



Ordre de service d'inspection

<p>Direction générale de l'alimentation Sous-direction de la santé et de protection animales Bureau des intrants et de la santé publique en élevage</p> <p>Suivi par : Isabelle FOURNET Tél. : 01.49.55.58.04 Courriel institutionnel : bispe.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr</p> <p>251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p>	<p>Instruction technique</p> <p>DGAL/SDSPA/2014-1052</p> <p>du 22/12/2014</p>
--	--

Date de mise en application : 01/01/2015

Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 31/12/2015

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 4

Objet : Plan de surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques chez les PORCINS et les BOVINS pour l'année 2015.

Destinataires d'exécution

DRAAF
DAAF
DDPP/DDCSPP

Résumé : La présente instruction demande de réaliser ce plan de surveillance pour la recherche de E.coli indicatrice et E.coli productrices de BLSE, AmpC ou carbapénémases résistantes aux antibiotiques, dans les contenus caecaux des porcs d'engraissement et des bovins de moins d'un an.

Textes de référence :

- Directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques ;
- Décision 2013/652/UE du 12 novembre 2013 concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales ;
- Instruction technique - DGAL/SDPRAT/N2014-898.

Au titre de la directive 2003/99/CE du 17/11/2013 relative à la mise en œuvre d'une surveillance des zoonoses et agents zoonotiques au niveau national, les États membres ont pour obligation de réaliser une surveillance de la résistance antimicrobienne des agents zoonotiques détectés. Ils ont également l'obligation de transmettre chaque année à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) un rapport des résultats des plans. La décision 2013/652/UE précise les modalités d'harmonisation de ce plan de surveillance.

Celui-ci fait partie intégrante du « Plan national de réduction des risques d'antibiorésistance en médecine vétérinaire » (Ecoantibio) et répond à sa mesure n°36 intitulée « Renforcer le suivi de l'antibiorésistance ». (voir le site internet du MAAF – page d'accueil – rubrique « Ecoantibio »).

Les nouveautés 2015 par rapport au plan 2014 sont surlignées en gris

Je vous invite à faire part à la DGAL (Sous-direction de la santé et de la protection animales, Bureau des intrants et de la santé publique en élevage), des difficultés éventuelles que vous pourriez rencontrer dans la mise en œuvre de ce plan.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Gouvernance
Et de l'International – C.V.O.

Jean-Luc ANGOT

I. PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

A – STRATEGIE d'ÉCHANTILLONNAGE : PLAN DE SURVEILLANCE

La Décision 2013/652/UE, dont le but est d'harmoniser la surveillance de l'antibiorésistance au niveau européen, fixe les modalités d'échantillonnage de ce plan.

Cet échantillonnage n'est pas ciblé et se fait de façon aléatoire en vue d'obtenir un échantillon représentatif de la production française sur des espèces animales définies qui sont, pour l'année 2015 :

- porcs d'engraissement ;
- bovins de moins d'un an.

Le choix d'un élevage, d'un lot ou d'un abattoir ne doit pas être fait selon un critère de ciblage. Aucun cheptel ou atelier de production ne doit faire l'objet de plus d'un prélèvement au titre de ce plan de surveillance.

L'objectif d'échantillonnage est d'obtenir au niveau national un nombre minimal de 170 isolats par couple ANALYTE/MATRICE afin de tester la résistance des espèces bactériennes ainsi isolées à un panel d'antibiotiques.

B - COUPLES ANALYTES/ MATRICES

Les couples analyte/matrice retenus pour l'année 2015 conformément à la décision 2013/652/UE sont :

- en abattoir :

Salmonella spp./carcasse de porc d'engraissement ;

Salmonella spp./carcasse de bovin de moins d'un an ;

E.coli indicatrice + *E.coli productrices de BLSE, AmpC ou carbapénémases* /caecum de porc d'engraissement ;

E.coli indicatrice + *E.coli productrices de BLSE, AmpC ou carbapénémases* /caecum de bovin de moins d'un an.

- à la distribution :

E.coli productrice de BLSE, AmpC ou carbapénémases /muscle de porc ;

E.coli productrice de BLSE, AmpC ou carbapénémases /muscle de bovin.

Les prélèvements à effectuer au titre de cet ordre de service concernent les prélèvements de contenus caecaux pour l'isolement des espèces bactériennes *E.coli* indicatrices et *E.coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénémases.

