



## Ordre de service d'inspection

Direction générale de l'alimentation  
Sous-direction de la santé et de protection animales  
Bureau des intrants et de la santé publique en élevage

Courriel institutionnel : [bispe.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:bispe.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr)

251 rue de Vaugirard  
75 732 PARIS CEDEX 15

### Instruction technique

**DGAL/SDSPA/2016-968**

**du 15/12/2016**

**Date de mise en application** : 01/01/2017

**Diffusion** : Tout public

**Date limite de mise en œuvre** : 31/12/2017

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 2017.

### Destinataires d'exécution

DRAAF  
DAAF  
DDPP/DDCSPP

**Résumé** : La présente instruction demande de réaliser ce plan de surveillance pour la recherche de E.coli indicatrices 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 17/11/2003 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 »).

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.

# I. PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

## A – STRATEGIE d'ECHANTILLONNAGE : 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 2017 :

- 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 2017 conformément à la décision 2013/652/UE et au titre de cette note de service sont :

En abattoir :

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

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

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.

## 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 Laboratoire National de Référence (LNR) résistance antimicrobienne (Anses Laboratoire de Fougères), le document d'Information sur la Chaîne Alimentaire (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 *cæcaux* doivent être conservés en froid positif (entre + 0°C et +5°C) avant l'envoi au laboratoire. Les produits seront expédiés sous régime du froid positif pour une réception au laboratoire dans les 36 heures qui suivent le prélèvement.

#### **2- Transfert vers les laboratoires**

Les prélèvements effectués sont envoyés pour isolement et identification des bactéries à un laboratoire agréé dont la liste figure en annexe de la note de service relative aux « Dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle de la contamination des denrées végétales en production primaire, animales, d'origine animale ainsi que des produits destinés à l'alimentation animale pour l'année 2017 ». Elle est consultable sur le site du ministère de l'agriculture à l'adresse : <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation> et s'intitule : 2017-PSPC annexe 4 - Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte matrice .xls

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 les laboratoires par mail 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, 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. L'identification des isolats sera ensuite confirmée par une méthode laissée au choix du laboratoire agréé 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 l'Anses Fougères aux laboratoires agréés. La méthode est également disponible sur le site de l'anses dans la rubrique « recherche et références » puis « méthodes et analyses ».

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

#### B - EXPRESSION DES RESULTATS

L'envoi des souches entre laboratoires (agréés et LNR) 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.

Le tableur informatique doit faire apparaître les éléments suivants :

- isolement d'*E. coli* productrices de  $\beta$ -lactamases à spectre étendu ou de céphalosporinases (*E. coli* BLSE/AmpC) dans la prise d'essai : présence (positif) ou absence (négatif),
- isolement d'*E. coli* productrices de carbapénémases de type oxacillinase (*E. coli* OXA) dans la prise d'essai : présence (positif) ou absence (négatif),
- isolement d'*E. coli* productrices de carbapénémases autres que oxacillinase (*E. coli* CARBA) dans la prise d'essai : présence (positif) ou absence (négatif),
- isolement d'*E. coli* indicatrice dans la prise d'essai (si recherché) : présence (positif) ou absence (négatif),
- numéro de la souche identifiée,
- méthode d'identification de la (des) souche(s) isolée(s),
- date d'isolement de la souche : date d'isolement de la 1ère colonie présomptive

**.Tableau d'expression des résultats d'analyse (à transmettre avec les souches *E. coli* isolées)**

N° DAP	N° échantillon (prélèvement)	<i>E. coli</i> indicatrice*		<i>E. coli</i> BLSE/AmpC*		<i>E. coli</i> OXA*		<i>E. coli</i> CARBA*	
		N° de la souche	Date d'isolement	N° de la souche	Date d'isolement	N° de la souche	Date d'isolement	N° de la souche	Date d'isolement

\*Dans le cas d'un isolement positif, indiquer le n° de la souche qui apparaîtra sur le tube d'envoi et la date d'isolement de la souche.

Dans le cas d'un isolement négatif, indiquer le signe « - ».

Méthode d'identification utilisée :

---

---

---

## IV - TRANSMISSION DES RESULTATS

Les résultats d'analyses ne sont pas saisis par l'Anses Fougères dans SIGAL : 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. Ils sont transmis aux DD(CS)PP/DRAAF par l'Anses Fougères avec la facturation des analyses CMI.

Un bilan des résultats sera transmis par l'Anses Fougères à la DGAL début du 2ème trimestre 2018.

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 réunit chaque semestre 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.

