Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation

Service de la prévention des risques sanitaires de la production primaire

Sous-direction de la santé et de la protection animales

Bureau des intrants et de la santé publique en élevage

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Vincent Jechoux
Tél : 01 49 55 51 39
Courriel institutionnel : bispe.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. Interne : MOD. 20.21 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSPA/N2008-8309

Date: 15 décembre 2008

Date de mise en application :	Mars à juin 2009 et de septembre à décembre 2009
Abroge et remplace :	DGAL/SDSPA/N2007-8314
Date limite de réponse :	31 décembre 2009
Nombre d'annexes :	3
Degré et période de confidentialité :	Plan de diffusion / aucune

Objet : Programme de surveillance de la résistance aux antibiotiques de certaines bactéries sentinelles et zoonotiques chez les volailles et les porcins.

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

Résumé : La présente note de service a pour objet la mise en place du plan d'échantillonnage de cæca et de peaux de cous de poulets de chair et de fèces de porcs, en vue de surveiller la sensibilité des entérocoques (*Enterococcus faecium* et *Enterococcus faecalis*), *Escherichia coli* et *Campylobacter* de ces animaux vis-à-vis de certains antibiotiques d'intérêt en médecines humaine et vétérinaire. Cette surveillance se situe dans le prolongement du programme de surveillance qui a débuté en 1999 sur les poulets de chair, en 2000 sur les porcs charcutiers et en 2002 chez les bovins. Afin d'obtenir une meilleure représentativité de la production, il est souhaitable de répartir équitablement l'échantillonnage sur toute l'année : de **mars à juin 2009** puis de **septembre à décembre 2009**.

Mots-clés : PSPC, antibiorésistance, antibiotiques, médicaments vétérinaires, additifs, plan de surveillance.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires des chefs lieux des régions suivantes : Aquitaine, Basse-Normandie, Bourgogne, Bretagne, Loire, Midi-Pyrénées, Pays-de-la-Sarthe, Poitou-Charentes et Rhônes-Alpes ; - Directeurs départementaux des services vétérinaires des départements appartenant aux régions concernées.	**Pour information** : - Préfets - DDAF - Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires phytosanitaires - AFSSA - DGS - DGCCRF

I - Stratégie d'échantillonnage

A - Plan de surveillance

La surveillance de la résistance aux antibiotiques en France est réalisée depuis 1999 par la DGAL en collaboration avec l'AFSSA. Cette surveillance comporte trois programmes dont l'un concerne la surveillance de la sensibilité de certaines bactéries zoonotiques chez les animaux de rente.

La directive 2003/99 a désormais inscrit explicitement le problème de la résistance aux antibiotiques comme une zoonose 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 un rapport des résultats des plans. Ces plans concernent les volailles et les porcins pour 2009.

En 2008, les prélèvements avaient été limités aux porcs car les prélèvements pour les volailles étaient réalisés en même temps que l'Enquête communautaire Campylobacter et Salmonella. Pour 2009, il sera nécessaire de réaliser les deux types de prélèvements : porcs et volailles[1].

Le plan concernant les volailles et les porcins fait l'objet de la présente note de service.

B - Définition du nombre national de prélèvements retenu

1 - Pour les poulets de chair :

Le nombre de prélèvements à effectuer pour l'année 2009 est de 204 cæca de poulets de chair et 204 peaux de cou prélevés à partir des mêmes lots.

Au sein de chaque filière la répartition a été réalisée en fonction de la quantité produite sur chaque site. C'est pourquoi la répartition des échantillons entre les types de production (standard, export, label/bio) doit être impérativement respectée.

2 - Pour les porcs charcutiers :

L'expérience acquise les années précédentes permet d'envisager de prélever cette année environ le même nombre d'échantillons que l'année dernière à savoir 200 fèces.

La répartition entre les départements utilisée l'année dernière est maintenue, en vue d'obtenir un échantillonnage globalement représentatif de la production française. Contrairement aux poulets de chair, il n'a pas semblé nécessaire de fixer au préalable une répartition entre différents types de production, la segmentation de cette filière étant beaucoup moins nette que pour les poulets de chair, et les productions de plein air étant notamment très marginales. Dans chaque département concerné, les prélèvements sont répartis sur un ou deux abattoirs, dans le souci d'obtenir un échantillonnage représentatif des porcs abattus dans le département.

