Ordre de service d'action

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements d'abattage et de découpe** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2024-609** **06/11/2024**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2018-551 du 25/07/2018 : Mise en œuvre par les services vétérinaires d'inspection des règles applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 4

Objet : Réalisation des prélèvements pour la recherche de larves de Trichinella spp. dans les viandes de porcins domestiques, de sangliers et d'équidés

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette note définit les modalités de réalisation des prélèvements pour la recherche de larves de trichine pour les espèces porcine, équine et le sanglier, susceptibles de contenir des parasites du genre Trichinella. Elle développe les exigences du Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 vis-à-vis de ce danger. Elle précise la conduite à tenir en cas de résultat douteux ou positif. Elle détaille les suites à engager si des non-conformités sont constatées par les services vétérinaires d'inspection.

Textes de référence :
- Règlement (CE) 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les

principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;
- Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes ;
- Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
- Arrêté du 13 avril 2007 relatif à des mesures de gestion des cas de trichinellose chez les porcins ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 14 novembre 2012 modifié relatif aux modalités de mise en oeuvre des informations sur la chaîne alimentaire dans les filières d'ongulés domestiques et de ratites ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8085 du 18 avril 2012 - Gestion des suspicions et des cas d'infestations de sangliers sauvages par le parasite Alaria sp.. Optimisation des prélèvements et de l'analyse de recherche dans les départements concernés ;
- Note de service DGAL/SDSPA/2017-16 du 02 janvier 2017 relative à la visite sanitaire porcine ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-649 du 31/07/2017 - Modalités de mise en oeuvre des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières bovine, ovine, caprine et porcine ;
- Avis de l'ANSES du 16 décembre 2016 révisé le 14 mars 2017 - Saisine n°2016-SA-0040 ;
- Avis de l'ANSES du 04 décembre 2023 - Saisine n° 2023-SA-0055.

Table des matières

PRÉAMBULE – EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES **1**
PREMIÈRE PARTIE : les porcins domestiques **2**
I – INFORMATION SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE (ICA) **2**
I.1 Obligation des détenteurs des animaux **2**
I.2 Obligations des exploitants des abattoirs **3**
I.3 Moyens de contrôles par les SVI de l'ICA **3**
I.4 Suites administratives et pénales **3**
I.5 Mouvements d'animaux à l'international **5**
II - PRÉLÈVEMENTS **5**
II.1 Animaux concernés **5**
II.2 Méthodes d'échantillonnage **6**
II.3 Envoi aux laboratoires agréés **8**
II.4 Financement **9**
II.5 Gestion des carcasses et des abats en attente de résultat **10**
II.6 Suites administratives et pénales **11**
III - GESTION DES CARCASSES ET DES ABATS EN CAS DE RÉSULTATS NON NÉGATIFS OU POSITIFS AU TEST TRICHINE **13**
III.1 Définitions des résultats **13**
III.2 Gestion des carcasses et des abats présentant un résultat non négatif ou positif **13**
III.3 Carcasses non testées issues d'un cheptel dont un animal a présenté un résultat positif **15**
III.4 Suites pénales **16**
DEUXIÈME PARTIE : les équidés **16**
I - PRÉLÈVEMENTS **16**
I.1 Animaux concernés **16**
I.2 Méthodes d'échantillonnage **16**
I.3 Envoi aux laboratoires d'analyses **18**
I.4 Financement **18**
I.5 Gestion des carcasses et des abats en attente de résultat **18**
I.6 Suites administratives et pénales **20**
II - GESTION DES CARCASSES ET DES ABATS EN CAS DE RÉSULTATS NON NÉGATIFS OU POSITIFS AU TEST TRICHINE **20**
TROISIÈME PARTIE : les sangliers **20**
I - PRÉLÈVEMENTS **20**
I.1 Les animaux concernés **20**
I.2 Méthodes d'échantillonnage dans les abattoirs, dans les établissements de traitement du gibier sauvage, dans le cadre des circuits non agréés et pour l'usage domestique privé des viandes de gibier sauvage **22**
I.3 Envoi aux laboratoires agréés **24**
I.4 Financement **25**
I.5 Gestion des carcasses et des abats en attente de résultat **25**
I.6 Suites administratives et pénales **27**
II - GESTION DES CARCASSES ET DES ABATS EN CAS DE RÉSULTATS NON NÉGATIFS OU POSITIFS AU TEST TRICHINE **27**
II.1 Gestion des carcasses et des abats présentant un résultat non négatif ou positif dans le cadre de prélèvements effectués par le SVI **27**
II.2 Gestion des venaisons prélevées par le chasseur/premier détenteur **27**
III – ÉCHANGES DE VIANDES DE SANGLIERS NON DÉPOUILLÉES **28**
QUATRIÈME PARTIE : bilan des résultats d'analyses **29**

Annexe I : Recherche du statut des élevages porcins dans SIGAL
Annexe II : Tableau de synthèse : modalités de masses à analyser
Annexe III : Gestion des échantillons collectifs
Annexe IV : Gestion des pools ayant un résultat non négatif ou positif

Trichinella spp. est un ver rond parasite appartenant à la classe des Nématodes. Ce **parasite microscopique** vit dans les **cellules musculaires striées squelettiques**[1] de l'animal qu'il parasite et est l'agent de la **trichinellose**, une maladie animale transmissible à l'humain (zoonose). Cette infestation est provoquée par la consommation de **viande crue ou peu cuite** d'animaux contaminés par *Trichinella* et peut être à l'origine de graves problèmes de santé avec des séquelles parfois irréversibles (exemples : symptômes gastro-intestinaux, œdème périorbitaire et facial, conjonctivite, fièvre, myalgies, éruptions cutanées, éosinophilie périphérique). D'une manière générale, tous les mammifères monogastriques peuvent se contaminer, ainsi que les oiseaux carnivores et détritivores, et certains reptiles, lorsqu'ils consomment des proies infectées.

La trichine est présente dans le monde entier et est plus fréquente dans certaines parties de l'Europe[2] et des Etats Unis. En France, le parasite circule de manière récurrente dans la faune sauvage.

Le cycle domestique implique le plus souvent des **porcs**, mais d'autres animaux domestiques tels que les **équidés** peuvent être impliqués. Dans le cycle sylvatique, l'éventail des animaux infectés est large, mais les animaux les plus souvent associés comme sources d'infection humaine en France sont les **sangliers**.

En vue de prévenir l'apparition de maladies humaines provoquées par la consommation de viandes infestées par *Trichinella*, le règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixe les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes.

La présente instruction détaille les modalités d'organisation et de réalisation des prélèvements pour la recherche de larves de *Trichinella spp.* en abattoir, en établissement de traitement de gibier sauvage ou pour toute fourniture de sanglier en circuit non agréé ou pour un usage domestique privé.
Un tableau de synthèse détaillant les modalités de prélèvement par espèce est présenté en annexe II.

Point d'attention : les notes de service et instructions techniques identifiées dans la présente instruction peuvent être amenées à évoluer.

PRÉAMBULE – EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

L'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) indique que la présence de *Trichinella* dans l'Union européenne est sporadique. Dans la filière domestique, les larves de trichine sont détectées principalement chez les porcs élevés en plein air [animaux ayant eu accès à un parcours extérieur (ou courette) après l'âge de 4 semaines] et chez les porcs de basse-cour[3]. L'EFSA a également constaté que le type de système de production est le principal facteur de risque des infestations par *Trichinella*. En outre, les données disponibles montrent que le risque est négligeable pour les porcs hébergés dans des exploitations officiellement reconnues comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine. Enfin, plus un animal est âgé, plus il a eu d'occasions de contracter une infestation par *Trichinella*.

C'est pourquoi, le règlement d'exécution (UE) 2015/1375 exige que des analyses trichine soient

1 Le muscle strié squelettique est un muscle à contraction volontaire, il se distingue du muscle strié cardiaque et des muscles lisses qui se contractent sans intervention de la pensée.
2 Notamment Roumanie, Pologne, Bulgarie, Serbie et Lituanie en lien avec des pratiques traditionnelles de préparation de viande de porcs et de sangliers sauvages.
3 Pour rappel, en France, aucun résultat positif trichine n'a été obtenu sur des porcins domestiques à l'exception de la Corse depuis dizaine d'années.

réalisées sur les porcins domestiques dans les conditions suivantes :

- sur tous les reproducteurs **ou** au moins 10 % des carcasses d'animaux envoyés chaque année à l'abattoir en provenance de chaque exploitation officiellement reconnue comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine ;
  ET
- sur toutes les carcasses provenant d'exploitations dont il n'est pas officiellement reconnu qu'elles appliquent des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine.

Afin de qualifier les exploitations vis-à-vis du risque trichine, la France a mis en place dans tous les élevages porcins, à l'exclusion des porcs élevés en plein air, une visite sanitaire obligatoire *(cf. instruction technique DGAL/SDSPA/2015-69 du 23 janvier 2015)*. Son objectif était la **reconnaissance officielle** par les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) **des conditions d'hébergement contrôlées des exploitations porcines vis-à-vis du risque trichine**.

À l'issue de cette campagne de Visites Sanitaires Porcines (VSP), qui a porté sur **trois années** et qui s'est terminée au **31 décembre 2017** (fin de la période transitoire), les DDecPP ont informé individuellement tous les éleveurs, chez qui la VSP a été réalisée, de la décision, favorable ou défavorable, prise à l'égard de leur exploitation concernant cette reconnaissance officielle.

Les viandes de cheval, les viandes de sangliers et les autres viandes susceptibles de contenir des parasites du genre *Trichinella* doivent être systématiquement examinées conformément aux exigences du règlement 2015/1375 susvisé.

****

PREMIÈRE PARTIE : les porcins domestiques

I – INFORMATION SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE (ICA)

I.1 Obligation des détenteurs des animaux

Depuis le 1er juillet 2017, en application de l'arrêté du 14 novembre 2012 relatif aux modalités de mise en œuvre des informations sur la chaîne alimentaire dans les filières d'ongulés domestiques et de ratites, si l'exploitation porcine n'est pas officiellement reconnue comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine, une information sur la chaîne alimentaire doit être transmise par les détenteurs des animaux aux exploitants des abattoirs. L'ICA doit être transmise **au plus tard vingt-quatre heures** avant l'arrivée des animaux à l'abattoir.

Pour rappel, sur les anciens supports de transmission de l'ICA, qui pouvaient continuer à être utilisés **jusqu'au 1er juillet 2018** afin d'écouler les stocks existants, il était accepté que l'ICA soit portée de façon manuscrite, de la manière suivante :

- *« Exploitation non officiellement reconnue comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque Trichine »* ;
- ou pour des besoins de simplification et en complément de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-649 du 31/07/2017, par le sigle « **HNRT** » pour « ***Hébergement Non Reconnu Trichine*** ».

Depuis le 1er juillet 2018, les nouveaux supports de transmission de l'ICA prévus par arrêté du 14 novembre 2012 sont d'application **obligatoire** où l'information « *site non officiellement reconnu*

comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine » est à renseigner sous forme de case à cocher.

Pour information, l'absence de reconnaissance officielle concerne :

- les exploitations n'ayant pas été officiellement reconnues comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine, à la suite des conclusions de la visite sanitaire porcine ;
- les exploitations n'ayant pas réalisé de visite sanitaire porcine ;
- les exploitations ayant introduit des porcins provenant d'exploitations non officiellement reconnues comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine.

I.2 Obligations des exploitants des abattoirs

Le contrôle de l'ICA est de la responsabilité première des exploitants des abattoirs. Toute information pertinente relative à la chaîne alimentaire vis-à-vis du risque trichine doit être transmise sans délai au Service Vétérinaire d'Inspection (SVI) afin que celui-ci organise la réalisation des prélèvements.

L'exploitant de l'abattoir doit mettre en application les mesures appropriées prévues dans son plan de maîtrise sanitaire conduisant notamment à l'ordonnancement de l'abattage.

I.3 Moyens de contrôles par les SVI de l'ICA

Les SVI doivent réaliser des contrôles de second niveau.

Les contrôles de second niveau portant sur la véracité des ICA doivent être programmés selon une analyse de risque locale construite en fonction des résultats des contrôles précédents. Les outils d'aide consultables mis à disposition sont : **SIGAL** pour la vérification du statut de l'élevage d'origine vis-à-vis du risque trichine, **BDPORC** pour tous les mouvements des porcs et prochainement **RESYTAL** en remplacement de SIGAL.

Une fiche d'aide à la recherche sur SIGAL du statut des exploitations vis-à-vis du risque trichine est annexée à la présente instruction (annexe I).

De plus, une liste établissant le statut des sites d'élevage vis-à-vis de leur « reconnaissance trichine » est mise à disposition :

- dans l'espace documentaire du portail RESYTAL à partir d'une extraction SIGAL : https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/portail/espaceDocumentaire/article/203/link.rest ;
- sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture : https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/trichines-r7517.html.

I.4 Suites administratives et pénales

L'ensemble des suites décrites dans la présente instruction vient en complément du tableau sur les suites en abattoir présenté sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse suivante : https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/les-suites-administratives-et-penales-r7485.html

En raison des possibilités d'évolution des textes ultérieures à la présente instruction, il convient de se référer à ceux-ci avant de rédiger un procès-verbal et de consulter le site NATINF

(https://natinf.srj.justice.ader.gouv.fr/).

I.4.1 Suites administratives en cas de défaut sur l'ICA

- En cas de **défaut lié à l'introducteur** (exemples : absence de transmission de l'ICA, délai inférieur à 24 h, ICA incomplète) : un avertissement est adressé à l'introducteur sous couvert de la DDecPP dont il dépend.

Dans le cas où les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire ne sont pas disponibles dans les 24h suivant l'arrivée de l'animal, la totalité de la carcasse doit être déclarée impropre à la consommation humaine en vertu de l'article 40 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019.

En cas de récidive, en complément des mesures administratives prévues ci-dessus, un procès-verbal de constatations d'infractions doit être dressé à l'encontre de l'introducteur. Le service en charge de la santé et de la protection animales de la DDecPP d'origine du transporteur/introducteur/éleveur est aussi informé à toutes fins utiles.

