



Maisons-Alfort, le 9 avril 2009

## Avis

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur un projet d'arrêté ministériel modifiant l'arrêté du 23 juin 2003 relatif aux mesures de lutte contre la peste porcine classique

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

#### **Rappel de la saisine**

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a été saisie le 9 février 2009 par la Direction générale de l'Alimentation (DGA) sur un projet d'arrêté ministériel modifiant l'arrêté du 23 juin 2003 relatif aux mesures de lutte contre la peste porcine classique (PPC).

La saisine est ciblée sur une proposition de modification, dans l'arrêté sus-visé, des articles 42 et 45 du chapitre V relatif aux mesures à prendre en cas de suspicion ou de confirmation de PPC chez les sangliers sauvages. Les modifications concernent le devenir de certaines viandes et sous-produits de sangliers issus d'une zone infectée (ZI) ou d'une zone d'observation (ZO) de PPC.

#### **Avis du Comité d'experts spécialisé « Santé animale »**

Le Comité d'experts spécialisé « Santé animale » (CES SA), réuni le 11 mars 2009, formule l'avis suivant :

##### **« Contexte »**

*Les articles 42 et 45 de l'arrêté ministériel du 23 juin 2003 imposent, dans les ZI et les ZO, la mise en place d'un circuit de collecte des sangliers abattus à la chasse et la réalisation de prélèvements destinés au diagnostic de la PPC. La réalisation de ces prélèvements concerne tous les sangliers mis à mort en ZI, et seulement un échantillonnage des sangliers abattus dans les ZO.*

*En l'état actuel de la réglementation, la valorisation en alimentation humaine des viandes issues des sangliers chassés en ZI et dans les ZO qui ont été déclarées ZI au cours des 12 derniers mois, n'est autorisée que si elles ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue de l'inspection post-mortem et si le prélèvement effectué sur l'animal dont elles sont issues n'a pas permis de mettre en évidence la contamination de cet animal par le virus de la PPC. Les viandes fraîches de ces animaux, identifiées au moyen de la marque de salubrité nationale, sont commercialisées sur le territoire national, mais exclues des échanges intracommunautaires. En revanche, les parties non destinées à la consommation humaine doivent être détruites, mêmes si elles sont issues d'animaux chez lesquels le virus de la PPC n'a pas été détecté.*

*Le projet soumis à l'expertise vise à permettre une valorisation aussi bien des viandes que des sous-produits des sangliers mis à mort en ZI et dans les ZO qui ont été déclarées ZI au cours des 12 derniers mois, à condition qu'ils soient issus d'animaux chez lesquels le virus de la PPC n'a pas été détecté.*

*Le projet d'arrêté prend également en compte la possibilité d'écouler les venaisons sur le marché local après passage par un centre de collecte sans passer par un atelier de traitement du gibier sauvage.*

*Les viandes admises dans un atelier de traitement du gibier sauvage et déclarées propres à la consommation humaine à l'issue de l'inspection post-mortem pourraient être valorisées en*

alimentation humaine. Comme précédemment, leur identification au moyen de la marque de salubrité nationale permettrait leur commercialisation sur le territoire national, mais les exclurait des échanges intracommunautaires. Le projet prévoit cependant qu'elles puissent également faire l'objet d'échanges intracommunautaires (ou entrer dans la composition de produits transformés destinés aux échanges intracommunautaires) après avoir été identifiées au moyen d'une marque d'identification spéciale (marque attribuée aux viandes provenant d'un territoire soumis à restrictions de police sanitaire, décrite à l'annexe II de l'arrêté du 14 octobre 2005) et soumises à l'un des traitements assainissants cités dans l'annexe III de l'arrêté du 14 octobre 2005.

Les sous-produits issus d'animaux dont les viandes auraient été jugées propres à la consommation humaine, pourraient également être valorisés dans une usine de transformation agréée, après traitement par la chaleur conformément à l'une des méthodes n°1 à 5 définies à l'annexe V du règlement (CE) 1774/2002.

