

Comité d'experts spécialisé «Alimentation animale» procès-verbal de la réunion 10 avril 2018

*Considérant le décret n° 2012-745 du 9 mai 2012 relatif à la déclaration publique d'intérêts et à la transparence en matière de santé publique et de sécurité sanitaire, ce procès-verbal retranscrit de manière synthétique les débats d'un collectif d'experts qui conduisent à l'adoption de conclusions. Ces conclusions fondent un avis de l'Anses sur une question de santé publique et de sécurité sanitaire, préalablement à une décision administrative.
Les avis de l'Anses sont publiés sur son site internet (www.anses.fr).*

Etaient présents :

Membres du Comité d'experts spécialisé

M. ENJALBERT

Mmes BAYOURTHE (téléphone), DIEZ (téléphone), FERLAY (téléphone), FORANO (téléphone), KOUBA, MEDALE, et PRIYMENKO

MM DEMARQUOY GAUDRE (matin), GIDENNE (téléphone), JUIN, JURJANZ, LESSIRE, PARIS POULIQUEN (téléphone), SCHMIDELY et SOYEUX

Anses

Mmes BOUDERGUE, COLLIGNON, DUNOYER et KHAMISSE

Etaient absents ou excusés :

Membres du Comité d'experts spécialisé

Mme OSWALD

MM. JAEG, GAUDRE (après-midi) et LEGARTO

Présidence

M. ENJALBERT assure la présidence de la séance pour la journée du 10 avril 2018.



1. ORDRE DU JOUR

Les expertises ayant fait l'objet d'une finalisation et d'une adoption des conclusions sont les suivantes :

1.1. Demande d'avis relatif au danger *Salmonella* spp. en alimentation animale

GT « Salmonelles en alimentation animale »

N° de la saisine 2016-SA-0029

Auteur : DGCCRF et DGAL

1.2. Demande d'avis relatif à une modification des annexes de la directive 2008/38/CE concernant l'objectif nutritionnel particulier "Atténuation des réactions au stress", chez les ruminants, volaille, lapins, porcs

N° de la saisine 2017-SA-0193

Auteur : DGCCRF

2. GESTION DES RISQUES DE CONFLITS D'INTERETS

Le président, après avoir vérifié en début de réunion que les experts n'ont pas de nouveaux liens d'intérêts à déclarer, précise que l'analyse des liens déclarés n'a pas mis en évidence de risque de conflit d'intérêts au regard de l'ordre du jour mentionné ci-dessus.

3. SYNTHÈSE DES DÉBATS, DÉTAIL ET EXPLICATION DES VOTES, Y COMPRIS LES POSITIONS DIVERGENTES

3.1. Demande d'avis relatif au danger *Salmonella* spp. en alimentation animale

GT « Salmonelles en alimentation animale »

N° de la saisine 2016-0029

Auteur : DGCCRF et DGAL

Le président vérifie que le quorum est atteint avec 18 experts sur 21 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêt.

Contexte

Les salmonelloses humaines non typhiques sont la deuxième maladie bactérienne d'origine alimentaire la plus fréquemment signalée en Europe, après les campylobactérioses. L'importance relative de la transmission de l'infection à *Salmonella* spp par la voie alimentaire est estimée à 96 %, principalement du fait de la consommation d'aliments contaminés d'origine animale, crus ou insuffisamment cuits.

Dans un objectif final de protection de la santé publique, le règlement (CE) n°2160/2003 concernant le contrôle des salmonelles (et d'autres agents zoonotiques) présentes dans la chaîne alimentaire prévoit la fixation d'objectifs-cibles pour réduire la prévalence de ces micro-organismes à tous les stades de la chaîne alimentaire, y compris dans l'alimentation animale. Ainsi, il impose aux Etats membres la réalisation d'un plan de surveillance de la contamination par *Salmonella* spp. devant couvrir les différents maillons de la chaîne alimentaire et notamment le secteur de l'alimentation animale.