Le chapitre *« II.6 Suites administratives et pénales »* de la présente partie décrit la gestion des carcasses et des abats dans le cas où les carcasses n'ont pas fait l'objet d'un prélèvement en vue de la recherche de larves de *Trichinella*.

- En cas de **défaut lié à l'exploitant de l'abattoir** (exemples : absence de transmission des informations pertinentes au SVI, abattage sans obtention de l'ICA), un avertissement est adressé à l'exploitant.
Dans le cas où les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire ne sont pas disponibles dans les 24h suivant l'arrivée de l'animal, la totalité de la carcasse doit être déclarée impropre à la consommation humaine en vertu de l'article 40 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019.

En cas de récidive, en complément des mesures administratives mises en œuvre, un procès-verbal de constatations d'infractions doit être dressé à l'encontre de l'exploitant de l'abattoir.

I.4.2 Suites pénales relatives à l'ICA

Libellé de l'infraction	Définie par :	Réprimée par (et peine prévue)	NATINF
Absence de transmission de l'ICA dans les délais	- Arrêté du 14/11/2012 relatif aux modalités de mise en œuvre des informations sur la chaîne alimentaire dans les filières d'ongulés domestiques et de ratites - Point 1° du II de l'article R.237-2 du code rural et de la pêche maritime (CRPM)	Point 1° du II de l'article R.237-2 du CRPM **(contravention de 5e classe)**	**28581**
Transmission d'informations incomplètes sur l'ICA	- Arrêté du 14/11/2012 visé ci-dessus - Point 1° du II de l'article R.237-2 du CRPM	Point 1° du II de l'article R.237-2 du CRPM **(contravention de 5e classe)**	**28582**
Acceptation à l'abattoir sans avoir obtenu les informations pertinentes sur l'ICA	- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 - Arrêté du 14/11/2012 visé ci-dessus qui prévoit une information 24h avant l'arrivée des animaux à l'abattoir	Article R.237-1 du CRPM **(contravention de 5e classe)**	**30062**

Acceptation à l'abattoir sans mise à disposition du vétérinaire officiel (VO) des informations pertinentes sur l'ICA	- Règlement (CE) n°853/2004 visé ci-dessus - Arrêté du 14/11/2012 visé ci-dessus	Article R.237-1 du CRPM **(contravention de 5e classe)**	**30063**
Abattage sans l'autorisation du VO d'un animal non accompagné de l'ICA	- Règlement (CE) n°853/2004 visé ci-dessus - Arrêté du 14/11/2012 visé ci-dessus	Article R.237-1 du CRPM **(contravention de 5e classe)**	**30064**

I.5 Mouvements d'animaux à l'international

I.5.1 Conditions sanitaires aux échanges intracommunautaires

Les informations relatives aux conditions d'hébergement contrôlées des porcins domestiques vis-à-vis du risque trichine doivent être communiquées à l'État membre destinataire. Ces informations sont inscrites sur le certificat zoosanitaire par le vétérinaire officiel, signataire.

Le modèle figure à l'annexe I chapitre 4 du règlement d'exécution (UE) 2021/403 de la Commission du 24 mars 2021 (modèle POR-INTRA-Y pour les porcins destinés à l'abattage). Les certificats zoosanitaires sont délivrés *via* TRACES-NT.

Lors de la réception de porcs domestiques provenant d'une exploitation non officiellement reconnue comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine, l'ensemble des carcasses présentes de l'élevage d'origine devra faire l'objet de prélèvements en vue de la recherche de larves de *Trichinella.*

I.5.2 Conditions sanitaires à l'importation (pays tiers)

Les porcs domestiques ne peuvent être importés dans l'Union Européenne que si le vétérinaire officiel signataire a inscrit, sur le certificat zoosanitaire, les informations relatives à la reconnaissance officielle des exploitations d'origine des animaux vis-à-vis du risque trichine.

Le modèle est disponible à l'annexe II, du règlement d'exécution (UE) 2021/403 de la Commission du 24 mars 2021 (modèle SUI-Y pour les porcins destinés à l'abattage).
Lors de la réception de porcs domestiques à l'abattoir provenant d'une exploitation non officiellement reconnue comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine, l'ensemble des carcasses de l'élevage doit faire l'objet de prélèvements en vue de la recherche de larves de *Trichinella.*

II - PRÉLÈVEMENTS

II.1 Animaux concernés

Depuis le **1er janvier 2018**, les analyses sont réalisées sur :

- tous les porcs reproducteurs ;
- tous les porcs élevés en plein air (tout porc ayant eu accès à un parcours extérieur (y compris courette) après l'âge de 4 semaines) ;
- 1/1000 des porcs charcutiers issus d'exploitations officiellement reconnues comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine ;

- tous les porcs issus d'une exploitation non officiellement reconnue comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine ;
- 100 % des animaux abattus en Corse où la circulation de larves de *Trichinella* est établie de manière récurrente.

Les carcasses et les viandes de porcins domestiques non sevrés âgés de moins de cinq semaines sont dispensées de l'examen visant à détecter la présence de *Trichinella.*

Par dérogation, les viandes de porcins domestiques qui ont subi un **traitement par congélation** conformément à l'**annexe II** du règlement (UE) 2015/1375 sous la supervision de la DDecPP sont dispensées de l'examen visant à détecter la présence de *Trichinella*. Cette dérogation peut être mise en œuvre dans les départements et régions d'outre-mer ne disposant pas de laboratoires d'analyses.

Cas des porcs détenus par des particuliers :

- Pour les porcs abattus en dehors d'un abattoir pour consommation dans le cadre familial ou privé (« usage domestique privé »), la recherche de larves de *Trichinella* n'est pas obligatoire mais elle est fortement recommandée. Les modalités de réalisation des prélèvements pour ces animaux sont celles décrites dans le chapitre *« II.2 Méthodes d'échantillonnage »* pour les porcs plein air et sont à la charge du propriétaire de l'animal.

- Les porcs amenés à l'abattoir et détenus par des particuliers, doivent faire l'objet d'un prélèvement systématique à l'abattoir pour recherche de larves de trichine. Les quantités à prélever sont celles décrites dans le chapitre « *« II.2 Méthodes d'échantillonnage »* pour les truies et verrats reproducteurs et pour les porcs plein air. Les frais d'analyses sont à la charge de l'Etat.

II.2 Méthodes d'échantillonnage

S'agissant de contrôles officiels, tous les prélèvements trichine doivent être réalisés par des agents des SVI. Afin d'organiser au mieux ces prélèvements en abattoir, il est impératif que les abattages soient ordonnancés.

Les masses prélevées doivent être suffisantes pour que les analyses puissent être effectuées. Aussi, les poids minimums détaillés dans les parties ci-après se rapportent à des échantillons de viande sans graisse, sans tendon ni fascia. Il convient donc de **réaliser des prélèvements de poids plus importants afin que les laboratoires disposent des quantités minimales requises** pour réaliser les analyses.

II.2.1 Analyses de première intention

a) Pour les truies et verrats reproducteurs et pour les porcs plein air :

La masse requise pour réaliser des analyses « trichine » sur les porcs reproducteurs et les porcs plein air doit être d'**au moins 2 g sur les piliers du diaphragme** (zone de transition entre la partie musculaire et la partie tendineuse) ou d'**au moins 4 g sur la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum, dans les muscles masticateurs ou dans la langue**.

b) Pour les porcins domestiques autres que les truies et verrats reproducteurs et les porcs plein air :

La masse requise pour réaliser des analyses « trichine » doit être d'**au moins 1 g sur les piliers du diaphragme** (zone de transition entre la partie musculaire et la partie tendineuse) ou d'**au moins 2 g**

sur la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum, dans les muscles masticateurs ou dans la langue.

c) Cas particulier des porcins domestiques élevés en Corse :

La masse requise pour réaliser les analyses « trichine » doit être d'**au moins 5 g sur les piliers du diaphragme, sur la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum, dans les muscles masticateurs ou dans la langue** *(cf. avis de l'Anses du 16 décembre 2016 révisé le 14 mars 2017 – Saisine n°2016-SA-0040).*

Du fait du cycle biologique de *Trichinella* spp., il convient pour les porcins domestiques de privilégier les prélèvements au niveau du **diaphragme**.

Les regroupements de prélèvements par pool ainsi que les regroupements d'espèces et/ou d'abattoirs et/ou d'établissements de traitement du gibier sauvage sont possibles dès lors que la traçabilité d'origine des animaux est assurée. Ces regroupements par pool sont à favoriser afin de minimiser les coûts d'analyse.

Chaque pool ne doit contenir que **115 g maximum** s'il n'est constitué que de l'espèce porcine.

NB : en cas de mélange d'espèces le maximum possible est de **100 g**.

Selon la convention établie entre le laboratoire agréé et la DDecPP, il peut être envisageable de transmettre des échantillons plus volumineux. Dans ce cas, les pools sont constitués au laboratoire et il n'est pas nécessaire d'effectuer de nouveaux prélèvements si le résultat du pool est non négatif. Cette méthode doit être privilégiée lorsque les carcasses sont transférées dans un atelier de découpe annexé ou non à l'abattoir. La traçabilité doit être assurée.

Par ailleurs, pour les petites structures d'abattage, le nombre de prélèvements par pool peut être adapté selon la convention établie avec le laboratoire d'analyses.

II.2.2 Analyses de seconde intention

En cas de résultats non négatifs sur le pool, de nouvelles analyses sont réalisées sur des mini-pools à constituer et/ou des carcasses individuelles. Chaque mini-pool ne doit contenir que **100 g maximum** de prélèvements à analyser.

Les analyses de deuxième intention doivent être réalisées sur des échantillons d'**au moins 20 g** par carcasse de porcs reproducteurs, plein air ou non reproducteurs quel que soit le site de prélèvement.

Les masses nécessaires permettant de réaliser les analyses par pool, mini-pool et pour les prélèvements individuels sont détaillées à l'annexe III.

II.2.3 Matériel

Dans le cas des pools constitués par le SVI de l'abattoir, il est important que les prélèvements soient réalisés à l'aide d'un emporte-pièce adapté afin que le laboratoire n'ait pas à repeser chacun des échantillons. La référence du matériel reste à la discrétion du SVI.

Les sachets de prélèvements doivent être clairement identifiés pour assurer une traçabilité sans ambiguïté avec les carcasses prélevées.

II.2.4 Congélation des échantillons

La congélation des échantillons de porcs est interdite. Le processus de congélation rend très difficile l'interprétation des résultats par les laboratoires d'analyses du fait de la destruction des larves. Aussi, toute congélation d'échantillons a pour conséquence de rendre impossible la réalisation d'analyses par les laboratoires agréés[4].

II.3 Envoi aux laboratoires agréés

II.3.1 Acheminement des échantillons jusqu'au laboratoire

Différentes modalités de transport peuvent être utilisées pour l'acheminement des prélèvements jusqu'au laboratoire d'analyses. Il est donc nécessaire d'opter pour le moyen de transport le plus adapté. Les modalités d'envoi et de traitement des prélèvements doivent être discutées en amont avec les transporteurs et les laboratoires afin d'organiser la gestion de ces prélèvements : stockage des prélèvements avant envoi, transport ou acheminement au laboratoire et délai prévisionnel d'obtention des résultats.

Il est recommandé que les prélèvements soient transférés vers le laboratoire sous le régime du froid positif. La température de conservation des prélèvements lors de leur acheminement au laboratoire agréé doit être comprise entre +1°C et +8°C. Cependant, pour des besoins organisationnels, la transmission de prélèvements à des températures supérieures est tolérée.

Les échantillons doivent parvenir au laboratoire d'analyses accompagnés de la « *fiche de transmission de prélèvements pour la recherche de larves de trichine réalisée dans le cadre du contrôle officiel* » ou de tout autre document reprenant *a minima* les éléments figurant sur la fiche. Cette fiche est annexée à l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant (appendice 7 de l'annexe V).

II.3.2 Laboratoires d'analyses

Les laboratoires pouvant réaliser les analyses en vue de la recherche des larves de trichine sur les espèces sensibles doivent être **agréés** à cette fin par le ministre chargé de l'agriculture.

La liste des laboratoires agréés est consultable sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse suivante :
http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-methodes-officielles-en-sante-animale

Cette liste est mise à jour régulièrement.

II.3.3 Méthode d'analyses

Les méthodes d'analyses officielles sont détaillées en annexe du règlement d'exécution (UE) 2015/1375.

La méthode de détection de référence pour l'examen d'échantillons visant à détecter la présence de *Trichinella* est celle figurant dans la **norme ISO 18743:2015/Amd 1 :2023**. La méthode de digestion

4 *Cf. norme ISO18743 :2015/Amd 1 :2023*

d'échantillons collectifs utilisant un agitateur magnétique est considérée comme la méthode normalisée, seule méthode utilisée par les laboratoires agréés.

Cette méthode ne permet pas d'identifier l'espèce ou le génotype des parasites détectés ; cette caractérisation peut être réalisée à l'aide de méthodes moléculaires par le laboratoire national de référence (LNR).

Par ailleurs, les laboratoires doivent être en capacité de conserver à -20°C +/- 5°C, les morceaux de viandes non analysés afin de pouvoir réaliser, le cas échéant, une contre-expertise. La traçabilité doit dès lors être assurée. Ce point doit être précisé dans la convention avec le laboratoire.
Cela est particulièrement recommandé dans les zones où il a été détecté la présence du parasite (exemple : la Corse). Le temps de conservation doit être en adéquation avec la survenue d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC), soit environ 10 à 12 semaines selon les cas.

La conservation des échantillons par les laboratoires est :

- obligatoire pour les animaux provenant de zones où la présence de *Trichinella* est avérée ;
- fortement recommandée dans le cas où les laboratoires réalisent le calibrage des échantillons ;
- recommandée dans les autres cas.

Pour une gestion facilitée des circuits de facturation des prélèvements, il est recommandé de ne pas regrouper dans un même pool les prélèvements réalisés sur les porcs provenant d'élevages non officiellement reconnus comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine (dont les frais d'analyse sont à la charge du détenteur des animaux) avec ceux réalisés sur les porcs plein air, les porcs reproducteurs, les porcs issus d'élevages officiellement reconnus comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine et sur les porcs amenés à l'abattoir et détenus par des particuliers non soumis à déclaration obligatoire (à la charge de l'Etat). De même, il doit être évité le mélange d'échantillons de sangliers sauvages avec les autres espèces animales.

