



Direction générale de l'alimentation
Sous-direction de l'Europe, de l'international et de
la gestion intégrée du risque
Bureau de la gestion intégrée du risque
251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
0149554955

Instruction technique
DGAL/SDEIGIR/2021-989
28/12/2021

Date de mise en application : 01/01/2022

Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 31/12/2022

Cette instruction abroge :

DGAL/SDSPA/2020-75 du 03/02/2020 : Plan de surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques chez les POULETS DE CHAIR et les DINDES pour l'année 2020

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 6

Objet : Plan de surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques dans les contenus caecaux des poulets de chair et des dindes d'engraissement - 2022.

Destinataires d'exécution

DRAAF
DD(CS)PP

Résumé : La présente instruction prévoit la réalisation du plan de surveillance pour la recherche de E.coli indicatrices, E.coli productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases et Campylobacter thermo-tolérants. dans les contenus caecaux des poulets de chair et des dindes.

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 modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil ;
- Décision 2020/1729/UE de la Commission du 17 novembre 2020 concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales et abrogeant la décision d'exécution 2013/652/UE ;

- Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2021-941 concernant les dispositions générales relatives à la campagne 2022 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC).

Dans le cadre de la lutte contre l'antibiorésistance et en accord avec la directive 2003/99/CE rendant obligatoire la surveillance de l'antibiorésistance des agents zoonotiques détectés, la décision 2020/1729/UE du 17/11/2020 définit la surveillance harmonisée entre États membres et le rapportage des données relatives à la résistance aux antimicrobiens de certaines bactéries zoonotiques et commensales.

Cette nouvelle décision qui abroge la décision 2013/652/UE du 17/11/2013 est basée sur un avis¹ de l'EFSA publié en avril 2019. Elle prend également en compte les remontées des États membres relevées lors des audits de la Commission sur la période 2014-2020, mais aussi les nouvelles connaissances en antibiorésistance et les évolutions technologiques. La décision 2020/1729/UE qui alterne la surveillance des filières de boucherie les années impaires et volailles les années paires, introduit les nouveautés obligatoires suivantes :

- Recherche au stade de l'abattoir de *Campylobacter jejuni* et *C. coli* sur les contenus caecaux des volailles et des bovins de moins d'un an, et de *Campylobacter coli* sur les contenus caecaux des porcs d'engraissement,
- Recherche de *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases dans les viandes de dinde à la distribution,
- La mise en place d'une surveillance de l'antibiorésistance (*E. coli*, *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases, *Salmonella* spp.) sur des prélèvements de viande fraîche aux postes de contrôle frontaliers,
- La recherche de *Salmonella* spp. à partir des mêmes contenus caecaux des bovins de moins d'un an et de porcs utilisés pour la recherche des *Campylobacter*, *E. coli* indicatrices et *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases (arrêt de la recherche de salmonelles sur les carcasses de porcs, des bovins de moins d'un an et les peaux de cou de volailles).

Au niveau national, ce dispositif de surveillance fait partie intégrante du « Plan national de réduction des risques d'antibiorésistance en médecine vétérinaire » (Ecoantibio 2, 2017-2022).

Pourquoi surveiller la résistance de ces bactéries ?

En Europe, *Campylobacter* est la première cause bactérienne de gastro-entérites humaines, et les principaux réservoirs sont les volailles, les ruminants et le porc. Lors de formes graves, un traitement antibiotique peut s'avérer nécessaire, et il est donc important de surveiller la résistance aux antibiotiques des souches d'origine animale. Cette surveillance permet également d'évaluer l'impact de l'évolution des consommations d'antibiotiques dans les différentes filières de production.

En Europe, *Salmonella* spp. est la seconde cause de toxi-infection alimentaire signalée chez l'Homme et demeure la cause la plus fréquente de toxi-infections alimentaires collectives d'origine bactérienne. Le traitement de la salmonellose se fait par l'administration d'antibiotiques pour les individus les plus fragiles. Cependant, les bactéries peuvent développer des caractères d'antibiorésistance et donc échapper aux traitements. Ce phénomène constitue une menace pour la santé publique.

Surveiller la résistance des *E. coli* indicatrices permet de suivre l'évolution de la résistance aux antibiotiques de bactéries qui composent une grande partie de la population bactérienne intestinale des animaux. Ces bactéries peuvent héberger des

¹ EFSA (European Food Safety Authority), Aerts M, Battisti A, Hendriksen R, Kempf I, Teale C, Tenhagen B-A, Veldman K, Wasyl D, Guerra B, Li_ebana E, Thomas-L_opez D and Beloeil P-A, 2019. Scientific report on the technical specifications on harmonised monitoring of antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from food-producing animals and food. EFSA Journal 2019;17(6):5709, 122 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5709>

gènes de résistance aux antibiotiques qui s'ils sont transférables, peuvent diffuser à d'autres bactéries du même genre ou à des bactéries pathogènes.