C - Couples analytes / matrices

Les prélèvements consistent à rechercher certaines bactéries sentinelles (*E. coli, Enterococcus faecium et Enterococcus faecalis*) à partir des cæca de volailles et des fèces de porcs et certaines bactéries zoonotiques (*Campylobacter*) chez les volailles (à partir de cæca et des peaux de cou, assimilées aux produits finis) et les porcins (à partir de fèces).

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

- isolement de souches indicatrices (*E. coli, et Entérocoques*) ou zoonotiques (*Campylobacter*) par des

[1] Les nouveautés 2009 apparaissent en rouge avec un trait dans la marge.

laboratoires agréés ; les souches sont ensuite transmises au laboratoire de l'AFSSA-Ploufragan qui identifie les souches de Campylobacter (*Campylobacter coli ou C. jejuni*) et détermine les concentrations minimales inhibitrices (CMI) de certains antibiotiques d'intérêt en médecine humaine ou vétérinaire. L'AFSSA-Ploufragan envoie les souches de *E. coli, et Entérocoques* à l' AFSSA-Fougères pour identification des entérocoques (*Enterococcus faecalis* ou *E. faecium*) et détermination des CMI des E. coli et des entérocoques.

- dilution en bouillon peptoné glycerolé, surgélation puis transmission à l'AFSSA-Ploufragan des matières cæcales de volailles et des fèces de porcs en vue de la recherche de sous-populations résistantes.

1.4 Lieux de prélèvement :

Les prélèvements doivent être effectués en abattoirs. Compte tenu de la rigueur nécessaire dans le prélèvement pour éviter d'introduire des biais dans les résultats d'analyse, une formation technique préalable des agents chargés des prélèvements de cæca de volailles et de fèces de porcs a été dispensée les années précédentes, ce qui a conduit à limiter le nombre de départements retenus. Les sites de prélèvements demeurent identiques.

1.5 Critères de ciblage :

Les prélèvements d'une part, de cæca et de peaux de cou de poulets de chair et d'autre part, de fèces de porcs charcutiers sont effectués par les agents des directions départementales des services vétérinaires (DDSV) en abattoir, en vue d'obtenir un échantillonnage représentatif de la production française.

Sous réserve des indications ci-dessus concernant le type d'animaux à prélever, les lots d'animaux à prélever sont choisis autant que possible de façon aléatoire. On considère que le prélèvement fait sur un animal est représentatif du lot auquel il appartient ; **aucun lot ne doit donc faire l'objet de plus d'un prélèvement.**

II - Mode opératoire des prélèvements

A - Période de réalisation des prélèvements

Afin d'obtenir une meilleure représentativité de la production, il est souhaitable de répartir équitablement l'échantillonnage sur toute l'année : de **mars à juin 2009** puis de **septembre à décembre 2009**.

La réalisation des prélèvements doit respecter le calendrier détaillé en annexe I et I bis sous réserve de respecter une répartition équilibrée dans le temps, adaptée en fonction des impératifs du laboratoire agréé choisi.

B - Réalisation des prélèvements sur le terrain

1 - Nombre de régions concernées

a - Pour les poulets de chair :

4 régions ont été retenues : il s'agit des régions productrices de poulets de chair (Bretagne et Pays-de-la-Loire) et de 2 régions parmi les plus grosses productrices se trouvant dans des zones de production nettement distinctes (Aquitaine et Bourgogne).

b - Pour les porcs charcutiers :

7 régions ont été retenues : les 5 premières régions productrices de porcs charcutiers (Bretagne, Basse-Normandie, Pays-de-la-Loire, Sarthe et Poitou-Charentes) ainsi que 2 régions parmi les plus grosses

productrices se trouvant dans des zones de production nettement distinctes (Rhônes-Alpes et Midi-Pyrénées).

Ces prélèvements sont effectués et postés en début de semaine **(le lundi ou le mardi) en vue d'une gestion optimale à leur réception au laboratoire.**

2 - Répartition des prélèvements au niveau régional :

La répartition des prélèvements par mois et par région pour chaque type de production concernée est fixée dans les annexes I et I bis. Une répartition par département est uniquement proposée dans ces annexes à titre indicatif.

