ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des matières premières** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Katia GIRAUDET / Nathalie ROBIN Tél. : 01.49.55.80.01 Réf. interne : SDSSA/BMP/KG	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2006-8184** **Date: 12 juillet 2006** Classement :

Date de mise en application : immédiate

Abroge et remplace :
- note de service 2003-8166 du 9 octobre 2003.

Date limite de réponse : aucune

Nombre d'annexe: 0

Degré et période de confidentialité : aucun

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche
à
Mesdames et Messieurs les Préfets

A l'attention de Mesdames et Messieurs les Directeurs départementaux des services vétérinaires

Objet : Modalités de récolte des viandes de la langue, des joues et des autres viandes de la tête des bovins en abattoir. Modalités de prélèvement des iléons de petits ruminants.

Bases juridiques : - Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ;

- Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits non destinés à la consommation humaine ;

- Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché des viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

- Note de service 2003-8138 du 6 août 2003 relative à la modification de la réglementation relative aux MRS et aux conditions hygiéniques de travail en abattoir ;

- Note de service 2005-8182 du 13 juillet 2005 relative à l'enquête 2004 sur l'évolution de l'application de la réglementation relative au retrait des MRS en abattoir et à leur devenir.

MOTS-CLÉS : bovins – viandes de tête – langue – amygdales – MRS – iléon – petits ruminants.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires	**Pour information :** - Préfets - DRAF / DDAF - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Écoles nationales vétérinaires - Directeur assesseur de l'École nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

Résumé : la présente note de service précise les conditions d'application en abattoirs des dispositions réglementaires visant à la sécurisation du retrait des amygdales des bovins quel que soit leur âge et de la collecte des viandes de têtes de bovins de plus de douze mois ainsi que les conditions d'application des dispositions relatives au retrait de l'iléon des petits ruminants.

1 – Précisions relatives au retrait des amygdales de bovins de tous âges

1.1 – Chez les bovins âgés de plus de 12 mois :

Le rapport de l'enquête MRS menée par la BNEVP (Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires et Phytosanitaires) de janvier à mai 2004 indique que la proximité des amygdales et des masséters internes rend difficile le retrait de ces derniers sans toucher les amygdales. Des morceaux d'amygdales sont fréquemment trouvés sur les muscles masséters internes. C'est pourquoi la récupération des masséters internes chez les bovins de plus de 12 mois ne doit être envisagée avant le retrait des amygdales que si elle est correctement réalisée par l'opérateur (personnel formé) et régulièrement contrôlée par les services vétérinaires. Vous pourrez, si vous estimez que l'obligation de résultat n'est pas satisfaite, interdire une telle pratique.

Le retrait des amygdales par coupe courte de la langue a été décrit dans la note de service N° 2003-8138 du 6 août 2003 citée en objet. L'obligation de coupe courte de la langue est une mesure de sécurisation du retrait des amygdales adaptée au cas où le reste de la tête (la caboche) est destinée à la destruction (animaux de plus de douze mois). L'enquête menée par la brigade indique que cette coupe courte de la langue ne pose, de manière générale, pas de problème chez les gros bovins.

Compte tenu des écarts observés sur ce point par le passé, je vous demande d'attirer particulièrement l'attention des responsables d'abattoirs sur le respect de ces prescriptions.

Lorsque le désossage des viandes de tête est effectué dans l'atelier de triperie inclus dans l'abattoir, le retrait des amygdales peut intervenir au moment de ce désossage et les services vétérinaires devront contrôler les MRS également dans cet atelier.

Il est important de préciser que les têtes des bovins âgés de plus de 12 mois ne doivent pas quitter l'abattoir à d'autres fins que la destruction par incinération ou co-incinération, à l'exclusion des dérogations prévues au point 1 de l'article 23 du règlement (CE) n° 1774/2002 susvisé. Les têtes de bovins de plus de 12 mois ne peuvent pas quitter l'abattoir pour être acheminées dans un atelier de découpe afin d'y récupérer les viandes de tête.

1.2 – Chez les bovins âgés de moins de 12 mois :

Tout d'abord il convient de préciser que les amygdales de veaux sont parfois difficiles à trouver pour une personne peu formée et peu exercée ; il y a confusion avec les ganglions et les glandes salivaires, d'ou la nécessité d'une formation ad hoc à dispenser aux personnes travaillant à ce poste.