Les prélèvements de carcasses en abattoir pour l'isolement de *Salmonella spp.* et de muscle à la distribution pour l'isolement de *E.coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénémases sont demandés dans d'autres instructions :

- Plan de surveillance de la contamination des carcasses de porcs d'engraissement et de bovins de moins d'un an par *Salmonella spp.* au stade de l'abattoir

- Plan de surveillance de la contamination de viande fraîche de porc par *E.coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénémases et par *salmonella spp.* au stade de la distribution

- Plan de surveillance de la contamination de viande fraîche de boeuf *E.coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénémases au stade de la distribution

C - DÉFINITION DU NOMBRE NATIONAL DE PRÉLÈVEMENTS RETENU (ANNEXE I)

Afin de tenir compte de la prévalence d'isolement de *E.coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénémases en filière porcine et bovine, le nombre de prélèvements de caeca s'élève à 300 prélèvements pour chaque filière :

- caeca de porcs d'engraissement : 300 prélèvements ;
- caeca de bovins de moins d'un an : 300 prélèvements.

II. MODE OPÉRATOIRE DES PRÉLÈVEMENTS DE CAECUM EN ABATTOIR

A – Réalisation des prélèvements

Afin d'obtenir une meilleure représentativité de la production, il est demandé de **répartir équitablement l'échantillonnage par trimestre.**

B – Répartition des prélèvements entre les régions et départements :

La répartition des prélèvements par région, par département et par abattoir, **imposée par la décision 2013/652/UE**, figure en **ANNEXE II**. Elle est basée sur une clef de répartition proportionnelle au volume annuel abattu par abattoir pour couvrir un volume correspondant à 80% de la production nationale pour les bovins et 90% pour les porcins (extractions BDNI et BDPORC).

C – Lieux des prélèvements :

Les prélèvements doivent être effectués en abattoir.

D – Types d'échantillons :

Chaque prélèvement est constitué d'une fraction du contenu caecal d'un animal (**ANNEXE III**).

E – Modalités de prélèvements :

Les modalités pratiques sont détaillées en **ANNEXE III**. Compte tenu de la rigueur nécessaire dans le prélèvement et pour éviter d'introduire des biais dans les résultats d'analyse, il convient de vous assurer que les agents en charge de ces prélèvements ont bien été informés de cette procédure.

Les prélèvements sont effectués sur des animaux sains, si possible dans un délai de 10 minutes après abattage. Les contenus *cæcaux* prélevés sont placés dans des sacs en plastique stériles.

Pour la réalisation et l'identification des prélèvements, le matériel suivant est nécessaire :

- pré-DAP sur lequel figure les étiquettes d'identification autocollantes ;
- sacs ou pots stériles, gants stériles ;

Il revient à la DD(CS)PP d'assurer l'acheminement du pré-DAP (document d'accompagnement du prélèvement), du calendrier et du matériel de réalisation des prélèvements vers le (ou les) abattoir(s) concerné(s) et d'envisager éventuellement l'achat d'un thermo-soudeur.

F – Identification des prélèvements :

Chaque prélèvement est identifié à l'aide des étiquettes auto-collantes présentes sur le pré-DAP. Chaque échantillon est accompagné d'un DAP saisi dans SIGAL qui identifie la nature et l'origine du prélèvement (ANNEXE IV)

Toutes les rubriques du pré-DAP puis du DAP doivent être renseignées soigneusement. L'étiquette autocollante est collée sur le sac plastique stérile comportant le prélèvement.

Le DAP complété est joint aux prélèvements.

Afin de faciliter le classement final des informations par le LNR résistance antimicrobienne (Anses Laboratoire de Fougères), le document ICA relatif aux traitements administrés au cours des 30 derniers jours avant abattage devra, **dans la mesure du possible**, être complété des informations sur les aliments et traitements distribués dans les premiers jours d'élevage (antérieurs à la période de déclaration) en interrogeant l'éleveur. Le document ICA ainsi que, lorsqu'elle est disponible, la fiche sanitaire d'élevage du lot sont à joindre aux prélèvements lors de leur envoi au laboratoire de destination.

G – Conservation et transfert des prélèvements vers les laboratoires destinataires :

1- Conservation

Après prélèvement, les échantillons de contenus cœcaux doivent être conservés en froid positif (entre + 0°C et +5°C) avant l'envoi au laboratoire. Les produits se ront expédiés sous régime du froid positif pour une réception au laboratoire dans les 36 heures qui suivent le prélèvement.

