



INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES RELATIVES À LA DÉTENTION D'UNE BASSE-COUR

Réf. réglementaires :

- Règlement CE 1069/2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine
- Code rural et de la pêche maritime notamment article L 214-1
- Arrêté ministériel du 25 octobre 1982 relatif à l'élevage, à la garde et à la détention- des animaux
- Arrêté ministériel du 29/09/2021 relatif aux mesures de biosécurité applicables par les opérateurs et les professionnels liés aux animaux dans les établissements détenant des volailles ou des oiseaux captifs dans le cadre de la prévention des maladies animales transmissibles aux animaux ou aux êtres humains
- Arrêté ministériel du 25/09/2023 relatif aux mesures de surveillance, de prévention, de lutte et de vaccination contre l'influenza aviaires hautement pathogène
- Règlement sanitaire départemental des Hauts-de-Seine

1) Déclaration d'une basse-cour

La déclaration des basses-cours en mairie **n'est plus obligatoire**. En revanche, la déclaration est obligatoire, auprès de la DDPP, pour les établissements détenant des volailles à finalité commerciale.

2) Conditions de détention des oiseaux

2-1 Bien-être des animaux

Les animaux doivent être détenus dans des conditions compatibles avec leurs impératifs biologiques conformément à l'article L214-1 du code rural et de la pêche maritime.

Le détenteur d'animaux est tenu de respecter l'arrêté du 25 octobre 1982 susvisé.

Les animaux élevés ou détenus pour la production d'aliments doivent être maintenus en bon état de santé et d'entretien. Les animaux non gardés en bâtiments sont protégés contre les intempéries et les prédateurs. Toutes les mesures sont prises pour minimiser les risques d'atteinte à leur santé.

Les parcs et enclos où sont détenus les animaux doivent être conçus de telle sorte d'éviter toute évasion des animaux. Ils ne doivent pas être une cause d'accident pour les animaux.

Les points suivants sont à mettre en place :

- les locaux et les équipements doivent être adaptés de telle façon à ce que le nettoyage et la désinfection soient efficaces. Ils ne doivent pas être une source de blessures pour les animaux.
- les animaux reçoivent une alimentation saine et adaptée à leur âge et à leurs espèces ;
- les animaux malades ou blessés doivent être isolés, convenablement soignés sans délais et faire appel à un vétérinaire si la situation l'exige.

2-2 Implantation de l'élevage

L'article 153_3 du règlement sanitaire départemental précise les distances d'implantation à respecter par rapport aux immeubles habités ou habituellement occupé par des tiers, aux zones de loisirs ou à tout établissement recevant du public pour les élevages de volailles.

Ces distances sont :

- pour les élevages de volailles renfermant plus de 50 animaux de plus de 30 jours, la distance d'implantation ne peut être inférieure à 25 mètres ;
- pour les élevages renfermant plus de 500 animaux de plus de 30 jours, la distance d'implantation ne peut être inférieure à 50 mètres.

Les élevages détenant moins de 50 animaux ne sont pas concernés par les obligations précitées.

2-3 Prévention des nuisances

Les personnes détenant une basse-cour doivent s'assurer que cette détention ne provoquera pas de nuisances pour le voisinage conformément au règlement sanitaire départemental (article 153_2).

Les fumiers de la basse-cour doivent être évacués aussi souvent qu'il est nécessaire pour ne pas incommoder le voisinage, la voie publique ou constituer une source de pollution de point d'eau.

3) Mesures de biosécurité :

Conformément à l'article 15 de l'arrêté du 29 septembre 2021 susvisé, tout détenteur de volailles ou d'oiseaux captifs au sein d'un établissement à finalité non commerciale doit appliquer à minima les mesures de biosécurité suivantes :

- aucune volaille ou oiseau captif d'un établissement à finalité non commerciale n'entre en contact direct avec des volailles ou autres oiseaux captifs d'établissement à finalité commerciale ou n'a accès à un établissement à finalité commerciale ;
- toutes les mesures sont prises pour éviter les contaminations liées aux véhicules, autres animaux et personnes étrangères à l'établissement et pour limiter l'accès des bâtiments aux rongeurs, aux insectes et autres nuisibles ;
- l'approvisionnement en aliment et en eau de boisson est protégé des oiseaux sauvages ;
- la litière neuve est protégée et entreposée à l'abri de l'humidité et de toute contamination, sans contact possible avec des cadavres ;
- en cas de mortalité anormale, le propriétaire ou détenteur contacte un vétérinaire habilité pour une visite sanitaire de l'établissement ;
- les cadavres sont isolés et protégés avant leur enlèvement et le cas échéant, avant présentation au vétérinaire ;

Lorsque le niveau de risque pour l'influenza aviaire hautement pathogène est élevé, les mesures suivantes doivent également être mises en place :

- Claustration des volailles et des oiseaux captifs ou protection par des filets pour limiter tout contact avec les oiseaux de la faune sauvage. La mise à l'abri dans un bâtiment fermé est obligatoire pour les établissements détenant 50 volailles ou plus.
- Surveillance quotidienne des animaux.

Aucune dérogation à ces mesures n'est possible pour les élevages non commerciaux.

4) Précautions à observer et devenir des œufs et viande

L'élevage de poules peut offrir des avantages aux collectivités et familles mais attention, il n'est pas sans risque.

Les infections à Salmonella et à Campylobacter sont les plus couramment signalées en lien avec la détention de poules. En effet, celles-ci peuvent être porteuses de bactéries du genre Salmonella dans leurs intestins sans présenter de symptôme de maladie. La bactérie se trouve également sur les œufs de la poule infectée et peut être transférée sur les plumes ou dans le milieu ambiant. Quiconque caresse une poule ou encore touche à des objets contaminés peut ingérer accidentellement la bactérie, qui causera la maladie. La poule vivante peut également être porteuse de bactéries infectieuses comme *E. coli*. ou *Campylobacter*.

Les infections à Salmonella, à Campylobacter et à E. coli peuvent être graves, particulièrement chez les très jeunes enfants et les personnes âgées ou les personnes dont le système immunitaire est fragilisé. Dans certains cas, ces infections peuvent entraîner l'hospitalisation, voire le décès.

Il est donc recommandé de ne pas utiliser les produits issus des animaux détenus en raison d'un risque élevé d'intoxication alimentaire collective (TIAC) à salmonelle notamment d'utilisation d'œuf en coquille en préparation sans cuisson (mousse au chocolat, mayonnaise...).

Les œufs qui seraient issus d'un poulailler d'agrément (ou poulailler pédagogique) **ne doivent pas être utilisés pour alimenter la restauration collective de l'école**, qui est tenu de s'approvisionner uniquement en œufs de catégorie A classés par un centre de conditionnement agréé, provenant d'élevages dépistés vis-à-vis des salmonelles.

Par ailleurs, une étude menée en 2023 sur des poulaillers domestiques en petite couronne a mis en évidence des teneurs en polluants organiques persistants (POP) et en substances per- et poly-fluoroalkynées (PFAS) importantes dans les œufs issus de ces poulaillers.

L'ARS Ile-de-France recommande d'éviter la consommation des œufs issus des poulaillers domestiques des Hauts-de-Seine, ou de la limiter à moins d'une fois par semaine, sauf pour les enfants, les femmes enceintes et les femmes allaitantes pour qui elle est particulièrement non recommandée.

L'ARS encourage les particuliers propriétaires d'élevage de poules, souhaitant cependant consommer leurs œufs, à respecter les bonnes pratiques définies par la Direction générale de la santé dans la nouvelle édition du « [petit guide de l'autoconsommation en toute sécurité](#) » :

- Donner les aliments dans une mangeoire et non directement sur le sol ;
- Ne pas répandre de cendres (barbecue, cheminée...) dans le jardin ;
- Choisir un aliment adapté aux besoins des poules (en demandant conseil auprès des professionnels).

5) Déchets alimentaires issus de cuisines et de tables

Tous les déchets de cuisine et de table, quelle que soit leur nature (végétale, animale, crue ou cuite), qu'ils soient générés par la préparation ou le service des repas sont considérés comme étant des sous-produits animaux (SPAN) de catégorie 3 (article 10-p du règlement n°1069/2009 susvisé).

Ceux-ci présentent un risque de contamination des hommes et des animaux d'élevage par certains virus ou bactéries très résistants (salmonelles, virus de la peste porcine...) via l'alimentation animale, ou par le sol en cas d'épandage.

Pour ces raisons sanitaires, l'utilisation des déchets de cuisine et de table issus de la restauration **sont strictement interdits pour alimenter les poules d'un poulailler** (article 11 1-b du règlement n°1069/2009 susvisé). Celles-ci sont considérées comme des animaux d'élevage et doivent être nourries comme telles.