3 - Nature des analytes recherchés :

Les analyses réalisées sur les prélèvements par les laboratoires agréés choisis consistent en :

une recherche (isolement après enrichissement) et un dénombrement (isolement direct) de *Campylobacter* à partir des peaux de cou de volailles et recherche par isolement direct pour les cæca de volailles et les fèces de porcs ;

- un isolement sélectif d'entérocoques sur milieu BEA et conservation de 5 colonies isolées typiques

- un isolement et une identification de souches *d'Escherichia coli* à partir des cæca de volailles et des fèces de porcs ;

une dilution en bouillon peptoné glycérolé, surgélation puis transmission à l'AFSSA-Ploufragan des matières cæcales de volailles et des fèces de porcs en vue de la recherche de sous-populations bactériennes résistantes.

Les souches isolées et identifiées ainsi que les matières cæcales et fécales diluées et surgelées sont transmises par les laboratoires agréés au laboratoire de l'AFSSA-Ploufragan qui effectue la suite des analyses en corrélation avec le laboratoire de l'AFSSA-Fougères.

4 - Types d'échantillons :

a - Pour les poulets de chair :

Chaque prélèvement est constitué des 2 cæca issus d'un même poulet de chair et de peau de cou d'un poulet du même lot.

b - Pour les porcs charcutiers :

Chaque prélèvement est constitué de 25 g de fèces prélevés dans le rectum.

5 - Lieux et modalités d'échantillonnage :

Les modalités pratiques sont détaillées pour chaque type de prélèvement (cæca et peaux de cou de poulet ou fèces de porc) en annexe II. Les prélèvements sont effectués sur des animaux sains, si possible dans un délai de 10 min après abattage. Les cæca et les peaux de cou de poulet ou les fèces de porc prélevés sont placés dans des sacs plastiques stériles.

Pour la réalisation et l'identification des prélèvements, le matériel suivant est nécessaire :

- Le pré-DAP sur lequel figure les étiquettes d'identification autocollantes ;
- sac individuel thermo-soudé contenant deux sacs stériles pour les poulets ou un sac stérile pour les porcs et deux paires de gants stériles ;
- thermo-soudeur : préférable pour le conditionnement des prélèvements de cæca ou de peaux de cou de poulets, indispensable pour le conditionnement des fèces de porcs.

Il revient au directeur départemental des services vétérinaires d'assurer l'acheminement du pré-DAP, du calendrier et du matériel de réalisation des prélèvements vers le (ou les) abattoir(s) concerné(s) et d'envisager éventuellement l'achat d'un thermo-soudeur.

6 - Laboratoires destinataires des prélèvements :

Les prélèvements effectués sur les volailles et les porcs charcutiers sont envoyés pour isolement et identification des bactéries au laboratoire agréé. La liste des laboratoires susceptibles de recevoir en 2009 des échantillons pour la recherche de un ou plusieurs analytes est indiquée dans la Note de Service spécifique « Laboratoires destinataires des analyses officielles dans le cadre des PSPC 2009 » à paraître en janvier 2009.

Pour chaque type de recherche (matrice-analyte), cette note de service précise également plan par plan les laboratoires retenus en 2009 pour réaliser les analyses de dépistage et, le cas échéant, les analyses de confirmation.

7 - Identification des échantillons :

La note de service relative aux dispositions générales explicite les modalités pratiques et techniques de gestion des plans dans SIGAL.

Chaque échantillon est identifié à l'aide des étiquettes auto-collantes présentes sur le pré-DAP. Chaque échantillon est accompagné d'un DAP (document d'accompagnement du prélèvement) saisi dans SIGAL qui identifie la nature et l'origine du prélèvement. Toutes les rubriques du pré-DAP puis du DAP doivent être renseignées soigneusement. L'étiquette autocollante est collée sur le sac plastique stérile comportant le prélèvement.

Afin de faciliter le classement final des informations par l'AFSSA, le code abattoir (A, B, C, D etc...) et le numéro de prélèvement (cf. annexe I et I bis) sont reportés sur la DAP définitif et sur la fiche d'élevage avicole ou le document ICA, pour les volailles, ou le document en annexe III pour les porcins.

Le rapport d'analyse du laboratoire est agrafé au DAP.

8 - Information concernant les antibiotiques utilisés dans les élevages de provenance

a - Pour les porcs charcutiers :

Afin d'exploiter au mieux le programme de prélèvements auquel vous participez, il convient de recueillir aussi régulièrement et aussi complètement que possible des informations sur la nature des antibiotiques utilisés dans les élevages qui ont fait l'objet de prélèvements de fèces, que ce soit comme additifs ou comme médicaments vétérinaires.

