ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des matières premières / Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Benjamin LE CHATELIER / Françoise KREMER Tél. : 01.49.55.80.01 / 01.49.55.84.94 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2003-8135** **Date : 05 AOUT 2003** Classement : *SSA 134.2*

Date de mise en application :	Immédiate
Abroge et remplace :	
Date limite de réponse :	31 mars 2004
Nombre d'annexes :	1
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Plan de surveillance de la qualité bactériologique des viandes de gibier sauvage - 2003.

Références : note de service DGAL/SDRCC/N2003-8060 du 31 mars 2003.

Mots clefs : gibier sauvage – critères microbiologiques – plan de surveillance

Bases juridiques :

- arrêté du 21 décembre 1979 *relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale* ;

- arrêté du 2 août 1995 *fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage* ;

- note de service DGAL/SDHA/N2001-8090 du 27 juin 2001 *relative aux critères microbiologiques applicables aux aliments*.

Résumé : La qualité bactériologique des viandes de gibier sauvage est un des éléments permettant de juger de la salubrité de ces denrées, qui nécessite que soient définis des critères microbiologiques réglementaires spécifiques qui leur soient applicables. Compte tenu de l'absence actuelle dans la réglementation en vigueur de tels critères, la mise en œuvre d'un plan de surveillance des viandes de gibier sauvage doit permettre à terme d'aider à la définition des seuils de contamination microbiologique acceptables ou inacceptables. Ce plan, qui concerne exclusivement les viandes de gibier sauvage vise indifféremment la production nationale, communautaire ou de pays tiers, les viandes issues d'oiseaux, d'ongulés ou de léporidés quelle que soit la présentation (pièce entière ou découpée), à l'état frais ou congelé.

…/…

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Laboratoires vétérinaires départementaux - Laboratoires nationaux de référence - Laboratoire national vétérinaire de Rungis	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - Contrôleurs généraux des services vétérinaires - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

La présente note de service explicite l'ensemble des données spécifiques au plan cité en objet.

1. STRATÉGIE D'ÉCHANTILLONNAGE

1.1. Plan de surveillance

Basé sur un échantillonnage aléatoire, ce plan doit permettre d'obtenir une évaluation globale de la qualité microbiologique des viandes de gibier sauvage mises sur le marché national : il s'agit par conséquent d'un plan de surveillance.

1.2. Définition du nombre national de prélèvements retenu

Les prélèvements effectués dans le cadre de ce plan sont effectués au niveau national dans l'ensemble des départements. Le nombre total d'échantillons s'élève à 371, toutes espèces, présentations (pièce entière, pièce de découpe), origines (nationale, communautaire ou pays tiers), et état (frais ou congelé) confondus.

1.3. Couples analytes/matrices

L'ensemble des germes cités au point 2.2.3 sera recherché sur chaque échantillon faisant l'objet d'une analyse. Les matrices concernées sont citées au point 2.2.4.

1.4. Lieux de prélèvements

Les prélèvements seront réalisés à la fois en atelier de traitement, en entrepôt frigorifique et dans des établissements de distribution. Ces lieux de prélèvements sont répartis sur l'ensemble du territoire national.

2. MODE OPÉRATOIRE DES PRÉLÈVEMENTS

2.1. Période de réalisation des prélèvements

Les prélèvements pourront être réalisés jusqu'à la fin de l'année 2003. Néanmoins, compte tenu des périodes d'ouverture de la chasse et des conséquences sur la disponibilité des produits concernés il pourra être préférable d'effectuer :

- les prélèvements de viandes de gibier sauvage tué à la chasse en France et présentés à l'état frais, notamment pendant les mois d'octobre et de novembre 2003 ;

• les prélèvements de viandes de gibier sauvage en provenance d'autres Etats membres ou de pays tiers et présentés à l'état congelé préférentiellement durant les mois d'août et de septembre 2003.

2.2. Réalisation des prélèvements

2.2.1 Nombre de départements concernés

L'ensemble des départements est concerné par la réalisation des prélèvements. Cependant, compte tenu du fait que seuls 23 départements possèdent un ou plusieurs ateliers de traitement, et pour certains un entrepôt frigorifique détenant assurément des viandes de gibier sauvage d'importation notamment, les services en charge de ces départements seront plus largement sollicités. Les prélèvements réalisés au stade de la distribution seront en revanche réalisés **exclusivement** dans les départements restants (qui ne disposent pas d'ateliers de traitement agréés).

