

Maisons-Alfort, le 22 janvier 2010

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande d'appui scientifique et technique sur le plan d'échantillonnage du plan de surveillance de la contamination par *Listeria* *monocytogenes* de certaines denrées alimentaires prêtes à être consommées

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

1. Rappel de la saisine

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) a saisi l'Afssa le 21 décembre 2009 pour un appui scientifique et technique sur le plan d'échantillonnage du plan communautaire de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* de certaines denrées alimentaires prêtes à être consommées.

2. Contexte

Listeria monocytogenes est un danger qui se transmet majoritairement par voie alimentaire. Les cas de listériose sont principalement associés aux aliments prêts à consommer (c'est-à-dire qu'ils ne subissent pas processus de cuisson pouvant réduire le nombre de bactéries avant leur consommation).

La Commission européenne, après consultation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa 2009), propose en 2010 un programme de surveillance coordonné de *L. monocytogenes* dans ces produits (Commission des communautés européennes 2009). Cette étude devrait permettre une comparaison de la contamination au sein de la Communauté et des États membres et la vérification des critères communautaires de sécurité des aliments pour *L. monocytogenes*.

3. Questions posées

Afin de finaliser les modalités de mise en œuvre du plan de surveillance, La DGCCRF souhaite l'appui scientifique et technique de l'Afssa pour la détermination :

- des départements à cibler ;
- du nombre d'échantillon à tester par département et par type d'enseigne ;
- Les produits à prélever en fonction de leur part de marché respective.

4. Méthode d'expertise

L'expertise a été réalisée au sein de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments par l'Unité d'appréciation quantitative du risque et épidémiologie en microbiologie et santé animale (AQR-MSA) de la DERNS.

Pour réaliser l'expertise, les documents listés dans la partie « Références » ont été utilisés, en particulier :

- le projet de décision de la Commission pour un programme coordonné de surveillance à effectuer dans les États membres sur la prévalence de *L. monocytogenes* (Commission des communautés européennes 2009) ;
- le document de l'Efsa de juin 2009 (Efsa 2009) ;

5. Analyse de l'objet à expertiser suivant la méthode d'expertise décrite

a. Choix des villes

La Commission impose que les échantillons soient prélevés dans les grandes villes de chaque état membre participant au programme. Elle impose comme contrainte supplémentaire que ces villes représentent au moins 30% de la population de l'Etat membre. Néanmoins, elle propose que la représentation puisse être inférieure à 30% si les échantillons sont prélevés dans les huit plus grandes villes.

La sélection des villes représentant au moins 30% de la population dans le plan d'échantillonnage, pour respecter la contrainte de la Commission, nécessiterait l'inclusion d'un nombre très important de communes ayant une grande dispersion géographique. La limitation des prélèvements aux huit villes les plus peuplées permet de mieux répondre aux autres contraintes logistiques du plan. Les huit plus grandes villes du pays, selon les données de population de l'INSEE¹ présentées ci-dessous, seront incluses dans le plan français.

Tableau 1. Population des huit principales villes de France (Données de l'INSEE 2006)

Ville	population
Paris	2181374
Marseille	839043
Lyon	472304
Toulouse	437715
Nice	347060
Nantes	282853
Strasbourg	272975
Montpellier	251634

Sur les 1600 échantillons, la DGCCRF impose le respect d'un nombre total de prélèvements selon les villes retenues (tableau 2).

Tableau 2. Répartition des échantillons suivant les régions retenues

Villes	Nombre total	Pourcentage	Saumon	Fromages	Charcuterie
Paris	400	25%	200	100	100
Marseille	400	25%	200	100	100
Lyon	200	13%	100	50	50
Toulouse	100	6%	50	25	25
Nice	100	6%	50	25	25
Nantes	100	6%	50	25	25
Strasbourg	100	6%	50	25	25
Montpellier	200	13%	100	50	50
Total	1600		800	400	400

¹ <http://www.recensement.insee.fr/basesChiffresCles.action>

b. Répartition des échantillons pour chaque type d'échantillon

Il existe trois types d'échantillons :

- C1 : fromages emballés à pâte molle et semi-molle ;
- C2 : poissons fumés et « gravad lax » ;
- C3 : produits à base de viande soumis à un traitement thermique.

Pour la France, la Commission impose le prélèvement de 400 échantillons pour les types C1 et C3 et 800 échantillons pour la catégorie C2 (soit un total de 1600 échantillons).

La Commission recommande, au sein de chaque catégorie, de prélever des produits en fonction de leur part de marché respective.

