

Maisons-Alfort, le 26 juin 2009

Avis

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur un projet de décret et un projet d'arrêté relatifs aux modalités d'inspection en abattoir de volailles / lapins

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Rappel de la saisine

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie par la Direction générale de l'alimentation (DGAI), le 16 février 2009, d'une demande d'avis sur un projet de décret et un projet d'arrêté relatifs aux modalités d'inspection en abattoir de volailles / lapins.

Avis du Comité d'experts spécialisé « Santé animale »

Le Comité d'experts spécialisé « Santé animale » (CES SA), réuni le 6 mai 2009, formule l'avis suivant :

« Contexte »

Cette demande d'avis s'inscrit dans le cadre de la mise en application du règlement CE n°853/2004 du 29 avril 2004 modifié. Ce règlement précise les modalités des inspections ante et post-mortem en abattoir de volailles / lapins, en laissant la possibilité aux Etats membres de tester de nouvelles méthodes en ce qui concerne les contrôles d'hygiène de la viande, pouvant porter sur la présence de l'autorité compétente dans les établissements.

Dans ce contexte, une réflexion a été engagée par la DGAI pour modifier les modalités de l'inspection en abattoir de volailles / lapins. Les projets d'arrêté et de décret ont pour objet de décrire un mode d'inspection alternatif à la présence physique permanente de l'autorité compétente dans les abattoirs.

La saisine porte sur trois questions techniques spécifiques :

1. *« Certains abattoirs de volailles ne permettant pas une inspection des viscères en bonne et due forme (concordance carcasse / abats, éviscération automatique et aspiration de la grappe viscérale, cadences...), quel est le risque estimé lié à la non observation des viscères et au non retrait d'une carcasse pour laquelle des lésions pourraient être observées sur la grappe viscérale ? Il est à noter que l'arrêté du 30 mai 2008 interdit l'envoi à l'abattoir de lots d'animaux présentant un épisode clinique avec des mortalités aiguës élevées ;*
2. *Les polyarthrites doivent-elles dans tous les cas donner lieu à un retrait total de la carcasse destinée au C2, ou un double retrait partiel (C2) est-il possible ? En effet, il semble que beaucoup d'animaux présentent des inflammations des articulations des pattes en lien avec la qualité de la litière ou la conduite d'élevage sans pour autant être d'origine infectieuse. Est-il possible par des critères simples, en l'absence d'autre anomalie sur la carcasse de distinguer les polyarthrites d'origine infectieuse de celles d'origine « traumatique » ?*
3. *Lorsqu'elles constituent la seule anomalie des carcasses, les aérosacculites postérieures subaiguës des dindes doivent-elles donner lieu à un retrait total des carcasses (C2) ou le retrait de la grappe viscérale peut-il être suffisant pour assurer la sécurité des produits mis sur le marché ? »*

Méthode d'expertise

L'expertise collective a été réalisée sur la base d'un rapport initial rédigé par deux rapporteurs, qui a été présenté, discuté en séance et validé par le CES SA, réuni le 6 mai 2009.

Elle a été conduite sur la base :

- des documents fournis par le demandeur accompagnant la saisine :
 - Projets de décret et d'arrêté relatifs aux modalités d'inspection en abattoir de volailles / lapins ;
 - « Accord partenarial » signé entre la Direction départementale des services vétérinaires de Saône-et-Loire (DDSV 71) et le groupe LDC ;
 - Note de service DGAL/SA/SDSSA/N2008-8213 du 12 août 2008 relative à la mise en application des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières avicole et cunicole ;
 - Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8030 du 21 janvier 2009 relative à la fréquence et aux modalités d'évaluation des opérateurs participant au retrait des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et tri des sous-produits animaux dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes ;
 - Projet de note de service relative aux critères d'alerte et de notification aux services vétérinaires pour les lots de volailles et de lagomorphes destinés à l'abattage en vue de la consommation humaine ;
 - Annexes d'une note adressée à la Commission européenne en décembre 2008, donnant des éléments de contexte sur l'inspection sanitaire en abattoir de volailles / lapins ;
 - Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8282 du 21 novembre 2007 relative aux abattoirs d'animaux de boucherie, de volailles ou de lagomorphes : bilans des années passés ; classement 2008 ; agréments ; responsabilités ;
 - Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8056 du 17 mars 2008 relative à la maîtrise des risques sanitaires en abattoir de volailles : priorités en termes d'inspection – lien avec la démarche HACCP ;
 - Lettre de diffusion limitée DGAL/SDSSA/L2008-N°0617 du 7 juillet 2008 relative à la programmation des inspections « ateliers » des abattoirs d'animaux de boucherie, de volailles ou de lagomorphes fondée sur une hiérarchisation des risques et gestion des suites ;
 - Note de service DGAL/SDSSA/SDPPST/N2008-8212 du 12 août 2008 relative aux modalités de reconnaissance d'organismes habilités à effectuer la formation des personnels d'abattoirs de volailles ou de lagomorphes pour le contrôle ante mortem des animaux, le retrait de carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et le tri des sous-produits ;
 - Note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2008-8155 du 27 juin 2008 relative aux modalités d'utilisation d'une liste harmonisée caractérisant les anomalies et autres non conformités rencontrées en abattoir de volailles et de lagomorphes et à l'origine de retraits de la consommation humaine ;
- d'une réunion téléphonique le 1^{er} avril avec le directeur du laboratoire Afssa de Ploufragan, et d'échanges télématiques entre les rapporteurs ;

