

Maisons-Alfort, le 27 janvier 2005

## **AVIS**

### **de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments concernant un projet d'arrêté établissant des règles sanitaires applicables à certains sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine**

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 9 août 2004, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 30 juillet 2004 par la Direction générale de l'alimentation (DGAI) d'une demande d'avis concernant un projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables à certains sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Considérant que ce projet d'arrêté a pour objectif l'harmonisation des réglementations communautaire et nationale, en substituant notamment la classification des sous-produits animaux en matières à haut risque et bas risque, anciennement utilisée au niveau national, par la classification européenne en matières de catégories 1, 2 et 3<sup>1</sup> ;

#### **I- Projet d'arrêté**

Considérant que les dispositions suivantes sont envisagées :

##### **1- Traitement des sous-produits animaux**

Considérant que le projet d'arrêté soumis par la DGAI prévoit que les sous-produits de catégorie 1 et certains sous-produits de catégorie 2 soient détruits par incinération ; que néanmoins, des dérogations à la destruction soient envisagées dans les cas de figure suivants :

##### **➤ Nourrissage des animaux :**

- utilisation, pour le nourrissage des oiseaux nécrophages, des cadavres d'animaux d'élevage à l'exception des cadavres de bovins éligibles au test de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB - animaux âgés de plus de 30 mois en abattoir et de plus de 24 en équarrissage), et les cadavres d'animaux à fourrures ;
- utilisation, pour le nourrissage des asticots utilisés comme appâts de pêche, des cadavres ou parties de cadavre de catégorie 2 ;
- utilisation, dans l'alimentation de reptiles et de rapaces, des cadavres de catégorie 2 de rongeurs et de volailles ;

Considérant que, dans tous les cas, les cadavres de ruminants seraient débarrassés des matériels à risque spécifiés (MRS) ;

<sup>1</sup> Matières de catégorie 1 : sous-produits présentant un risque maximal pour la consommation humaine, dont celui lié aux ESST (cette catégorie comprend notamment les MRS).

Matières de catégorie 2 : sous-produits présentant un risque lié à la présence de résidus de médicaments, ou un risque d'ordre microbiologique. Y seront classés, par exemple, les cadavres de non-ruminants ou les cadavres de ruminants non atteints d'ESST, mais jugés impropres à la consommation humaine.

Matières de catégorie 3 : sous-produits issus d'animaux sains, quelle que soit l'espèce, dont la production est propre à la consommation humaine.

➤ Déroptions pour usages techniques :

- utilisation des peaux de cadavres de catégorie 2 à des fins de fabrication de produits techniques (cuir, tannage) ;
- utilisation des intestins de ruminants (classés en MRS) pour la production de cordage de raquettes ou d'instruments de musique, dans une usine agréée ;
- autorisation d'importer des gélatines produites à partir d'os de la colonne vertébrale de ruminants (classés MRS) des Etats-Unis et du Japon pour une utilisation dans l'industrie photographique ;
- utilisation des matières de catégorie 2 pour la taxidermie ou la production de trophées de chasse ;

➤ Dérogation à des fins d'éducation, de recherche et de diagnostic :

- autorisation d'utiliser les matières de catégories 1 et 2 à des fins de diagnostic, d'éducation et de recherche sous conditions par le directeur départemental des services vétérinaires ;

➤ Dérogation concernant le mode de destruction des sous-produits :

- autorisation de détruire, par enfouissement ou par incinération sur site, les cadavres d'animaux non atteints ou non suspects d'encéphalopathie subaiguë spongiforme transmissible (ESST) en cas de foyer de fièvre aphteuse ;
- autorisation de détruire, directement ou par enfouissement, des cadavres d'animaux familiers ;
- autorisation de détruire, par enfouissement dans une décharge agréée, les déchets de cuisine issus de transports internationaux ;

