Bulletin épidémiologique
Santé animale - alimentation

Une approche mutualisée des outils de la surveillance des salmonelles à l'abattoir

Hélène Amar[1], Clémence Bièche-Terrier[2], Julie Bret-Mayot[3], Gilles Nassy[4]

Auteur correspondant : helene.amar@agriculture.gouv.fr

[1] Direction générale de l'Alimentation, Bureau de la gestion intégrée du risque, Paris, France
[2] Institut de l'Elevage, Service Qualité des Carcasses et des Viandes, Villers-Bocage, France
[3] DONAVOL, Paris, France
[4] IFIP, Institut du Porc, Le Rheu, France

Résumé

La mutualisation et la valorisation des résultats d'autocontrôles des contaminations par *Salmonella* à l'abattoir en filières de production d'animaux de boucherie et de volailles font l'objet d'un groupe de travail multi-partenarial de la Plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire (https://www.plateforme-sca.fr).

Mots-clés
Salmonella, abattoir, Plateforme SCA

Abstract

Mutualized approach of tools for surveillance of *Salmonella* at the slaughterhouse

A multi-partner working group of the National Platform of surveillance of the food chain (https://www.plateforme-sca.fr) focuses on mutualisation and valorisation of own check results of contaminations by *Salmonella* at the slaughterhouse.

Keywords
Salmonella, slaughterhouse, food chain surveillance Platform

Un contexte règlementaire

L'objectif général de ce groupe de travail de la Plateforme SCA (Amar, 2019) co-piloté par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) et l'Institut du Porc (IFIP) est la mutualisation des résultats d'autocontrôles à l'abattoir concernant la recherche de *Salmonella* sur les carcasses d'animaux de boucherie (porcs, ruminants et équidés), de poulets de chair et de dindes. Le règlement (UE) n°2017/625[1] abrogeant et remplaçant le règlement (CE) n°854/2004, précise les modalités de contrôle, par les services officiels, de l'application des critères d'hygiène des procédés concernant respectivement *Salmonella* sur les carcasses d'ovins, caprins, équins, bovins, porcins, dindes et poulets de chair, et *Campylobacter* pour les poulets de chair (critères 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 et 2.1.9 du chapitre 2 de l'annexe I du règlement (CE) n°2073/2005).

Ces résultats sont transmis annuellement par chaque état membre à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa), en application de la directive 2003/99/CE sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques[2], selon un format standardisé (nombre total d'échantillons, nombre de prélèvements positifs pour *Salmonella* ou présentant des contaminations supérieures au seuil de 1 000 ufc/g pour *Campylobacter).* Différentes modalités de contrôle sont permises par le règlement (UE) n°2017/625 : prélèvements officiels dans chaque abattoir ou remontée des autocontrôles des professionnels. Les autorités françaises ont choisi de vérifier l'application de ces critères microbiologiques réglementaires, par la collecte, pour tous les abattoirs et établissements d'abattage, des informations portant sur le nombre total d'échantillons testés chaque année dans le cadre des autocontrôles, et le nombre d'échantillons positifs pour *Salmonella* ou présentant des contaminations supérieures au seuil de 1 000 ufc/g pour *Campylobacter.* Elles ont également choisi de confier aux instituts techniques de chaque filière et aux fédérations professionnelles la remontée des résultats de ces auto-contrôles réglementés vers l'autorité compétente. Un conventionnement annuel est en place entre la DGAL et respectivement l'IFIP (Institut du porc) pour le porc depuis 2015, la FIA (Fédération des Industries avicoles) pour la filière volailles et Idele (Institut de l'élevage) pour les herbivores depuis 2020.

La remontée des résultats *via* les différentes bases de données décrites ci-après ne dispense pas les abatteurs de leur obligation d'informer le service vétérinaire d'inspection et/ou la DDecPP lorsque des résultats défavorables d'autocontrôles sont observés dans leurs abattoirs[3] .

Des outils adaptés aux besoins des acteurs professionnels et institutionnels

L'existence d'une réglementation constitue un levier pour organiser la remontée des autocontrôles à l'autorité compétente ; cela n'a cependant pas été le seul levier pour la mise en place d'outils adaptés ; ce sont aussi pour les abatteurs des opportunités de développement de nouveaux outils de pilotage de la qualité sanitaire des viandes produites.

