37, lotissement KSI - Païta  
BP M2 - 98849 - Nouméa Cedex

Téléphone : 24.37.45  
Courriel : [davar.sivap@gouv.nc](mailto:davar.sivap@gouv.nc)

Ces décisions administratives sont également contestables auprès du **tribunal administratif** de Nouméa dans un délai de deux mois.

Janv. 2021

Pour toute question relative à  
l'inspection de salubrité d'une  
carcasse

nous vous invitons à contacter  
le 93 48 51  
mardi et jeudi  
de 9h à 11h

Et à prendre RDV pour venir, vous  
ou votre représentant,  
voir vos carcasses à l'abattoir

Au sujet d'une saisie précise  
Vous pouvez également contacter  
la clinique des gous  
44 17 44

**ISTC** = INFILTRATION SÉREUSE DU TISSU CONJONCTIF (TC).

Les TC d'un animal constituent le **ciment** des cellules des organes. Ils sont répartis dans tout l'organisme dont ils forment une part importante du poids.

Lors d'ISTC, les **TC sont totalement infiltrés de liquide fortement fixé**.

En effet, lors d'un **manque durable d'apport nutritionnel**, ou de pathologies évoluant sur de longues périodes, un déséquilibre se crée, notamment au niveau protéique. Mécaniquement, du liquide quitte la circulation sanguine et s'accumule dans le TC. Ce processus s'installe sur **plusieurs semaines** et est **lentement réversible** (plusieurs semaines également).

C'est un motif de **saisie totale** car la viande gorgée d'eau ne se conserve pas et induit un **risque de développement bactérien néfaste** pour la santé humaine. De plus, la viande présente des caractères organoleptiques moindres que ceux attendus.