## 2- Dispositions applicables aux matières de catégorie 3

Considérant que le projet d'arrêté décrit les circuits de collecte et de distribution des matières de catégories 3 destinées à l'alimentation animale non transformées préalablement, que seuls pourraient s'approvisionner auprès des établissements agréés (abattoirs, ateliers de découpe ou ateliers de transformation) les responsables des centres de collecte et les utilisateurs finaux autorisés ;

## 3- Transport et documents d'accompagnement

Considérant que le projet d'arrêté prévoit l'interdiction de transporter des matières de catégories 1 et 2 dans des contenants servant au transport ultérieur de produits destinés à la consommation humaine ; qu'un contenant servant au transport de matières de catégorie 2 pourrait toutefois être utilisé pour le transport de matières fertilisantes et de support de culture, puisque les produits de catégories 2 sont autorisés dans la fabrication de ces matières ;

## 4- Dispositions relatives à la transformation des matières

Considérant que le projet d'arrêté prévoit que les graisses d'espèces animales terrestres non ruminantes destinées à l'alimentation des animaux d'élevage soient purifiées afin d'obtenir un taux maximum d'impuretés non solubles résiduelles inférieur à 0,15 % (le traitement à 133 °C / 20 minutes / 3 bars serait supprimé) ;

Considérant que des dispositions sont également prévues concernant les déchets de cuisine et de table destinés à l'alimentation des carnivores domestiques, qui seraient soumis à un

traitement à 100 °C pendant au moins 1 heure ; que ces dispositions ont pour but la prévention de la maladie d'Aujeski ;

## II- Analyse scientifique et avis

### 1- Questions instruites par le Comité d'experts spécialisé sur les ESST

Considérant que, concernant l'utilisation de certains MRS pour un usage technique, l'Afssa a saisi le Comité d'experts spécialisé sur les ESST qui a rendu l'avis suivant en date du 3 janvier 2005 :

*« Le Comité a été saisi d'une demande d'avis datée du 24 novembre 2004 relative aux conditions de traitement ou de valorisation de certains sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine. Les réponses aux questions qui faisaient l'objet d'une interrogation spécifique sont listées ci-dessous.*

*1-Afin d'appréhender le risque associé aux intestins de bovins de moins de 30 mois, ou ayant fait l'objet d'un test négatif, dans le cadre d'une utilisation technique, est-il possible d'estimer la probabilité qu'un intestin prélevé à l'abattoir contienne de l'infectiosité ? Est-il possible de quantifier le niveau de réduction du titre infectieux induit par les différents traitements subis par les boyaux ?*

L'avis rendu par l'Afssa en 2000 préconisait l'exclusion des intestins de bovins. Lors de la définition des matériels à risque spécifiés, les intestins ont en effet été classés en catégorie « infectiosité moyenne ». Ce choix repose sur la détection de l'infectiosité après contamination par voie orale de bovins. La présence de l'agent infectieux a été démontrée expérimentalement dans l'iléon distal (la partie toute terminale de l'intestin grêle) des animaux infectés par cette voie. Il n'a pas été possible de trouver, dans le reste des intestins, quel que soit le test utilisé, des indices de la présence de l'agent infectieux (PrP-res ou infectiosité). Le retrait des intestins s'inscrivait donc dans une logique à la fois de prévention et de précaution.

A l'heure actuelle, la prévalence de l'ESB dans la population bovine est faible : 21 animaux positifs sur 2 653 123 testés à l'abattoir, 36 sur 257 941 testés à l'équarrissage (chiffres tirés du tableau de bord Afssa communiqués pour la période du 01/11/03 au 31/10/04). D'autre part, l'âge moyen des cas détectés en France, en constante augmentation depuis 1998, est de 7,92 ans pour les cas détectés entre le 1<sup>er</sup> janvier et le 31 octobre 2004. En conséquence, la probabilité qu'un bovin de moins de trente mois, ou ayant fait l'objet d'un test négatif, s'avère porteur d'infectiosité, est très faible.

D'autre part, le titre infectieux des intestins (y compris l'iléon) est faible. Si la partie terminale de l'intestin grêle (l'iléon) pouvait être retirée, le reste de l'intestin présenterait un risque résiduel marginal.