II.4 Financement

En référence à l'article 79 du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017, la non réalisation de la visite sanitaire porcine ou la non remise en conformité des exploitations en lien avec les mesures de biosécurité sont des manquements à la législation et donnent lieu à des contrôles officiels supplémentaires dépassant les activités de contrôle normales de l'autorité compétente.

En conséquence, le coût des analyses des carcasses de porcs provenant d'exploitations non officiellement reconnues comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine sera pris en charge par le détenteur des animaux concernés ou par l'exploitant de l'abattoir dans le cas d'animaux provenant d'autres pays.
Le coût des autres analyses réalisées dans le cadre du plan de prélèvements décrit dans le *« II.2 Méthodes d'échantillonnage »* de la présente partie est pris en charge par l'État y compris les analyses des porcs amenés à l'abattoir et détenus par des particuliers.

Dans tous les cas, les frais liés au matériel nécessaire à la réalisation des prélèvements et au transport sont à la charge de l'État.

Les modalités de facturation doivent être prises en compte dans la convention établie entre la DDecPP et le laboratoire d'analyses.

Les factures des analyses de prélèvements de porcs issus d'exploitations non officiellement reconnues comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine, doivent être directement adressées aux détenteurs des animaux par les laboratoires.
Un document précisant l'adresse de facturation doit accompagner les échantillons lors de l'acheminement au laboratoire lorsque ces informations n'apparaissent pas sur le document d'accompagnement des prélèvements.

II.5 Gestion des carcasses et des abats en attente de résultat

Les carcasses ou parties de celles-ci et le sang ne peuvent pas quitter l'abattoir et doivent être consignées en attendant que le résultat de l'examen pour la recherche de larves de trichine soit négatif. Seuls les déchets animaux et les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine et ne contenant pas de muscle strié peuvent quitter les locaux avant que le résultat de l'examen visant à détecter la présence de *Trichinella* ne soit connu.

Le délai d'obtention des résultats doit être défini avec les laboratoires. Un délai de 24h maximum à réception des échantillons est raisonnable. Dans la plupart des cas, les laboratoires transmettent les résultats dans la journée. Cette information doit être formalisée dans la convention avec le laboratoire.

Afin de faciliter le fonctionnement des ateliers de découpe et à condition que les exploitants concernés puissent **garantir une traçabilité absolue**, la **découpe des carcasses en trois parties maximum par demi-carcasse** peut être accordée par la DDecPP en attente des résultats. Cette découpe doit être réalisée directement **dans l'abattoir** ou **dans un seul et unique atelier de découpe agréé**, **annexé ou non à l'abattoir**. Dans le cas où l'atelier de découpe ne se trouve pas dans les mêmes locaux que ceux de l'abattoir, ce dernier doit obligatoirement être localisé sur le territoire national et doit être l'unique destinataire pour l'ensemble des pièces d'une même carcasse.
De plus, en application du règlement (CE) n°853/2004, si la découpe « à chaud » est réalisée dans un atelier non annexé à l'abattoir, les exigences réglementaires autorisant la sortie d'un abattoir de carcasses n'ayant pas atteint une température maximale de 7°C en tout point doivent être respectées.

Les opérations de découpe au-delà des trois morceaux par demi-carcasse ne peuvent être réalisées qu'après l'obtention du résultat négatif vis-à-vis de la trichine sauf si l'**atelier de découpe agréé est situé dans les mêmes locaux** ou est **attenant à l'abattoir** et sous réserve d'un accord de la DDecPP et du respect des dispositions réglementaires prévues à l'annexe III, section I, chapitre V du règlement (CE) n°853/2004.

La découpe en attente des résultats d'analyses (3 morceaux par demi-carcasse ou plus) ne peut être accordée par la DDecPP qu'après une mise à jour du plan de maîtrise sanitaire (PMS) de l'abattoir et de l'atelier de découpe destinataire, prenant en compte la gestion de cette traçabilité, et auditée par le SVI ou la DDecPP.

Dans le cas de découpe avant obtention des résultats, il est essentiel de transmettre au laboratoire d'analyses des échantillons plus volumineux afin qu'il ne soit pas nécessaire de réaliser de nouveaux prélèvements en cas de résultat du pool non négatif. En effet, les carcasses n'étant plus sur le site de l'abattoir, la réalisation de nouveaux prélèvements peut s'avérer difficile. Aussi, dans ce cas, les pools sont constitués au laboratoire.

En attente des résultats d'analyses, les morceaux de découpe doivent être tracés et consignés jusqu'à l'obtention du résultat favorable des analyses de recherche de larves de trichine dans l'abattoir ou

dans l'atelier de découpe concernés. En cas de résultat positif, les lots de viande contenant les morceaux de la carcasse incriminée sont déclarés impropres à la consommation humaine.

Par ailleurs, dans les abattoirs, la marque de salubrité peut être apposée avant que les résultats ne soient connus, **si et seulement si**, il existe une procédure visant à assurer qu'aucune partie des carcasses prélevées ne quittera les locaux (abattoirs ou ateliers de découpe) avant l'obtention d'un résultat négatif.

Contrairement aux autres abats qui ne disposent pas de fibre musculaire, le **cœur** peut héberger des larves en cas de forte infestation. En conséquence, le cœur doit également être consigné à l'abattoir dans l'attente des résultats d'analyses pour la recherche de larves de trichine.
Cependant, il est accepté que le cœur ne fasse pas l'objet d'une consigne si la traçabilité est assurée par l'abattoir et qu'il puisse être retrouvé rapidement en cas de résultat positif au test trichine.

Des tests de traçabilité doivent être organisés par la DDecPP afin de vérifier que le fonctionnement de l'abattoir et de l'atelier de découpe permet bien de retrouver et de consigner si besoin toutes les parties contenant du muscle strié.

II.6 Suites administratives et pénales

II.6.1 Suites administratives

a) En cas d'absence de réalisation d'un test obligatoire sur une carcasse :

En cas d'absence de réalisation d'un test obligatoire sur une carcasse et si ce test ne peut plus être réalisé, la carcasse et le cœur font l'objet d'une saisie pour le motif suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viandes issues d'un porcin ou solipède n'ayant pas fait l'objet d'une recherche de trichinellose selon la réglementation en vigueur	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 – article 45 alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.*	**2**

Le sang doit également être considéré comme un sous-produit animal (C3).

Si la carcasse n'est plus sur le site de l'abattoir, elle doit être rappelée immédiatement par l'exploitant de l'abattoir.

Conformément au chapitre *« I.4 Suites administratives et pénales »* de la présente partie, les suites administratives et pénales doivent être mises en œuvre en cas de défaut sur l'ICA lié à l'introducteur ou à l'exploitant de l'abattoir.

b) En cas de non-conformité concernant la traçabilité des carcasses autorisées à être découpées dans un atelier annexé ou non à l'abattoir

Si lors de l'inspection complète de l'abattoir ou de l'atelier de découpe, il est constaté une non-conformité concernant la traçabilité des carcasses autorisées à être découpées, il est procédé à une

inspection détaillée du système de traçabilité et de sa mise en application.
En cas de non-conformité, les suites adaptées sont mises en œuvre : avertissement, mise en demeure en cas de risque pour la santé publique en l'absence de maîtrise avérée de la traçabilité, suspension contradictoire d'agrément si le déficit de traçabilité est important, refus des possibilités de découpe de carcasses avant l'obtention du résultat négatif au test trichine.
Un procès-verbal de constatations d'infractions peut également être dressé à l'encontre de l'exploitant de l'abattoir.

c) Non prise en compte dans le PMS de l'exploitant, du danger « trichine » ou non mise en application du PMS

Le SVI vérifie que l'exploitant de l'abattoir a pris en compte le danger trichine dans son PMS et que les aspects suivants ont notamment été abordés et sont appliqués :

- détection des animaux devant être testés et information du service vétérinaire d'inspection ;
- gestion des tests (exemples : définition de lots, modalités de stockage des carcasses, découpe éventuelle) ;
- modalités de gestion des carcasses et des cœurs en cas de résultat positif ou douteux ;
- enregistrements et autocontrôles liés à ces instructions.

Si des non-conformités n'ont pas fait l'objet de mesures correctives suite à un avertissement, il convient de mettre en demeure l'exploitant de l'abattoir de se mettre en conformité au sens de l'article L.233-1 du CRPM, son établissement étant considéré comme susceptible de présenter un risque pour la santé publique.

Un procès-verbal de constatations d'infractions peut également être dressé à l'encontre de l'exploitant de l'abattoir.

II.6.2 Suites pénales

a) Production de denrées alimentaires sans en assurer la traçabilité

Libellé de l'infraction	Définie par :	Réprimée par (et peine prévue)	NATINF
Production de denrées alimentaires sans en assurer la traçabilité.	- Article R.412-18 1° du code de la consommation - Article 1 §1, §3, article 2, article 4 §1, article 18 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28/01/2002.	- Article R.451-1 1° du code de la consommation **(contravention de 5e classe)**	**28465**

b) Non-respect d'un ordre de mesures correctives

Libellé de l'infraction	Définie par :	Réprimée par (et peine prévue)	NATINF
Inexécution d'un ordre de mesure corrective ordonné à un établissement de produits d'origine animale, menace pour la santé publique	- 1° et 6° de l'article R.205-6 du CRPM - Article L.233-1 du CRPM	- 1°et 8° de l'article R.205-6 du CRPM - Article 131-16 5° du code pénal **(contravention de 5e classe)**	**28683**

III - GESTION DES CARCASSES ET DES ABATS EN CAS DE RÉSULTATS NON NÉGATIFS OU POSITIFS AU TEST TRICHINE

III.1 Définitions des résultats

- **Résultat négatif** : un résultat émis par un laboratoire agréé pour la recherche de larves de trichine, qui permet d'exclure formellement la présence de larves de *Trichinella* spp. et de toutes autres parasites dans l'échantillon testé. Une analyse de confirmation par le laboratoire national de référence n'est pas requise.

- **Résultat non négatif** : un résultat dans lequel une larve parasitaire a été découverte dans le prélèvement par un laboratoire agréé. Un résultat non négatif est un **résultat suspect en attente de confirmation**. Le laboratoire agréé doit en informer immédiatement le SVI du lieu de prélèvement afin que soient prises les mesures de conservation des viandes. Dans la mesure où le laboratoire agréé n'est pas en mesure d'identifier la larve, cette dernière doit être photographiée avec si possible une échelle de taille et doit être envoyée au LNR (en éthanol 90% sous un volume maximal de 2ml) en vue de son identification :

ANSES - Laboratoire de Santé animale
Unité BIPAR
LNR « Parasites »
14 rue Pierre et Marie Curie
94701 Maisons-Alfort Cedex
Tel : 01 49 77 28 16 / 22 63 / 26 16/ 46 77
e.mail : lnr.parasites@anses.fr

Un laboratoire agréé n'est pas habilité à déclarer un résultat positif pour *Trichinella* si le LNR ne l'a pas confirmé.

Pour la présente instruction, les résultats non négatifs concernent également les échantillons dans lesquels un parasite autre que *Trichinella* a été suspecté par le laboratoire agréé. Toutefois, les parasites identifiés par le LNR peuvent être zoonotiques et des mesures de gestion s'imposent sur les viandes.
En conséquence, il est rappelé que **tous les parasites visualisés à l'examen microscopique par les laboratoires agréés doivent être transmis au LNR pour identification.**

- **Résultat positif :** un résultat qui identifie des larves présentes dans l'échantillon comme appartenant au genre *Trichinella* (au niveau du laboratoire agréé) et confirmé par le LNR.

III.2 Gestion des carcasses et des abats présentant un résultat non négatif ou positif

La gestion des carcasses présentant un résultat non négatif ou positif est décrite dans l'arbre décisionnel présenté en annexe IV.

III.2.1 Gestion des cas non négatifs

Dans le cas d'un résultat révélant la présence d'un parasite non confirmé « trichine » par le LNR, les suites à mettre en œuvre sur les carcasses sont dépendantes du parasite identifié.

Pour certains parasites, dangereux pour la santé humaine, aucun traitement ne peut être assainissant. Les carcasses et éventuellement les cœurs doivent faire l'objet d'une saisie sanitaire au moyen d'un certificat dont le modèle est disponible dans SI2A. Le motif est le suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viandes issues d'un porcin ou solipède soumis à un test de dépistage de la trichinellose pour lequel le résultat du LNR est non négatif	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 - article 45 alinéa h) : *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire des exigences relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne la cysticercose visées à l'article 30.*	**2**

Pour d'autres parasites, un traitement assainissant est possible et est fonction du parasite identifié.

Pour *Alaria alata*, les modalités de gestion sont décrites par note de service DGAL/SDSSA/N2012-8085 du 18 avril 2012.

En ce qui concerne *Toxocara* spp., les pratiques suivantes sont *a priori* efficaces pour éliminer les larves *(Cf. Avis de l'Anses du 04 décembre 2023 - Saisine n°2023-SA-0055)* :

- cuisson (**cible de 60-75 °C** pendant **15-30 minutes**) ;
- congélation (**au minimum 106 h à -17,8°C** ou des combinaisons équivalentes) ;
- **salaison** garantissant une **concentration en sel en tout point d'au moins 2%** dans un établissement agréé.