Un premier développement de PDC (Plan de contrôle) en filière porc dès 2014

A partir de janvier 2015, les abatteurs ont renseigné leurs données d'autocontrôles réglementés de *Salmonella* dans une base de données gérée par la DGAL (Itié-Hafez, 2019). Une base de données nommée Plan de Contrôle (PDC), financée par Inaporc et développée par l'IFIP a été progressivement utilisée par un certain nombre d'abatteurs de porcs pour renseigner leurs résultats d'autocontrôles, réglementés ou non.

La base PDC de l'IFIP est venue progressivement se substituer à la base de données DGAL en apportant des fonctionnalités élargies : après avoir signé une convention avec INAPORC et l'IFIP, le professionnel reçoit un code d'accès sécurisé à PDC. Une fois connecté, il renseigne ses résultats d'autocontrôles *Salmonella* sur carcasses mais il peut également renseigner ses autocontrôles volontaires sur ses pièces de découpe, et/ou renseigner d'autres contaminations microbiologiques (coliformes totaux par exemple) et/ou chimiques (dioxines, métaux lourds, pesticides) et/ou physiques (Corps étrangers). L'abatteur n'a accès qu'à ses propres données et à la moyenne nationale pour chaque critère. Il peut donc à la fois suivre l'évolution de ses critères microbiologiques et/ou chimiques sur

[1] Règlement (UE) 2017/625 du parlement européen et du conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels

[2] https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6406

[3] Instruction DGAL/SDSSA/2020-60

l'année, et aussi comparer ses résultats à une moyenne nationale.

De son côté l'autorité compétente reçoit une extraction des résultats d'auto-contrôles réglementés comportant le numéro d'agrément de l'abattoir, le nombre de prélèvements effectués sur l'année et le nombre d'échantillons positifs pour *Salmonella*.

Puis son élargissement à la filière ruminants et équidés ; PDC Animaux de Boucherie

Le périmètre s'est élargi aux autres filières d'animaux de boucherie (ruminants et équidés) avec la modification du règlement (UE) n°2017/625. Avec un financement d'Interbev, Idele a développé avec l'appui de l'IFIP une base de données spécifique aux ruminants et équidés, nommée PDC Herbivores. Les deux bases PDC pour les porcs et les herbivores, hébergées ensemble à l'adresse https://pdc.ifip.asso.fr, forment donc le PDC Animaux de Boucherie (**Figure 1**).

L'expérience acquise en filière porc sur l'outil et la collaboration entre Idele et l'IFIP ont permis un déploiement plus rapide de la base de données PDC Animaux de Boucherie pour les espèces herbivores. Son appropriation par les professionnels a été obtenue grâce à un accompagnement technique des utilisateurs par l'IFIP pour le porc. Pour les ruminants l'appropriation a été facilitée pour certains abattoirs multi-espèces qui avaient déjà une expérience de la base PDC Porcs. Des formations *via* webinaires ont été mises en place pour former les abatteurs à l'utilisation de l'outil et l'Institut de l'élevage consacre plusieurs jours par an à l'accompagnement des professionnels. Les abattoirs multi-espèces sollicitent notamment l'Institut technique sur les espèces dites minoritaires par rapport à leur volume d'abattage ; cas des abattoirs de gros bovins qui abattent occasionnellement des chevaux ou cas des abattoirs ovins qui gèrent ponctuellement des caprins ; pour ces cas de figure, les abattoirs multi-filières ne transmettent des résultats en petits ruminants et/ou chevaux que s'ils en abattent un nombre suffisant pour faire des prélèvements. Ils ont aussi la possibilité de renseigner des autocontrôles sur des séries d'échantillons composés de plusieurs espèces, mais en indiquant l'espèce majoritaire.

