

Maisons-Alfort, le 23 juin 2005

## **AVIS**

### **de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments concernant un projet de décret fixant le périmètre des matières relevant du service public d'équarrissage**

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 29 avril 2005, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 27 avril 2005 par la Direction générale de l'alimentation d'une demande d'avis sur un projet de décret fixant le périmètre des matières relevant du service public d'équarrissage (SPE).

#### **Contexte :**

Le projet de texte proposé s'inscrit dans un processus d'harmonisation avec les lignes directrices communautaires qui, depuis janvier 2004, limitent les aides financières des états membres pour les activités d'élimination des sous-produits d'abattoir.

En France, l'activité d'équarrissage est jusqu'à présent une mission relevant du service public et financée par l'état. Le processus d'harmonisation engagé se traduit notamment par une volonté de restrictions de la liste des sous-produits et carcasses relevant de la mission du service public d'équarrissage.

La collecte et l'élimination des sous-produits et carcasses exclues du SPE seraient ainsi à la charge des établissements générant ces déchets, dans le cadre de relations commerciales entre les industries de la viande et les industries de l'équarrissage.

Le projet de texte proposé contient deux articles, l'un concernant les sous-produits qui seraient retirés du SPE, l'autre concernant la durée de stockage des sous-produits afin d'en optimiser la collecte.

#### **Article 1<sup>er</sup> :**

Le projet de texte a été transmis à l'Afssa sous deux versions correspondant chacune à une étape de modification du SPE envisagée pour 2005.

La première version proposée prévoit que seules les colonnes vertébrales seraient, dans un premier temps, exclues du SPE.

La deuxième version proposée, prévoit que l'ensemble des sous-produits, dont les MRS, générés par les abattoirs, ateliers de découpe et boucheries ne relèverait plus du SPE.

#### **Article 2 :**

L'article 2 concerne l'allongement des délais de conservation des matières animales chez les producteurs de déchets avant collecte.

Ainsi, les carcasses de moins de 100 kg non éligibles au test ESST seraient stockées jusqu'à 2 mois sous froid négatif. Les animaux morts ou euthanasiés en abattoir ou pendant leur transport et dont l'élimination est obligatoire seraient stockés 7 jours francs sous froid inférieur à 10°C ou pendant deux mois sous froid négatif. Enfin les matières animales générées par abattoirs, les ateliers de découpe et les boucheries dont l'élimination est obligatoire seraient stockées sous froid négatif pendant 1 mois et pendant 15 jours sous froid inférieur à 10°C. Ces dispositions viseraient à clarifier la situation actuelle.

### **Evaluation interne de l'Agence**

-S'agissant de l'évolution du dispositif du SPE (article 1) :

- Considérant que l'article 1, à vocation essentiellement économique, vise à aligner l'organisation de la collecte des déchets animaux à celle prévue dans le cadre du règlement européen (CE) 1774/2002, lui-même en évolution.
- Considérant que si l'évolution proposée du dispositif de collecte devait être effective, celle-ci devrait garantir le même niveau de maîtrise que celui qui est actuellement assuré par le SPE, considérant qu'il revient alors ainsi aux gestionnaires du risque de s'assurer de cette équivalence ;

-S'agissant du délai de stockage des déchets (article 2) :

Les risques d'ordre sanitaire qui pourraient potentiellement être identifiés lors de l'allongement du stockage de ces déchets seraient les suivants :

- Un risque alimentaire :  
Un risque de contamination par voie alimentaire, ne serait envisageable que dans l'hypothèse où les déchets animaux concernés feraient l'objet soit (i) d'une valorisation frauduleuse, (ii) soit d'un contact avec des produits destinés à la consommation.
- Un risque environnemental,  
D'après les informations transmises à l'agence, la mise en place de chambres froides adaptées à la collecte de déchets devrait être de nature à minimiser ce risque, dans cette attente, il est prévu d'utiliser les chambres froides destinées aux saisies de viandes impropres à la consommation humaine.

Il appartient aux gestionnaires du risque de mettre en place les contrôles appropriés à la séparation effective des filières « Sous-produits » et « Alimentation », de façon à éviter toute contamination croisée et de veiller à ce qu'aucune valorisation illicite ne soit possible.

### **Conclusion :**

Sous réserve du respect de la réglementation et de la maîtrise effective des risques de contamination croisée et de valorisation illicite, le projet de décret n'appelle pas de commentaire d'ordre sanitaire de la part de l'Agence.

**Martin HIRSCH**