De manière générale, si le parasite identifié n'est pas dangereux pour la santé humaine, l'un des traitements à mettre en œuvre sur les carcasses est :

- soit une **cuisson à 74°C à cœur pendant 5 min** ;
- soit une **congélation à -22°C à cœur pendant 10 jours.**

En l'absence d'identification du parasite ou de traitement assainissant, la carcasse et le cœur doivent faire l'objet d'une saisie sanitaire au moyen d'un certificat dont le modèle est disponible dans SI2A. Le motif est le suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viandes issues d'un porcin ou solipède soumis à un test de dépistage de la trichinellose pour lequel le résultat du LNR est non négatif	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 - article 45 alinéa h) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire des exigences relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne la cysticercose visées à l'article 30.*	**2**

III.2.2 Gestion des cas positifs

Dans le cas d'un résultat positif, la carcasse et le cœur doivent faire l'objet d'une saisie sanitaire au moyen d'un certificat dont le modèle est disponible dans SI2A. Le motif est le suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viandes issues d'un porcin ou solipède soumis à un test de dépistage de la trichinellose pour lequel le résultat du LNR est positif	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 – Article 31 §2 *Les viandes provenant d'animaux infectés par les trichines sont déclarées impropres à la consommation humaine*.	**2**

Même si le cœur n'est pas une cible du parasite, des larves peuvent s'y trouver. Si un résultat est positif, sa saisie est obligatoire. Ce dernier est classé en C2.

Conformément à l'arrêté du 18 décembre 2009, le sang provenant des animaux dont les viandes sont reconnues impropres à la consommation humaine est considéré comme un sous-produit animal. En cas de résultat positif, le sang est classé en C3.

Si la carcasse et le cœur ne sont pas détenus sur le site de l'abattoir mais dans un atelier de découpe agréé, annexé ou non à l'abattoir, le cœur et tous les morceaux composant la carcasse doivent être retournés à l'abattoir d'origine et la traçabilité contrôlée par le SVI.

Tout résultat positif doit faire l'objet d'une déclaration auprès du bureau des établissements d'abattage et de découpe avec copie à la mission des urgences sanitaires :

- bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr;
- alertes.dgal@agriculture.gouv.fr.

De plus, le service en charge de la santé et de la protection animale de la DDecPP du département d'implantation de l'élevage doit être immédiatement informé afin que ce dernier puisse :

- Mettre en œuvre les mesures de gestion des cas de Trichinellose chez les porcins prévues par arrêté du 13 avril 2007 ;
- Retirer le cas échéant la reconnaissance officielle de l'exploitation vis-à-vis du risque trichine engendrant l'examen systématique de tous les porcins domestiques de cette exploitation au moment de l'abattage.

III.3 Carcasses non testées issues d'un cheptel dont un animal a présenté un résultat positif

En cas de résultat d'analyse positif sur une carcasse issue d'un cheptel reconnu officiellement contrôlé vis-à-vis du risque trichine et testée dans le cadre des prélèvements aléatoires (1/1000), des prélèvements doivent être réalisés sur toutes les carcasses issues du même élevage encore présentes à l'abattoir. Toutes les viandes issues du lot de provenance de la carcasse incriminée qui ne peuvent pas être testées doivent être retirées de la chaîne alimentaire pour le motif suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viandes issues d'un porcin ou solipède n'ayant pas fait l'objet d'une recherche de trichinellose selon la réglementation en vigueur	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.*	**2**

Pour les carcasses dont le résultat d'analyse est positif, les cœurs doivent être saisis (catégorie 2) et le sang est dirigé en sous-produit animal de catégorie 3.

III.4 Suites pénales

a) Infraction relative à la mise sur le marché de carcasses consignées

Libellé de l'infraction	Définie par :	Réprimée par (et peine prévue)	NATINF
Mise sur le marché de denrée consignée (éventuellement notifiée et rédigée selon modèle SI2A)	Article L.237-2 du CRPM	Article L.237-2 du CRPM. **(délit pénal)**	**27259**

b) Infractions relatives à la mise sur le marché de denrée impropre à la consommation

Libellé de l'infraction	Définie par :	Réprimée par (et peine prévue)	NATINF
Mise sur le marché d'un produit d'origine animale ou d'une denrée en contenant impropre à la consommation humaine au sens du 5 de l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28/01/2002	- Article 14 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 - Article R.451-2 du code de la consommation	Article R.451-2 du code de la consommation **(contravention de 5e classe)**	**31822**
Inexécution d'une procédure de retrait ou de rappel prévue à l'article 19 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28/01/2002	- Article 19 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 - Point 9° du I de l'article R.237-2 du CRPM	Point 9° du I de l'article R.237-2 du CRPM **(contravention de 5e classe)**	**28574**

****

DEUXIÈME PARTIE : les équidés

Cette partie ne traite que des spécificités liées aux équidés.

I - PRÉLÈVEMENTS

I.1 Animaux concernés

Les viandes d'équidés sont susceptibles de contenir des parasites du genre *Trichinella*. En application du règlement d'exécution (UE) 2015/1375, des analyses doivent être réalisées systématiquement sur chaque carcasse en abattoir.

I.2 Méthodes d'échantillonnage

Du fait de l'apparition d'épidémies de Trichinellose humaine, liées principalement à la consommation de viandes chevalines infestées provenant d'Europe de l'Est ou d'Amérique du Nord entre 1975 et 1999, des échantillons plus importants doivent être prélevés pour les équidés.

Les masses prélevées **sur du muscle uniquement** doivent être suffisantes pour que les analyses puissent être effectuées. Aussi, les poids minimums détaillés dans les parties ci-après se rapportent à des échantillons de viande sans graisse, sans tendon ni fascia. Il convient donc de **réaliser des**

prélèvements plus importants afin que les laboratoires disposent des quantités minimales requises pour réaliser les analyses.

S'agissant de contrôles officiels, tous les prélèvements trichine doivent être réalisés par des agents des SVI.

I.2.1 Analyses de première intention

La masse requise pour réaliser des analyses « trichine » doit être d'**au moins 10 g** dans la **musculature de la langue** ou dans les **muscles masticateurs**.
Si les muscles énumérés ci-dessus ne sont pas présents, il est possible de prélever un échantillon d'**au moins 50 g sur le pilier du diaphragme**.

Les regroupements de prélèvements par pool ainsi que les regroupements d'espèces sont possibles dès lors que la traçabilité d'origine des animaux est assurée. Ces prélèvements par pool sont à favoriser afin de minimiser les coûts d'analyse. Toutefois, il est fortement recommandé de ne pas mélanger au sein d'un même pool des échantillons de sangliers sauvages et d'équidés.

Chaque pool contenant des échantillons d'équidés ne peut être que de **100 g maximum.**

Selon la convention établie entre le laboratoire et la DDecPP, il peut être envisageable de transmettre des échantillons plus volumineux. Dans ce cas, les pools sont constitués au laboratoire et il n'est pas nécessaire d'effectuer de nouveaux prélèvements si le résultat du pool est positif ou non négatif.

I.2.2 Analyses de seconde intention

En cas de résultats non négatif sur le pool, de nouvelles analyses sont réalisées individuellement sur chaque carcasse constituant le pool.

Les analyses individuelles doivent être réalisées sur des échantillons d'**au moins 50 g** par carcasse d'équidés quel que soit le site de prélèvement.

Les masses nécessaires permettant de réaliser les analyses par pool et pour les prélèvements individuels sont détaillées à l'annexe III.

I.2.3 Matériel

Dans le cas des pools constitués par le SVI de l'abattoir, il est recommandé que les prélèvements soient réalisés à l'aide d'un emporte-pièce adapté afin que le laboratoire n'ait pas à repeser chacun des échantillons. La référence du matériel reste à la discrétion du SVI.

Les sachets de prélèvements doivent être clairement identifiés.

I.2.4 Congélation des échantillons

Il n'est pas possible de congeler les échantillons d'équidés conformément à la norme ISO18743 :2015/Amd 1 :2023**.**

I.3 Envoi aux laboratoires d'analyses

I.3.1 Acheminement des échantillons jusqu'au laboratoire

Différentes modalités de transport peuvent être utilisées pour l'acheminement des prélèvements jusqu'au laboratoire agréé. Il est donc nécessaire d'opter pour le moyen de transport le plus économe et le plus rapide. Les modalités d'envoi et de traitement des prélèvements doivent être discutées en amont avec les transporteurs et les laboratoires afin d'organiser la gestion de ces prélèvements : stockage des prélèvements avant envoi, transport ou acheminement au laboratoire et délai prévisionnel d'obtention des résultats.

Il est recommandé que les prélèvements soient transférés vers le laboratoire sous le régime du froid positif. La température de conservation des prélèvements lors de leur acheminement au laboratoire agréé doit être comprise entre +1°C et +8°C.
Cependant, pour des besoins organisationnels, la transmission de prélèvements à des températures supérieures est tolérée.

Les laboratoires pouvant réaliser les analyses en vue de la recherche des larves de trichine sur les équidés doivent être agréés à cette fin par le ministre chargé de l'agriculture.

La liste des laboratoires agréés est consultable sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse suivante :
http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-methodes-officielles-en-sante-animale

Les échantillons doivent parvenir au laboratoire d'analyses accompagnés de la *« fiche de transmission de prélèvements pour la recherche de larves de trichine réalisée dans le cadre du contrôle officiel »* ou de tout autre document reprenant *a minima* les éléments figurant sur la fiche.
Cette fiche est annexée à l'arrêté du 18 décembre 2009.

I.3.2 Méthodes d'analyses

Les méthodes d'analyses officielles sont détaillées en annexe du règlement d'exécution (UE) 2015/1375.

La méthode de détection de référence pour l'examen d'échantillons visant à détecter la présence de *Trichinella* est celle figurant dans la **norme ISO 18743:2015/Amd 1 :2023**. Seule cette méthode doit être utilisée par les laboratoires agréés.

Comme pour les échantillons de porcs, les laboratoires doivent être en capacité de conserver à - 20°C +/- 5°C, les morceaux de viandes non analysés afin de pouvoir réaliser, le cas échéant, une contre-expertise. La traçabilité doit dès lors être assurée. Ce point doit être précisé dans la convention avec le laboratoire.

I.4 Financement

Les prélèvements, le transport et les analyses sont à la charge de l'État.

I.5 Gestion des carcasses et des abats en attente de résultat

Les carcasses ou parties de celles-ci qui contiennent du tissu musculaire strié ne peuvent pas quitter

l'abattoir et doivent être consignées en attendant que le résultat de l'examen pour la recherche de larves de trichine soit négatif. Seuls les déchets animaux et les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine et ne contenant pas de muscle strié peuvent quitter les locaux avant que le résultat de l'examen visant à détecter la présence de *Trichinella* ne soit connu.

Le délai d'obtention des résultats doit être défini avec les laboratoires. Un délai de 24h maximum à réception des échantillons est raisonnable. Dans la plupart des cas, les laboratoires transmettent les résultats dans la journée. Cette information doit être formalisée dans la convention avec le laboratoire.

Afin de faciliter le fonctionnement des ateliers de découpe et à condition que les exploitants concernés puissent **garantir une traçabilité absolue**, la **découpe des carcasses en trois parties maximum par demi-carcasse** peut être accordée par la DDecPP en attente des résultats. Cette découpe doit être réalisée directement **dans l'abattoir** ou **dans un seul et unique atelier de découpe agréé**, **annexé ou non à l'abattoir**. Dans le cas où l'atelier de découpe ne se trouve pas dans les mêmes locaux que ceux de l'abattoir, ce dernier doit obligatoirement être localisé sur le territoire national et doit être l'unique destinataire pour l'ensemble des pièces d'une même carcasse.
En application du règlement (CE) n°853/2004, seules les carcasses ayant atteint une température de 7°C en tout point peuvent être autorisées à sortir de l'abattoir à destination d'un atelier de découpe agréé non attenant à l'abattoir.

Pour les équidés, les opérations de découpe au-delà des trois morceaux par demi-carcasse ne peuvent être réalisées qu'après l'obtention du résultat négatif vis-à-vis de la trichine.

Cette découpe ne peut être accordée par la DDecPP qu'après une mise à jour du plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir et de l'atelier de découpe destinataire, prenant en compte la gestion de cette traçabilité, et auditée par le SVI ou la DDecPP.

Dans le cas d'une découpe en 3 morceaux par demi-carcasse avant obtention des résultats, il est essentiel de transmettre au laboratoire d'analyses des échantillons plus volumineux afin qu'il ne soit pas nécessaire de réaliser de nouveaux prélèvements en cas de résultat du pool non négatif. En effet, les carcasses n'étant plus sur le site de l'abattoir, la réalisation de nouveaux prélèvements peut s'avérer difficile. Aussi, dans ce cas, les pools sont constitués au laboratoire.

En attente des résultats d'analyses, les morceaux de découpe doivent être consignés jusqu'à l'obtention du résultat favorable des analyses de recherche de larves de trichine dans l'abattoir ou dans l'atelier de découpe concernés. En cas de résultat positif, les lots de viande contenant les morceaux de la carcasse incriminée sont déclarés impropres à la consommation humaine.

Par ailleurs, dans les abattoirs, la marque de salubrité peut être apposée avant que les résultats ne soient connus, **si et seulement si**, il existe une procédure visant à assurer qu'aucune partie des carcasses prélevées ne quittera les locaux (abattoirs ou ateliers de découpe) avant l'obtention d'un résultat négatif.

Contrairement aux autres abats qui ne disposent pas de fibre musculaire, le **cœur** peut héberger des larves en cas de forte infestation. En conséquence, le cœur doit également être consigné à l'abattoir dans l'attente des résultats d'analyses pour la recherche de larves de trichine.
Cependant, il est accepté que le cœur ne fasse pas l'objet d'une consigne si la traçabilité est assurée par l'abattoir et qu'il puisse être retrouvé rapidement en cas de résultat positif au test trichine.

I.6 Suites administratives et pénales

Les suites administratives et pénales décrites dans le chapitre *« II.6 Suites administratives et pénales »* de la première partie sont également applicables pour les équidés.

II - GESTION DES CARCASSES ET DES ABATS EN CAS DE RÉSULTATS NON NÉGATIFS OU POSITIFS AU TEST TRICHINE

Les modalités de gestion des carcasses en cas de résultats non négatifs ou positifs au test trichine et décrites dans le chapitre *« III - GESTION DES CARCASSES EN CAS DE RÉSULTATS NON NÉGATIFS OU POSITIFS AU TEST TRICHINE »* de la première partie sont également applicables aux équidés.

Toutefois, en cas de résultats non négatifs, les traitements assainissants mentionnés ne sont pas applicables aux équidés.

