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 de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Françoise KREMER Tél. : 01 49 55 84.94 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2006-8206** **Date: 21 août 2006** Classement : SSA 134.2

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

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexes: 2
Degré et période de confidentialité : Plan de diffusion restreint aux destinataires

Objet : Plan de surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles dans les denrées animales et d'origine animale.

Base juridique : Directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques.

MOTS-CLES : antibiorésistance, plan de surveillance, denrées.

Résumé :
La présente note de service a pour objet la mise en place du plan d'échantillonnage de denrées animales et d'origine animale, en vue de surveiller la sensibilité des *E.coli* à certains antibiotiques autorisés comme médicaments vétérinaires ou additifs dans l'alimentation des animaux. Cette surveillance se situe dans le prolongement du programme de surveillance mis en place sur les animaux à l'abattoir.

/...

DESTINATAIRES	
Pour exécution : - Directions départementales des services vétérinaires	Pour information : - Préfets - DDAF - Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires phytosanitaires - AFSSA / INVS - DGS - DGCCRF

1. Stratégie d'échantillonnage

1.1 Plan de surveillance

La surveillance de la résistance aux antibiotiques en France est réalisée depuis 1999 par la DGAL en collaboration avec l'AFSSA.

La directive 2003/99/CE « zoonoses » a désormais inscrit explicitement la résistance aux antibiotiques comme un paramètre à surveiller. A ce titre, les Etats membres ont pour obligation de mettre en place des plans de surveillance et de transmettre chaque année à la Commission européenne un rapport des résultats de ces plans. Pour répondre aux exigences communautaires, la France doit mettre en place le plan de surveillance défini dans la présente note.

1.2 Définition du nombre national de prélèvements retenu

Le nombre total de prélèvements à effectuer est fixé à 1000. Deux filières, la filière volaille et la filière porcine ont été retenues pour ce premier plan réalisé dans les denrées.

La répartition entre les départements est réalisée en vue d'obtenir un échantillonnage globalement représentatif de la production française en tonnage d'animaux abattus.

1.3 Couples analytes / matrices

Les prélèvements consistent à rechercher certaines bactéries sentinelles et zoonotiques dans des produits de découpe, produit avec ou sans peau pour la volaille (poulet et dinde), produit de type escalope ou « côte » pour les porcins.

Les isolements de bactéries sentinelles et zoonotiques et les tests d'antibiorésistance sont menés de la façon suivante :

- isolement d' *Escherichia coli* par un laboratoire vétérinaire et départemental,

- évaluation des concentrations minimales inhibitrices de certains antibiotiques d'intérêt en médecine humaine ou vétérinaire par l'AFSSA-Fougères.

1.4 Lieux de prélèvement

Les prélèvements doivent être effectués en atelier de découpe. Les départements qui ne disposent pas d'ateliers de découpe pour les espèces concernées peuvent prélever les échantillons de viande dans un ou plusieurs abattoirs du département.

1.5 Critères de ciblage

Les prélèvements de produits de découpe sont effectués par les agents des directions départementales des services vétérinaires. Les produits à prélever sont choisis autant que possible de façon aléatoire.

Lorsque plusieurs prélèvements sont réalisés le même jour, il convient de répartir les prélèvements entre des produits issus de plusieurs lots d'abattage différents. L'obligation de mise en place de la traçabilité devrait vous permettre de disposer des informations nécessaires au niveau des ateliers de découpe.

2 – Mode opératoire des prélèvements

2.1 Période de réalisation des prélèvements

Les prélèvements pourront avoir lieu dès parution de la note de service jusqu'au 15 décembre 2006.

2.2 Réalisation des prélèvements en atelier de découpe

2.2.1 Nombre de départements concernés

46 départements sont concernés par ce plan.

2.2.2 Répartition des prélèvements au niveau départemental

La répartition des prélèvements par département figure en annexe I. Au sein de chaque département, vous veillerez à répartir les prélèvements dans différents établissements de découpe ou le cas échéant dans différents abattoirs.

2.2.3 Nature des analytes recherchés

Les analyses réalisées sur les prélèvements de viandes de découpe consistent un isolement et une identification de souches *d' Escherichia coli.*

2.2.4 Types d'échantillons

Chaque prélèvement est constitué de **40 g minimum** de produit.

2.2.5 Modalités de prélèvement

Les modalités pratiques de prélèvement sont identiques à celles qui sont mises en œuvre en vue d'une analyse microbiologique classique.

2.2.6 Laboratoires destinataires des prélèvements

1er laboratoire destinataire.

Vous devez transmettre à titre confidentiel la présente note de service au premier laboratoire destinataire des prélèvements.

Les prélèvements effectués sont envoyés au laboratoire vétérinaire départemental de votre choix, en mesure de réaliser l'isolement et l'identification *d'E. coli* et l'envoi de la souche à l'AFSSA Fougères. Les souches seront mises sur milieu de transport, sur microtube de gélose de conservation ou écouvillons de charbon actif.

Ces laboratoires doivent regrouper les souches isolées et réaliser des envois groupés. Il convient cependant de réaliser ces envois en les répartissant régulièrement dans le temps (une fois par mois au minimum) afin que le laboratoire de l'AFSSA Fougères puisse organiser son travail dans les meilleures conditions.

2ème laboratoire destinataire.

Les souches isolées sont envoyées par le premier laboratoire à l'AFSSA Fougères (La haute marche 35133 JAVENE) qui réalise la caractérisation de l'antibiorésistance, accompagnées des commémoratifs fournis par la DDSV.

2.3 Identification des échantillons

Pour chaque échantillon, les rubriques du pré-DAP[1] sont remplies et le pré-DAP est imprimé. Une étiquette du pré-DAP est collée sur le pot plastique stérile comportant le prélèvement.

[1] DAP : Document d'accompagnement du prélèvement.

2.4 Facturation des analyses :

Le 1er laboratoire concerné facture à la DDSV (qui lui a fait parvenir des échantillons) la prestation d'isolement et identification et les frais d'envoi des souches bactériennes.

Tous les frais d'analyses réalisés par l'AFSSA Fougères sont couverts par la convention signée entre la DGAl et l'AFSSA.

3. Transmission des résultats (Annexe II)

Le suivi de réalisation de ce plan sera effectué sous SIGAL. Les DDSV n'ont aucun résultat d'antibiorésistance à transmettre à la DGAL.

Les résultats de ce programme sont diffusés sous la forme d'un rapport national regroupant l'ensemble des travaux effectués pour la surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines souches bactériennes.

°

Je vous demande de bien vouloir accorder une attention particulière au bon déroulement de ce plan de surveillance, qui est l'un des outils essentiels mis en place par la Direction générale de l'Alimentation pour assurer la surveillance des antibiorésistances, en vue de leur maîtrise, chez les bactéries d'origine animale. Je vous invite à faire part à la DGAL (Sous-Direction de la sécurité sanitaire des aliments, bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires), des difficultés éventuelles que vous pourriez rencontrer dans la mise en œuvre de ce plan.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O
Monique ELOIT

ANNEXE I

LIEUX DE L'ECHANTILLONNAGE

Nombre de prélèvements à effectuer

N°	Département	Région	Nb de prélèvements de découpes de poulet	Nb de prélèvements de découpes de dindes	Nb de prélèvements de découpes de porcs
67	Bas-Rhin	Alsace	3	0	5
24	Dordogne	Aquitaine	5	0	5
33	Gironde		2	0	0
40	Landes		6	1	0
64	Pyrénées-Atlantiques		3	0	12
03	Allier	Auvergne	3	0	13
43	Haute-Loire		3	0	0
63	Puy-de-Dôme		3	0	5
14	Calvados	Basse-Normandie	2	4	0
50	Manche		0	0	15
61	Orne		3	4	0
58	Nièvre	Bourgogne	2	0	0
71	Saône-et-Loire		10	5	0
89	Yonne		5	4	0
22	Côtes-d'Armor	Bretagne	22	19	76
29	Finistère		28	23	69
35	Ille-et-Vilaine		14	12	71
56	Morbihan		48	39	60
18	Cher	Centre	2	3	0
28	Eure-et-Loir		5	5	0
37	Indre-et-Loire		2	2	0
41	Loir-et-Cher		6	6	0
45	Loiret		2	2	7
25	Doubs	Franche-Comté	0	0	5
70	Haute-Saône		0	0	5
11	Aude	Languedoc-Roussillon	0	0	5
87	Haute-Vienne	Limousin	0	0	5
12	Aveyron	Midi-Pyrénées	0	0	7
32	Gers		3	0	5
31	Haute-Garonne		2	0	4
81	Tarn		3	0	5
59	Nord	Nord-Pas-de-Calais	3	5	5
62	Pas-de-Calais		5	7	6
44	Loire-Atlantique	Pays de la Loire	10	4	0
49	Maine-et-Loire		13	6	6
53	Mayenne		13	6	33
72	Sarthe		4	2	15
85	Vendée		52	21	0
02	Aisne	Picardie	0	0	5
60	Oise		0	0	5
16	Charente	Poitou-Charentes	0	3	0
79	Deux-Sèvres		4	7	25
01	Ain	Rhône-Alpes	3	4	11
26	Drôme		3	3	5
38	Isère		3	3	0
42	Loire		0	0	5
Total			**300**	**200**	**500**

ANNEXE II
Fiche « vade-mecum »

Plan de surveillance *antibiosurveillance* dans les produits de découpe de volailles et de porc

Rappel de la procédure :

Avant de partir en intervention :

- Affecter l'intervention à un établissement.
- Renseigner le laboratoire destinataire
- Imprimer le « pré-DAP » sur papier auto-collant (pour pouvoir utiliser les étiquettes d'identification des prélèvements)

Sur le lieu d'intervention :

- Prélever les échantillons et les identifier avec les étiquettes autocollantes
- Renseigner les commémoratifs « intervention » et les commémoratifs « échantillon » (cf. section suivante pour les valeurs possibles)

De retour à la DDSV :

- Renseigner/reporter les commémoratifs dans SIGAL dont le commémoratif « date de l'envoi des prélèvements » qui sert au calcul des indicateurs de performance.
- Imprimer le DAP définitif et l'envoyer au laboratoire avec les prélèvements.
- Transmettre la DAI au laboratoire. Tant que les résultats ne sont pas transmis informatiquement à SIGAL, le laboratoire doit les transmettre sur papier selon leur forme habituelle.

Commémoratifs « intervention »

libellé	Type	Valeurs	Renseignement DDSV
'Identification du lot'	ALPHA		
LCU	LCU	Produit de découpe	
Espèce	LCM	poulet dinde porc	Plusieurs choix possibles
Mode d'élevage pour les volailles	ALPHA	Claustration Plein air	
'Date de l'envoi des prélèvements au 1er laboratoire'	DATE		

ALPHA = alphanumérique ; LCU = liste à choix unique ; LCM = liste à choix multiples

Pas de restitution des résultats sous forme papier à la DGAL, le bilan sera réalisé par l'AFSSA.