- **Catégorie C1 : fromages emballés à pâte molle et semi-molle**

Au sein de cette catégorie, les chiffres utilisés pour déterminer la part relative de chaque type de produit sont les données de production. Les importations ne sont pas prises en compte. En effet, la France importe une quantité importante de fromage, mais les fromages importés en grande quantité n'appartiennent pas aux catégories concernées par ce plan de surveillance.

Le premier niveau de répartition du plan porte sur l'espèce (i), le second sur les sous-catégories de fromages pour une espèce (j) et enfin les types au sein d'une sous-catégorie (k). Les 400 échantillons ont été répartis proportionnellement aux données de production publiés par l'interprofession laitière (Agreste 2007; CNIEL 2007).

Tableau 3. Répartition des prélèvements suivant l'espèce et la sous-catégorie pour les fromages

Espèces	Part de la production	Ni	Sous-catégories concernées	Part relative	Nij	Dont au lait cru	Types	Part relative	Nijk
Vache	83%	332	Pâte molle	67%	222	7%	Camembert et types camembert	27%	61
							Brie et Coulommiers	35%	79
							Autres (Munster, Chaource, Carré de l'est, Mont d'or, Saint-Marcellin,...)	37%	82
			Pâte pressée non cuite	28%	91	17%	Saint Paulin et assimilés	13%	12
							Edam, gouda, mimolette et assimilés	18%	16
							Cantal et assimilés (Laguiole, Salers)	11%	10
							Autres (Tomes, Morbier, Saint-nectaire, Reblochon,...)*	58%	53
			Pâte persillés	6%	19	3%	Bleu d'auvergne, Fourmes,...		19
				100%	332				332
Chèvre	9%	37			37	14%	Sainte-Maure, bûche,...*		37
Brebis	8%	31			31	39%	Ossau-Iraty, Roquefort,...*		31
Total		400			400				400

*Rappel : les fromages frais sont exclus du plan de prélèvement

Ces données combinées à celles du point c. ci-dessous ont été utilisées pour construire l'annexe 1.

- Catégorie C2 : poissons fumés et « gravad lax »

Dans cette catégorie, certains poissons fumés ou marinés ne sont pas inclus car :

- ils ne peuvent pas être considérés comme des denrées destinées à être consommées en l'état (exemple : haddock fumé) ;
- ils ne sont pas propice à la croissance de *L. monocytogenes* (exemples : activité de l'eau diminuée par séchage des harengs séchés salés, pH inférieur à 4,2 pour les rollmops).

La liste des produits prêts à être consommés et permettant *a priori* la croissance de *L. monocytogenes* est proposée dans le Tableau. Les données de consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture de l'Ofimer (Ofimer 2009) permettent de déterminer la part relative de chacune de ces sous-catégories (cf. Tableau). Compte-tenu des quantités relatives consommées, il est proposé de se limiter aux produits suivants :

- Saumon fumé (C2a) ;
- Truite fumée (C2b) ;
- Hareng fumé (C2c).

Il est à noter que les quantités consommées de poissons marinés prêts à être consommés et permettant la croissance de *L. monocytogenes* (catégorie qui inclue la saumon « gravad lax ») sont faibles et que cette catégorie ne sera pas prélevée.

Tableau 4. Répartition des prélèvements selon la catégorie et la sous-catégorie pour les poissons

Catégories	Sous-catégories	Volume (tonnes)	Nombre de prélèvements	Nombre d'échantillons*
Poissons fumés	Saumon	20135	294	588
	Truite	1721	25	50
	Hareng	5551	81	162
	Autres (flétan, anguille,...)	646	-	-
Poissons marinés	Autres poissons (dont saumon mariné)	1097	-	-
	Total	27407	400	800

*deux échantillons du même produit à chaque prélèvement

- C3 : produits à base de viande soumis à un traitement thermique

Les données d'achat des ménages participant au panel Secodip (année 2005) ont été utilisées pour établir la répartition des 400 échantillons de cette catégorie. Les catégories de produits à base de viande retenues ainsi que les consommations annuelles correspondantes figurent en annexe 4.

Il est rappelé que, selon les critères fixés par la Commission, les échantillons devront être dans la catégorie des produits ayant été manipulés après cuisson et ne pas inclure de pièces entières cuites dans leur conditionnement d'origine. Il s'agit le plus souvent de produits tranchés, pour lesquels il convient de renseigner dans le commémoratif si ce sont des produits tranchés et/ou emballés dans le magasin ou dans les entreprises (pré-tranchage à la production).