La présente expertise vise à analyser les modifications proposées en examinant :

- d'une part, leur pertinence face au risque épidémiologique de dissémination de la PPC ;
- d'autre part, leur concordance avec la réglementation communautaire, notamment la directive 2002/99 CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et le règlement (CE) 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

### Méthode d'expertise

L'expertise collective a été réalisée sur la base d'un rapport initial rédigé par deux rapporteurs, qui a été présenté, discuté en séance et validé par le Comité d'experts spécialisé « Santé animale », réuni le 11 mars 2009. L'expertise a été conduite sur la base des documents suivants :

- la lettre du demandeur ;
- la fiche de présentation et le projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 23 juin 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine classique ;
- l'arrêté du 23 juin 2003 (modifié par les arrêtés du 14 octobre 2005 et du 17 novembre 2006) fixant les mesures de lutte contre la peste porcine classique ;
- l'arrêté du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches ;
- la directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- la directive 92/45/CEE du Conseil du 16 juin 1992, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage ;
- le règlement 1774/2002/CE du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ;
- la directive 2001/89/CE du Conseil du 23 octobre 2001 relative à des mesures communautaires de lutte contre la peste porcine classique ;
- la discussion entre les experts du CES SA et les rapporteurs.

## Argumentaire

### **1) Pertinence des mesures proposées face au risque épidémiologique de dissémination de la PPC**

*Hors de la période de début d'épizootie, la PPC est rarement exprimée cliniquement chez les sangliers adultes et leur infection est donc généralement inapparente.*

*La PPC n'est pas une zoonose, et la présence éventuelle de virus (virus sauvage ou éventuellement souche vaccinale) dans les viandes n'aurait aucune répercussion en santé publique. Par ailleurs, les mesures d'inspection post-mortem prévues dans les ateliers de traitement de gibier doivent permettre, si elles sont correctement appliquées, de vérifier que les viandes (définies comme toutes les parties comestibles des animaux) et les sous-produits issus des animaux chassés sont propres à la consommation humaine.*

*En raison de la résistance du virus de la PPC, les viandes et sous-produits commercialisés peuvent néanmoins contribuer à disséminer la maladie, si ces produits ou des préparations en dérivant sont consommés par des porcs domestiques, en dépit de la réglementation existante qui interdit notamment la distribution des eaux grasses aussi bien que des aliments contenant des protéines d'origine animale (autres que lactées) à cette espèce.*

*Afin de maîtriser ce risque, l'arrêté prévoit donc de n'autoriser la valorisation des viandes et sous-produits issus des sangliers chassés en ZI ou en ZO (déclarée ZI au cours des 12 derniers mois) que si le prélèvement effectué sur l'animal dont ils sont issus n'a pas permis de mettre en évidence la contamination de l'animal par le virus de la PPC. Le diagnostic virologique utilisé fait appel notamment à la RT-PCR en temps réel qui cible une région du génome dont la séquence est spécifique du virus de la PPC. Cette technique apparaît à la fois très spécifique et très sensible. Dans ces conditions, et sous réserve d'une application effective et systématique, ces mesures doivent permettre de réduire très significativement le risque de dissémination de la maladie au travers de la commercialisation des produits concernés. Ces considérations s'appliquent aussi bien aux venaisons passant par les ateliers de traitement du gibier sauvage, qu'aux venaisons écoulées sur le marché local directement à partir des centres de collecte dans lesquels les carcasses et abats des sangliers ont été stockés en attendant le résultat des tests virologiques.*