Les *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases sont surveillées car elles synthétisent des enzymes capables de détruire ou d'inactiver des antibiotiques de dernier recours en santé humaine.

Les résultats de ce plan de surveillance sont transmis à l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) conformément à la directive 2003/99/CE, pour être publiés dans le rapport annuel sur les zoonoses et les agents zoonotiques en Europe.

I - PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

A - STRATÉGIE D'ÉCHANTILLONNAGE : PLAN DE SURVEILLANCE

La Décision 2020/1729/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 2022 :

- les poulets de chair,
- les dindes d'engraissement.

Le choix d'un élevage, d'un lot ou d'un abattoir ne doit pas être fait selon un critère de ciblage.

Afin d'élaborer le plan d'échantillonnage applicable aux abattoirs, il a été tenu compte des spécifications techniques de l'EFSA² relatives à l'échantillonnage aléatoire aux fins de la surveillance harmonisée de la résistance antimicrobienne chez les bactéries zoonotiques et commensales.

Mise en œuvre suite à la publication de la décision 2020/1729, la procédure d'échantillonnage randomisée, stratifiée et proportionnelle aux volumes d'abattage proposée par l'EFSA, permet de répondre aux différents cas de figure dans lesquels certains Etats membres pourraient se trouver lors de l'établissement du plan d'échantillonnage. Le plan d'échantillonnage adopté par la France correspond au scénario 4.

Cette procédure d'échantillonnage permet à la Commission d'obtenir des données représentatives et comparables entre les Etats membres.

B - COUPLES ANALYTES/ MATRICES

Les couples analytes/matrices retenus pour l'année 2022 conformément à la décision 2020/1729/UE sont :

- *Campylobacter* thermo-tolérant + *E. coli* indicatrices + *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases /caeca de poulet de chair ;
- *Campylobacter* thermo-tolérant + *E. coli* indicatrices + *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases /caeca de dindes d'engraissement.

C - DÉFINITION DU NOMBRE NATIONAL DE PRÉLÈVEMENTS RETENU

Pour définir le nombre de prélèvements de caeca de poulet de chair et de dinde d'engraissement à effectuer à l'abattoir,

² <https://www.efsa.europa.eu/fr:efsajournal/pub/6364>

- l'échantillonnage doit permettre d'atteindre un nombre minimal de 170 isolats pour chaque combinaison espèce bactérienne/espèce animale, compte tenu de la prévalence de l'espèce bactérienne considérée pour les *Campylobacter* (entre *C. coli* et *C. jejuni*) et les *E. coli* indicatrices,

- l'échantillonnage doit être d'au moins 300 prélèvements de caeca dans la population animale pour la surveillance spécifique des bactéries *E. coli* BLSE/AmpC/Carbapénèmases.

En 2022, le nombre de prélèvements par espèce animale est fixé à :

– pour les caeca de poulet de chair : 688 prélèvements provenant de cheptels différents ;
– pour les caeca de dinde d'engraissement : 688 prélèvements provenant de cheptels différents.

L'annexe I reprend l'ensemble des informations relatives au nombre de prélèvements sous forme de tableau.

II - MODE OPÉRATOIRE DES PRÉLÈVEMENTS DE CAECUM EN ABATTOIR

A – PLANIFICATION DES PRÉLÈVEMENTS

Afin d'obtenir une meilleure représentativité de la production sur l'ensemble de l'année, il est demandé de ventiler régulièrement l'échantillonnage sur tous les jours ouvrés de la semaine de tous les mois de l'année.

B – RÉPARTITION DES PRÉLÈVEMENTS ENTRE LES RÉGIONS ET LES DÉPARTEMENTS

La répartition des prélèvements par région, par département et par abattoir, au prorata des volumes d'abattage en application de la décision 2020/1729/UE, figure en annexe II. Elle est basée sur une clef de répartition proportionnelle au volume annuel abattu par abattoir. Les calculs sont réalisés sur la base des données d'abattage extraites des fichiers DIFFABATVOL (2^e semestre 2020 et 1^{er} semestre 2021) et tiennent compte de la procédure d'échantillonnage randomisée à l'abattoir proposée par l'EFSA (voir paragraphe I-A).

C – LIEU DE PRÉLÈVEMENT

Les prélèvements de caeca doivent être effectués en abattoir.

D – TYPE D'ÉCHANTILLON

Chaque prélèvement est constitué des caeca provenant de dix carcasses d'un même cheptel pour les poulets de chair et d'une paire de caeca pour les dindes d'engraissement.

