

Maisons-Alfort, le 5 septembre 2002

AVIS

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a été saisie le 19 juin 2002 par la Direction générale de l'alimentation d'une demande d'avis concernant un projet d'arrêté visant à modifier l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.

Considérant que ce projet de texte vise :

- d'une part à modifier les conditions d'entrée dans la chaîne alimentaire des thymus de bovins ;
- d'autre part à assouplir les dispositions prévues pour l'importation sur le territoire national des bovins suisses ;

I- S'AGISSANT DES THYMUS DE BOVINS

Considérant que suite à l'avis de l'Agence¹, l'arrêté en date du 28 mars 2002 autorisait la réintroduction dans la chaîne alimentaire :

- des thymus de bovins français ou originaires des autres pays de l'Union européenne, nés après le 1^{er} janvier 2002 dès lors qu'un certificat sanitaire attestait que ces « *animaux avaient été nourris depuis leur naissance exclusivement avec des aliments n'incorporant pas de matières issues de ruminants exception faite du lait ou des matières issues du lait* » ;
- des thymus de bovins originaires de pays considérés comme indemnes d'ESB, tel que spécifiés dans le Règlement (CE) 999/2001 ;

27-31, avenue
du Général Leclerc
BP 19, 94701
Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANCAISE

¹ Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 28 mars 2002 visant à modifier l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.

Considérant que, par rapport à cet arrêté, les modifications proposées dans le présent projet sont les suivantes :

- entrée dans la chaîne alimentaire des thymus de bovins français nés postérieurement au 30 juin 2002, date retenue par la DGAL en fonction de l'analyse des données sur les contrôles réalisés dans le secteur de l'alimentation animale, avec suppression des exigences de certification ;
- maintien de la certification pour les animaux français et les animaux originaires des autres Etats membres, nés entre le 1^{er} janvier et le 30 juin 2002 ;
- autorisation de l'emploi des suifs sécurisés pour les animaux originaires des autres Etats membres et nés après le 30 juin 2002 ;

Considérant que les paramètres à prendre en compte pour évaluer l'impact sanitaire de la mise à la consommation d'un organe tel que le thymus sont les suivants :

- les données scientifiques relatives à la distribution de l'infectiosité dans les tissus de ruminants ;
- la voie de contamination alimentaire qui impose d'évaluer le niveau de sécurisation actuelle de l'alimentation pour les animaux concernés ;
- l'impact potentiel de la voie de transmission verticale².

1- S'agissant de l'état actuel des connaissances scientifiques relatives à la recherche d'infectiosité dans le thymus des bovins

Aucun élément scientifique nouveau n'est disponible depuis l'avis rendu par l'Agence en mars 2002. Celui-ci mentionnait les derniers résultats publiés³ relatifs aux bio-essais réalisés chez le bovin démontrant l'absence de signe clinique chez deux lots d'animaux infectés par voie intra-cérébrale par des homogénats de thymus avec un recul de 41 et 37 mois après la contamination orale, respectivement pour chacun de ces deux lots. Par ailleurs, selon des données non publiées, ces mêmes animaux étaient toujours asymptomatiques à la fin du mois de juillet 2002, ce qui porte la période d'observation de cet essai à 47 mois.

² Cependant, compte tenu de l'incertitude des données scientifiques liées à cette voie de transmission verticale, de même que dans les avis précédents, celle-ci n'a pas été prise en compte dans l'analyse menée dans cet avis, alors qu'il ne paraît pas possible d'évaluer avec précision l'impact de la transmission verticale de l'ESB sur l'évolution de l'épidémie. Ce taux de transmission a été estimé environ à 10% à partir de données expérimentales et d'études épidémiologiques et que ce risque décroît au-delà des 12 mois précédent l'apparition des premiers signes cliniques chez la mère.

³ Avis du Comité scientifique directeur en date du 11 janvier 2002 : « TSE infectivity distribution in ruminant tissues (state of knowledge) »

2- S'agissant du niveau actuel de sécurisation de l'alimentation animale

Le choix de la date du 30 juin 2002 et la disparition de la certification préalablement exigée pour les bovins français, proposés par la DGAL, sont fondés sur les résultats des contrôles réalisés par la DGAL et par la DGCCRF⁴ en janvier et février 2002, en application des dispositions réglementaires dans le secteur de la production d'aliments pour veaux. Par ailleurs, des informations issues de la mission de l'Office alimentaire vétérinaire (OAV) réalisée en France en septembre 2001 ont également été exploitées ;