2- Laboratoire destinataire des échantillons :

ISAE - site de Fougères

BioAgroPolis

10 rue Claude Bourgelat- CS 30616 - Javené

35306 FOUGERES Cedex

Tél : 02 99 02 43 43

Contacts : Guillaume Lequeux (guillaume.lequeux@cg35.fr), Jean-Claude Pégne (jean-claude.pegne@cg35.fr)

Acceptation des échantillons

- Température comprise entre +0°C et +8°C
- Respect du délai de réception : dans les 36 heures après le prélèvement
- Conditionnement et identification respectant les modalités décrites dans l'annexe III



Les DD(CS)PP préviennent l'ISAE par mail (cf adresses ci-dessus), le plus tôt possible, de la date et du volume d'envoi trimestriel des prélèvements en fonction de leurs programmations.

III. ANALYSES

A - METHODES D'ANALYSES

1. Isolement des *E. coli* indicatrices :

Sur les 300 contenus cœcaux prélevés, environ 200 échantillons seront choisis aléatoirement selon un plan d'échantillonnage défini entre l'ISAE et l'Anses Fougères, pour la recherche sélective d'au moins 170 isolats d'*E. coli* indicatrices.

La recherche d'*E. coli* sera réalisée sur un milieu sélectif permettant la croissance et l'identification présomptive de cette espèce bactérienne, selon le mode opératoire défini par l'ISAE et validé par l'Anses Fougères. L'identification des isolats sera ensuite confirmée par une méthode laissée au choix de l'ISAE et validée par l'Anses Fougères.

2. Isolement des *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénémases :

Les 300 contenus cœcaux seront analysés pour la recherche sélective des *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénémases, selon le mode opératoire défini par le Laboratoire de Référence de l'Union Européenne (LRUE) sur la résistance antimicrobienne (DTU Food, National Food Institute), transposé et diffusé par le l'Anses Fougères à l'ISAE.

Les souches isolées et identifiées (*E. coli* indicatrices + *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénémases) sont conservées congelées et **régulièrement** transmises par l'ISAE au LNR qui effectue la suite des analyses (mesure des concentrations minimales inhibitrices).

B - EXPRESSION DES RESULTATS

L'envoi des souches entre laboratoires est accompagné d'un tableur informatique récapitulant les informations nécessaires (informations minimales exigées) à la traçabilité des prélèvements et de leurs analyses, ainsi que les DAP associés aux prélèvements traités. La date d'isolement des souches est un descripteur obligatoire à renseigner.

IV - TRANSMISSION DES RESULTATS

Les résultats d'analyses ne sont pas saisis par l'Anses Fougères dans SIGAL et ne sont pas transmis aux DD(CS)PP/DRAAF : la gestion des prélèvements dans la base SIGAL a pour seule finalité de suivre le taux de réalisation des plans au cours de l'année.

Un bilan des résultats sera transmis par l'Anses Fougères à la DGAL début du 2ème trimestre 2016.

L'ensemble des résultats seront transmis à la DGAL sous la forme d'un bilan compilé avant d'être transmis, par l'Anses, à l'EFSA , en vue d'une valorisation européenne des résultats.

V – SUITES EVENTUELLES A DONNER

Un groupe de travail ANSES/DGAL se réunira tous les trimestres pour le suivi global des plans de surveillance de l'antibiorésistance. Les résultats seront expertisés dans ce cadre et le cas échéant il pourra être envisagé des investigations épidémiologiques auprès de certains élevages en collaboration avec les DD(CS)PP/DRAAF.

ANNEXE I

Tableau de programmation du NOMBRE NATIONAL de prélèvements pour le plan de surveillance Antibiorésistance 2015

MATRICE	LIEU PLVT	Exigences réglementaires	Nombre de prélèvements	Laboratoire destinataire des prélèvements	Laboratoire destinataire des isolats
*CAECUM PORC engraissement	ABATTOIR	Obtenir 170 isolats d' <i>E.coli</i> indicatrices pour mesurer la résistance et la classifier	300	ISAE Fougères	Anses Fougères
		Effectuer 300 prélèvements pour y rechercher <i>E.coli</i> productrice de BLSE, AmpC, ou carbapénémase			
*CAECUM BOVIN (<1an)	ABATTOIR	Obtenir 170 isolats d' <i>E.coli</i> indicatrices pour mesurer la résistance et la classifier	300		
		Effectuer 300 prélèvements pour y rechercher <i>E.coli</i> productrice de BLSE, AmpC, ou carbapénémase			
CARCASSE PORC engraissement	ABATTOIR	Obtenir 170 isolats de <i>Salmonella</i> spp pour mesurer la résistance et la classifier	1900	LVD agréés	Anses Maisons alfort
CARCASSE BOVIN (<1an)	ABATTOIR	Obtenir 170 isolats de <i>Salmonella</i> spp pour mesurer la résistance et la classifier	~ 16 500		
MUSCLE PORC	DISTRIBUTION	Effectuer 300 prélèvements pour y rechercher <i>E.coli</i> productrice de BLSE, AmpC, ou carbapénémase	300	LCSV, Anses Maisons Alfort	Anses Fougères
MUSCLE BOVIN	DISTRIBUTION	Effectuer 300 prélèvements pour y rechercher <i>E.coli</i> productrice de BLSE, AmpC, ou carbapénémase	300		

*Seuls ces prélèvements font l'objet de la présente instruction. Les autres prélèvements sont effectués à l'occasion d'autres plans de surveillance.

ANNEXE II

Répartition régionale, départementale et par abattoir des prélèvements de caeca porcs d'engraissement					
Région	Dep	Abattoir	Nb porcs charcutiers	Nombre d'ateliers de provenance	Prélèvements 2015 (à répartir équitablement par trimestre)
Aquitaine	64	64305048 X	490705	644	8
Somme AQUITAINE					8
Auvergne	03	3138883 FOREZ PORC	638109	556	10
Somme AUVERGNE					10
Basse-normandie	50	50453057 X	698803	853	11
Somme BASSE NORMANDIE					11
Bretagne	22	22093206 COOPERL HUNAUDAYE	2330918	1851	36
		22303134 SA KERMENE ABATTOIR	1929017	1589	30
		22136487 LOUDEAC VIANDE	541558	992	8
	29	29027064 SOCOPA VIANDES	1064287	999	16
		29233017 SAS BRETAGNE APPRO M. NOBLET D	866619	913	13
	35	35188400 COOPERL	1429144	1506	22
		35125400 SAS GATINE VIANDES	1139564	1481	18
		35257400 ETABLISSEMENT ABERA	1041400	1331	16
	56	56091004 EUROPIG	1624235	1110	25
		56140027 ABATTOIR BERNARD JEAN FL	1214512	1499	19
Somme BRETAGNE					203
Centre	45	45147998 ORLEANS VIANDES	553597	657	9
Somme CENTRE					9
Franche-Comt,	25	25578051 X	205561	211	3
Somme FRANCHE COMTE					3
Midi-Pyrénées	12	12241865 X	286338	452	4
	81	81124124 X	236840	454	4
Somme MIDI PYRENEES					8
Nord-Pas-de-Calais	62	62767040 X	423678	407	7
Somme NORD PAS DE CALAIS					7
Pays de la Loire	53	53097391 X	1345715	1423	21
	72	72264255 X	398067	738	6
		72078076 X	358833	486	6
Somme PAYS DE LA LOIRE					32
Poitou-Charentes	79	79246700 X	950369	617	15
		79061700 X	430572	570	7
Somme POITOU CHARENTE					21
Rhône-Alpes	01	1053251 ABATTOIRS DES CRETS	248415	453	4
Somme RHONE ALPES					4