La mise à la consommation de la tête (notamment sous forme de tête de veau roulée dans le cas des têtes de veau blanchies puis désossées), n'est possible que si l'animal est âgé de douze mois ou moins. Il est dans ce cas préférable d'opter pour un parage large par l'arrière de la tête (avant ou après cuisson), en enlevant une partie de viande et les amygdales par la même opération. Des vérifications seront effectuées afin de s'assurer que ce parage permet de passer rostralement au processus lingual de l'os basihyoïde, tel que le prévoit le règlement, et retire bien l'intégralité des amygdales. Ce retrait des amygdales « par l'arrière » permet donc une commercialisation de la tête et de la langue, les amygdales étant dirigées en catégorie C1. Cette opération, réalisée dans les abattoirs par les professionnels et contrôlée par les services vétérinaires, peut se faire, pour des raisons d'hygiène et de présentation, après le premier traitement des têtes, mais dans tous les cas doit intervenir avant la sortie de l'abattoir.

Dans les rares cas où les têtes de veau ne sont pas destinées à un désossage ultérieur en vue de la mise à la consommation, le traitement devra être identique à celui appliqué aux gros bovins : récolte de la langue par coupe courte en vue de sa commercialisation et évacuation de la tête en catégorie C1 (en raison de la présence des amygdales sur celle-ci).

Il est rappelé aussi qu'en aucun cas les têtes de veau en poils ne peuvent quitter l'abattoir (article 28 de l'arrêté du 17 mars 1992), y compris à destination d'un atelier de désossage à proximité de l'abattoir, disposition dont il conviendra également de vérifier l'application rigoureuse. Seules les têtes épilées et débarrassées des amygdales peuvent quitter l'abattoir.

2 – Travail des viandes de têtes de bovins âgés de plus de 12 mois

2.1 – Exigences réglementaires et dérogations :

D'après le règlement (CE) n° 999/2001, la récupération des viandes de têtes de bovins doit se faire après la pose de bouchons frontaux et occipitaux. La pose de ces bouchons a pour objectif d'empêcher l'écoulement de liquide céphalo-rachidien, qui pourrait contaminer les viandes de têtes destinées à la consommation humaine. Cette pratique doit donc concerner l'ensemble des têtes des bovins sur lesquelles l'obex est prélevé (bovins âgés de plus de 30 mois, ou 24 mois pour les bovins accidentés), mais également toutes les têtes des bovins dont l'encéphale est MRS (bovins âgés de plus de 12 mois). Ainsi, les viandes de têtes des bovins âgés de 12 à 30 mois (ou 24 mois si bovins accidentés) doivent être récupérées soit directement sur le convoyeur de têtes, soit par la méthode de pose des bouchons (même si ceux-ci s'avèrent plus difficiles à poser sans prélèvement d'obex), soit par une méthode alternative efficace (cf. ci-dessous).

2.2 – Constatations effectuées dans le cadre de l'enquête menée par la brigade :

L'enquête menée par la brigade de janvier à mai 2004 confirme que la récupération des viandes de tête avec pose de bouchons frontaux et occipitaux, bien que conforme au règlement dans sa mise en place, ne garantit pas totalement l'absence de contamination des viandes de tête, en raison de nombreuses chutes de bouchons et de leur non étanchéité.

2.3 – Etude menée par l'ADIV et conclusions :

Une enquête d'évaluation des méthodes alternatives à la pose de bouchons, telle que prévue au point 8 de l'annexe XI du règlement (CE) n° 999/2001, a été conduite par l'ADIV (Association de Développement des Industries de la Viande), sur demande des fédérations professionnelles (via Interbev), afin de valider les méthodes alternatives jugées efficaces. Le protocole d'évaluation utilisé avait été validé par la DGAL.

Les conclusions de l'enquête donnent certaines explications quant à la contamination des viandes de têtes :

- les têtes des animaux abattus rituellement s'avèrent moins contaminées que celles des animaux étourdis par pistolet : le trou frontal est donc à l'origine de contaminations non négligeables des viandes de têtes.
- la méthode témoin sans utilisation de bouchons entraîne de nombreuses contaminations croisées via les tables de désossage.
- la méthode avec bouchage des trous frontaux et occipitaux ne donne pas d'excellents résultats. Ceci peut s'expliquer par le fait que le liquide céphalo-rachidien s'échappe par capillarité à travers le bouchon en mousse.
- un simple nettoyage à l'eau chaude ou froide des tables de désossage permet de réduire significativement le risque de contamination croisée.

Les services vétérinaires doivent s'assurer pour les méthodes employées du strict respect des règles d'hygiène élémentaires lors de la collecte des viandes de tête, et ce d'autant plus que le rapport d'expertise rendu par l'ADIV met en évidence des divergences (en terme d'efficacité) entre les abattoirs qui ne peuvent être expliquées par l'utilisation de méthodes différentes.