Argumentaire

Chacune des trois questions mentionnées a fait l'objet d'une analyse.

1) Analyse de la question 1 :

Question : Certains abattoirs de volailles ne permettant pas une inspection des viscères en bonne et due forme (concordance carcasse / abats, éviscération automatique et aspiration de la grappe viscérale, cadences...), quel est le risque estimé lié à la non observation des viscères et au non retrait d'une carcasse pour laquelle des lésions pourraient être observées sur la grappe viscérale ? Il est à noter que l'arrêté du 30 mai 2008 interdit l'envoi à l'abattoir de lots d'animaux présentant un épisode clinique avec des mortalités aiguës élevées .

L'inspection des viscères abdominaux est en effet impossible pour les abattoirs pratiquant un effilage par aspiration. Ceci concerne cependant des volailles à présentation traditionnelle (par exemple les volailles de Bresse) ou des gibiers, qui représentent un faible tonnage de la production française. L'effilage étant une tolérance de la réglementation européenne, il est admis implicitement dans la tolérance que cette inspection des viscères ne peut pas se faire dans de bonnes conditions. Concernant les volailles éviscérées, les systèmes d'éviscération automatiques ou semi-automatiques doivent prévoir la mise en concordance de la carcasse et de ses viscères à un poste d'inspection aménagé. Cette inspection des viscères et en particulier du foie, du cœur et de la rate permet de détecter des maladies infectieuses entraînant notamment une péricardite, une inflammation de la capsule hépatique, une splénite. En particulier, certains lots de poules de réforme atteintes d'une infection à *Salmonella Enteritidis* présentent des lésions de péricardite qui signent un risque potentiel pour la santé publique, et cela sans expression clinique associée.

Toutefois, considérant que :

- i) l'arrêté du 30 mai 2008 interdit l'envoi à l'abattoir de lots d'animaux malades ;
- ii) la recherche de certaines Salmonelles est maintenant rendue obligatoire par la réglementation dans plusieurs productions ;
- iii) le nombre d'agents pathogènes représentant un danger pour la consommation humaine, pour lesquels des lésions sont visibles sur la grappe viscérale sans l'être sur les carcasses, est très limité (*Clostridium perfringens* éventuellement) ;

le risque lié à la non observation des viscères et au non retrait d'une carcasse pour laquelle des lésions pourraient être observées sur la grappe viscérale peut être considéré comme quasi nul à extrêmement faible (niveau 1 à 3 sur une échelle de 0 à 9).

En conséquence, pour la réalisation de l'inspection en abattoir, la mise en place d'un podium d'inspection aménagé et éclairé de façon à visualiser la grappe de viscères est souhaitable, mais non indispensable.

2) Analyse de la question 2 :

Question : Les polyarthrites doivent-elles dans tous les cas donner lieu à un retrait total de la carcasse destinée au C2, ou un double retrait partiel (C2) est-il possible ? En effet, il semble que beaucoup d'animaux présentent des inflammations des articulations des pattes en lien avec la qualité de la litière ou la conduite d'élevage sans pour autant être d'origine infectieuse. Est-il possible par des critères simples, en l'absence d'autre anomalie sur la carcasse, de distinguer les polyarthrites d'origine infectieuse de celles d'origine « traumatique » ?