E – MODALITÉS DE PRÉLÈVEMENT

Les modalités pratiques de prélèvements 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.

L'unité épidémiologique pour les poulets de chair et les dindes d'engraissement est le cheptel (groupe d'animaux élevés ensemble dans les mêmes conditions et envoyés à l'abattoir le même jour).

Pour les poulets de chair, chaque échantillon est issu d'un prélèvement sur dix carcasses sélectionnées de manière aléatoire dans l'unité épidémiologique.

Les prélèvements sont effectués sur des **animaux sains**, si possible dans un délai de 10 minutes après abattage. Les cæca 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 figurent les étiquettes d'identification autocollantes ;
- sacs ou pots stériles, gants stériles ;

Il revient à la DD(ec)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, l'origine du prélèvement et les descripteurs qui lui sont associés (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.

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 caecaux doivent être conservés à une température de $+5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ avant l'envoi au laboratoire.

2- Transfert vers les laboratoires

Les prélèvements sont expédiés sous régime du froid positif à une température de $+5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ pour une réception au laboratoire dans les 36 heures qui suivent le prélèvement.

La liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle, ainsi que leurs coordonnées, sont consultables à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation> (cf fichier intitulé « 2022 PSPC– Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte matrice »).

Les laboratoires acceptent les échantillons sur les critères suivants :

- Température de $+5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$;
- 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(ec)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.

Une fiche « mémo » pour le préleveur, synthétisant l'ensemble des éléments à prendre en compte, est présentée en annexe V.



RAPPEL POUR LES PRELEVEURS

- Bien renseigner le bâtiment de provenance sous le format INUAV.
- Ne pas prélever deux fois le même INUAV au cours de l'année.
- Ventiler les prélèvements sur l'ensemble des jours ouvrés de la semaine sur l'ensemble des mois de l'année.
- Les prélèvements doivent être envoyés sous régime du froid positif à une température de $+5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ et doivent parvenir au laboratoire d'analyse dans les 36 heures après échantillonnage.
- Un seul réseau de laboratoires agréés pour les recherches d'*E. coli* et de *Campylobacter* thermo-tolérants.
- La recherche de *Salmonella* spp. est assurée au niveau des prélèvements réalisés en élevage tels que prévu par le règlement 2160/2003.
- **Le prélèvement pour les poulets de chair correspond à 10 paires de caeca de 10 carcasses d'animaux issus du même cheptel.**

III - ANALYSES

A – NOMBRE DE PRÉLÈVEMENTS A ANALYSER ET MÉTHODES D'ANALYSES

Les méthodes d'analyses sont répertoriées dans le tableau A mis en ligne sur le portail RESYTAL :

<https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/>

Suivre [Espace documentaire](#) > [Echange de données laboratoires](#) > [Référentiel Production](#) > [EDI - PSPC](#) > [Tableaux PSPC](#) > [Tableaux PSPC](#)

Pour *E. coli* indicatrices : la recherche est réalisée sur un milieu sélectif permettant la croissance et l'identification présomptive de cette espèce bactérienne. L'identification des isolats est confirmée par une méthode maîtrisée et laissée au choix du laboratoire agréé.

Sur les 688 cæca prélevés par espèce animale, au moins 200 échantillons sont analysés selon un plan d'échantillonnage élaboré par l'Anses Fougères, pour la recherche sélective d'au moins 170 isolats d'*E. coli* indicatrices.

Pour *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases : pour chaque espèce animale, au moins 330 cæca sont analysés selon un plan d'échantillonnage élaboré par l'Anses pour la recherche sélective des *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases.

La recherche est réalisée 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 liste des méthodes officielles pour l'isolement des *E. coli* producteurs de BLSE, AmpC et carbapénémase dans les échantillons de caeca est disponible sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation (MAA) : <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation>.

Pour *Campylobacter jejuni* et *Campylobacter coli* : Les analyses sont réalisées selon le protocole d'isolement, d'identification et de conservation de *Campylobacter jejuni* et *Campylobacter coli* défini par le LRUE *Campylobacter*. Le document est accessible à partir du lien suivant : (https://www.sva.se/media/hi2ncm2o/eurl_harmonised_protocol_campy-amr_ver-1_2020.pdf, version datée du 2020-12-16).

Une recherche de *Campylobacter* thermo-tolérants par isolement direct sur milieu sélectif est effectuée dans les 688 caeca prélevés par espèce animale, afin d'obtenir

- au moins 170 isolats de l'espèce (*C. jejuni* ou *C. coli*) présentant la plus forte prévalence au niveau national,
- jusqu'à 170 isolats de l'espèce (*C. jejuni* ou *C. coli*) la moins répandue au niveau national.

Pour les prélèvements positifs, dans la mesure du possible, quatre isolats (deux pour le milieu mCCDA, et deux pour le milieu de Butzler) sont conservés pour la suite des analyses.

B - EXPRESSION DES RÉSULTATS

Les laboratoires d'analyses sélectionnés, qualifiés pour les échanges de données informatisés, expriment les résultats d'analyses conformément aux fiches de plan en vigueur (fiches PABRST) disponibles sur le portail RESYTAL : <https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/>

Suivre [Espace documentaire](#) > [Echange de données laboratoires](#) > [Référentiel Production](#) > [EDI - PSPC](#) > [Fiches de plan](#)

C – TRANSFERT DES SOUCHES ISOLÉES AU LNR

Toutes les souches isolées et **identifiées** (*E. coli* indicatrices et *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénémases, *Campylobacter* thermo-tolérants), sont conservées à température ambiante ou à une température inférieure à -70°C (*Campylobacter*) et **régulièrement** transmises au LNR qui effectue la suite des analyses (mesure des concentrations minimales inhibitrices (CMI)). **Ainsi, un envoi au LNR doit être réalisé 1 fois par trimestre au minimum (il peut être plus fréquent si nécessaire). A partir du mois d'octobre, les isolats doivent être transmis au LNR de manière plus régulière encore, a minima 1 à 2 fois par mois, aux adresses suivantes :**

Pour les souches de *E. coli*

Anses – Laboratoire de Fougères
Unité AB2R – LNR Résistance Antimicrobienne
10 B rue Claude Bourgelat - Javené
CS 40608
35 306 FOUGÈRES CEDEX

Pour les souches de *Campylobacter* :

Anses – Laboratoire de Ploufragan, Unité MBA
Zoopole les croix
BP 53
22440 Ploufragan

L'envoi des souches par les laboratoires agréés au LNR est accompagné d'un tableau 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 (annexe VI).



INSTRUCTIONS POUR LES LABORATOIRES AGRÉES

- Réception d'un lot de dix caeca de poulets de chair issus de 10 animaux du même cheptel ou d'une paire de caeca de dinde d'engraissement pour l'ensemble des recherches :
 - ✎ *Campylobacter* thermo-tolérants,
 - ✎ *E. coli* indicatrices,
 - ✎ *E. coli* productrices de BLSE, AmpC ou carbapénèmases.
- Envoyer régulièrement les isolats au LNR (l'envoi groupé peu fréquent entraîne des décalages dans le traitement des isolats). Dans le cadre du co-financement du plan de surveillance par la Commission européenne, les prélèvements de l'année N analysés l'année N+1 ne sont pas financés.
- A partir du mois d'octobre, envoyer très régulièrement les prélèvements au LNR, à minima une à 2 fois par mois.
- Les résultats des analyses (présence/absence) ainsi que les motifs de non acceptabilité d'un prélèvement doivent être saisis dans SIGAL par les laboratoires qualifiés pour les échanges de données informatisées. Vous pouvez vous référer à la fiche de plan disponible dans l'espace documentaire de RESYTAL.
- Concernant les envois des isolats des LDA au LNR, grouper dans des sachets séparés les isolats issus de poulets de chair et ceux issus de dindes d'engraissement.

IV - TRANSMISSION DES RESULTATS

Les résultats des analyses CMI des souches isolées sont transmis aux DD(ec)PP par les LNR sous la forme d'un rapport accompagné de la facturation des analyses.

L'ensemble des résultats est communiqué 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 ÉVENTUELLES A DONNER

L'objet de ce plan est la surveillance de l'antibiorésistance, et non pas l'identification de non conformités. Aucune mesure de gestion ne sera mise en œuvre dans le cadre de ce plan.

Je vous invite à faire part à la DGAL (Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque, Bureau de la gestion intégrée du risque), des difficultés éventuelles que vous pourriez rencontrer dans la mise en œuvre de ce plan.

Directrice générale adjointe de l'alimentation, CVO

Emmanuelle SOUBEYRAN

ANNEXE I

Tableau de programmation nationale du nombre de prélèvements de contenu caecal pour le plan de surveillance Antibiorésistance 2022

Lieu de prélèvement	Matricule	Animal	Nombre de prélèvements réalisés à l'abattoir	Bactéries	Nombre de prélèvements à analyser	Laboratoires destinataires des prélèvements	Laboratoire destinataire des isolats
Abattoir	Contenu caecal	Poulet de chair	688	<i>E. coli</i> indicatrices	Au moins 200	Laboratoires agréés	Anses Fougères (<i>E.coli</i>) Anses Ploufragan (<i>Campylobacter</i>)
				<i>E. coli</i> productrices de BLSE, AmpC ou carbapénémase	Au moins 330		
				<i>Campylobacter jejuni et coli</i>	688		
		Dinde	688	<i>E. coli</i> indicatrices	Au moins 200		
				<i>E. coli</i> productrices de BLSE, AmpC ou carbapénémase	Au moins 330		
				<i>Campylobacter jejuni et coli</i>	688		