ANNEXE II

Répartition régionale, départementale et par abattoir des prélèvements de caeca bovins de moins d'un an					
Région	Dep	Abattoir	Nombre d'abattages	Nombre d'exploitations de provenance	Prélèvements 2015 (à répartir équitablement par trimestre)
AQUITAINE	24	SOBEVAL ABATTOIR	165,652	764	44
	24	ABATTOIR DE THIVIERS	11,779	686	4
	40	ABATTOIR HAGETMAU	6,190	829	2
	47	ABATTOIR VIANDE DES BASTIDES	15,943	1,537	6
Somme AQUITAINE				55	
AUVERGNE	43	ABATTOIR COMMUNAUTAIRE	6,736	1,167	2
Somme AUVERGNE				2	
BASSE-NORMANDIE	14	EVA	7,483	307	2
	50	SIC DE NORMANDIE BRETAGNE	54,794	1,324	15
Somme BASSE-NORMANDIE				17	
BOURGOGNE	21	GROUPE BIGARD	8,566	263	2
Somme BOURGOGNE				2	
BRETAGNE	22	SA KERMENE ABATTOIR	58,250	793	16
	29	ABATTOIR DE QUIMPER SOCA	14,150	335	4
	35	TENDRIADE COLLET ETS TENDRIAL	171,006	902	46
	35	SOCIETE VITREENNE D ABATTAGE	124,976	1,065	35
	35	SEDAM ABATTOIR	33,021	1,503	8
	35	SAS JEAN CHAPIN	30,145	792	8
35	AIM GROUPE	19,659	937	5	
Somme BRETAGNE				122	
LIMOUSIN	19	SABCOR	25,535	1,250	7
	19	ABATTOIR SOL	22,365	514	7
	19	CENTRE D'ABATTAGE	22,977	805	7
	87	ABATTOIR MUNICIPAL	22,053	2,285	9
Somme LIMOUSIN				30	
MIDI-PYRENEES	12	ADR	16,250	1,944	7
	12	REGIE MUNICIPALE DES ABATTOIR	6,062	1,005	3
	31	ABATTOIR ST GAUDENS	12,826	1,003	4
	31	ABATTOIR BOULOGNE	11,771	537	4
	46	ABATTOIR COMMUNAL	10,850	1,040	3
	81	S.E.A.C	27,254	2,345	13
	81	CARMAUSINE D'ABATTAGE	6,120	721	3
	81	ABATTOIR DE PUYLAURENS	5,483	758	2
	82	CODEVIA S.A.S. ABATTOIR	41,871	277	12
Somme MIDI-PYRENEES				51	
PAYS DE LA LOIRE	85	SCABEV SAS	19,289	425	5
	85	SOC ABATTOIR S.E.A.C.	8,465	819	2
Somme PAYS DE LA LOIRE				8	
PICARDIE	60	GROUPE BIGARD	8,163	419	2
Somme PICARDIE				2	
POITOU-CHARENTES	79	SNAB	3,105	519	2
Somme POITOU-CHARENTES				2	
RHONE-ALPES	1	CAB ABATTOIR MUNICIPAL	10,117	837	3
	42	LA STEPHANOISE D ABATTAGE	77,539	2,531	21
	69	ETS CIBEVIAL	6,273	370	2
Somme RHONE-ALPES				25	

Procédure de prélèvement à l'abattoir de contenus digestifs caeaux

Espèces animales : Bovins de moins d'1 an et porcs d'engraissement

Rappel :

Chaque prélèvement est constitué d'**environ 25 grammes de contenu caecal** d'un porc d'engraissement ou d'un bovin de moins d'1 an représentant un lot d'animaux d'une même provenance, abattus dans un même lieu, à une même date. **Ne jamais prélever 2 animaux issus d'un même lot.**

Les lots d'animaux prélevés sont choisis au hasard, sur une ou deux semaines du mois, de manière à parvenir, pour chaque abattoir, au total prévu par trimestre (**cf tableau de répartition des prélèvements par abattoirs**). Les prélèvements sont effectués en début de semaine (lundi, mardi ou mercredi) et postés le jour même, par service de courrier rapide (24h), de manière à être reçus par le laboratoire agréé au plus tard le vendredi.

Protocole à suivre pour le prélèvement :

Remarques :

Afin d'éviter les erreurs d'identification, prélever de préférence sur la chaîne, un animal situé bien au milieu d'un lot suffisamment important d'animaux d'une même provenance.

Deux opérateurs sont nécessaires à une réalisation confortable des prélèvements. Un unique opérateur entraîné peut cependant l'effectuer.

Ce prélèvement doit être réalisé au moment de l'éviscération, au poste des levées de ventrées.

Les photos présentées dans la suite du document ont été prises en abattoir de porc.

Matériel nécessaire :

- Caisse plastique propre
- Lame de scalpel stérile ou scalpel jetable + conteneur pour lames usagées
- Gants stériles
- Ciseaux
- Contenants stériles (sacs ou pots à prélèvements)
- Sacs plastiques (type sac à congélation)
- Tenues adaptées pour abattoir

Prélèvement :

- Se munir d'une caisse plastique propre pour récupérer la ventrée

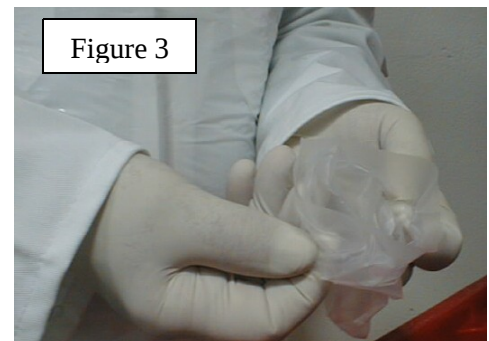


Annexe III

- Repérer le numéro d'identification de la carcasse à prélever
- Se positionner au poste de levée des entrées
- Récupérer la entrée au moment de l'éviscération (cf. Figure 1)
- Déplacer la caisse dans un endroit propre de l'abattoir, où les prélèvements de contenus cœcaux seront réalisés
- Individualiser le cœcum de la entrée
- Effectuer une incision vers l'extrémité du cœcum d'environ 2 cm de longueur à l'aide d'un scalpel jetable ou bien seulement d'une lame de scalpel stérile (cf. Figure 2)