La mention de « C2 » est relative aux Matières de catégorie 2 telles que définies dans l'annexe I du règlement CE n°1774/2002.

Les arthrites d'origine traumatique sont effectivement le plus souvent liées à l'état de la litière. Elles peuvent intéresser un nombre important d'animaux au sein d'un lot. Elles sont, dans ce cas, le plus souvent associées à des lésions de pododermatites graves et étendues, en particulier chez les dindes, et elles évoluent fréquemment en infections bactériennes ascendantes. En termes décisionnels, il est important de distinguer les arthrites localisées (le plus généralement d'origine traumatique, et dont certaines peuvent être infectées) des arthrites associées à des infections systémiques (primitives, ou constituant l'évolution d'une arthrite traumatique surinfectée).

En pratique, la mise en évidence de lésions d'arthrite doit amener à une inspection renforcée des viscères. La constatation de lésions inflammatoires multiples sur les viscères (splénite, dépôts fibrineux sur les séreuses) indique une infection systémique (quelle que soit son origine), et donc la probabilité d'une bactériémie. Il conviendra dans ce cas de procéder à une saisie totale de la carcasse.

S'il s'agit d'une arthrite localisée, et que l'état général de la carcasse et des viscères n'indique pas d'infection systémique, l'inspection devrait amener à une saisie partielle.

En cas de d'impossibilité d'examiner les viscères (cas des volailles effilées abordé précédemment), la mise en évidence de polyarthrites devrait amener, par précaution, à une saisie totale systématique.

Par ailleurs, les experts du CES SA soulignent que ces lésions sont le signe d'une souffrance de l'animal qui sont contraires aux règles de bien-être animal.

3) Analyse de la question 3 :

Question : Lorsqu'elles constituent la seule anomalie des carcasses, les aérosacculites postérieures subaiguës des dindes doivent-elles donner lieu à un retrait total des carcasses (C2) ou le retrait de la grappe viscérale peut-il être suffisant pour assurer la sécurité des produits mis sur le marché ?

Les dindes sont particulièrement sensibles aux surinfections bactériennes respiratoires, le plus souvent dues à E. coli, en fin de période d'élevage. Généralement, ces lésions ne signent pas une infection bactérienne systémique, mais une surinfection bactérienne locale secondaire à des agressions de la barrière épithéliale de nature physique (poussières, ammoniac) ou infectieuse (mycoplasmes, métapneumovirus...). Une réflexion entre les représentants des DDSV des départements du Morbihan (56), de la Vendée (85), des Côtes-d'Armor (22) et du Finistère (29), coordonnée par le laboratoire de Ploufragan, a été conduite en début d'année 2009 sur ce sujet. Il a été établi qu'en présence d'aérosacculites sur des dindes ne présentant pas d'altération de l'état général la seule saisie des viscères est à même d'assurer la sécurité des produits mis sur le marché (Gilles Salvat, communication personnelle, avril 2009).

Conclusion et recommandations

Considérant l'importance des filières avicoles et cunicoles et de la maîtrise de la sécurité de leurs produits destinés à la consommation humaine ;

considérant qu'il est essentiel de maintenir en tant que priorité la lutte contre la contamination des produits des filières avicoles par les agents zoonotiques ;

les réponses apportées aux trois questions posées peuvent être résumées comme suit :

- i) Le risque lié à la non observation des viscères et au non retrait d'une carcasse pour laquelle des lésions ne pourraient être observées que sur la grappe viscérale peut être considéré comme minime.*
- ii) Les polyarthrites peuvent faire l'objet d'une saisie partielle si l'état général de la carcasse et des viscères n'indique pas une infection systémique. Dans le cas contraire, une saisie totale est recommandée.*
- iii) En présence d'aérosacculites sur des dindes ne présentant pas d'altération de l'état général, la seule saisie des viscères est à même d'assurer la sécurité des produits mis sur le marché.*

Mots-clés : *Volailles, lapins, abattoir, inspection, statut sanitaire. »*

Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments

Tels sont les éléments d'analyse que l'Afssa est en mesure de fournir en réponse à la saisine de la Direction générale de l'alimentation concernant un projet de décret et un projet d'arrêté relatifs aux modalités d'inspection en abattoir de volailles / lapins.

La Directrice générale de l'Agence française
de sécurité sanitaire des aliments

Pascale BRIAND