En France, en application du Règlement (CE) n° 2160/2003, l'arrêté du 29 Juillet 2013 liste, dans sa version initiale, les cinq sérovars (ou sérotypes) des salmonelles réglementées pour les espèces *Gallus gallus* et *Meleagris gallopavo*. Ces derniers sont, au titre de danger sanitaire de catégorie 1, les sérovars *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Hadar*, *S. Infantis* et *S. Virchow*. Par ailleurs, l'arrêté ministériel du 22 mars 2017 modifiant celui du 29 juillet 2013, répartit les différents sérovars en fonction des espèces avicoles concernées, en cohérence avec les arrêtés ministériels de lutte. Ainsi, les sérovars *S. Enteritidis* et *S. Typhimurium* sont visés comme suit :

- *Meleagris gallopavo*, troupeaux reproducteurs et d'engraissement, selon l'arrêté ministériel du 04/12/2009 et celui du 24/04/2013,
- *Gallus gallus* filières chair et ponte d'œufs de consommation selon l'arrêté ministériel du 24/04/2013 et celui du 26/02/2008.

A ces deux sérovars, s'ajoutent *S. Hadar*, *S. Infantis* et *S. Virchow* pour l'espèce *Gallus gallus* dans les troupeaux de reproduction en filières chair et ponte, par deux arrêtés ministériels du 26/02/2008 pour les deux filières.

En outre, l'arrêté ministériel du 17 février 2015 modifie celui du 29 juillet 2013 et inscrit temporairement pour 3 ans le sérovar *S. Kentucky* comme danger sanitaire de catégorie 1 pour les espèces *Gallus gallus* et *Meleagris gallopavo*. En effet, ce sérovar constitue un agent infectieux pouvant acquérir de nouveaux caractères d'antibiorésistance, comme décrit pour la souche résistante à haut niveau à la ciprofloxacine (souche CIP-R/ST 198), antibiotique stratégique de dernier recours en médecine humaine. Cette souche a été signalée, depuis quelques années, dans plusieurs autres pays de l'Union européenne (UE), dans des élevages de dindes et de poulets de chair. La France demeure jusqu'à présent épargnée par cette souche, à l'exception d'un épisode survenu en 2012 où deux élevages de dindes d'engraissement ont été contaminés suite au séjour, au Maroc, de l'un des deux éleveurs.

Actuellement, les autorités de tutelle (DGAL et DGCCRF) demandent aux professionnels de l'alimentation animale de mettre en œuvre différentes mesures de gestion en cas de présence d'un ou de plusieurs sérovars de *Salmonella* spp. réglementés : après signalement aux autorités compétentes, les professionnels peuvent procéder soit à une destruction soit à une thermisation des lots contaminés après autorisation par la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP). De plus, étant donné que seule une partie de la filière des volailles reproductrices est soumise à la réglementation (espèces *Gallus gallus* et *Meleagris gallopavo*), les autorités compétentes peuvent, comme indiqué dans le texte de la présente saisine, « *procéder à une destination restreinte des lots contaminés vers des usines ne produisant pas d'aliments pour volailles, ou vers des élevages hors filière avicole (porcins et ruminants)* ».

Par ailleurs, le règlement (CE) n°183/2005, qui établit les exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux afin d'assurer un niveau élevé de protection de la santé des consommateurs, évoque la « *nécessité de définir des critères microbiologiques fondés sur des critères de risque scientifiques* ». Dans cet esprit, à l'échelle nationale, l'arrêté ministériel du 23 avril 2007 vise à définir, dans son annexe IV, un « *agrément salmonelles* » : celui-ci peut être délivré aux établissements de fabrication d'aliments composés destinés aux troupeaux de reproduction de plus de 250 animaux des espèces *Gallus gallus* et *Meleagris gallopavo*. Il stipule que « *les aliments composés destinés aux reproducteurs de l'espèce Gallus gallus ou de l'espèce Meleagris gallopavo doivent subir un traitement validé comme garantissant une réduction minimale de la contamination microbienne en entérobactéries de 3 log* ». De plus, « *le plan HACCP de l'établissement fixe comme limite maximale (seuil de non-conformité) applicable aux aliments composés destinés aux troupeaux de reproduction de l'espèce Gallus gallus ou de l'espèce Meleagris gallopavo, une contamination en entérobactéries (30 °C)¹ de 10³ UFC/g d'un échantillon homogène de 100 g de l'aliment fini, prélevé au chargement des camions de distribution. Pour ces mêmes aliments, un seuil d'intervention donnant lieu à des actions correctives, mais sans pour autant que l'aliment soit déclaré non conforme, est fixé pour une contamination en entérobactéries*

¹ Dénombrement des entérobactéries à 30°C par la méthode normalisée ISO 21528-2 : 2017



(30 °C) supérieure à 10^2 UFC/g d'un échantillon homogène de 100 g de l'aliment fini prélevé au chargement des camions de distribution ».