ANNEXE II : répartition des prélèvements de caeca en 2022 par région, département et abattoirs

Caeca de poulet de chair

Région	N° agrément	Raison sociale	Département	Volume d'abattage annuel (en T)	Nombre d'échantillons à prélever par trimestre	Nombre d'échantillons à prélever par an	
AURA	1 0708900	LDC - LES FERMIERS DE L'ARDECHE	07	8990,022	1	4	
	1 0323600	ARRIVE AUVERGNE	03	22515,397	4	16	
	1 0310900	ALLIER VOLAILLES	03	1857,781	1	4	
	1 0139100	ETS GAVAND PRUDENT	01	2002,436	1	4	
	1 0136400	RONCARD BRESSE	01	3426,35	1	4	
	1 4225700	SAS VALEYRE	42	3108,86	1	4	
	1 2614401	BERNARD ROYAL DAUPHINE SA	26	22325,467	4	16	
	1 2608301	LES VOLAILLERS DU DAUPHINE - CAPAG	26	2422,445	1	4	
	BFC	1 8906900	SA DUC	89	49592,069	8	32
1 8901300		LAGUILLAUMIE	89	6807,885	1	4	
1 7152300		MAIRET SA	71	1775,754	1	4	
1 7115800		GUILLOT COBRED SA	71	5560,814	1	4	
1 7105600		LDC BOURGOGNE	71	30157,554	5	20	
BR		5 5624400	CELVIA - SERENT	56	45108,725	7	28
	4 5610100	SOCALYS	56	47728,703	8	32	
	1 5608100	VOLAILLES DE KERANNA	56	51835,548	8	32	
	1 5601700	RONCARD	56	15506,37	3	12	
	0 2911701	SAVEL INDUSTRIES	29	6813,166	1	4	
	0 2902601	FRANCE POULTRY	29	78367,268	13	52	
	1 2902401	ETS E. ROBIN	29	4259,555	1	4	
	3 2227700	SOCANVOL	22	1867,547	1	4	
	6 2215802	ETS BOSCHER	22	80785,275	13	52	
	2 2209900	LDC BRETAGNE	22	20961,324	3	12	
	CVL	1 4107500	SNV - SERVAIS	41	14297,82	2	8
		2 2820100	ETS RONSARD ILE DE FRANCE	28	6065,04	1	4
GE	1 6712700	SIEBERT BRUNO SA	67	13330,575	2	8	
	1 5110100	SAS LES ELEVEURS DE CHAMPAGNE	51	13716,288	2	8	
HdeF	1 6289600	LA P TIT BASSE COUR	62	2014,509	1	4	
	1 5957800	LIONOR	59	12110,538	2	8	
NA	3 7919500	GALLIANCE INDUSTRIE SEVRIENNE	79	51003,928	8	32	
	1 4028200	LES FERMIERS LANDAIS	40	11029,722	2	8	
	1 4015800	LOSSE VOLAILLES DES LANDES	40	4640,504	1	4	
	1 3303600	LDC AQUITAINE	33	14995,472	2	8	
	1 2454700	LES FERMIERS DU PERIGORD	24	7952,018	1	4	
	3						

	1	2443700	BLASON D'OR SA	24	9654,46	2	8
NO	0	6109602	SOCIETE NORMANDE DE VOLAILLES	61	20846,398	3	12
	0	1450903	SOCADIS	14	6247,933	1	4
	0	3241203	LES FERMIERS DU GERS	32	9108,541	1	4
OCC	0	3210703	LES FERMIERS DU GERS	32	13654,416	2	8
	1	3023300	SA DUC	30	18109,658	3	12
	2	8524600	ETS THOMAS ET FILS	85	7107,981	1	4
PDL	1	8521500	ARRIVE SA	85	19231,337	3	12
	1	8508400	ARRIVE SA	85	60227,885	10	40
	3	8504600	SAVIC	85	5268,211	1	4
	2	7226400	LDC SABLE	72	30830,977	5	20
	1	7216800	LDC SABLE Etablissement CAVOL	72	38462,38	6	24
	1	5313000	SNV ETS DE LAVAL	53	33021,724	5	20
	1	5312700	LES VOLAILLES REMI RAMON	53	3985,697	1	4
	1	5312100	LES VOLAILLES REMI RAMON	53	21874,017	4	16
	2	5304800	SNV	53	21373,494	3	12
	1	4933200	EURL SIALE	49	2387,523	1	4
	1	4911900	STE GUILLET PERE ET FILS	49	17113,994	3	12
	2	4418000	LES VOLAILLES DE ST MARS	44	1920,999	1	4
	2	4400300	GALLIANCE ANCENIS	44	26706,764	4	16