****

TROISIÈME PARTIE : les sangliers

Cette partie ne traite que des spécificités liées aux sangliers. Elle concerne la gestion des prélèvements dans les abattoirs, dans les établissements de traitement du gibier sauvage, dans le cadre de la fourniture de gibier dans des circuits non agréés (= « circuits courts »[5]) et pour l'usage domestique privé[6] des viandes de gibier sauvage.

I - PRÉLÈVEMENTS

I.1 Les animaux concernés

I.1.1 Prélèvements en abattoir ou en établissement de traitement du gibier sauvage

Les viandes de sanglier sont susceptibles de contenir des parasites du genre *Trichinella.* En application du règlement d'exécution (UE) 2015/1375, des analyses doivent être réalisées systématiquement sur chaque carcasse en abattoir et en établissement de traitement du gibier sauvage.

S'agissant de contrôles officiels, tous les prélèvements trichine doivent être réalisés par les agents des SVI. Toutefois, concernant les carcasses de sangliers sauvages, les opérateurs des établissements de traitement du gibier sauvage peuvent prêter assistance à la réalisation des prélèvements sous réserve que ces derniers soient réalisés sous la supervision directe des SVI[7].

5 On entend par « **circuits non agréés** » ou « **circuits courts** » : la commercialisation ou la distribution à titre onéreux ou gratuit de carcasses de gibier en peau par le chasseur ou le premier détenteur directement au consommateur final, à un repas de chasse ou associatif ou à un commerce de détail local cédant directement cette viande au consommateur final.

6 « **Usage domestique privé** » : la préparation et la consommation de la viande de gibier en famille (à entendre comme le foyer fiscal). Des tiers peuvent être invités au repas, mais la venaison ne peut pas être cédée à des membres de la famille ne vivant pas sous le même toit ni à des voisins ou à des amis. Le repas entre chasseurs, non ouvert au public, où est servie la viande de gibier qu'ils ont tuée ainsi que le partage du gibier entre les chasseurs ayant participé à l'action de chasse entrent également dans cette catégorie.

7 Le SVI est à proximité de l'opérateur pendant la réalisation des prélèvements.

I.1.2 Prélèvements sur les venaisons[8] de sanglier mises sur le marché en circuits non agréés ou destinées à l'usage domestique privé du chasseur

Conformément à l'arrêté du 18 décembre 2009, il est de la responsabilité des chasseurs ou des premiers détenteurs[9], au regard de la denrée qu'ils cèdent à titre gracieux ou onéreux, de s'assurer de la qualité sanitaire des venaisons. Aussi, l'analyse de recherche de larves de trichine est obligatoire dans les cas suivants :

- **repas de chasse :** repas organisé, en dehors de l'usage domestique privé, par un ou plusieurs chasseurs, auquel toute personne, sans lien particulier avec les chasseurs, peut participer (gratuitement ou contre paiement).
- **repas associatif :** repas organisé par une association, en dehors de l'usage domestique privé, auquel toute personne sans lien particulier avec les chasseurs peut participer et consommer des viandes de gibier fournies par un ou plusieurs chasseurs ou premiers détenteurs.
- **remise directe de la venaison de sanglier par le chasseur ou le premier détenteur au commerce de détail[10] local fournissant directement le consommateur final**.

La recherche de larves de trichine doit être effectuée par un laboratoire agréé **sur chaque venaison**. Le gibier ne peut être consommé qu'après obtention d'un résultat négatif par le laboratoire agréé.

La recherche de larves de *Trichinella* n'est pas obligatoire mais est **fortement recommandée** dans les cas suivants :

- consommation dans le cadre familial ou privé (« usage domestique privé ») ;
- fourniture directe de carcasses en peau par le chasseur ou premier détenteur au consommateur final. Conformément à l'article L.411-1 du code de la consommation, le responsable de la première mise sur le marché d'un produit est tenu de vérifier que celui-ci est conforme aux prescriptions en vigueur relatives à la sécurité et à la santé des personnes.
  En l'absence d'analyses trichine, l'information du consommateur sur les risques liés à *Trichinella* chez le sanglier est **obligatoire.** La fédération nationale des chasseurs a fait réaliser à cet effet des sacs à gibier portant la mention : *« Le sanglier peut être porteur d'un parasite : la trichine. C'est pourquoi la viande de sanglier doit toujours être bien cuite à cœur ! »*. Ces sacs peuvent être utilisées sous réserve qu'ils permettent de conditionner des carcasses en peau de sangliers non découpées.

Lorsqu'une viande dont l'analyse trichine n'est pas obligatoire, n'est pas contrôlée, elle doit être consommée cuite à cœur (**au minimum : 71°C à cœur en tout point**). **La congélation domestique n'est pas considérée comme une méthode d'assainissement de la viande de sanglier[11].**

En application de l'arrêté du 13 avril 2007 relatif à des mesures de gestion des cas de trichinellose chez les porcins, le préfet peut définir une zone dans laquelle la recherche de larves de trichine est rendue obligatoire sur toute carcasse en peau de sanglier sauvage cédée en vue d'une mise sur le

8 Pour la présente instruction, on considère comme « venaisons » des carcasses de sanglier sauvage non dépouillées.
9 « **Premier détenteur** » : pour la présente instruction il s'agit de toute personne physique ou morale titulaire du droit de chasse sur un territoire de chasse donné, nommée par le règlement intérieur ou par toute autre disposition reconnue par l'usage comme propriétaire du gibier tué et qui n'est pas le chasseur.
10 « **Commerce de détail** », la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les *grossistes (Cf. article 3 du règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002)*.
11 *Trichinella britovi* est une espèce retrouvée majoritairement dans les viandes de sangliers et est connue pour être particulièrement résistante à la congélation.

marché, y compris celles remises directement par le chasseur ou le premier détenteur au consommateur final. Les chasseurs et les premiers détenteurs doivent demeurer vigilants quant au respect de ces dispositions prises à l'issue de la détection d'un cas de trichinellose dans la faune sauvage.

I.2 Méthodes d'échantillonnage dans les abattoirs, dans les établissements de traitement du gibier sauvage, dans le cadre des circuits non agréés et pour l'usage domestique privé des viandes de gibier sauvage

Du fait de la circulation avérée[12] du parasite dans la faune sauvage sur le territoire national et dans les pays limitrophes à la France, des échantillons plus importants doivent être prélevés pour les sangliers.

Les masses prélevées doivent être suffisantes pour que les analyses puissent être effectuées. Aussi, les poids minimums détaillés dans les parties ci-après se rapportent à des échantillons de viande sans graisse, sans tendon ni fascia. Il convient donc de **réaliser des prélèvements plus importants afin que les laboratoires disposent des quantités minimales requises** pour réaliser les analyses.

I.2.1 Analyses de première intention

La masse requise pour réaliser des analyses « trichine » est d'**au moins 5 g sur les muscles du pilier du diaphragme**, dans un **membre antérieur** ou dans la **langue**.

Du fait du cycle biologique de *Trichinella* spp. chez le sanglier, il convient de privilégier les prélèvements au niveau du **diaphragme** voir au niveau de **la langue**. À ce titre, il est rappelé, conformément à la section IV, annexe III du règlement (CE) n°853/2004 que la tête (à l'exception des défenses) et le diaphragme doivent accompagner les carcasses en peau de sangliers sauvages jusqu'à l'établissement de traitement du gibier sauvage agréé en vue de réaliser les prélèvements nécessaires.

Les regroupements de prélèvements par pool ainsi que les regroupements d'espèces sont possibles dès lors que la traçabilité d'origine des animaux est assurée. Ces prélèvements par pool sont à favoriser afin de minimiser les coûts d'analyse. Toutefois, il est fortement recommandé de ne pas mélanger au sein d'un même pool des échantillons de sangliers sauvages et d'autres espèces.

Chaque pool contenant des échantillons de sangliers ne peut être que de **100 g maximum**.

Pour les prélèvements réalisés par le SVI et selon la convention établie entre le laboratoire et la DDecPP, il peut être envisageable de transmettre des échantillons plus volumineux. Dans ce cas, les pools sont constitués au laboratoire et il n'est pas nécessaire d'effectuer de nouveaux prélèvements si le résultat du pool est positif ou non négatif.

12 *Trichinella* circule dans la faune sauvage en France avec quelques cas confirmés chaque année sur des sangliers chassés et contrôlés par les laboratoires agréés. Au cours des 10 dernières années (2013-2023), un total de 16 sangliers ont été confirmés positifs en France.
Depuis quelques années des cas humains de trichinellose sont déplorés en France liés à la consommation de viandes de gibier non contrôlées par les chasseurs ou les premiers détenteurs. En 2022, un foyer de 22 personnes a été signalé à la suite de la consommation d'une carcasse de sanglier vendue illégalement sans aucun contrôle. L'animal avait été chassé dans les Pyrénées-Orientales. Un autre foyer est apparu dans les Alpes avec 6 personnes infectées par *Trichinella britovi*, suite à la consommation par le chasseur et sa famille de jambon cru fabriqué à partir de viande de sanglier non contrôlée.

I.2.2 Analyses de seconde intention

En cas de résultats non négatif ou positif sur le pool, de nouvelles analyses sont réalisées sur des mini-pools à constituer et/ou des carcasses individuelles. Chaque mini-pool ne doit contenir que **100 g** maximum de prélèvements à analyser.

Les analyses de deuxième intention doivent être réalisées sur des échantillons :

- d'**au moins 20 g** par carcasse de sanglier quel que soit le site de prélèvement dans le cadre de la constitution de mini-pools ;
- d'**au moins 50 g** par carcasse de sanglier quel que soit le site de prélèvement pour des analyses individuelles.

Lorsque le prélèvement est réalisé dans le cadre des circuits non agréés, la réalisation d'analyses de seconde intention n'est pas obligatoire mais dans ce cadre toutes les carcasses du pool sont considérées comme suspectes de présenter un danger pour la santé publique.

Aussi, lorsque plusieurs chasseurs ou détenteurs souhaitent constituer un pool, il est préférable que les personnes concernées s'accordent au préalable sur la conduite à tenir en cas de résultat positif ou non négatif.
Se reporter au chapitre II « *Gestion des carcasses et des abats en cas de résultats non négatifs ou positifs au test trichine* » de la présente partie.

Les masses nécessaires permettant de réaliser les analyses par pool, mini-pool et pour les prélèvements individuels sont détaillées à l'annexe III.

I.2.3 Matériel

Dans le cas des pools constitués par le SVI de l'abattoir ou en établissement de traitement du gibier sauvage, il est recommandé que les prélèvements soient réalisés à l'aide d'un emporte-pièce adapté afin que le laboratoire n'ait pas à repeser chacun des échantillons. La référence du matériel reste à la discrétion du SVI.

Les sachets de prélèvements doivent être clairement identifiés.

I.2.4 Congélation des échantillons

La congélation auparavant tolérée pour les échantillons de sangliers sauvages est désormais interdite selon la norme ISO18743 :2015/Amd 1 : 2023.

Dans le cadre des circuits non agréés ou pour l'usage domestique privé des viandes de gibier sauvage, il est possible de conditionner sous-vide **les échantillons de sangliers** afin de faciliter leur regroupement et l'envoi aux laboratoires agréés, sous réserve que :

- les mesures de consigne des venaisons soient respectées. Les viandes ne doivent pas être consommées en attente des résultats d'analyses ;
- la traçabilité soit assurée ;
- les échantillons ne soient pas conservés **plus de 15 jours avant envoi au laboratoire**. Les échantillons doivent être conservés à une température comprise entre +1°C et +7°C.

I.3 Envoi aux laboratoires agréés

I.3.1 Acheminement des échantillons jusqu'au laboratoire

Différentes modalités de transport peuvent être utilisées pour l'acheminement des prélèvements jusqu'au laboratoire agréé. Il est donc nécessaire d'opter pour le moyen de transport le plus adapté. Les modalités d'envoi et de traitement des prélèvements doivent être discutées en amont avec les transporteurs et les laboratoires afin d'organiser la gestion de ces prélèvements : stockage des prélèvements avant envoi, transport ou acheminement au laboratoire et délai prévisionnel d'obtention des résultats.

Il est recommandé que les prélèvements soient transférés vers le laboratoire sous le régime du froid positif. La température de conservation des prélèvements lors de leur acheminement au laboratoire agréé doit être comprise entre +1°C et +8°C.
Cependant, pour des besoins organisationnels, la transmission de prélèvements à des températures supérieures est tolérée.

Les laboratoires pouvant réaliser les analyses en vue de la recherche des larves de trichine sur les sangliers doivent être agréés à cette fin par le ministre chargé de l'agriculture.

La liste des laboratoires agréés est consultable sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse suivante :
http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-methodes-officielles-en-sante-animale

I.3.2 Acheminement depuis un abattoir ou un établissement de traitement du gibier sauvage

Les échantillons doivent parvenir au laboratoire d'analyses accompagnés de la *« fiche de transmission de prélèvements pour la recherche de larves de trichine réalisée dans le cadre du contrôle officiel »* ou de tout autre document reprenant *a minima* les éléments figurant sur la fiche. Cette fiche est annexée à l'arrêté du 18 décembre 2009.

I.3.3 Acheminement des échantillons en vue d'une mise sur le marché des venaisons en circuit non agréé ou pour un usage domestique privé

Pour les venaisons dont les prélèvements sont réalisés par les chasseurs ou les premiers détenteurs, les échantillons doivent parvenir au laboratoire agréé avec la **fiche d'accompagnement du gibier sauvage**[13], dûment complétée, datée et signée par l'examinateur initial ou de tout autre document reprenant *a minima* les éléments figurant sur cette fiche

Exception : pour les sangliers destinés à l'usage domestique privé ou à la fourniture directe au consommateur final, les prélèvements doivent être accompagnés de la fiche d'accompagnement des prélèvements annexée à l'arrêté du 18 décembre 2009 ou tout autre document reprenant *a minima* les éléments figurant sur cette fiche.

Les laboratoires ont la possibilité de refuser des échantillons qu'ils estiment non analysables (exemples : poids insuffisant des échantillons, non-respect des conditions de conservation des échantillons y compris pour les échantillons conservés sous-vide, traçabilité des échantillons non

13 *Cf. instruction technique DGAL/SDSSA/2021-555 du 16/07/2021*

assurée).