Tableau 5. Répartition des prélèvements selon la catégorie pour les produits à base de viande soumis à un traitement thermique

Catégories	Part relative	N
Jambon cuit	65%	258
Blancs de volaille	12%	47
Pâté	5%	21
Autres (épaule, cervelas, galantine, saucisson cuit tranché,...)	18%	73
Total		400

c. Répartition par type de point de vente

Pour les trois catégories, les ventes dans les supermarchés, hypermarchés et magasins « hard discounts » représentent plus de 80% des achats. Conformément aux préconisations de la Commission, l'échantillonnage se limitera donc à ces trois catégories de points de vente.

La répartition des prélèvements entre ces trois catégories respectent les parts relatives des ventes dans ces trois types de lieu de vente (Tableau 6).

Tableau 6. Répartition des prélèvements selon le type de point de vente pour les trois catégories

Catégorie de produit	Type de points de vente				Références
	Hypermarchés	Supermarchés	« hard discount »	Autres	
Fromages	48%	31%	17%	4%	(Office de l'élevage 2008)
Poissons fumés (d'après les données produits traiteurs frais réfrigérés - produits de la mer)		84%	11%	5%	(FranceAgriMer 2009)
Produits à base de viande soumis à un traitement thermique (d'après les données de la catégorie charcuterie)	41%	29%	18%	12%	(Office de l'élevage 2008)

La répartition détaillée des prélèvements selon les différentes catégories et les régions ciblées par le plan sont présentées en annexe 1 (fromages), annexe 2 (poissons fumés et marinés), et annexe 3 (produits à base de viande soumis à un traitement thermique).

d. Autres informations utiles demandées

Pour la rédaction du bilan du programme coordonné de surveillance, la Commission demande certaines informations autres que celle de répartition par type de produit et par type d'enseigne de vente.

- Part de marché de la production importée**

Pour les produits à base de viande soumis à un traitement thermique, environ 10% des produits consommés sont issus de l'importation si l'on se réfère aux chiffres donnés pour la catégorie des produits transformés à base de porc (FranceAgriMer 2009).

Pour les fromages, si l'on regarde les données globales 16% des fromages consommés sont importés. Mais ces chiffres comprennent toutes les catégories de fromage (CNIEL 2007). Même s'il n'existe pas de données précises, on peut avancer que ce pourcentage est bien inférieur pour les catégories concernées par le plan de surveillance.

Pour les poissons fumés, la comparaison des données de consommation (Ofimer 2009) aux données d'importation publiées au niveau international (FAO 2006) indique que près de 17% des produits consommés seraient des produits importés.

- Saisonnalité des consommations

La Commission souhaite qu'un nombre identique d'échantillon soit prélevé pour les douze mois de l'année. Si cette répartition est globalement cohérente avec les quantités consommées pour les fromages et les produits de charcuterie, il est à noter qu'elle ne l'est pas pour les poissons fumés. Près de 30% de la consommation cette catégorie de produit a lieu au mois de décembre, la part restante étant consommée de façon uniforme sur les onze autres mois.

6. Conclusions

L'Afssa rappelle que, conformément aux exigences de la Commission, les isolats devront être transmis au LNR Listeria.

Tels sont les éléments d'analyse que l'Afssa est en mesure de fournir pour la surveillance de *L. monocytogenes* dans les produits prêts à être consommés au stade de la distribution.

Le Directeur général

Marc MORTUREUX

7. Références

Agreste (2007). Priorité aux AOC pour les fromages au lait cru. Agreste Primeur. **189**.

CNIEL (2007). L'économie laitière en chiffres.

Commission des communautés européennes (2009). Projet de décision de la Commission concernant une participation financière à un programme coordonné de surveillance à effectuer dans les Etats membres sur la prévalence de *Listeria monocytogenes* dans certaines denrées alimentaires prêtes à être consommées.

Efsa (2009). "Report of Task Force on Zoonoses Data Collection on proposed technical specifications for a survey on *Listeria monocytogenes* in selected categories of ready-to-eat food at retail in the EU." The EFSA Journal **300**: 1-66.

FAO (2006). Collections statistiques de la pêche - Production et commerce de produits de la pêche

FranceAgriMer (2009). Filière porcine : cheptel / abattages / consommation / échanges France / Europe / Monde.

FranceAgriMer (2009). Les chiffres clés de la filière pêche et aquaculture en France.

Office de l'élevage (2008). La consommation de produits laitiers et carnés en 2007.

Ofimer (2009). Bilan annuel 2008 - Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture - http://www.ofimer.fr/99_up99load/2_actudoc/1907d1_01.pdf.

8. Mots-Clefs

Plan de surveillance ; *Listeria monocytogenes*