**Total
prélèvements**

172

688

Caeca de dindes d'engraissement

Région	N° agrément	Raison sociale	Département	Volume d'abattage annuel (en T)	Nombre d'échantillon à prélever par trimestre	Nombre d'échantillon à prélever par an
AURA	03109001	ALLIER VOLAILLES	03	903,495	1	4
	26083011	LES VOLAILLERS DU DAUPHINE - CAPAG	26	396,766	1	4
BFC	71056001	LDC BOURGOGNE	71	1059,64	1	4
BR	56222002	CELVIA DINDES	56	43687,045	24	96
	56057001	STE CADF	56	41884,703	23	92
	22376001	LE CLEZIO ABATTOIR(LCA)	22	25468,069	14	56
	56017001	RONCARD	56	4118,954	2	8
	22277003	SOCANVOL	22	340,714	1	4
CVL	41238001	SNV ETS de VOLABRAYE	41	26779,215	15	60
	18030001	LES VOLAILLES DE BLANCAFORT	18	23975,011	13	52
NA	79179002	GALLIANCE DINDE	79	28947,527	16	64
NO	61096020	SOCIETE NORMANDE DE VOLAILLES	61	23539,745	13	52
	27679002	VOLAILLES A. LABROUCHE S.A.	27	1043,282	1	4
PDL	85215001	ARRIVE SA	85	41906,829	23	92
	72264002	LDC SABLE	72	40960,51	23	92
	85046003	SAVIC	85	312,461	1	4

TOTAL prélèvements

172

688

ANNEXE III
Prélèvement CAECA - Volailles
Modalités pratiques pour effectuer, identifier et expédier le prélèvement

RAPPEL :

Chaque prélèvement est constitué de dix paires de cæca pour le poulet de chair (paire de cæca de 10 carcasses) et d'une paire de caeca pour la dinde ; ils sont prélevés sur les animaux d'un même cheptel. Les cheptels qui sont prélevés sont choisis au hasard, sur une ou deux semaines du mois, de manière à aboutir, pour chaque abattoir, au total prévu par mois et par type de production. Il est nécessaire de bien respecter les proportions et les nombres de prélèvements prévus, pour chaque type de production.

PROTOCOLE À SUIVRE POUR LE PRÉLÈVEMENT :

La paire de caeca provenant d'un même animal est prélevée **avant le poste d'éviscération** en respectant le protocole suivant :

- **Décrocher** le poulet ou la dinde de la chaîne ;
 - Placer la carcasse sur une table ou une surface horizontale pour **réaliser une petite incision** dans la région latérale supérieure gauche du cloaque, à l'aide d'un couteau ou d'un scalpel parfaitement propre ;
 - **Enfiler le gant stérile** emballé avec le sac à prélèvement. Laisser le sac stérile à prélèvement dans son sac plastique d'emballage pour ne le retirer qu'au dernier moment ;
 - Introduire un ou deux doigts par l'incision pratiquée, et en plaçant ces doigts en crochet, **extérioriser** la partie distale du tube digestif (c'est-à-dire l'iléon) à laquelle sont accolés les cæca. En principe, on doit facilement repérer les extrémités borgnes caractéristiques des cæca, et en tirant doucement sur cette partie du tube digestif parvenir à extérioriser sans rupture **l'ensemble des cæca** jusqu'à leurs extrémités qui sont abouchées sur l'entrée du colon ;
 - Lorsque la totalité de la longueur des cæca est extériorisée, **commencer à séparer les cæca du tube digestif** en tirant doucement de haut en bas, les extrémités borgnes des 2 cæca placées dans une main, le tube digestif placé dans l'autre main, **en commençant par les extrémités borgnes** et en progressant vers les extrémités abouchées. On doit pendant cette phase ne rompre ni l'intégrité des 2 cæca, ni l'intégrité de l'iléon, puisque seuls les mésos et les tissus adipeux reliant l'iléon aux 2 cæca sont rompus.
-  **Ne pas expédier des cæca qui auraient été déchirés ou percés** lors du prélèvement. Dans ce cas, renouveler le prélèvement sur une autre volaille.
- Les cæca ne sont réellement reliés au tube digestif que dans leur partie basse très rétrécie : **séparer définitivement les cæca du reste du tube digestif par une légère traction**. Pour cette séparation, il n'est pas nécessaire d'utiliser un instrument, ou de ligaturer quoique ce soit ;
 - Retirer le sac plastique stérile de son sac d'emballage et **placer la paire de cæca dans ce sac stérile**. Le sac d'emballage peut être éventuellement conservé pour servir de sur-emballage lors de l'expédition du prélèvement ;
 - Replacer la partie extériorisée du tube digestif dans la cavité abdominale, en prenant toujours bien soin de ne pas provoquer de ruptures du tube digestif, et replacer la carcasse sur la chaîne ;
 - Procéder ainsi sur 9 autres poulets du même troupeau en changeant de gants à chaque fois. **Les dix paires de caeca de poulet doivent être placées dans le même sac (ou pot en plastique stérile) ;**
 - **Enlever les gants**. Les jeter ;
 - **Replier, après avoir chassé le maximum d'air du sac**, trois ou quatre fois le bord supérieur de ce sac afin de le refermer. Enfin, scotcher ce bord supérieur ainsi replié sur toute la longueur du sac afin de maintenir le sac fermé ;