Figure 1. La base PDC animaux de boucherie

Et DONAVOL en filière poulets de chair et dindes

La Fédération des Industries Avicoles (FIA) et le CNADEV (Comité National des Abattoirs et Ateliers de Découpe de Volailles, Lapins, Chevreaux) ont initié en 2019 le développement d'une base de données nommée DONAVOL permettant également la remontée des données des autocontrôles réglementaires des abattoirs vers l'autorité compétente. A compter du 1er janvier 2020, et également après avoir signé une convention avec la FIA (https://www.fia.fr/donavol/) et le CNADEV (http://www.cnadev.com/fr/donavol), les abatteurs agréés de poulets de chair et/ou dindes ont été invités à transmettre leurs résultats d'autocontrôles selon un format standardisé. Contrairement à PDC, les abatteurs ne renseignent pas directement la base de données mais transmettent leurs résultats *via* un questionnaire en ligne établi par la FIA, ou *via* un fichier de données. Les autocontrôles réglementés sur carcasses de poulets de chair (peau de cou) concernent *Salmonella* et *Campylobacter*. Les dindes ne sont concernées que par *Salmonella*. Certains abattoirs de volailles abattent des chevreaux ; dans ce cas, les données de contaminations des carcasses par *Salmonella* sont également remontées *via* DONAVOL mais sont agrégées avec les données « caprin » collectées par PDC herbivores.

Les abatteurs bénéficient également de cartes de contrôle sur leurs propres résultats, et d 'une comparaison de leurs résultats d'autocontrôles réglementaires ou non, avec les moyennes nationales.

Pour les établissements d'abattage de volailles non agréés (EANA), les résultats d'autocontrôles sont transmis chaque année par l'exploitant via un formulaire établi par la DGAL.

Encadré 1. La sécurisation et la protection des données de surveillance

Les données individuelles brutes ou traitées sont la propriété exclusive de l'établissement qui les a fournies.

Les données collectives présentées dans la synthèse annuelle sont la propriété des fédérations professionnelles. Les instituts techniques bénéficient d'un droit d'usage de ces données collectives pour des finalités de recherche et de développement.

Les gestionnaires des bases de données (fédérations et/ou instituts techniques) sont garants de la confidentialité des données et prennent toutes les mesures nécessaires pour préserver le caractère confidentiel des informations. Un accord de confidentialité est signé avec chaque établissement d'abattage.

Les établissements n'ont accès qu'à leurs propres données ainsi qu'aux moyennes nationales. Ils donnent leur consentement pour l'envoi respectivement par l'IFIP, Idele et la FIA à la DGAL d'un tableau de synthèse annuel reprenant les résultats individuels par abattoir de porcs, de ruminants et équidés, de poulets de chair et de dindes.

Seules les données règlementaires sont identifiées par le numéro d'agrément des établissements et sont transmises à la DGAL, tous les autres enregistrements sont anonymisés.

Une progression en format plateforme

Ces travaux auraient pu être conduits indépendamment les uns des autres, et le contexte réglementaire imposait à l'abatteur de transmettre ses résultats d'autocontrôles à l'autorité compétente ; le choix collectif a été de mener ces travaux au travers d'un groupe de suivi de la Plateforme SCA dans un format collaboratif permettant les échanges entre toutes les parties prenantes, la mutualisation des savoir-faire et le partage d'expérience.

En filière porcs, le travail mené depuis 2015 permet d'atteindre aujourd'hui une couverture supérieure à 98 % du tonnage produit (**Tableau 1**). Ce dispositif de surveillance de *Salmonella* à l'abattoir de porcs a été évalué à l'aide de la méthode Oasis, dans le cadre du groupe de travail Ondes[4] des plateformes SCA et ESA. Au-delà de l'identification des points forts (objectifs, représentativité, application informatique dédiée) et des principaux axes d'amélioration (accès partagé aux indicateurs, identification et rôle des laboratoires impliqués) du dispositif, cette initiative fut l'occasion de rappeler la diversité des composantes à prendre en compte pour évaluer le fonctionnement d'un dispositif de surveillance.