2.2.2 Répartition des prélèvements au niveau départemental

Les prélèvements au stade de la distribution pourront être effectués au sein d'un unique établissement dans chaque département.

En ce qui concerne les prélèvements en atelier de traitement et en entrepôt frigorifique, dans le cas où votre département comprend plusieurs établissements de cette nature, vous repartirez équitablement les prélèvements entre les différents sites, conformément au tableau figurant au point 2.2.5.

Dans les deux cas, vous vous attacherez à prélever, dans la mesure du possible, autant d'échantillons sur des viandes d'origine française que de viandes originaires d'un autre Etat membre ou de pays tiers.

2.2.3 Nature des analytes recherchés

Les germes ou catégories de germes recherchés et le cas échéant dénombrés, sont les suivants :

• flore totale aérobie mésophile à 30°C par gramme,
Escherichia coli par gramme,
• staphylocoques à coagulase positive par gramme,
• ***Clostridium perfringens*** par gramme,
• *Salmonella* dans 25 grammes.

J'appelle votre attention sur le fait que certains germes prévus au plan 2002 ont été modifiés afin de compléter les informations recueillies en 2002 et de se rapprocher des orientations prises au plan communautaire qui s'attachent préférentiellement à la mise en évidence de germes pathogènes quel que soit le type d'aliment considéré.

2.2.4 Matrices ou types d'échantillons prévus

Les différentes catégories de prélèvements sont les suivantes en fonction des espèces concernées :

Lapin et lièvre	***• entier en poils,***	
	• dépouillé, éviscéré,	***sous air***
		sous vide
		congelé
Gibier d'eau	***• entier en plumes,***	
	• plumé, éviscéré,	***sous air***
		sous vide
		congelé

Autre gibier à plumes • ***entier en plumes,***

• ***plumé, éviscéré,*** | ***sous air***
sous vide
congelé

Sanglier • ***carcasse éviscérée en poils,***
• ***carcasse éviscérée, dépouillée,***
• ***découpe sous air,***
sous vide,
congelée.

Cerf chevreuil • ***carcasse éviscérée en poils***
• ***carcasse éviscérée, dépouillée***
• ***découpe sous air***
sous vide
congelée.

Vous vous attacherez dans la mesure du possible à rechercher la plus grande diversité dans le choix des prélèvements parmi les multiples possibilités détaillées ci-dessus.

Dans le cas des pièces de découpe de gros gibier, vous veillerez par ailleurs à changer de type de morceau (avant, sauté, cuissot,….) pour chaque nouveau prélèvement.

RQ : Dans tous les cas les prises d'essais en laboratoire seront réalisées à cœur (muscles pectoraux pour les oiseaux, râble pour les lapins et les lièvres, dans un cube de viande pour les gros gibiers). Pour les pièces de découpe pour lesquelles une prise d'essai en profondeur ne sera pas possible, la prise d'essai sera réalisée sur une tranche.

2.2.5 Lieux de l'échantillonnage

Le nombre de prélèvements à réaliser par département est défini dans le tableau ci-dessous. Le lieu de prélèvement est précisé lorsqu'il s'agit de prises d'échantillons effectuées en atelier de traitement ou en entrepôt. Les prélèvements effectués au stade de la distribution seront effectués dans les départements qui ne disposent pas d'établissements « agréés » concernés. Ces départements réaliseront deux prélèvements différents, l'un sur du gibier national, l'autre sur du gibier « d'import ».