Le directeur général adjoint de l'alimentation  
Chef du service de la gouvernance  
et de l'international  
CVO

Loïc EVAIN

ANNEXE I

Tableau de programmation du NOMBRE NATIONAL de prélèvements pour le plan de surveillance Antibiorésistance 2017 dans les caeca

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 classier	300	LDA	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 classier	300		
		Effectuer 300 prélèvements pour y rechercher <i>E.coli</i> productrice de BLSE, AmpC, ou carbapénémase			

## 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 2017 (à répartir équitablement par trimestre)
	01	1053251 ABATTOIRS DES CRETS	248415	453	4
	03	3138883 FOREZ PORC	638109	556	10
<b>Somme AUVERGNE-RHONE ALPES</b>					<b>14</b>
	25	25578051 X	205561	211	3
<b>Somme BOURGOGNE-FRANCHE COMTE</b>					<b>3</b>
	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
<b>Somme BRETAGNE</b>					<b>203</b>
	45	45147998 ORLEANS VIANDES	553597	657	9
<b>Somme CENTRE</b>					<b>9</b>
	62	62767040 X	423678	407	7
<b>Somme HAUTS DE France</b>					<b>7</b>
	64	64305048 X	490705	644	8
	79	79246700 X	950369	617	15
		79061700 X	430572	570	7
<b>Somme NOUVELLE AQUITAINE</b>					<b>29</b>
	50	50453057 X	698803	853	11
<b>Somme NORMANDIE</b>					<b>11</b>
	12	12241865 X	286338	452	4
	81	81124124 X	236840	454	4
<b>Somme OCCITANIE</b>					<b>8</b>
	53	53097391 X	1345715	1423	21
	72	72264255 X	398067	738	6
		72078076 X	358833	486	5
<b>Somme PAYS DE LA LOIRE</b>					<b>32</b>

## 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)
	43	ABATTOIR COMMUNAUTAIRE	6,736	1,167	2
	1	CAB ABATTOIR MUNICIPAL	10,117	837	3
	42	LA STEPHANOISE D ABATTAGE	77,539	2,531	20
	69	ETS CIBEVAL	6,273	370	2
<b>Somme AUVERGNE</b>					<b>27</b>
	21	GRUPE BIGARD	8,566	263	2
<b>Somme BOURGOGNE</b>					<b>2</b>
	22	SA KERMENE ABATTOIR	58,250	793	16
	29	ABATTOIR DE QUIMPER SOCA	14,150	335	4
	35	TENDRIADE COLLET ETS TENDRIADE	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
<b>Somme BRETAGNE</b>					<b>122</b>
	60	GRUPE BIGARD	8,163	419	2
<b>Somme HAUTS DE France</b>					<b>2</b>
	19	SABCOR	25,535	1,250	7
	19	ABATTOIR SOL	22,365	514	7
	19	CENTRE D'ABATTAGE	22,977	805	7
	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
	79	SNAB	3,105	519	2
	87	ABATTOIR MUNICIPAL	22,053	2,285	9
<b>Somme NOUVELLE AQUITAINE</b>					<b>88</b>
	14	EVA	7,483	307	2
	50	SIC DE NORMANDIE BRETAGNE	54,794	1,324	15
<b>Somme NORMANDIE</b>					<b>17</b>
	12	ADR	16,250	1,944	7
	12	REGIE MUNICIPALE DES ABATTOIRS	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	12
	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
<b>Somme OCCITANIE</b>					<b>50</b>
	85	SCABEV SAS	19,289	425	5
	85	SOC ABATTOIR S.E.A.C.	8,465	819	3
<b>Somme PAYS DE LA LOIRE</b>					<b>8</b>

## 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
- Repérer le numéro d'identification de la carcasse à prélever

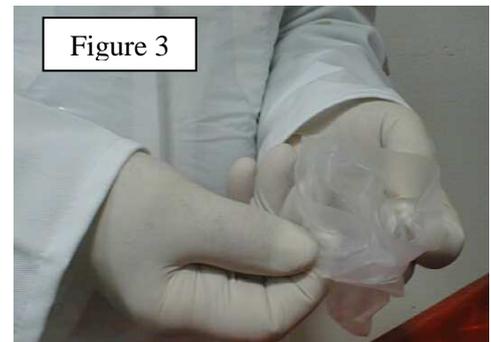


### Annexe III

- Se positionner au poste de levée des ventrées
- Récupérer la ventrée au moment de l'éviscération (cf. Figure 1)
- Déplacer la caisse dans un endroit propre de l'abattoir, où les prélèvements de contenus cæcaux seront réalisés
- Individualiser le cæcum de la ventrée
- Effectuer une incision vers l'extrémité du cæcum 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 cæcal en veillant à ne pas souiller les parties extérieures du sac ou du pot à prélèvement (cf. Figure 4).



## Annexe III

- Replacer le couvercle sur le pot à prélèvement. Si le contenant utilisé est un sac,
  - 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,
  - 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.

Pour tout problème ou renseignement sur la procédure, contacter :

Agnès Perrin-Guyomard, [a.perrin-guyomard@anses.fr](mailto:a.perrin-guyomard@anses.fr) (02.99.94.78.93), Mireille Bruneau, [m.bruneau@anses.fr](mailto:m.bruneau@anses.fr) ou Pamela Houée, [p.houee@anses.fr](mailto: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 »**

<b>Libellé</b>	<b>Type (1)</b>	<b>Valeurs</b>	<b>Observations</b>
'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. <b>Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.</b>
'Type animal'	LCU	'veau < 6m' 'bovin 6m < 24m' 'porcin'	<b>Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.</b>
'Type de production'	LCU	'Allaitant' 'laitier' 'Inconnu'	
'Identifiant du lot'	ALPHA	Texte libre	Numéro IPG <b>Ce paramètre doit être obligatoirement renseigné.</b>
'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. <b>Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.</b>

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