I.3.4 Méthode d'analyses

Les méthodes d'analyses officielles sont détaillées en annexe du règlement d'exécution (UE) 2015/1375.

La méthode de détection de référence pour l'examen d'échantillons visant à détecter la présence de *Trichinella* est celle figurant dans la **norme ISO 18743:2015/Amd 1 :2023**. Seule cette méthode doit être utilisée par les laboratoires agréés.

Comme pour les échantillons de porcs, les laboratoires doivent être en capacité de conserver à -20°C +/- 5°C, les morceaux de viandes non analysés afin de pouvoir réaliser, le cas échéant, une contre-expertise. La traçabilité doit dès lors être assurée.
Cela est particulièrement recommandé dans les zones où il a été détecté la présence du parasite (exemples : la Corse, les Pyrénées-Orientales, l'Ariège). Le temps de conservation doit être en adéquation avec la survenue d'une toxi-infection alimentaire collective, soit environ 10 à 12 semaines selon les cas.

La conservation des échantillons par les laboratoires est :

- obligatoire dans les zones de chasse/d'élevage ou la présence de *Trichinella* est avérée ;
- fortement recommandée dans le cas où les laboratoires réalisent le calibrage des échantillons ;
- recommandée dans les autres cas.

I.4 Financement

I.4.1 Financement des analyses pour les échantillons prélevés en abattoir ou en établissement de traitement du gibier sauvage

Dans les abattoirs et dans les établissements de traitement du gibier sauvage, les prélèvements, le transport et les analyses sont **à la charge de l'État.**

I.4.2 Financement des analyses pour les échantillons prélevés par les chasseurs/premiers détenteurs

En application de l'arrêté du 18 décembre 2009, les frais d'analyses et de transport sont **à la charge du chasseur ou du premier détenteur** y compris pour les analyses de seconde intention en cas de résultat non négatif lorsqu'elles sont réalisées.
Les frais liés à la destruction de la carcasse en cas de résultat non négatif ou positif sont également à la charge du chasseur ou du premier détenteur.

I.5 Gestion des carcasses et des abats en attente de résultat

I.5.1 Gestion des carcasses et des abats de sanglier dans les abattoirs et dans les établissements de traitement du gibier sauvage

Les carcasses ou parties de celles-ci ne peuvent pas quitter l'abattoir ou l'établissement de traitement du gibier sauvage et doivent être consignées en attendant que le résultat de l'examen pour la recherche de larves de trichine soit négatif. Seuls les déchets animaux et les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine et ne contenant pas de muscle strié peuvent quitter les locaux avant que

le résultat de l'examen visant à détecter la présence de *Trichinella* ne soit connu.

Contrairement aux autres abats qui ne disposent pas de fibre musculaire, le **cœur** peut héberger des larves en cas de forte infestation. En conséquence, le cœur des sangliers d'élevage doit également être consigné à l'abattoir dans l'attente des résultats d'analyses pour la recherche de larves de trichine.

Le délai d'obtention des résultats doit être défini avec les laboratoires agréés. Un délai de 24h maximum à réception des échantillons est raisonnable. Dans la plupart des cas, les laboratoires transmettent les résultats dans la journée. Cette information doit être formalisée dans la convention avec le laboratoire.

En application du règlement (UE) 2015/1375, **toute découpe des carcasses en attente de résultats est interdite.** Toutefois, par dérogation et à condition que les exploitants concernés puissent garantir une **traçabilité absolue,** la découpe des carcasses en trois parties maximum par demi-carcasse peut être accordée par la DDecPP en attente des résultats. Cette découpe doit être réalisée directement dans l'abattoir ou dans l'établissement de traitement du gibier sauvage ou dans un seul et unique atelier de découpe agréé, annexé à l'abattoir ou à l'établissement de traitement du gibier sauvage.
Les opérations de découpe au-delà des trois morceaux par demi-carcasses ne peuvent être réalisées qu'après l'obtention du résultat négatif vis-à-vis de la trichine.

La découpe en attente des résultats d'analyses (3 morceaux par demi-carcasse au maximum) ne peut être accordée par la DDecPP qu'après une mise à jour du plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir, de l'établissement de traitement du gibier sauvage et de l'atelier de découpe destinataire, prenant en compte la gestion de cette traçabilité, et auditée par le SVI ou la DDecPP.

Dans le cas d'une découpe en 3 morceaux par demi-carcasse avant obtention des résultats, il est essentiel de transmettre au laboratoire d'analyses des échantillons plus volumineux afin qu'il ne soit pas nécessaire de réaliser de nouveaux prélèvements en cas de résultat du pool non négatif. En effet, la réalisation de nouveaux prélèvements peut s'avérer difficile. Aussi, dans ce cas, les pools sont constitués au laboratoire.

En attente des résultats d'analyses, les morceaux de découpe doivent être tracés et consignés jusqu'à l'obtention du résultat favorable des analyses de recherche de larves de trichine dans l'abattoir, dans l'établissement de traitement du gibier sauvage ou dans l'atelier de découpe concernés. En cas de résultat positif, les lots de viande contenant les morceaux de la carcasse incriminée sont déclarés impropres à la consommation humaine.

Dans les abattoirs et dans les établissements de traitement du gibier sauvage, la marque de salubrité peut être apposée avant que les résultats ne soient connus, **si et seulement si**, il existe une procédure visant à assurer qu'aucune partie des carcasses prélevées ne quittera les locaux (abattoirs, établissements de traitement du gibier sauvage ou ateliers de découpe) avant l'obtention d'un résultat négatif.

I.5.2 Gestion des venaisons prélevées par les chasseurs/premiers détenteurs en attente des résultats d'analyses

La conservation de la venaison en attente du résultat est réalisée **sous la responsabilité du chasseur ou du premier détenteur**. Dans le cadre de la fourniture de la venaison de sanglier sauvage par le chasseur ou premier détenteur au commerce de détail local, la conservation peut éventuellement s'effectuer chez ce commerçant dans la mesure où celui-ci ne commercialise pas la viande avant

réception du résultat négatif au test trichine.

Point d'attention : dans le cadre de l'usage domestique privé, il est très fortement recommandé de ne pas dépouiller/découper, partager ni consommer le gibier avant l'obtention des résultats d'analyses.

Dans le cadre des circuits non agréés, la fourniture d'abats est interdite.

I.6 Suites administratives et pénales

Les suites administratives et pénales décrites dans le chapitre *« II.6 Suites administratives et pénales »* de la première partie de la présente instruction sont également applicables pour les sangliers.

En complément, il est rappelé que le fait de mettre sur le marché[14] des venaisons dans le cadre des circuits non agréés sans réalisation d'une analyse trichine obligatoire est puni d'une amende contraventionnelle de 5e classe (1 500 euros maximum par carcasse en peau) à l'article R.237-2 du code rural et de la pêche maritime (NATINF 3596).

II - GESTION DES CARCASSES ET DES ABATS EN CAS DE RÉSULTATS NON NÉGATIFS OU POSITIFS AU TEST TRICHINE

II.1 Gestion des carcasses et des abats présentant un résultat non négatif ou positif dans le cadre de prélèvements effectués par le SVI

Dans un abattoir ou dans un établissement de traitement du gibier sauvage, la gestion des cas positifs ou non négatifs est celle décrite dans le chapitre *« III – Gestion des carcasses en cas de résultats non négatifs ou positifs au test trichine »* de la première partie.

Toutefois, pour les sangliers sauvages, en cas de découverte de parasite non trichine, il peut être établi en lien avec l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier sauvage de ne pas réaliser d'analyses de deuxième intention dans la mesure où il est en général difficile d'identifier la carcasse incriminée.
Dans ce cadre, toutes les carcasses du pool doivent être considérées comme ayant obtenu un résultat non négatif au test trichine et doivent être saisies par le SVI ou faire l'objet d'un traitement assainissant.

En complément, les mesures de gestion des cas de *Trichinellose* chez les porcins prévues par arrêté du 13 avril 2007 doivent être mises en œuvre pouvant conduire, dans une zone définie, à ordonner la réalisation d'analyses trichine sur toute carcasse de sanglier sauvage cédée en vue d'une mise sur le marché, y compris celles remises directement par le chasseur ou le premier détenteur au consommateur final.

II.2 Gestion des venaisons prélevées par le chasseur/premier détenteur

Les définitions présentées au chapitre *« III.1 Définitions des résultats »* de la première partie s'appliquent également dans cette situation.

14 **« Mise sur le marché » :** la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites *(Cf. article 3 du règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002).*

Lorsqu'un laboratoire agréé détecte la présence de larves, ce dernier en informe sans délai le chasseur ou le premier détenteur ainsi que la DDecPP du lieu de mise à mort des animaux. Dès lors une enquête épidémiologique est effectuée par la DDecPP pour les animaux du pool concerné et la conservation des carcasses est maintenue.

Une expertise est demandée au LNR.

II.2.1 Dans le cas où le LNR ne confirme pas la présence de *Trichinella*

Dans le cas d'un résultat révélant la présence d'un parasite non confirmé « trichine » par le LNR, l'usage domestique privé est autorisé mais la mise sur le marché dans le cadre des circuits non agréés est interdite dans la mesure où la viande est considérée comme « impropre à la consommation humaine » au sens de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002.
Si le parasite identifié est dangereux pour la santé humaine, le chasseur/premier détenteur en est informé et prend ses responsabilités s'il souhaite néanmoins utiliser cette viande pour un usage domestique privé.

Les analyses individuelles de chaque carcasse de sangliers du pool concerné tout comme les analyses par « mini-pools » **ne sont pas obligatoires** mais demeurent néanmoins possibles. En l'absence d'analyses de seconde intention, toutes les carcasses du pool sont considérées comme « non négatives au test trichine ».

II.2.2 Dans le cas où le LNR confirme la présence de *Trichinella*

En cas de résultat positif, les venaisons concernées sont considérées comme étant impropres à la consommation et doivent être retirées de la consommation humaine. La destruction des venaisons est à la charge du chasseur ou du premier détenteur. Une preuve de cette destruction doit parvenir à la DDecPP. Aucun traitement assainissant ne peut être mis en œuvre.

Tout résultat positif doit faire l'objet d'une déclaration auprès du bureau des établissements d'abattage et de découpe avec copie à la mission des urgences sanitaires :

- bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr;
- alertes.dgal@agriculture.gouv.fr.

En complément, les mesures de gestion des cas de trichinellose chez les porcins prévues par arrêté du 13 avril 2007 doivent être mises en œuvre pouvant conduire, dans une zone définie, à ordonner la réalisation d'analyses trichine sur toute carcasse de sanglier sauvage cédée en vue d'une mise sur le marché, y compris celles remises directement par le chasseur ou le premier détenteur au consommateur final.

Les analyses individuelles de chaque carcasse de sangliers du pool concerné tout comme les analyses par « mini-pools » **ne sont pas obligatoires** mais demeurent néanmoins fortement recommandées en cas de résultat positif afin d'identifier la zone de chasse concernée et protéger les chasseurs. En l'absence d'analyses de seconde intention, toutes les carcasses du pool sont considérées comme « positives au test trichine ».

III – ÉCHANGES DE VIANDES DE SANGLIERS NON DÉPOUILLÉES

Les échanges intracommunautaires de carcasses de sangliers non dépouillées et destinées à un établissement de traitement du gibier sauvage agréé doivent faire l'objet de prélèvements pour

recherche de larves de trichine dans l'établissement de traitement du gibier sauvage destinataire à l'occasion de l'inspection *post mortem* par le SVI.

****

QUATRIÈME PARTIE : bilan des résultats d'analyses

Les résultats des analyses de recherche des larves de trichine dans les viandes d'espèces sensibles doivent être communiqués chaque année au LNR de la manière suivante :

- Il est demandé aux DDecPP de transmettre aux directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) un bilan des analyses réalisées par espèce pour chaque abattoir ou établissement de traitement du gibier sauvage agréé. Ce bilan doit comprendre :
    - le nombre de prélèvements réalisés sur les porcs reproducteurs issus d'exploitations officiellement reconnues comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine (HRT) et issus d'exploitations non officiellement reconnues comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées (HNRT) ;
    - le nombre de prélèvements réalisés sur les porcs plein air ;
    - le nombre de prélèvements réalisés sur les porcs charcutiers HRT et HNRT ;
    - le nombre de prélèvements réalisés sur les équidés ;
    - le nombre de prélèvements réalisés sur les sangliers d'élevage ;
    - le nombre de prélèvements réalisés sur les sangliers sauvages en établissement de traitement du gibier sauvage ;
    - les résultats obtenus pour ces prélèvements.

- Les DRAAF vérifient la complétude et la pertinence des informations communiquées par les DDecPP en vérifiant notamment :
    - la cohérence des données transmises avec les données d'abattage (https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/donnees-d-abattage-r8721.html) ;
    - la cohérence entre les espèces prélevées et l'agrément des établissements dans lesquels ont été réalisés ces prélèvements. En effet, il est rappelé qu'aucun prélèvement sur des sangliers sauvages ne peut être réalisé par un SVI si l'établissement n'est pas agréé pour traiter des viandes de gibier sauvage (*Cf. liste des établissements agréés – section IV*) ;
    - le respect du plan d'échantillonnage tel que décrit dans la présente instruction technique.

  En cas d'anomalie observée il est demandé aux DRAAF de se rapprocher des DDecPP concernées afin de faire corriger les bilans ou de recueillir les éléments de justification de ces données incohérentes.
  Après complétude des données, les bilans sont transmis par les DRAAF au LNR[15].

- Un bilan des analyses réalisées dans le cadre des circuits non agréés (analyses réalisées sur les sangliers sauvages à la demande des chasseurs ou des premiers détenteurs) doit être transmis directement par les laboratoires agréés au LNR.

Les données relatives à l'année n doivent être transmises au début de l'année n+1 par les DRAAF ou par les laboratoires agréés au LNR à l'aide d'un tableau de recensement :

- accessible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture pour les retours des DRAAF ;

15 Les coordonnées du LNR sont accessibles sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture : https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/trichines-r7517.html

- transmis par le LNR en début d'année pour les laboratoires agréés.