*A la différence du texte initial, qui imposait que les parties non destinées à la consommation humaine, mais issues de carcasses jugées propres à la consommation humaine, soient détruites, le nouveau texte autorise leur valorisation en tant que matières de catégorie 3 au sens du règlement 1774/2002 (CE) sus-visé. Il est prévu qu'elles suivent un traitement conformément à l'une des méthodes n°1 à 5 définies à l'annexe V du règlement (CE) 1774/2002 susvisé, sous le contrôle du directeur départemental des services vétérinaires et dans une usine de transformation agréée. Ces traitements, dont les modalités varient selon la taille des particules des sous-produits, correspondent à une cuisson permettant, du fait des températures à cœur et des temps de chauffage exigés, de garantir la destruction du virus de la PPC, pour autant que les sous-produits, qui proviennent de sangliers sauvages présentant des résultats négatifs, en contiennent.*

### **2) Concordance des mesures proposées avec la réglementation communautaire**

*Indépendamment des garanties apportées par le choix des mesures proposées pour éviter la propagation du virus de la PPC par l'intermédiaire des viandes et sous produits issus des sangliers infectés, la question se pose de leur adéquation avec la réglementation européenne.*

*Les dispositions de la directive 2002/99/CE du Conseil ont été transcrites dans l'arrêté ministériel du 14 octobre 2005. Elles fixent les règles de police sanitaire visant à prévenir la propagation de certaines maladies des animaux (incluant la PPC) durant les étapes de*

*production, de transformation et de distribution des produits d'origine animale destinées à la consommation humaine. Ces dispositions prévoient des dérogations permettant notamment d'envisager la commercialisation des viandes des sangliers abattus dans les zones soumises à des mesures de police sanitaire (notamment en ZI) du fait de la présence de PPC et ayant fourni une réponse négative au dépistage de cette pathologie. Cette dérogation est proposée dans les nouvelles versions des articles 42 et 45 de l'arrêté du 23 juin 2003, et permet :*

- soit de commercialiser les viandes uniquement sur le territoire français après identification au moyen de la marque de salubrité nationale ;*
- soit de les commercialiser dans d'autres Etats membres, après identification au moyen de la « marque d'identification spéciale pour les viandes provenant d'un territoire soumis à restrictions de police sanitaire » (décrite à l'annexe II de l'arrêté du 14 octobre 2005) et après traitement thermique (cf. annexe III de l'arrêté du 14 octobre 2005). Ces mesures permettent en effet de garantir la destruction du virus de la PPC, pour autant que les viandes, issues de sangliers sauvages présentant des résultats négatifs, en contiennent.*

*Les sous-produits de catégorie 3 (article 6-1 du règlement 1774/2002/CE) sont notamment des parties d'animaux abattus exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains et aux animaux et sont issus de carcasses propres à la consommation humaine, mais ne sont pas destinés à la consommation humaine pour des raisons commerciales. Il est donc logique d'inclure dans cette catégorie, les sous-produits issus de carcasses de sangliers à réponse négative au test de dépistage de la PPC, jugées propres à la consommation humaine et dont les viandes ont été commercialisées dans les conditions définies par la directive 2004/99/CE du Conseil, et d'autoriser leur valorisation dans les conditions précédemment définies au paragraphe 1.*

### Conclusion et recommandations

*Les modifications proposées concernent les possibilités de valorisation des viandes et sous-produits de sangliers sauvages chassés dans des zones d'interdiction et des zones d'observation délimitées à la suite de la découverte d'un foyer de PPC chez ces animaux.*

*Considérant que les mesures proposées, jugées conformes à la réglementation européenne, ne sont pas de nature à induire un risque supplémentaire de propagation du virus de la peste porcine aux élevages porcins, le CES Santé animale donne un avis favorable au projet d'arrêté sus-visé.*

Mots clés : « peste porcine classique, sangliers, mesures de lutte, réglementation communautaire, arrêté du 23 juin 2003 »

### Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments

Tels sont les éléments d'analyse que l'Afssa est en mesure de fournir en réponse à la saisine de la Direction générale de l'alimentation sur un projet d'arrêté ministériel modifiant l'arrêté du 23 juin 2003 relatif aux mesures de lutte contre la peste porcine classique.

La Directrice générale de l'Agence française  
de sécurité sanitaire des aliments

**Pascale BRIAND**