Deuxième possibilité : après avoir chassé le maximum d'air du sac à prélèvement, thermo-souder la totalité de la longueur du sac tout près de l'extérieur du sac (double soudure étanche distante de quelques millimètres).

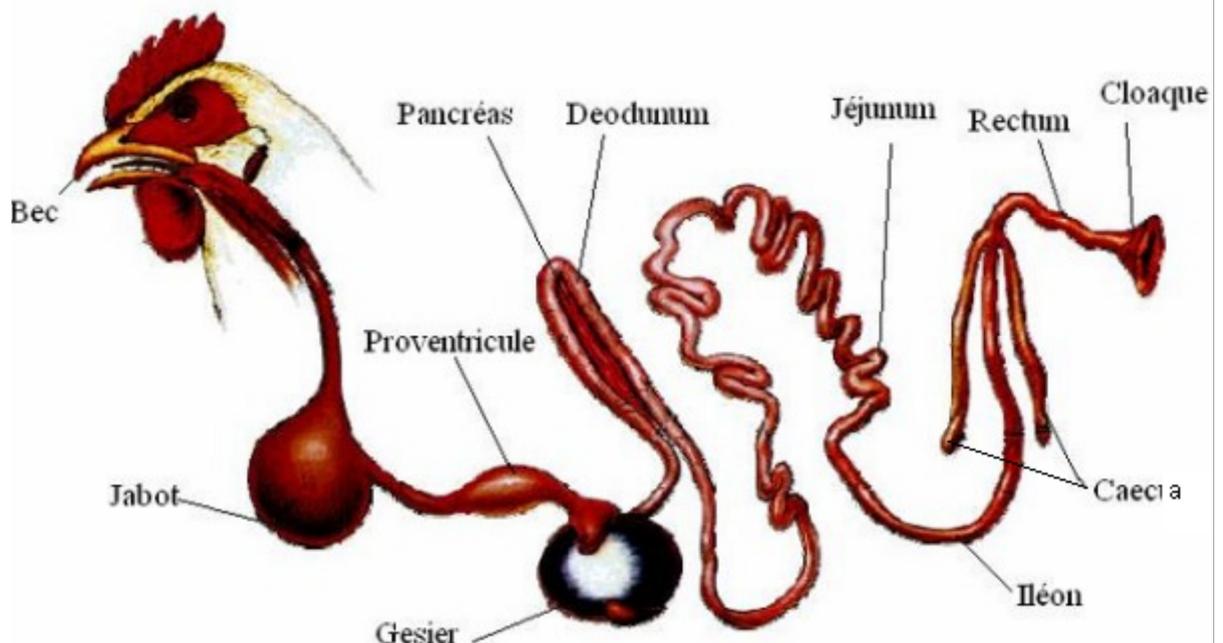
IDENTIFICATION, CONDITIONNEMENT ET EXPÉDITION :

- Pour chaque prélèvement (10 paires de caeca pour le poulet, 1 paire de caeca pour la dinde), remplir les rubriques du pré-DAP ;
- Coller les étiquettes du pré-DAP sur les sacs contenant les prélèvements (cæca) ;
- Reporter le code abattoir et le numéro de prélèvement sur une copie du document ICA correspondant ou de la fiche sanitaire élevage (FSE) ;
- Renseigner les commémoratifs dans SIGAL et imprimer le DAP ;
- Conserver les prélèvements prêts à être expédiés à $+5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$;
- Expédier le tout le plus tôt possible (prélèvements + DAP), par service de courrier rapide (24h), en froid positif à une température de $+5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$, en utilisant les étiquettes autocollantes prévues à cet effet, au laboratoire agréé choisi.