De nombreux points sont donc à maîtriser en fonction des méthodes afin d'atteindre le résultat escompté, à savoir l'absence de contamination des viandes de têtes par le liquide céphalo-rachidien :

- privilégier le travail des têtes sur grille tubulaire, sur déganacheuse ou en suspendu, plutôt que sur table, puisque cela permet de limiter les zones de contact avec le support (table) éventuellement contaminé ;
- pratiquer un rinçage à l'eau en cours de travail des tables ou autres surfaces de travail ;
- réaliser le prélèvement de l'obex et la collecte des viandes de têtes sur deux tables différentes.
- proscrire l'usage des bouchons non étanches, puisqu'ils peuvent engendrer une contamination des viandes de tête par capillarité aussi importante qu'en leur absence.

Les méthodes suivantes sont donc préconisées :

<u>Méthodes avec pose de bouchons imperméables (les bouchons en mousse ne sont pas conformes)</u> :

- pose des deux bouchons (occipital et frontal) : il s'agit de la méthode décrite dans le règlement CE n° 999/2001 modifié. Les deux bouchons, frontal et occipital, sont posés après prélèvement de l'obex et avant prélèvement des viandes de têtes.

- prélèvement du museau et/ou babines sur carcasse avant ablation de la tête : le museau et les babines sont prélevés sur la ligne d'abattage avant ablation de la tête. Après le retrait de la tête de la chaîne, l'obex est prélevé, puis les bouchons sont posés avant le prélèvement des viandes de tête.

<u>Méthodes sans pose de bouchons</u> :

- prélèvement des viandes de tête avant retrait de l'obex sur table de préférence « tubulaire » : la tête est retirée de la chaîne, puis les viandes de tête sont prélevées et enfin, l'obex est prélevé. Cette méthode nécessite cependant un strict respect des règles d'hygiène telles que changement de couteau entre chaque tête, pas de prélèvement des viandes sur les têtes abîmées (boîtes crâniennes cassées, yeux crevés),…

- prélèvement des viandes de tête après retrait de l'obex sur table de préférence « tubulaire » ou sur déganacheuse : le prélèvement de l'obex est effectué de façon classique, sur table, après ablation de la tête. Puis les têtes sont disposées sur une table tubulaire ou une déganacheuse afin de prélever les viandes de tête.

- prélèvement après aspiration de l'encéphale : l'obex est prélevé classiquement, sur une table, après ablation de la tête. Puis la cervelle et le liquide céphalo-rachidien sont aspirés à l'aide d'une canule introduite par le trou occipital et reliée au système d'aspiration de la machine à aspirer les moelles épinières. Enfin, les viandes de têtes sont prélevées soit sur table, soit sur déganacheuse.

- travail en suspendu (à condition que les têtes ne reposent pas sur un plan incliné) : après ablation de la tête, celle-ci est suspendue sur un convoyeur ou sur des crochets. Un premier poste permet le prélèvement de l'obex ; les suivants sont destinés au prélèvements des viandes de tête.

3 – Retrait des iléons de petits ruminants

L'enquête menée par la brigade en 2004 révèle que l'iléon des petits ruminants n'est parfois pas retiré. D'un point de vue pratique, le traitement actuel (hors mesures MRS) en abattoir des ventrées anatomiques de petits ruminants qui semble être le plus fréquent est le suivant :

- Les estomacs sont séparés des intestins par un coup de couteau au niveau du duodénum (les estomacs sont traités en triperie, les intestins dirigés vers la boyauderie).
- Les intestins sont séparés en deux parties ensuite par un second coup de couteau, mais la séparation se fait au niveau de la jonction caeco-colique et permet d'obtenir deux portions : intestin grêle + caecum (baudruche) et colon + rectum (non valorisé en triperie).
- La partie intestin grêle + caecum est ensuite traitée mécaniquement pour déployer le « menu » (jéjunum) et le vider : lors de cette opération, l'intestin se rompt naturellement entre le jéjunum et l'iléon, généralement sur une portion terminale du jéjunum ; on obtient donc deux portions : duodénum + jéjunum (destinée à la valorisation) et iléon + caecum.

Dans ces conditions, il n'est pas impératif que la portion retirée et classée en MRS mesure un mètre de long (bien que généralement 50 cm de jéjunum restent attenants à l'iléon), sous réserve qu'il puisse être vérifié que l'intégralité de l'iléon est bien retirée et éliminée en MRS en vue de la destruction. Le traitement ainsi pratiqué permet donc de répondre à l'obligation de retrait de l'iléon.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL