



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction générale
de l'alimentation**

Le Directeur général

Paris, le 19/04/2021

Dossier suivi par : Mélanie Goulinet
Sous-Direction de la sécurité sanitaire de l'alimentation
Service de l'Alimentation

Réf. :
Tél. : 01 49 55 45 32
Mèl. : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

SAS CREAPRIME
37 bis Boulevard Alexandre 1^{er}
79300 BRESSUIRE

A l'attention de Monsieur BONNEAU Thierry

Objet : Fabrication des dispositifs de marquage de salubrité

Monsieur,

J'ai l'honneur d'accuser réception de votre demande de fabrication des dispositifs de marquage de salubrité à l'usage des services vétérinaires d'inspection pour les abattoirs d'animaux de boucherie et pour les établissements de traitement du gibier sauvage agréés.

Votre dossier étant jugé recevable, votre entreprise est désormais inscrite sur la liste des établissements autorisés à fabriquer des dispositifs de marquage de salubrité.

Je vous rappelle que la fabrication des marques de salubrité doit respecter le cahier des charges défini à l'appendice 2 de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009. La commande des dispositifs de marquage de salubrité doit être effectuée par les services vétérinaires d'inspection. Aucune commande ne peut être acceptée si elle vous est communiquée directement par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier. Les frais afférents à l'acquisition des dispositifs de marquage, manuels ou mécaniques, restent à la charge des exploitants du secteur alimentaire.

Par ailleurs, j'appelle votre attention sur le fait que ces dispositifs de marquage sont utilisés pour apposer sur les carcasses les marques de salubrité communautaires. En conséquence, il convient de vous assurer que les dispositifs fabriqués au sein de votre entreprise sont aptes au contact alimentaire, qu'ils puissent permettre l'apposition d'une marque de salubrité lisible, qu'ils résistent aux chocs éventuels et qu'ils sont facilement nettoyables et désinfectables. Notamment, ces dispositifs doivent pouvoir être immergés sans dommage dans des stérilisateurs à couteaux à plus de 82°C.

Si besoin, ces garanties doivent pouvoir être apportées à la demande des services vétérinaires d'inspection.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Le Chef du Service de l'Alimentation



Stéphanie FLAUTO