Département	Numéro d'agrément	Lieux de prélèvement, nom de l'établissement ou distribution	Ville	Nombre de prélèvements à effectuer
Ain	-	Distribution	-	2
Aisne	02-187-22	Villette-Viandes	Chierry	10
Allier	-	Distribution	-	2
Alpes-de-Haute-Provence	-	Distribution	-	2
Hautes-Alpes	-	Distribution	-	2
Alpes-Maritimes	-	Distribution	-	2
Ardèche	-	Distribution	-	2
Ardennes	-	Distribution	-	2
Ariège	-	Distribution	-	2
Aube	-	Distribution	-	2

Département	Numéro d'agrément	Lieux de prélèvement, nom de l'établissement ou distribution	Ville	Nombre de prélèvements à effectuer
Aude	-	Distribution	-	2
Aveyron	-	Distribution	-	2
Bouches-du-Rhône	-	Distribution	-	2
Calvados	-	Distribution	-	2
Cantal	-	Distribution	-	2
Charente	-	Distribution	-	2
Charente-Maritime	-	Distribution	-	2
Cher	-	Distribution	-	2
Corrèze	-	Distribution	-	2
Corse du sud	-	Distribution	-	2
Haute-Corse	-	Distribution	-	2
Côte-d'Or	21-054-01	S.A. COPAB	Beaune	5
Côte-d'Or	21-574-01	LEONARD	Sainte-Seine-sur-Vingeanne	5
Côtes-d'Armor	-	Distribution	-	2
Creuse	-	Distribution	-	2
Dordogne	-	Distribution	-	2
Doubs	-	Distribution	-	2
Drôme	-	Distribution	-	2
Eure	-	Distribution	-	2
Eure-et-Loir	28-177-01	Sarl Guellier et Fils	Chartres	5
Finistère	-	Distribution	-	2
Gard	-	Distribution	-	2
Haute-Garonne	31-483-001	Abattoir de Saint-Gaudens	Saint-Gaudens	5
Gers	32-147-20	Sarl Gimont abattage	Gimont	5
Gironde	33 036 02	GIE Abattoir de Bazas	Bazas	5
Hérault	-	Distribution	-	2
Ille et Vilaine	-	Distribution	-	2
Indre	-	Distribution	-	2
Indre-et-Loire	37 172 01	Boucherie en gros et demi-gros JP Gallais	Notre Dame d'Oe	5
Isère	-	Distribution	-	2
Jura	-	Distribution	-	2
Landes	-	Distribution	-	2
Loir-et-Cher	41-018-01	Sologne Frais	Blois	10
Loir-et-Cher	41-018-02	Gourault	Blois	5
Loire	-	Distribution	-	2
Haute-Loire	-	Distribution	-	2
Loire-Atlantique	-	Distribution	-	2
Loiret	45 018 01	SA Auvray	Auxy en Gatinais-	5
Lot	-	Distribution	-	2
Lot-et-Garonne	-	Distribution	-	2
Lozère	-	Distribution	-	2
Maine-et-Loire	-	Distribution	-	2
Manche	-	Distribution	-	2
Marne	-	Distribution	-	2
Haute-Marne	-	Distribution	-	2
Mayenne	53-096-02	Sarl SOCOVIANDES	Ernée	5
Meurthe-et-Moselle	54-395-18	S.A. Fermiers Michel	Nancy	5
Meurthe-et-	54 265 01	CORA	Heillecourt	5

Département	Numéro d'agrément	Lieux de prélèvement, nom de l'établissement ou distribution	Ville	Nombre de prélèvements à effectuer
Moselle				
Meurthe-et-Moselle	54 377 01	Chasse et produits du terroir	Montigny	5
Meuse	-	Distribution	-	2
Morbihan	-	Distribution	-	2
Moselle	57-042-01	Société Jung Hubert	Avricourt	5
Moselle	57-630-09	Société à la source	Sarrebourg	5
Nièvre	58-083-03	Société de gestion de l'abattoir de Corbigny	Corbigny	5
Nièvre	58-086-09	S.A. Cosne abattoir du Haut Val de Loire	Cosne-sur-Loire	5
Nord	59-271-01	Sotralim S.A.	Grande-Synthe	5
Nord	59-359-200	DUNFROST	Dunkerque	10
Oise	-	Distribution	-	2
Orne	-	Distribution	-	2
Pas-de-Calais	-	Distribution	-	2
Puy-de-Dôme	-	Distribution	-	2
Pyrénées-Atlantiques	-	Distribution	-	2
Hautes-Pyrénées	-	Distribution	-	2
Pyrénées-Orientales	-	Distribution	-	2
Bas-Rhin	67-084-02	Damien de Jong S.A.	Dambach-la-Ville	10
Bas-Rhin	67-210-01	Sarl E. Marchal	Le Hohwald	5
Bas-Rhin	67-458-02	Givigros S.A.	Schweighouse-sur-Moder	10
Haut-Rhin	68-066-03	Ets Herrscher Michel	Colmar	5
Haut-Rhin	68-298-09	Ets Laurent	Sainte-Marie-aux-Mines	5
Rhône	69-387-14	Société d'exploitation Sodely & boucherie André	Lyon	5
Haute-Saône	70-285-01	MAD	Héricourt	5
Haute-Saône	70-550-04	Abattoir de Vesoul S.A.	Vesoul	5
Saône et Loire	71 056 01	LDC Bourgogne	Branges-	5
Sarthe	72-264-02	L.D.C. Saint-Laurent	Sablé-sur-Sarthe	10
Sarthe	72 080 06	SA Cosnelle	Chené	5
Sarthe	72 213 02	SA Volailles Vincent	Mulsanne	5
Savoie	-	Distribution	-	2
Haute-Savoie	-	Distribution	-	2
Paris	-	Distribution	-	2
Seine-Maritime	76-540-19	Sarl Gibier de France	Rouen	5
Seine-et-Marne	-	Distribution	-	2
Yvelines	-	Distribution	-	2
Deux-Sèvres	-	Distribution	-	2
Somme	-	Distribution	-	2
Tarn	-	Distribution	-	2
Tarn-et-Garonne	-	Distribution	-	2
Var	-	Distribution	-	2
Vaucluse	-	Distribution	-	2
Vendée	-	Distribution	-	2
Vienne	-	Distribution	-	2
Haute-Vienne	-	Distribution	-	2
Vosges	-	Distribution	-	2
Yonne	-	Distribution	-	2
Territoire de Belfort	90-099-01	Atelier collectif d'abattage et de transformation du LEGTA de Valdoie	Valdoie	5

Département	Numéro d'agrément	Lieux de prélèvement, nom de l'établissement ou distribution	Ville	Nombre de prélèvements à effectuer
Essonne	-	Distribution	-	2
Hauts-de-Seine	-	Distribution	-	2
Seine-Saint-Denis	-	Distribution	-	2
Val-de-Marne	94-065-221	CEDRAL	Rungis	10
Val-de-Marne	94-	SOMAVOG	Rungis	10
Val-d'Oise	-	Distribution	-	2
			TOTAL	371

2.2.6 Laboratoires destinataires des prélèvements

Les prélèvements seront envoyés pour analyse au laboratoire vétérinaire départemental de votre département ou à défaut au laboratoire départemental de votre choix.

2.2.7 Identification des échantillons

Chaque prélèvement sera accompagné lors de son envoi au laboratoire d'une fiche d'analyse établie sur le modèle joint en annexe I.

L'analyse des fiches du plan 2002 montre qu'il convient, lors de l'enregistrement des commémoratifs, de bien distinguer s'il y a lieu l'établissement producteur du gibier qui dans le cas général a traité le gibier après sa mise à mort de l'établissement dans lequel est réalisé le prélèvement.

3. ANALYSE : EXIGENCES MINIMALES

3.1. Méthodes d'analyses

Les Méthodes d'analyses à utiliser sont les méthodes normalisées AFNOR ou les méthodes de routine validées AFNOR correspondant aux recherches ou dénombrements des germes cités au point 2.2.3.

3.2. Délai de réponse du laboratoire

Compte tenu du fait que parmi les germes recherchés, certains qualifiés de toxiques, peuvent justifier par leur seule présence (Salmonella) ou par leur concentration à des taux élevés (cf. les valeurs indicatives données par la note de service DGAL/SDHA/N2001-8090), que les denrées ne soient pas livrées en l'état à la consommation humaine (cf. point 5), il convient que les résultats des analyses vous soient communiqués dans les meilleurs délais par le laboratoire.

3.3. Expression des résultats : unités rapport d'analyses

Les résultats seront pour chaque prélèvement transmis à vos services par le laboratoire sous forme d'un rapport d'analyses complétant la fiche d'analyse (annexe I).

4. TRANSMISSION DES RÉSULTATS

4.1. Délai d'envoi par les directeurs des services vétérinaires des résultats à la DGAL

Vous voudrez bien me transmettre l'ensemble des résultats des analyses effectuées en cours de l'année 2003 au plus tard le 31 mars 2004.

4.2. Tableaux des résultats de transmission

Les résultats seront transmis à la DGAL sous forme de fiches d'analyse (annexe I) en format informatisé à l'adresse suivante :

Francoise.kremer@agriculture.gouv.fr

L'envoi des seuls résultats du laboratoire d'analyses est insuffisant.

5. SUITES ÉVENTUELLES A DONNER

S'agissant des contaminations bactériennes des viandes de gibier sauvage que vous pourrez mettre en évidence lors de la réalisation de ce plan, et de la conduite à tenir sur les lots de viandes dont sont issus les prélèvements concernés, j'ai l'honneur de vous rappeler que l'analyse de laboratoire est, pour le vétérinaire inspecteur, un moyen d'investigation important mais **complémentaire** permettant d'orienter une décision qui, en tout état de cause, n'appartient qu'à lui.

En outre, j'appelle votre attention sur le fait que les critères microbiologiques relatifs aux viandes de gibier qui figurent dans la note de service DGAL/SDHA/N2001-8090 sont des valeurs **indicatives** qui ne sont pas établies réglementairement (contrairement aux autres critères microbiologiques figurant dans cette note de service), et ne peuvent donc pas être cités en référence en cas de retrait de la consommation de viandes de gibier sauvage.

Par conséquent, le dépassement d'un ou de plusieurs de ces critères pour les germes témoins de contamination (flore totale), ne peut être un motif suffisant, à lui seul, pour déclarer les viandes concernées impropres à la consommation humaine au regard des textes réglementaires en vigueur. Le vétérinaire inspecteur devra fonder sa décision sur l'ensemble des autres éléments d'appréciation à sa disposition, notamment les critères organoleptiques des produits (couleur, odeur), la présence de souillures, les conditions de conservation notamment des produits congelés (brûlures par le froid, exsudat, rancidité,…), les mentions d'étiquetage… En revanche, en présence de germes pathogènes tels que *Salmonella sp.,* susceptibles d'être à l'origine de toxi-infections alimentaires, les viandes concernées ne pourront être en l'état livrées à la consommation humaine.

Vous voudrez bien me tenir informé des difficultés éventuelles rencontrées dans l'application de cette note de service.

L'adjoint au Directeur Général,
Jean-Jacques RENAULT

ANNEXE I

FICHE D'ANALYSE
Plan de surveillance de la qualité bactériologique des viandes de gibier sauvage - 2003

PRÉLÈVEMENT

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES SERVICES VÉTÉRINAIRES D'ORIGINE : …….

Laboratoire d'analyse destinataire : .....

INFORMATIONS RELATIVES AU PRÉLÈVEMENT :

- numéro d'identification : .....
- date de prélèvement : .....
- lieu de prélèvement (préciser adresse et numéro d'agrément) : .....
- établissement producteur :

France (préciser adresse et numéro d'agrément) .....
.....
UE (préciser adresse et numéro d'agrément) .....
.....
Pays tiers (préciser adresse et numéro d'agrément) .....
.....

- espèce animale : .....
- présentation de la pièce sur laquelle est réalisé le prélèvement :

Carcasse entière :
en plumes/poils
dépouillée, éviscérée
plumée, éviscérée

En cas de prélèvement sur carcasse de gros gibier, préciser : avant
arrière

Pièce de découpe :
Préciser : en poils
dépouillée

Préciser : cuisse
râble
épaule
sauté
viande désossée

- état de la pièce sur laquelle est réalisée le prélèvement :

réfrigéré
Préciser : sous air (DLC :……)
sous vide (DLC :……)
congelé
Préciser Date de congélation :…..

Congélation du prélèvement avant analyse (O/N) :

RAPPORT D'ANALYSE

Date de réception du prélèvement : .....

Date de réalisation de l'analyse : .....

Analyte recherché	Méthode utilisée	Résultat quantitatif ou qualitatif
Entérobactéries		Nombre de germes par g
Anaérobies sulfito réducteurs		Nombre de germes par g
Staphyloccus aureus		Nombre de germes par g
Flore aérobie mésophile totale		Nombre de germes par g
Salmonelles		Présence ou absence dans 25 g