Compte tenu de ces différents éléments, la manipulation des intestins n'apparaît pas comporter un danger pour l'opérateur en ce qui concerne le risque ESB. D'autre part, l'usage non-alimentaire de ces boyaux n'implique pas non plus de risques particuliers pour l'utilisateur.

En conclusion, tel qu'il se présente, ce projet d'utilisation des intestins bovins ne conduit pas à une exposition à l'agent infectieux responsable de l'ESB significative pour l'opérateur et n'induit pas de risque quantifiable pour l'utilisateur.

*2-De la même manière, est-il possible d'estimer la probabilité que de la gélatine en provenance des Etats-Unis ou du Japon soit fabriquée à partir d'os contenant de l'infectiosité ? Est-il possible de quantifier le niveau de réduction du titre infectieux induit par les différents traitements de fabrication de la gélatine (détails techniques annexe II) ?*

L'importation de gélatine du Japon et des Etats-Unis, incorporant des colonnes vertébrales de ruminants n'est actuellement pas autorisée pour des fins alimentaires, selon la réglementation nationale (références de l'arrêté de 2001). Le risque principal est le croisement des circuits, puisque la transmission directe de l'ESB à partir des produits finis (pellicules ou plaques

photographiques) ne peut être quantifié. L'Afssa a indiqué, dans ses avis précédents<sup>2</sup>, que les traitements industriels utilisés pour la préparation des différentes qualités alimentaires de gélatine n'étaient pas tous équivalents vis-à-vis du risque ATNC. En particulier, les traitements acides seuls ne réduisent pas une infectiosité éventuelle.

Il apparaît donc que l'importation de gélatine à usage photographique préparée à partir de colonne vertébrale de ruminants pourrait introduire dans les circuits des autres gélatines une matière première à risque. Dans ce contexte, la maîtrise d'un risque ESB potentiel reposerait uniquement sur l'absence d'introduction de cette matière première dans les autres circuits (utilisation d'emballages, conditionnements, étiquetages spécifiques, surveillance des anomalies, des ruptures d'emballages ou des fraudes).

D'autre part, seules les gélatines photographiques importées ne subissant qu'un traitement acide, ou thermique à 138 °C/4 secondes seraient concernées, ce qui ne permet pas de garantir une sécurisation de ces produits. En revanche, les gélatines qui auraient été traitées à 133 °C/3 bars/20minutes, ou traitées pendant 20 jours à pH alcalin, pourraient être considérées comme parfaitement sécurisées, puisque ces deux traitements ont été expérimentalement validés.

*3-Existe-t-il un risque associé à l'utilisation, dans les contextes définis ci-dessus, des matières de catégorie 1 à des fins d'éducation, ainsi qu'à la destruction par enfouissement de cadavres d'animaux non suspects ? Convient-il de recommander certaines mesures de précaution ?*

En ce qui concerne le risque lié aux activités d'enseignement, en particulier vétérinaire, il paraît en principe maîtrisable dans le contexte d'encadrement par des professionnels habitués à la manipulation, l'hébergement et l'autopsie d'animaux atteints de maladies infectieuses, disposant de locaux conformes pour ce type d'activité. Le risque d'ESST n'est donc qu'un des risques spécifiques à prendre en compte.

Pour ce qui concerne l'enfouissement des cadavres en cas de maladie épizootique, comme la fièvre aphteuse, le risque ne pourra être évalué qu'au regard de la situation épidémiologique de l'ESB au moment où une telle éventualité se présentera.

Il apparaît donc qu'une réponse générale à ces deux questions serait inadéquate. A l'inverse, l'examen au cas par cas de situations ponctuelles devrait permettre des recommandations adaptées à la nature du risque. »

## **2- Questions instruites par l'Afssa**

### **➤ Traitement des sous-produits animaux**

L'Agence émet un avis favorable à la destruction, par incinération, des sous-produits de catégorie 1 et de certains sous-produits de catégorie 2. S'agissant des dérogations à la destruction prévues pour les sous-produits en vue des usages suivants :

- le nourrissage des animaux :

Ces dispositions visent des matières de catégorie 2 (nourrissage des asticots, des reptiles et rapaces) ou des cadavres de bovins âgés de moins de 24 mois, débarrassés des MRS (nourrissage des oiseaux nécrophages).

Ces produits ne présentant pas de risque ESST avéré, ces dispositions n'appellent pas de remarque de l'Agence.

- les usages techniques :

<sup>2</sup> Avis de l'Agence en réponse à la saisine du 21 décembre 2000 relative à un projet d'arrêté fixant les conditions sanitaires pour la préparation de gélatine destinée à la consommation humaine (8 février 2001) : Avis de l'Agence relatif à l'opportunité de modifier l'arrêté du 15 avril 2001 fixant les conditions sanitaires pour la préparation de gélatine destinée à la consommation humaine, en vue d'élargir la liste des matières premières autorisées pour leur fabrication (7 novembre 2003)

Les dispositions concernant l'utilisation des peaux de cadavre de catégorie 2 dans la fabrication des cuirs, et l'utilisation de matières de catégorie 2 pour la taxidermie visent des produits dont le risque ESST n'est pas avéré. Ces dispositions n'appellent pas de commentaire de l'Agence.

- mode de destruction des sous-produits :

Les dispositions concernant l'enfouissement des cadavres d'animaux familiers ou des déchets de cuisine issus de transports internationaux visent des produits dont le risque ESST n'est pas avéré. Ces dispositions n'appellent pas de commentaire de l'Agence.

➤ Dispositions applicables aux matières de catégorie 3

Ces dispositions visent des produits considérés comme propres à la consommation humaine. Elles sont de nature à garantir un circuit dédié des matières de catégorie 3 destinées à l'alimentation animale.

Ces dispositions n'appellent pas de commentaire de la part de l'Agence

➤ Transport et documents d'accompagnement

Les dispositions concernant le transport de matière de catégorie 1 et 2 sont de nature à garantir un transport dédié des matières à risque.

Ces dispositions n'appellent pas de commentaire de la part de l'Agence

➤ Dispositions relatives à la transformations des matières

Par rapport à la réglementation actuelle, le projet d'arrêté prévoit que l'étape d'inactivation (133 °C / 20 minutes / 3 bars) des graisses d'espèces animales terrestres non ruminantes destinées à l'alimentation des animaux d'élevage soit supprimée. Dans un avis en date du 8 juillet 2004<sup>3</sup> concernant les mesures de sécurisation des graisses de ruminants utilisées en alimentation animale, l'Agence précisait que « *l'efficacité du traitement de référence (133 °C pendant 20 minutes sous une pression de 3 bars) sur les graisses fondues n'ayant pas été scientifiquement documentée, il n'est pas possible de quantifier l'intérêt de son maintien. Il apparaît donc pertinent de limiter l'entrée des MRS provenant des bovins appartenant aux classes d'âge à risque.* ». Aucun élément scientifique de nature à modifier cet avis n'est apparu depuis le 8 juillet 2004.

Les dispositions concernant le traitement des déchets de cuisine et de table destinés à l'alimentation des carnivores domestiques visent des produits dont le risque ESST n'est pas avéré.

Ces dispositions n'appellent pas de commentaire de l'Agence.

---

<sup>3</sup> Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments concernant les mesures de sécurisation des graisses de ruminants utilisées en alimentation animale. 8 juillet 2004

### **III- Conclusions de l'Afssa**

Tels sont les éléments scientifiques de réponses que l'Agence est en mesure d'apporter aux questions soulevées par le projet d'arrêté qui lui a été soumis.

L'Agence souligne que les conclusions du Comité d'experts spécialisé sur les ESST concernant les intestins de bovins sont strictement limitées à une utilisation dans un cadre technique, et qu'en aucun cas elles ne sont extrapolables à un usage alimentaire.

**Martin HIRSCH**