Rappelons que, pour les matières premières d'origine animale, les critères microbiologiques définis dans l'Annexe X du Règlement (UE) n°142/2011 sont directement appliqués. Pour les matières premières d'origine végétale ainsi que pour les aliments composés destinés aux animaux producteurs de denrées alimentaires (autres que les volailles reproductrices des espèces *Gallus gallus* et *Meleagris gallopavo*), aucun critère microbiologique n'est actuellement défini.

Dans cette saisine, les questions posées à l'Anses sont récapitulées ci - dessous, en fonction des trois thématiques dégagées par les experts :

Thématique 1 : Rôle de l'alimentation animale comme source d'introduction de *Salmonella* spp. dans la chaîne alimentaire.

- Concernant les filières avicoles, porcines et ruminants :
 - Evaluer, au regard de la situation épidémiologique actuelle dans les élevages français, le rôle de l'alimentation animale comme source d'introduction de *Salmonella* spp., quel que soit le sérovar, dans les élevages avicoles, porcins et ruminants et, par voie de conséquence, comme source de contamination des denrées alimentaires. Dans le cas particulier des départements et régions d'outre-mer (DROM), déterminer s'il existe un risque particulier de transmission de *Salmonella* spp. aux élevages avicoles à partir de l'aliment ;
 - Indiquer si le risque pour la santé animale et humaine lié à la présence de *Salmonella* spp. dans les aliments pour animaux présente une variation significative selon les sérovares concernés. En cas de réponse positive, il est demandé à l'Agence d'indiquer quels sont les sérovares prioritaires au regard du risque pour la santé animale et humaine, pour les filières avicoles, porcines et ruminants ;
- Concernant les filières avicoles réglementées :
 - Evaluer le rôle de l'alimentation animale dans l'introduction des 5 sérovares réglementés *S. Typhimurium*, *S. Enteritidis*, *S. Virchow*, *S. Hadar* et *S. Infantis* dans les élevages des espèces *Gallus gallus* et *Meleagris gallopavo*. Serait-il pertinent de mettre en exergue d'autres sérovares de *Salmonella* spp. dans le cadre de la source alimentation animale pour *Gallus gallus* et *Meleagris gallopavo* ? Quel est le risque de ces 5 sérovares pour les autres espèces animales dans le cas où les lots contaminés seraient réorientés vers leurs filières ? La réglementation sur les sérovares de *Salmonella* spp. devrait-elle être étendue à d'autres filières de production ? Si oui, pour quels sérovares ?
- Concernant *S. Kentucky* :
 - Réaliser pour *S. Kentucky* (souches CIP-R² et WT³) un bilan de la surveillance en France de la contamination des aliments pour animaux des filières de production sur les 5 dernières années ;
 - Indiquer quelles données seraient nécessaires pour évaluer l'impact de *S. Kentucky* dans les filières de production ;
 - Évaluer les risques liés à la commercialisation de denrées issues d'élevages détectés positifs vis-à-vis de la souche *S. Kentucky* CIP-R, résistante à la ciprofloxacine, en particulier en filières avicoles « chair » et « ponte ». Déterminer le devenir de ces denrées à partir du risque estimé.

² Ciprofloxacine Résistante

³ Wild Type



Thématique 2 : Procédés de décontamination de *Salmonella* spp. en alimentation animale.

- Evaluer l'efficacité du traitement thermique (couple temps/température) et de la granulation (temps/température/pression) sur la contamination par *Salmonella* spp. des aliments pour animaux ;
- Evaluer l'efficacité des différents scénarios pour assainir un lot d'aliment contaminé : réorientation des lots ou non, avec ou sans traitement thermique et/ou chimique.

Thématique 3 : Critères microbiologiques en alimentation animale.