- En parallèle, sortir un sac stérile de son emballage plastique ou ouvrir un pot à prélèvement stérile (second manipulateur). Si le contenant stérile est un sac, inverser le sac comme sur la Figure 3.



- Dans le contenant stérile maintenu ouvert par le second opérateur, verser environ 25g de contenu cœcal en veillant à ne pas souiller les parties extérieures du sac ou du pot à prélèvement (cf. Figure 4).



Figure 4

- Replacer le couvercle sur le pot à prélèvement. Si le contenant utilisé est un sac,
 - o Replier, après avoir chassé le maximum d'air du sac, trois ou quatre fois le bord supérieur de ce sac. Scotcher simplement le bord supérieur ainsi replié sur toute sa longueur afin de maintenir le sac à prélèvement fermé
 - o Si une thermo-soudeuse est à disposition, thermo-souder la totalité de la longueur de l'ouverture de ce sac tout près du bord supérieur du sac puis effectuer une deuxième soudure (de sécurité) juste en dessous de la première. Bien vérifier l'étanchéité de cette double soudure.
- Placer le contenant, rempli avec le contenu caecal, dans un sac plastique. Fermer avec un nœud ou du scotch afin d'assurer l'étanchéité de l'ensemble.

Identification, Conditionnement Et Expédition :

- Pour chaque échantillon, renseigner les rubriques du pré-DAP.
- Coller les étiquettes du pré-DAP sur le sac contenant l'échantillon renseigné (caeca).
- Reporter le code abattoir et le numéro de prélèvement sur une copie du document ICA correspondant et si disponible la fiche sanitaire d'élevage.
- Renseigner les commémoratifs dans SIGAL et imprimer le DAP.
- Joindre dans le même colis, le(s) prélèvement(s) et le DAP. Utiliser une boîte pour faire le colis.
- Conserver les prélèvements prêts à être expédiés à [0 ; 5 °C].
- Expédier le tout le plus tôt possible, par service de courrier rapide (24h), en froid positif (entre +1°C et +8°C), en utilisant les étiquettes autocollantes prévues à cet effet, au laboratoire agréé concerné.

Annexe III

Pour tout problème ou renseignement sur la procédure, contacter :

Agnès Perrin-Guyomard, a.perrin-guyomard@anses.fr (02.99.94.78.93), Mireille Bruneau, m.bruneau@anses.fr ou Pamela Houée, p.houee@anses.fr (02.99.17.27.47)

Anses Laboratoire de Fougères, Bâtiment Bioagropolis, 10B rue Claude Bourgelat, CS 40608 – Javené, 35306 FOUGERES cedex – 02.99.17.27.47

ANNEXE IV

Commémoratifs « intervention »

Libellé	Type (1)	Valeurs	Observations
'Identification exploitation d'origine'	LCU-LA+ ALPHA		N° EDE ou SIRET NB : il s'agit de la dernière exploitation dans laquelle se trouvait l'animal (ou lot d'animaux) avant son transfert à l'abattoir. Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.
'Type animal'	LCU	'veau < 6m' 'bovin 6m < 24m' 'porcin'	Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.
'Type de production'	LCU	'Allaitant' 'laitier' 'Inconnu'	
'Identifiant du lot'	ALPHA	Texte libre	Numéro IPG Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.
'Sexe',	LCU	'male' 'femelle' 'castré' 'non déterminé'	
'Age'	NUM (mois)		
'Date de l'envoi des prélèvements	DATE		Date à saisir par la DD(CS)PP : on ne peut la rendre obligatoire pour l'édition du DAP car elle n'est parfois pas encore connue à ce moment-là. Par contre, cette date est particulièrement importante : il faut qu'elle soit remplie systématiquement dès qu'elle est connue. Son degré de précision est attendu à 15 jours près. Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.

(1) Types de descripteurs : LCU = Liste à choix unique ; LCU-LA = LCU avec liste associée