Pour tout problème ou renseignement sur la procédure, contacter :
Mireille BRUNEAU (mireille.bruneau@anses.fr), Agnès PERRIN-GUYOMARD (agnes.perrin-guyomard@anses.fr), Pamela HOUEE (pamela.houee@anses.fr), Charlotte Valentin (charlotte.valentin@anses.fr) ou Sophie Granier (sophie.granier@anses.fr)

Anses – Laboratoire de Fougères
Unité Antibiotiques, Biocides, Résidus, Résistance
Bioagropolis
10B rue Claude Bourgelat – Javené - CS40608
35 306 FOUGERES cedex

Tel : 02 99 17 27 47



ANNEXE IV

Commémoratifs « intervention »

Libellé	Type	Valeur	Observations	Obligatoire
Etablissement ou atelier d'origine « ETATEORG »	ALPHA	Renseigner l' INUAV d'origine (Numéro unique atelier volailles)	NB : il s'agit de la dernière exploitation dans laquelle se trouvait le lot d'animaux avant son transfert à l'abattoir. Ne pas ajouter de texte supplémentaire (ex : ne pas ajouter de nom, d'adresse...) A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA		A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Pays d'élevage « PAYSELEV »	LCU	Cf. liste SIGAL	A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPREL »	DATE		A saisir par la DD(CS)PP	Oui
Commentaires « CMNT »	ALPHA		A saisir par la DD(CS)PP	Non
Numéro sous-action budgétaire « COBUD »			Sous-action n°29	Non
Mode de production « TPRODPAF »		Standard Label etc		Oui

Légende : types de descripteurs : LCU = liste à choix unique / ALPHA = alphanumérique

ANNEXE V
Fiche « mémo » pour le préleveur

Plans prévisionnels associés dans SIGAL	NAT – 541 volaille ; abattoir ; caeca – poulet chair ; ecoli/ecoli blse/Campylobacter coli et C. jejuni NAT – 745 volaille ; abattoir ; caeca – dinde ; ecoli/ecoli blse/Campylobacter coli et C. jejuni
Objectifs du plan	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître les profils de résistance aux antibiotiques des <i>Campylobacter</i>, <i>E. coli</i> et <i>E. coli</i> BLSE, AmpC et carbapénèmases du tube digestif des dindes d'engraissement et des poulets de chair. • Estimer la prévalence des <i>E. coli</i> BLSE, AmpC et carbapénèmases dans le tube digestif des dindes d'engraissement et des poulets de chair.
Période de prélèvement	Du 1er janvier au 31 décembre 2022
Stade de prélèvement	Abattoir de volaille tel que défini dans le plan d'échantillonnage de l'EFSA
Matrice à prélever	Caeca poulet de chair et dinde d'engraissement (10 paires pour le poulet de chair)
Analytes recherchés	<i>E. coli</i> indicatrices <i>E. coli</i> productrices de BLSE, AmpC, ou carbapénèmases <i>Campylobacter</i> thermo-tolérants (<i>Campylobacter jejuni</i> et <i>coli</i>)
Sélection des prélèvements	Prélèvements aléatoires. Un cheptel ne doit pas être échantillonné plus d'une fois par journée d'abattage = prélever des INUAV/EGET différents.
Réalisation du prélèvement	Chaque échantillon est constitué d'une paire de caeca pour la dinde d'engraissement et de 10 paires de caeca pour le poulet de chair (= paire de caeca de 10 carcasses) pour un cheptel, prélevé avant le poste d'éviscération.
Recueil des informations relatives au prélèvement	A récupérer au moment du prélèvement <ul style="list-style-type: none"> • Numéro INUAV • Pays d'élevage • Identification du lot : n° de lot abattu
Conservation du prélèvement	Froid positif : température de +5°C ± 3°C
Saisie des descripteurs dans SIGAL	<ul style="list-style-type: none"> • Etablissement ou atelier d'origine (« ETATEORG ») : renseigner l'INUAV d'origine- ne pas ajouter de texte supplémentaire • Pays d'élevage (« PAYSELEV ») • Identifiant du lot (« IDLOTAX ») • Date de l'envoi des prélèvements (« DTENVPREL »)
Envoi du prélèvement	Acheminement immédiat (arrivée au laboratoire maximum 36 h après le prélèvement) sous le régime du froid positif : température de +5°C ± 3°C Laboratoires destinataires = laboratoires agréés pour « Antibiorésistance » (analyses d'<i>E. coli</i> indicatrices, d'<i>E. coli</i> productrice de BLSE, AmpC, ou carbapénèmases, de <i>Campylobacter</i> thermo-tolérants) http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation
Gestion des résultats non conformes	Pas de mesure de gestion mise en œuvre dans le cadre de ce plan