- Evaluer la pertinence des critères réglementaires relatifs à la maîtrise microbiologique des aliments composés destinés aux reproducteurs de l'espèce *Gallus gallus* ou de l'espèce *Meleagris gallopavo*, notamment le critère de 10^3 UFC/g d'entérobactéries dans 100 g d'aliment composé. Ce seuil doit-il être maintenu comme un critère de sécurité ou un critère d'hygiène des procédés ?

Discussions

La version finale du rapport prenant en compte les commentaires / modifications des relecteurs, ainsi que le document « analyse et conclusions », ont été présentés au CES, lors des séances du 13 mars 2018 et du 10 avril 2018. Les principales discussions ont porté sur les points suivants :

- Le rapport devrait préciser si l'hétérogénéité des modes d'échantillonnage et de prélèvements des matières premières et des aliments composés concerne les plans PSPC de la DGAL et DGCCRF et d'Oqualim, ou bien porte sur les différentes années ;
- Les sérovars réglementés, présents à de faibles fréquences dans les aliments composés pour les filières de productions avicoles, porcines et de ruminants, ont été mis en exergue dans le rapport afin de donner une information non seulement sur les sérovars majoritaires, mais aussi sur des sérovars plus rares ;
- La présentation des sérovars majoritaires dans les trois secteurs d'activité « alimentation animale », « santé et production animale » et « alimentation humaine » n'apporte pas d'éléments de présomption quant au rôle de l'alimentation animale comme source d'introduction de *Salmonella* spp. dans la chaîne alimentaire. La partie 3.3.3.1. du rapport sera donc supprimée ;
- L'extrait du dendrogramme obtenu pour les souches *S. Enteritidis* issues d'une enquête diligentée par la DGAL est un exemple qui illustre qu'une souche présente dans un aliment avant traitement thermique peut être également retrouvée dans les élevages ;
- La dernière phrase de l'encadré de la question 1, paragraphe 3.5, a été modifiée comme suit : « A l'heure actuelle, les données disponibles ne permettent pas de quantifier précisément l'importance relative de ces voies de transmission de *Salmonella* spp. depuis l'alimentation animale jusqu'aux différents maillons de la chaîne alimentaire »
- Concernant le risque pour la santé animale et humaine, il faudrait préciser dans la partie « conclusions et recommandations du GT » que quelques données bibliographiques ont pu démontrer que des sérovars de *Salmonella* isolés de l'alimentation animale étaient responsables de salmonelloses humaines et de manifestations cliniques chez les animaux. Cependant, dans le cas précis des données françaises, cette démonstration n'a pas pu être établie ;
- Concernant le traitement par des acides organiques, leur efficacité seule vis-à-vis de *Salmonella* spp. devrait être mieux documentée. Cependant, ils peuvent aussi être utilisés en complément d'un traitement thermique afin de limiter les re-contaminations ;
- Concernant le traitement de décontamination des aliments composés destinés aux volailles reproductrices *Gallus gallus* et *Meleagris gallopavo*, le gestionnaire du risque peut choisir de laisser à l'exploitant la responsabilité de moduler l'intensité de ce traitement afin de respecter une limite en entérobactéries de 10^2 UFC/g qui correspond au critère d'hygiène des procédés ;



- Le rapport n'aborde pas l'harmonisation et l'échange d'informations avec les autres pays européens concernant la gestion du risque de *Salmonella* spp. pour les matières premières et aliments composés circulant au sein de l'UE ;
- L'effet de l'ajout d'additifs ou d'antibiotiques dans les aliments composés, sur le portage intestinal et la dissémination de *Salmonella* spp. dans les élevages et dans les produits qui en sont issus, n'a pas été abordé dans ce rapport. Cet aspect devrait être rajouté dans la partie « limites du champ d'expertise » du document.

Le président propose une étape formelle de validation avec délibération et vote. Il rappelle que chaque expert donne son avis et peut exprimer une position divergente. Le rapport et le document intitulé « Analyse et conclusions du CES ALAN » ont été validés à l'unanimité lors du CES du 10 avril 2018.

3.2. Demande d'avis relatif à une modification des annexes de la directive 2008/38/CE concernant l'objectif nutritionnel particulier "Atténuation des réactions au stress", chez les ruminants, volaille, lapins, porcs

N° de la saisine 2017-SA-0193
Auteur : DGCCRF

Le président vérifie que le quorum est atteint avec 18 experts sur 21 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêt.

Contexte

Ce dossier vise à modifier l'objectif nutritionnel particulier « Atténuation des réactions au stress », actuellement autorisé (partie B de l'Annexe 1 de la Directive 2008/38/CE) chez le porc et les équidés.

Les modifications proposées par le pétitionnaire portent sur:

- l'ajout de caractéristiques nutritionnelles essentielles (vitamine E, vitamine C, sélénium et zinc) à celle actuellement visée (i.e. magnésium) chez l'espèce porcine,
- l'ajout de nouvelles espèces cibles (ruminants, lapins et volailles),
- la durée d'utilisation recommandée, remplacée par " Dans la période d'une semaine avant et trois semaines après l'occurrence du facteur ou du stimulus engendrant un stress",
- le mode d'emploi (demande d'indications sur les situations engendrant un stress dans lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée; respect des teneurs maximales légales).

Conformément aux dispositions du règlement (CE) n°767/2009, la saisine ne porte pas sur une évaluation des caractéristiques nutritionnelles optimales pour répondre à l'objectif nutritionnel particulier, mais sur une appréciation des éléments fournis par le demandeur.

L'avis de l'Anses est donc exclusivement demandé sur l'adéquation des preuves fournies par le demandeur pour démontrer d'une part l'efficacité des caractéristiques nutritionnelles proposées au regard de l'objectif nutritionnel particulier recherché et, d'autre part, l'absence d'effets négatifs sur la santé animale, la santé humaine, l'environnement ou le bien-être des animaux.

Plus précisément, au cas d'espèce, l'avis de l'Anses est demandé sur les questions suivantes:

- ✓ les différents apports permettent-ils une atténuation des réactions au stress, chez les ruminants, lapins, porcs et volailles?
- ✓ la durée d'utilisation recommandée est-elle pertinente et adaptée à l'ONP visé?
- ✓ les autres dispositions prévues, relatives au mode d'emploi, sont-elles pertinentes et adaptées à l'ONP visé ?



Dans le cas où l'Anses considérerait que les caractéristiques nutritionnelles sont pertinentes, mais que leur définition gagnerait à être précisée pour garantir l'efficacité de l'aliment pour répondre à ces objectifs, il lui est demandé de proposer si possible un complément de définition.

Par ailleurs, l'Anses pourra, si elle l'estime nécessaire, émettre toute recommandation qu'elle juge souhaitable sur les caractéristiques des aliments pour animaux destinées à répondre à cet objectif nutritionnel.

Ces recommandations devront cependant figurer dans l'avis de manière clairement séparée des réponses apportées aux questions de la saisine.

Discussions :

Les principales discussions ont porté sur les éléments suivants :

- la différenciation entre des troubles infectieux et le stress : le statut infectieux des animaux est sorti du cadre de l'ONP. Les publications traitant du stress suite à un challenge infectieux ne seront donc pas prises en compte dans l'analyse du dossier ;
- de même, les publications traitant d'un stress suite à une intoxication chimique ne seront pas prises en compte dans l'analyse du dossier ;
- la différence entre le stress chez l'animal, considéré dans sa globalité et le stress oxydant au niveau cellulaire. L'un n'entraîne pas forcément l'autre.
- la comparaison des études bibliographiques par rapport à la dose de l'ONP : un tableau récapitulatif des doses recommandées par le NRC, des doses de l'ONP et des doses tolérables maximum sera présenté en annexe du rapport afin de pouvoir plus facilement positionner/comparer les doses utilisées dans les essais et celles de l'ONP ;
- l'ONP prévoit l'ajout de vitamine E et de sélénium de façon simultanée. Or, certains essais portent sur l'ajout de vitamine E seul ou de sélénium seul. Il paraît difficile de ne pas les considérer dans l'expertise et ils seront donc aussi analysés ;
- les teneurs proposées ne se distinguent pas clairement de celles trouvées dans les aliments ordinaires.

Le président propose une étape formelle de validation avec délibération et vote. Il rappelle que chaque expert donne son avis et peut exprimer une position divergente. Le document intitulé « Analyse et conclusions du CES ALAN » a été validé à l'unanimité lors du CES du 10 avril 2018.