Chaque année le LNR doit recevoir les bilans complets de l'année n **avant le 1er février** de l'année n+1.

Ces chiffres sont indispensables afin d'éditer le rapport annuel demandé par la Commission européenne et mis à disposition des pays tiers et des État membres. Les informations communiquées peuvent donc avoir une incidence sur les marchés à l'exportation. En conséquence, il vous appartient de renseigner avec rigueur les bilans demandés et de les transmettre dans les délais impartis.

Vous trouverez en complément sur la page du secteur des abattoirs et des ateliers de découpe du site intranet du ministère chargé de l'agriculture un outil permettant d'aider les DDecPP à remplir le tableau de recensement.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté d'application de cette instruction.

Pour la directrice générale de l'alimentation
et par délégation,
Le chef de service des actions sanitaires

Pierre AUBERT

ANNEXE I
RECHERCHE DU STATUT DES ÉLEVAGES PORCINS DANS SIGAL

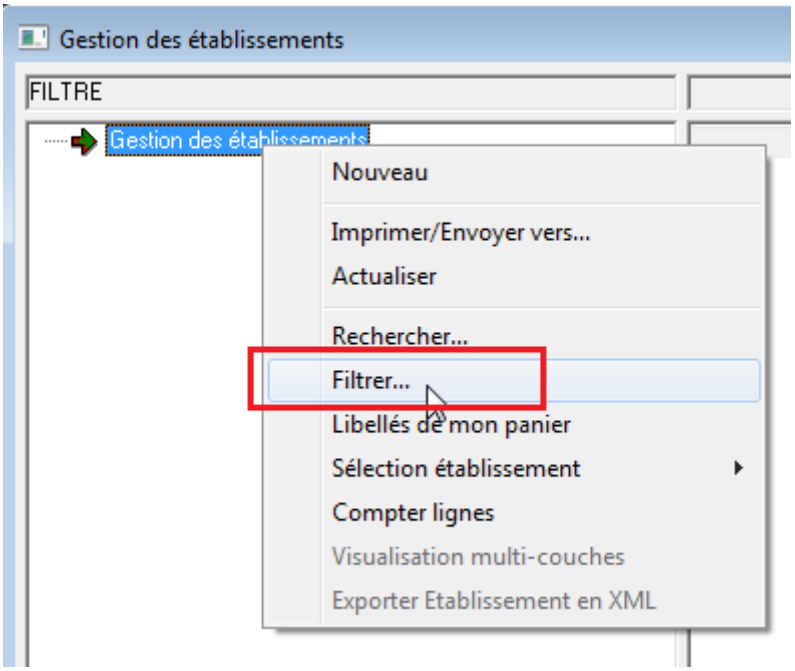
1 - RECHERCHE AU NIVEAU DU DÉPARTEMENT

Étape 1: à l'ouverture de SIGAL cliquer sur le module "gestion des établissements"



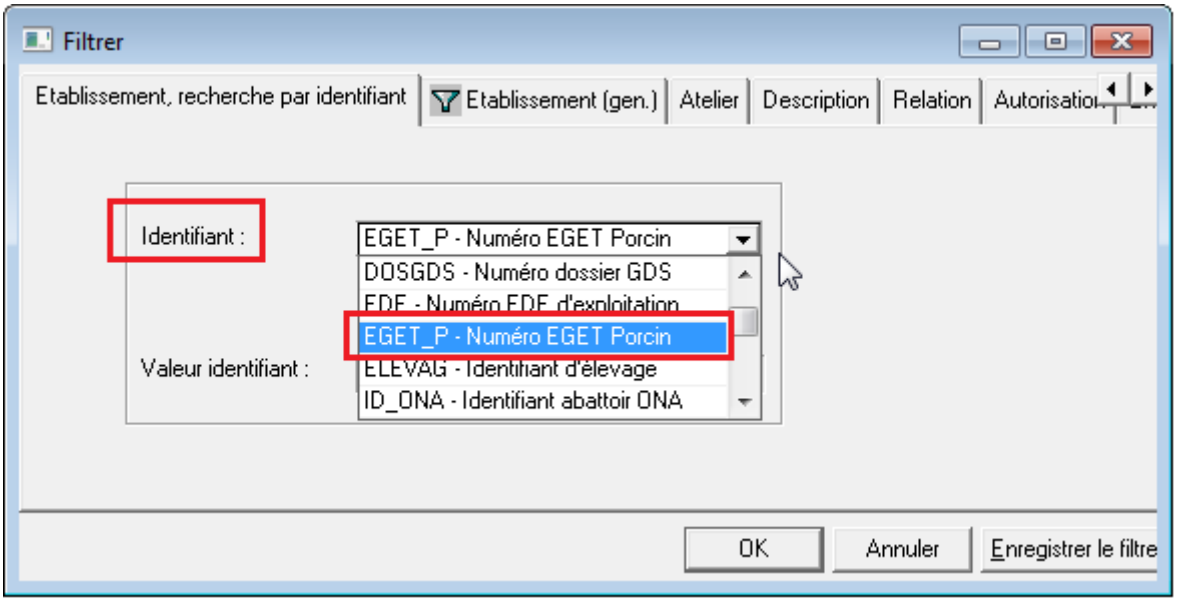
Étape 2: sur l'onglet "FILTRE", faire un clic droit sur "Gestion des établissements" et cliquer sur "filtrer"





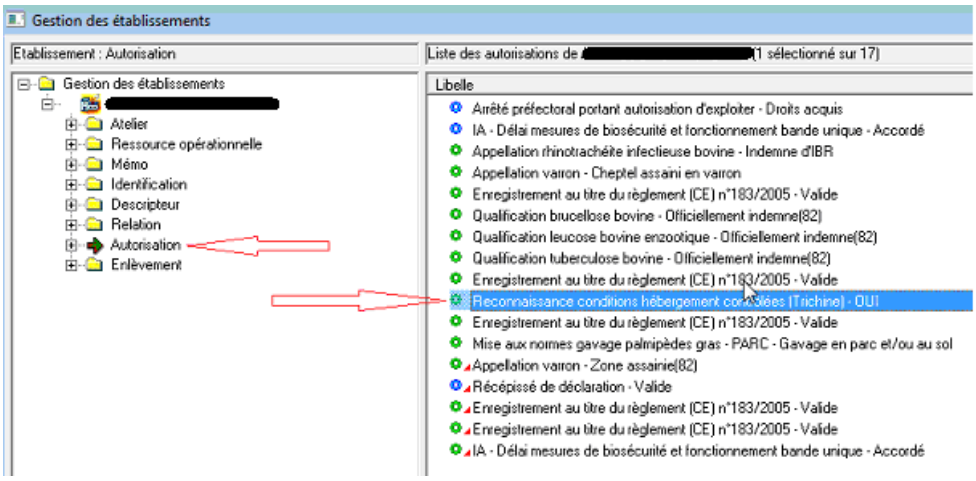
<u>Étape 3</u>: une boîte de dialogue "filtrer" s'ouvre

Dans l'identifiant, sélectionner *via* le menu déroulant : EGET_P - Numéro EGET Porcin
Dans la valeur identifiant, noter la valeur de l'EGET recherché
Faire "OK" – l'établissement recherché s'affiche



<u>Étape 4:</u> dérouler les menus de l'établissement (clic sur la croix à gauche de l'établissement)

Puis cliquer sur "autorisation".
Les autorisations s'affichent sur la partie droite de l'écran
Repérer la valeur de l'autorisation "Reconnaissance conditions hébergement contrôlées (Trichine) "

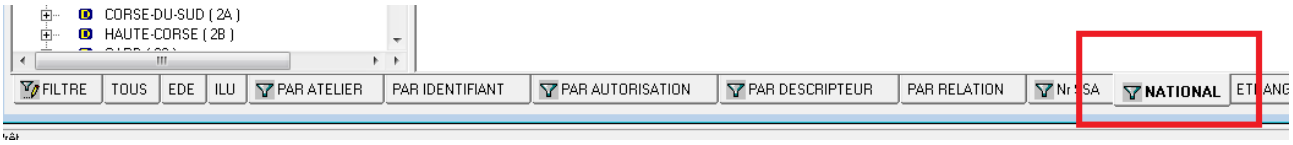


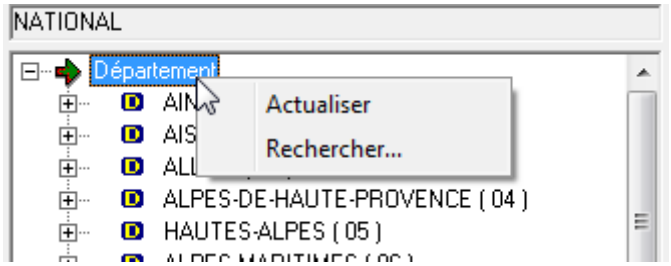
2 – RECHERCHE AU NIVEAU NATIONAL

Étape 1: à l'ouverture de SIGAL cliquer sur le module "gestion des établissements"



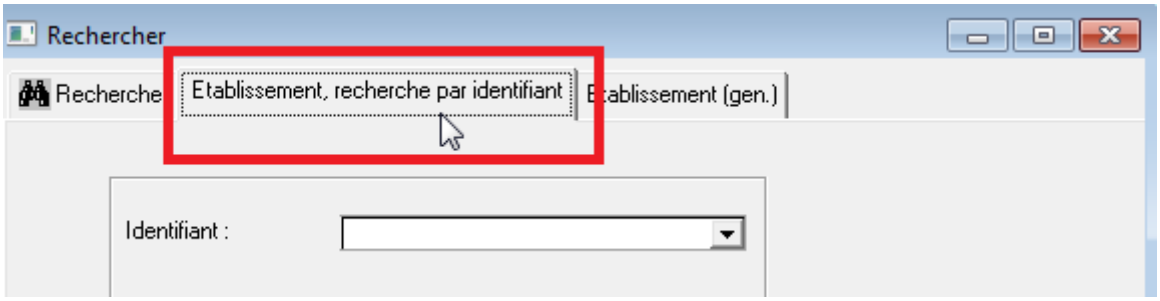
Etape 2: sur l'onglet "NATIONAL", faire un clic droit sur "Département" et cliquer sur "Rechercher…"

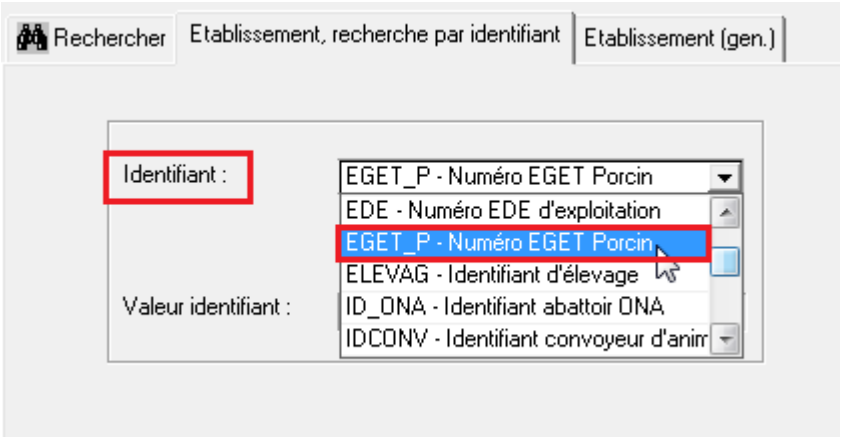


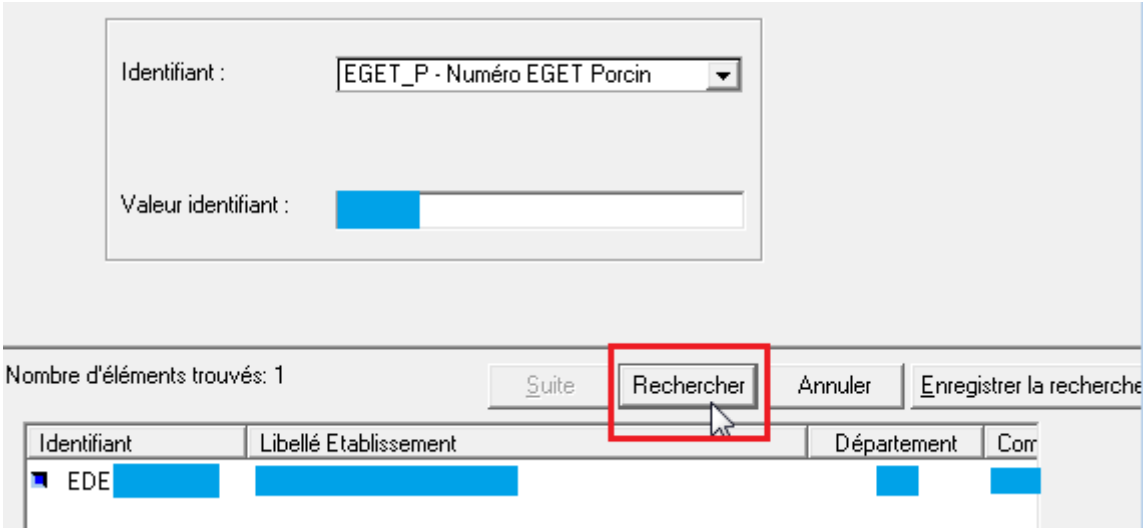


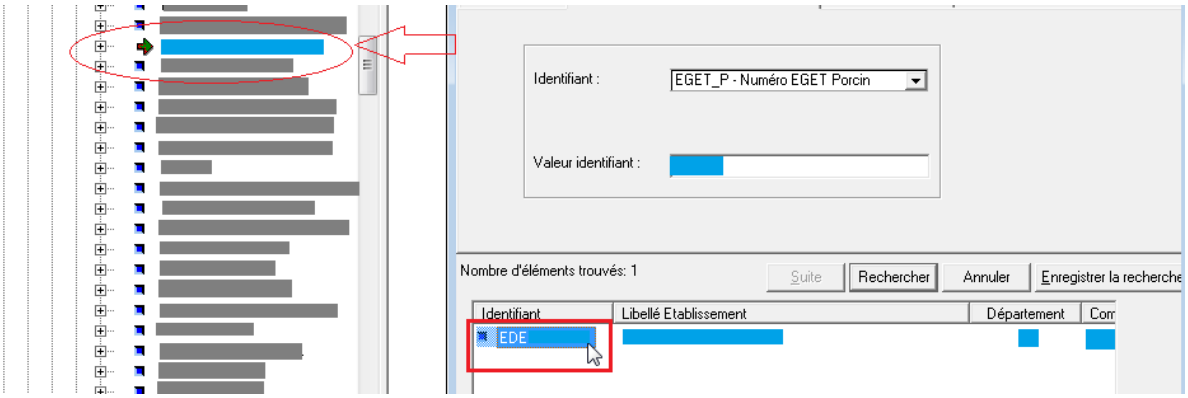
Étape 3: une boîte de dialogue "Rechercher" s'ouvre

