

AVIS DU COMITÉ INTERMINISTÉRIEL SUR LES ENCÉPHALOPATHIES
SUBAIGUES SPONGIFORMES TRANSMISSIBLES EN RÉPONSE À LA LETTRE
DU DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA SANTÉ, DU DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA
RECHERCHE ET DE LA TECHNOLOGIE, DU DIRECTEUR GÉNÉRAL DE L'
ALIMENTATION ET DU DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA CONSOMMATION,
DE LA CONCURRENCE ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES EN DATE DU
26 DÉCEMBRE 1996

Réponse à la question du 26 décembre 1996 relative à l'utilisation de viandes d'origine britannique, par incorporation en quantités inférieures à 0,5 g de viande anglaise (tissus de la catégorie IV de l'O.M.S.) dans l'alimentation humaine par portion individuelle.

En préambule, le Comité s'étonne qu'après la mise en place de l'embargo sur les produits bovins d'origine britannique, des industriels aient continué à commercialiser des préparations fabriquées avant ces mesures, contenant des viandes d'origine britannique, et qu'il ait fallu une intervention des Services de contrôle de l'État pour suspendre ces pratiques.

En réponse à la question posée sur les éléments d'appréciation du risque lorsque sont utilisées en faible quantité des tissus de catégorie IV" d'origine britannique, potentiellement contaminés par des tissus à risque au cours de leur cheminement dans la filière, le Comité précise que la dose infectieuse minimale par voie orale n'est pas connue chez l'Homme, ni même chez l'animal ; l'effet de faibles doses répétées, par voie orale, est également inconnu.

Dès lors, une "dilution" de matières premières suspectes au sein de préparations majoritairement préparées à partir de viandes réputées saines, même si elle est de nature à réduire le risque, n'est pas un élément susceptible de garantir une absence d'infectiosité et aucune valeur de dilution ne peut être retenue, dans l'état actuel des

connaissances, pour étayer scientifiquement un assouplissement ou un contournement des mesures d'embargo.

De plus, il est vraisemblable que des fragments de tissus à haut risque contaminant une viande ne seraient pas répartis uniformément dans toutes les portions individuelles fabriquées et que la dilution du titre infectieux ne serait pas proportionnelle à la dilution de la matière première.

En complément et compte tenu du contexte dans lequel les Directeurs d'Administration centrale ont été conduits à interroger le Comité, celui-ci rappelle et souligne les points suivants :

- La classification des tissus en 4 catégories par l'O.M.S. est extrapolée des nombreuses données disponibles chez le mouton atteint de tremblante. Les tissus de catégorie IV, notamment le muscle squelettique, sont ainsi considérés comme dépourvus d'infectiosité détectable.

Toutefois, les données disponibles chez les bovins restent limitées et la période écoulée depuis mai 1996 n'a pas apporté d'information complémentaire sur l'infectiosité des tissus bovins. Les données disponibles, selon lesquelles les seuls tissus bovins où une infectiosité par l'agent de l'ESS peut être détectée sont le système nerveux central (y compris la rétine) et l'iléon, méritent confirmation. Notamment, la répétition des expériences et leur extension à des isolats provenant de cas d'ESB survenus dans des pays autres que la Grande Bretagne (mesures recommandées dans l'avis du 23 mai 1996) font encore défaut pour que l'innocuité de ces tissus puisse être considérée comme acquise et absolue.

- Une viande n'est pas exclusivement constituée de muscle squelettique; elle peut contenir notamment des nerfs périphériques, des ganglions lymphatiques...

Dans les conditions du terrain, définir des mesures adaptées spécifiquement à des tissus de catégorie IV sans tenir compte du risque de contamination des animaux (origine géographique) ne pourrait fournir qu'une garantie limitée.

A l'inverse, le Comité reste très soucieux des risques engendrés par une contamination des viandes par des tissus d'autres catégories, notamment de catégorie I (système nerveux central), à l'occasion des opérations d'abattage et de découpe, ou pour des préparations telles que les viandes séparées mécaniquement qui sont très éloignées des conditions scientifiques de classement en catégorie IV.

- Le risque lié à l'incorporation de viandes d'origine britannique importées avant l'embargo doit..être pris en compte en raison de l'incidence de l'ESB au Royaume-Uni dans la période ayant précédé cet embargo et des réserves qui peuvent être émises sur l'efficacité des mesures préventives mises en place dans la filière viande, *a fortiori* pour cette période.

Enfin, à titre de précaution, le Comité recommande que, dans de telles circonstance, soient conservés sans limitation de date tous types de documents qui permettraient dans le futur, en cas de nécessité, de retracer les circuits et les flux de denrées destinées à la consommation humaine.

Dominique DORMONT
Président du Comité Interministériel sur les ESST