L'année 2020 est la première année de mise en place en filière ruminants et volailles ; malgré une couverture déjà importante en termes de tonnages abattus (**Tableau 1**), l'exhaustivité n'est pas atteinte en termes de nombre d'établissements d'abattage ; ce sont essentiellement de petits établissements abattant de faibles volumes qui font l'objet de relances par l'autorité compétente. Les points réguliers entre les différents acteurs institutionnels et professionnels permettent de faire progresser le nombre d'établissements inscrits d'une part, et la saisie des résultats d'autre part. L'évolution des bases de données, au départ pour les autocontrôles réglementés puis progressivement développées pour les autres autocontrôles non réglementés (microbiologiques et chimiques) pour les carcasses et pour les pièces de découpe (PDC animaux de boucherie) laisse entrevoir le potentiel en termes de mutualisation de données et d'outils de pilotage pour l'établissement d'abattage. Aujourd'hui construit sur la base d'une exigence réglementaire, ce travail en format Plateforme a permis un partage d'expérience entre filières et le développement d'outils mutualisés pour la surveillance de *Salmonella* au maillon abattoir. La surveillance de *Salmonella* bénéficie de ces outils dans le cadre d'un groupe de travail de la Plateforme SCA aujourd'hui élargi à l'ensemble de la chaîne alimentaire (Salmo'surv, lancement en Octobre 2021) et qui ambitionne la mise au point d'indicateurs sanitaires et de fonctionnement par maillon et par filière pour une surveillance plus intégrée de ce danger biologique majeur.

[4] https://www.plateforme-sca.fr/sites/default/files/2021-01/GTOndes_Rapport_vf18dec2020_LGT.pdf

Tableau 1. Résultats agrégés des autocontrôles réglementaires *Salmonella* sur carcasses en 2020

	Nombre d'établissements inscrits dans PDC et/ou Donavol en 2020	En % du volume total abattu en France[5]	Total analyses	Nombre d'échantillons positifs *Salmonella*	% d'échantillons positifs *Salmonella*
BOVINS	127	88	17 913	46	0,26
OVINS	84	77	6 392	65	1,02
PORCS	116	98	14 347	687	4,80
POULETS DE CHAIR	134	96	12 520	422	3,37
DINDES	19	99	2 352	111	4,71
CAPRINS*	*7*	*69*	*315*	*25*	*7,90*
EQUIDES*	*4*	*43*	*75*	*0*	*0*

**données peu représentatives pour les espèces caprines et équines du fait du faible nombre d'autocontrôles règlementaires réalisés sur ces espèces et de l'absence d'abattoirs spécialisés (beaucoup d'abattoirs multi-espèces herbivores abattent ponctuellement des équidés ou des caprins, mais en nombre trop faible pour les inclure dans les contrôles règlementaires)*

Remerciements

Les auteurs remercient l'ensemble des acteurs professionnels et institutionnels qui contribuent à ce travail.

Références bibliographiques

Amar H., De Couesbouc S., Dervilly G., Lailler R., La plateforme SCA : un outil au service de la surveillance de la chaîne alimentaire. Bull.Epid., n°88, Novembre 2019

Itié-Hafez, S., Le Roux, A., Fort, D., Danan, C. Surveillance de la contamination des carcasses de porcs par Salmonella via la collecte des résultats des autocontrôles réglementaires réalisés par les opérateurs à l'abattoir en 2016. Bull. Epid. Santé Anim. Alim., n°89, décembre 2019

Pour citer cet article :

Amar A., Bièche-Terrier C., Bret-Mayot J., Nassy G. 2021. « Une approche mutualisée des outils de la surveillance des salmonelles à l'abattoir » Bulletin épidémiologique, santé animale et alimentation 95 (3) : 1-5

Le Bulletin épidémiologique, santé animale et alimentation est une publication conjointe de la Direction générale de l'alimentation et de l'Anses.

Directeur de publication : Roger Genet
Directeur associé : Bruno Ferreira
Directrice de rédaction : Emilie Gay
Rédacteur en chef : Julien Cauchard
Rédacteurs adjoints : Hélène Amar, Jean-Philippe Amat, Céline Dupuy, Viviane Hénaux, Renaud Lailler, Yves Lambert

Comité de rédaction : Anne Brisabois, Benoit Durand, Françoise Gauchard, Guillaume Gerbier, Pauline Kooh, Marion Laurent, Sophie Le Bouquin Leneveu, Elisabeth Repérant, Céline Richomme, Sylvain Traynard
Secrétaire de rédaction : Isabelle Stubljar

Responsable d'édition : Fabrice Coutureau Vicaire
Anses - www.anses.fr
14 rue Pierre et Marie Curie
94701 Maisons-Alfort Cedex
Courriel : bulletin.epidemio@anses.fr
Dépôt légal : parution/ISSN 1769-7166

[5] Sources pour le calcul : données Diffaga (animaux de boucherie) ou Diffabatvol (volailles)