Cliquer sur « Etablissement, recherche par identifiant »
Dans l'identifiant, sélectionner *via* le menu déroulant : EGET_P - Numéro EGET Porcin
Dans la valeur identifiant, noter la valeur de l'EGET recherché
Faire "Rechercher" – l'établissement recherché s'affiche
Faire un double clic sur l'identifiant de l'établissement affiché pour le voir apparaître dans la partie gauche de l'écran



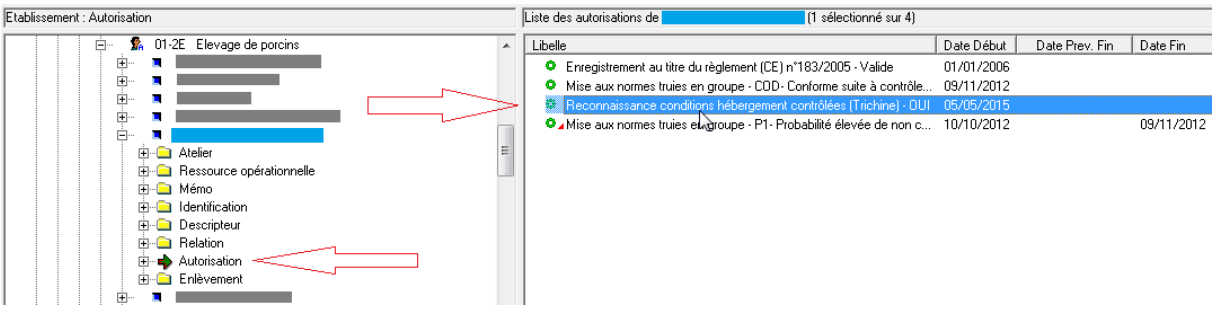

Rechercher
Etablissement, recherche par identifiant
Etablissement (gen.)
Identifiant :
EGET_P - Numéro EGET Porcin
EDE - Numéro EDE d'exploitation
EGET_P - Numéro EGET Porcin
ELEVAG - Identifiant d'élevage
Valeur identifiant :
ID_ONA - Identifiant abattoir ONA
IDCONV - Identifiant convoyeur d'anim


Identifiant :
EGET_P - Numéro EGET Porcin
Valeur identifiant :
Nombre d'éléments trouvés: 1
Suite
Rechercher
Annuler
Enregistrer la recherche
Identifiant
Libellé Etablissement
Département
Com
EDE


Identifiant :
EGET_P - Numéro EGET Porcin
Valeur identifiant :
Nombre d'éléments trouvés: 1
Suite
Rechercher
Annuler
Enregistrer la recherche
Identifiant
Libellé Etablissement
Département
Com
EDE

<u>Étape 4:</u> dérouler les menus de l'établissement trouvé (clic sur la croix à gauche de l'établissement)

Puis cliquer sur "autorisation".
Les autorisations s'affichent sur la partie droite de l'écran
Repérer la valeur de l'autorisation "Reconnaissance conditions hébergement contrôlées (Trichine) "



ANNEXE II :
TABLEAU DE SYNTHÈSE : MODALITÉS DE MASSES À ANALYSER

Analyses de première intention

ESPÈCES	LOCALISATION DU PRÉLÈVEMENT	QUANTITÉS À ANALYSER
Truies et verrats reproducteurs et porcs plein air	- les muscles du pilier du diaphragme	Au moins 2 g
	- la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum - les muscles masticateurs - la langue	Au moins 4 g
Porcs charcutiers autres que les porcs plein air	- les muscles du pilier du diaphragme	Au moins 1 g
	- la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum - les muscles masticateurs - la langue	Au moins 2 g
Porcins domestiques issus d'élevages de Corse	- les muscles du pilier du diaphragme - la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum - les muscles masticateurs - la langue	Au moins de 5 g
Porcins domestiques ***« Cas exceptionnel – viande dont le site de prélèvement est inconnu »***	- muscles striés contenant peu de graisse et, dans la mesure du possible, près des os ou des tendons	Au moins 5 g
Chevaux	- la langue - les muscles masticateurs	Au moins 10 g
	- les muscles du pilier du diaphragme (si les muscles ci-dessus ne sont pas présents)	Au moins 50 g
Sangliers	- les muscles du pilier du diaphragme - la langue - un membre antérieur	Au moins 5 g
Autres espèces	*Cf. Annexe III du règlement (UE) 2015/1375*	

Analyses de seconde intention

ESPÈCES	LOCALISATION DU PRÉLÈVEMENT	QUANTITÉS À ANALYSER	
		Mini-pools	Analyses individuelles
Porcins domestiques	Quel que soit le site de prélèvement	Au moins 20 g	Au moins 20 g
Chevaux	Quel que soit le site le prélèvement	-	Au moins 50 g
Sangliers	Quel que soit le site de prélèvement	Au moins 20 g	Au moins 50 g
Autres espèces	*Cf. Annexe III du règlement (UE) 2015/1375*		

ANNEXE III :
GESTION DES ÉCHANTILLONS COLLECTIFS

Les masses prélevées doivent être suffisantes pour que les analyses puissent être effectuées. Aussi, les poids minimums détaillés dans les parties ci-après se rapportent à des échantillons de viande sans graisse, sans tendon ni fascia. Il convient donc de **réaliser des prélèvements plus importants afin que les laboratoires disposent bien des quantités minimales requises** pour réaliser les analyses.

Schéma n°1 : les porcs domestiques :

Pool de 115 g maximum	Localisation du prélèvement : - les piliers du diaphragme	Localisation du prélèvement : - la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum - les muscles masticateurs - la langue
Porcs reproducteurs et plein air	**50** carcasses	**25** carcasses
Porcs issus d'élevages de Corse	**20** carcasses	**20** carcasses
Autres porcs domestiques	**100** carcasses	**50** carcasses

Analyse Pool
Résultat NON NÉGATIF ou POSITIF

↓

Réalisation au maximum de 20 mini-pools

Mini-pool de 115 g	Échantillons de **20 g** quel que soit la localisation du prélèvement
Porcs reproducteurs et plein air	**5** carcasses
Porcs issus d'élevages de Corse	**5** carcasses
Autres porcs domestiques	**5** carcasses

Analyse Mini-pool
Résultat NON NÉGATIF ou POSITIF

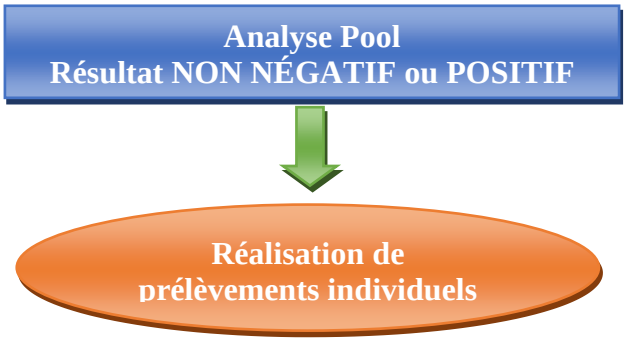
↓

Prélèvements individuels sur les 5 porcs du mini-

Prélèvement individuel	**20 g** par carcasse de porcs

Schéma n°2 : les équidés

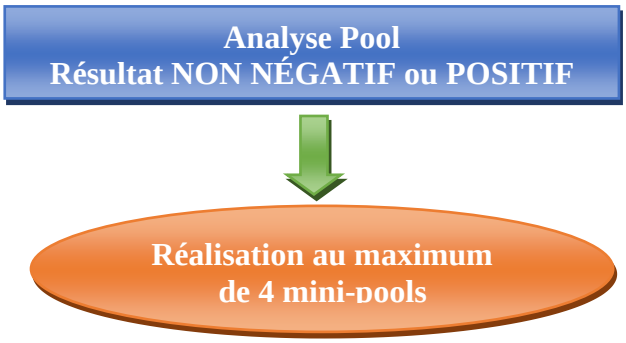
Pool de 100 g maximum	Échantillons de **10 g**
Équidés	**9**[16] carcasses



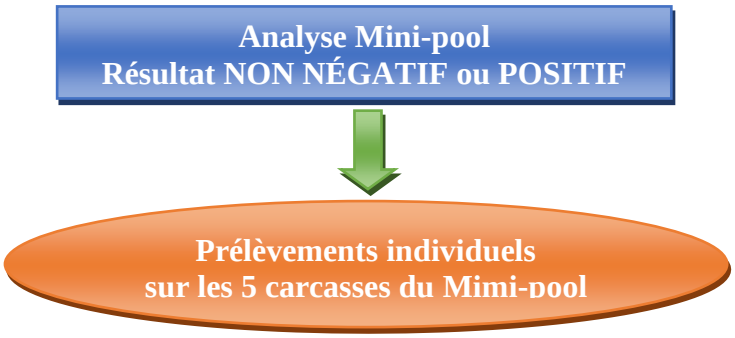
Prélèvement individuel	**50 g** par carcasse d'équidés

Schéma n°3 : les sangliers

Pool de 100 g maximum	Échantillons de **5 g**
Sangliers	**19**[12] carcasses



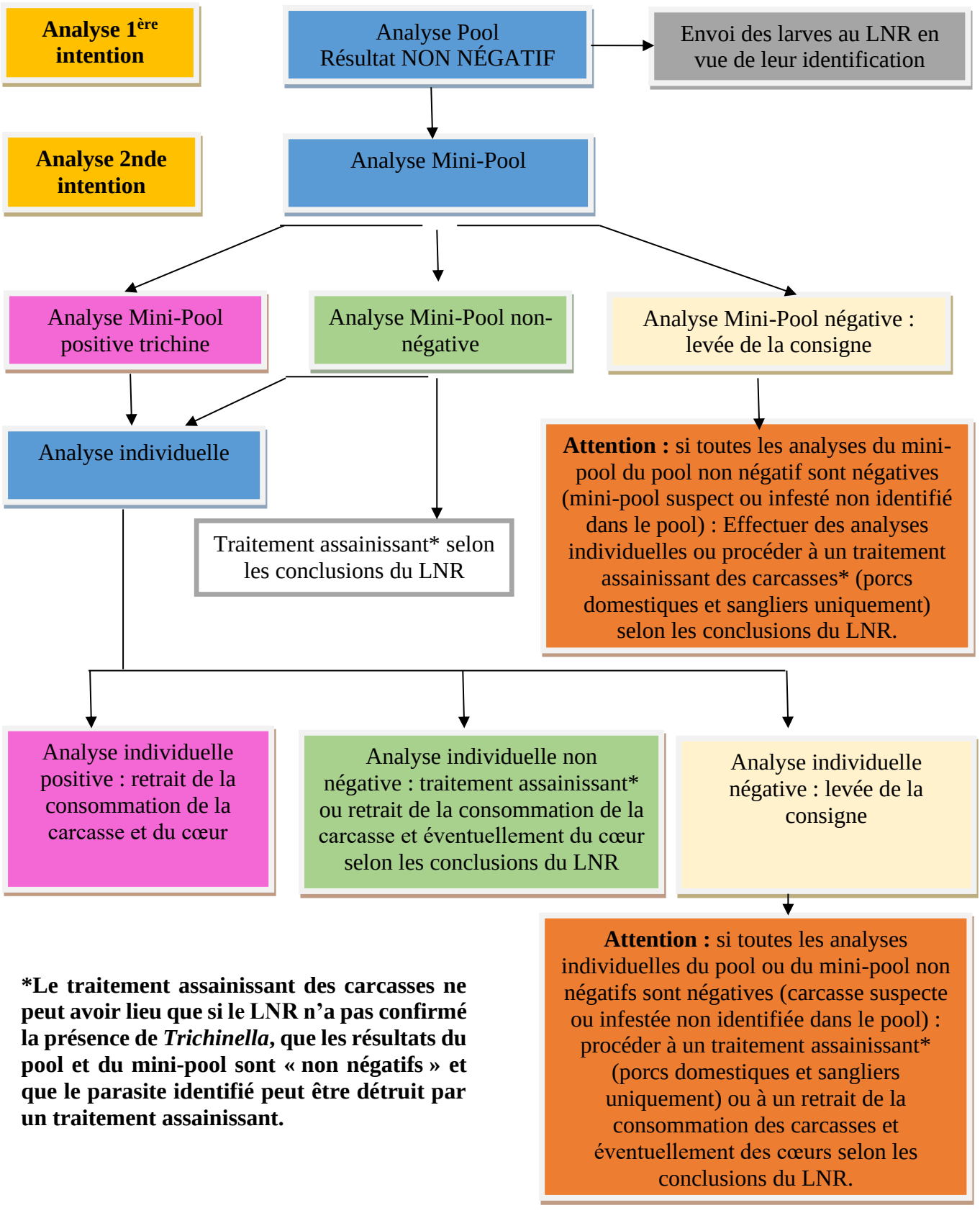
Mini-pool de 100 g	Échantillons de **20 g**
Sangliers	**4**[12] carcasses



Prélèvement individuel	**50 g** par carcasse de sangliers

16 Prise en compte de l'incertitude de mesure

ANNEXE IV :
GESTION DES POOLS AYANT UN RÉSULTAT NON NÉGATIF OU POSITIF



***Le traitement assainissant des carcasses ne peut avoir lieu que si le LNR n'a pas confirmé la présence de *Trichinella*, que les résultats du pool et du mini-pool sont « non négatifs » et que le parasite identifié peut être détruit par un traitement assainissant.**