L'ensemble des données portent d'une part sur l'alimentation des veaux (fabrication des graisses animales issues de ruminants destinées aux aliments d'allaitement), d'autre part sur l'alimentation des animaux adultes (établissements de transformation des déchets animaux à faible risque destinés à être transformés en farines dites à faible risque, transport de ces déchets, recherche de protéines animales dans les matières premières et aliments composés) ;

Pour ce qui concerne spécifiquement l'alimentation des veaux (aliments d'allaitement)

- D'après les informations transmises à l'Agence, il s'avère que les fabricants ont anticipé de près de 6 mois l'arrêté du 24 août 2001 qui n'autorisait que les graisses de ruminants recueillies avant la fente de la colonne vertébrale et traitées thermiquement. C'est ainsi que seules les graisses de porcs et les huiles végétales seraient, depuis cette date, utilisées dans ce type d'aliments.
- Toutefois, trois points faibles ont été relevés :
 - o l'utilisation d'aliments « retour » induisant l'incorporation d'un faible volume de graisses non sécurisées issues de ruminants au-delà de la limite réglementaire (1 entreprise) ;
 - o une date limite d'utilisation optimale (DLUO) des produits dépassant la date réglementaire rendant possible l'emploi de produits normalement interdits jusqu'à leur date de péremption (1 entreprise, faibles volumes) ;
 - o s'agissant de la distribution de produits étrangers, il s'est avéré difficile, en partie en raison de l'absence de documents d'accompagnement, de vérifier leur composition exacte et leur DLUO, et ce surtout dans le cadre des élevages intégrés.

⁴ Rapports d'enquête en date de mars 2002 portant sur la sécurisation de l'alimentation animale d'une part au stade de la transformation des graisses et des déchets animaux à faible risque (DGAL), d'autre part au stade de la production et de la distribution d'aliments, notamment de lactoremplaceurs (DGCCRF)

Pour ce qui concerne l'alimentation des animaux adultes

➤ *S'agissant des graisses d'origine animale*

- Sur les 6 fondoirs traitant les graisses animales destinées à l'alimentation animale, un seul établissement transforme désormais (depuis novembre 2001) les graisses de ruminants sécurisées destinées aux animaux de compagnie, dans des conditions considérées comme parfaitement conformes à la réglementation ; deux autres ont transformé des graisses de ruminants sécurisées non traités thermiquement mais avant que la réglementation n'exige un tel traitement ; quant aux trois autres fendoirs, ils ne transforment que des graisses issues de porcs et de volailles.
- Toutefois, l'enquête a mis en évidence deux points faibles :
 - o dans un atelier de collecte, des huiles végétales recyclées peuvent être contaminées par des graisses non sécurisées interdites en alimentation animale ;
 - o les destinations exactes des usages dits « techniques » sont parfois inconnues des services de contrôle.

➤ *S'agissant des protéines animales transformées*

- La présence de protéines animales dans les matières premières destinées à l'alimentation animale diminue régulièrement depuis 1997⁵, la validité de cette observation étant fonction des limites méthodologiques de ces contrôles et notamment de la taille des effectifs contrôlés ;
- Sur les 25 établissements de transformation des déchets à faible risque destinant leur production à l'alimentation animale, aucune infraction n'a été relevée quant aux matières premières utilisées lors de contrôles menés en janvier 2002 et les débouchés des produits finis sont conformes à la réglementation ; les établissements fabriquant des aliments pour animaux de compagnie sont bien dédiés et ne transforment pas de déchets issus de ruminants ;

⁵ Cf Rapport de l'AFSSA relatif aux « Risques sanitaires liés aux différents usages des farines et graisses d'origine animale et aux conditions de leur traitement et de leur élimination ». La présence de protéines animales varie de 1997 à 2001 de la façon suivante : 14,7% en 1997 à 4,9% en 2000 (seuil supérieur à 0,01%) et 0,8% en 2001 sur 2179 prélèvements effectués sur cette année.

- Concernant la sécurisation du transport des produits, les résultats d'une enquête menée par la DGAL sont en attente. Toutefois, des contrôles ponctuels émettent des réserves sur le caractère dédié de la flotte disponible et sur les conséquences de la sous-traitance du transport par des opérateurs étrangers. Cette étape du transport est un point de faiblesse souligné dans le rapport de la mission de l'OAV et dans le rapport de l'Agence sur les farines et graisses d'origine animale d'avril 2001 ;
- S'agissant de l'entreposage de farines de poisson, sur 8 établissements concernés, 1 seul ne bénéficiait pas d'une autorisation préfectorale ; en revanche, pour ce qui concerne les fabricants d'aliments composés, sur 6 établissements concernés, 1 seul bénéficiait de l'autorisation adéquate ;
- Ainsi, s'agissant des protéines animales transformées, deux points faibles sont à souligner :
 - o les transports des produits transformés où le risque de contaminations croisées entre protéines animales et autres matières destinées à l'alimentation animale ne peut être exclu ;
 - o la non conformité administrative de certains établissements fabriquant des aliments pour animaux ;

En bilan

On peut donc considérer que, compte tenu des résultats des contrôles transmis à l'Agence, le niveau de sécurisation des différentes filières de l'alimentation animale s'est amélioré par la mise en œuvre des mesures réglementaires prises en 2000 et 2001.

Des points faibles persistent dont l'impact sur l'ensemble du dispositif de prévention de l'ESB est toutefois à hiérarchiser. En effet, les non-conformités relatives aux DLUO ont été prises en compte dans le choix de la date de naissance des animaux dont sont issus les thymus visés par le projet d'arrêté. En revanche, les deux points suivants sont plus préoccupants :

- les conditions de transport des produits issus des établissements traitant de déchets à faible risque qui peuvent exposer à des contaminations croisées entre protéines animales et matières autres destinées à l'alimentation animale ; ce point avait déjà été identifié dans le rapport de l'Agence d'avril 2001 sur les farines et graisses d'origine animale ;
- la maîtrise des flux liés à l'importation de produits étrangers destinés à l'alimentation animale qui semble imparfaite ;

Par ailleurs, il convient de noter que :

- la question de la représentativité des résultats transmis peut se poser dans la mesure où ces contrôles restent assez ponctuels et où n'est pas toujours connu le ratio entre le nombre d'entreprises enquêtées et le nombre d'entreprises concernées (principalement au stade de la distribution) ; à cet égard, la mission de l'OAV menée en septembre 2001, avait déjà souligné le nombre insuffisant de contrôles effectués et avait jugé leur qualité variable selon les départements enquêtés. La mise en œuvre d'un programme de surveillance spécifique de l'alimentation animale, reconduit chaque année dans les mêmes conditions et fondé sur un plan d'échantillonnage représentatif devrait permettre de suivre l'évolution de l'effectivité des mesures réglementaires ;
- les destinations exactes des usages techniques des graisses animales sont généralement mal identifiées par les services de contrôle ;
- aucune donnée n'a été transmise à l'Agence sur l'étiquetage de l'alimentation animale et sur les contrôles réalisés en exploitations ;

Compte tenu de l'ensemble de ces éléments, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments considère que les bovins nés après la date du 30 juin 2002 proposée bénéficient d'une alimentation présentant des garanties de nature à réduire considérablement le risque d'exposition par voie orale à l'agent de l'ESB ; tout particulièrement pour ce qui concerne les aliments d'allaitement, par rapport à période qui avait justifié la recommandation d'inclure le thymus dans la liste des matériels à risque spécifiés⁶. En conséquence, elle émet un avis favorable au projet d'arrêté qui lui a été soumis.

L'Agence souligne toutefois les points suivants :

- Concernant l'étape de transport des produits issus des établissements traitant de déchets à faible risque, l'Agence souhaiterait disposer des résultats de l'enquête en cours dans les meilleurs délais, dans la mesure où les écarts constatés à cette étape seraient susceptibles d'amoindrir la portée générale du dispositif de sécurisation de l'alimentation animale ; par ailleurs, elle souhaiterait être tenue informée des mesures correctives qui seront mises en œuvre suite à cette enquête ;
- Compte tenu des différences entre les réglementation nationale et communautaire relative à l'emploi des graisses issues de ruminants en alimentation animale⁷, une attention toute particulière doit être portée aux produits importés destinés aux différentes filières de l'alimentation animale.

⁶ Avis des 28 février, 15 mai et 26 mai 2000.

⁷ Les seules graisses issues de ruminants utilisables sont les graisses récupérées avant la fente de la colonne vertébrale (arrêté ministériel du 24 août 2001 modifiant l'arrêté du 24 juillet 1990). Il s'agit d'une mesure strictement nationale.

II- S'AGISSANT DE L'IMPORTATION DES BOVINS ORIGINAIRES DE SUISSE

La disposition prévue dans le projet d'arrêté n'appelle pas d'observation particulière de la part de l'Agence.

**Le Directeur général de l'Agence
française de sécurité sanitaire des
aliments**

Martin HIRSCH