Le tableau type donné en annexe III est à renseigner pour chaque prélèvement. Pour recueillir les informations, il est suggéré de s'adresser au groupement de producteur auquel appartient l'éleveur, ce groupement pouvant être identifié à partir du n de frappe, en s'adressant à l'organisme en charge des opérations de classement des carcasses (ex : UNIPORC dans l'ouest).

b - Pour les poulets de chair :

Afin d'exploiter au mieux le programme de prélèvements auquel vous participez, il convient de joindre une copie de la fiche sanitaire d'élevage (FSE) ou du document d'information sur la chaîne alimentaire (document ICA) qui doivent précéder le lot à l'abattoir dans le cadre de l'inspection ante mortem des animaux.

Attention le document ICA est relatif aux traitements administrés au cours des 30 derniers jours avant abattage : il conviendra, dans la mesure du possible, de compléter les informations pour les lots

de plus de 30 jours d'âge en interrogeant l'éleveur sur les aliments et traitements distribués dans les premiers jours d'élevage (antérieurs à la période de déclaration).

9 - Expédition des échantillons :

Les échantillons de cæca, de peaux de cou et de fèces sont envoyés au laboratoire agréé choisi par les directions départementales des services vétérinaires. Le DAP complété est joint aux prélèvements.

Les frais d'expédition et les frais d'analyses effectuées par les laboratoires agréés (isolement et identification) sont à la charge des directions départementales des services vétérinaires.

Les fiches d'élevage du lot ou documents ICA complétés correspondants s'il s'agit d'un prélèvement de volailles ou bien les fiches en annexe III complétées s'il s'agit d'un prélèvement de porcs sont envoyées au laboratoire de l'AFSSA-Ploufragan Unité Mycoplasmologie-Bactériologie, BP 53, 22440 PLOUFRAGAN.

C - Transmission des résultats

L'anonymat des éleveurs est respecté au niveau des informations reçues par la DGAl et par l'AFSSA. Toutefois ceci n'exclut pas que l'AFSSA puisse envisager par la suite des enquêtes épidémiologiques auprès de certains élevages, après accord de l'abattoir et sur la base des informations qu'il aura fournies concernant les coordonnées de l'éleveur. Par ailleurs ces informations sont réservées à une exploitation au niveau national par l'AFSSA sous le contrôle de la DGAl (elles ne sont pas prévues en effet dans le programme communautaire). De même les informations qui sont transmises au niveau communautaire préservent l'anonymat des abattoirs.

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.

La gestion des prélèvements dans la base SIGAL a pour seule finalité de suivre le taux de réalisation des plans au cours de l'année. Aucun résultat d'analyse des prélèvements n'est saisi dans SIGAL.

*****

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 santé et de la protection animales, Bureau de la pharmacie vétérinaire et de l'alimentation animale), des difficultés éventuelles que vous pourriez rencontrer dans la mise en œuvre de ce programme.

La Directrice Générale Adjointe

C.V.O.

Monique ELOIT

ANNEXE I

Répartition des prélèvements de caeca et peaux de cou de poulets de chair par type de production 2009

Répartition par région	Répartition conseillée par département	DSV	Code abattoir	Répartition du nombre de prélèvements entre types de poulets*			Nombre de prélèvements mensuels (mars-juin 2009 et septembre-décembre 2009)	Total annuel
				Standard	Export	Label/bio		
Bretagne	Côtes d'Armor	**22**	C			16	2 label/bio par mois	16
	Finistère	**29**	F		40		5 export/mois	40
	Morbihan	**56**	J	18			2 à 3 standard/mois	18
Aquitaine	Landes	**40**	H	4		24	1 standard tous les 2 mois et 3 label/bio par mois	28
Pays de la Loire	Maine-et-Loire	**49**	A	8			1 standard/mois	8
	Mayenne	**53**	E	36			4 ou 5 standard/mois	36
	Vendée	**85**	B		24		3 export/mois	24
			D	8		18	1 standard/mois et 2 à 3 label/bio par mois	26
Bourgogne	Yonne	**89**	I	8			1 standard/mois	8
		total		**82**	**64**	**58**	**25 à 26**	**204**

* Il est impératif de respecter la répartition des prélèvements entre types de poulets

ANNEXE I BIS

Répartition des prélèvements de fèces de porcs charcutiers
2009

Répartition par région	Proposition de répartition par département	DSV	Code abattoir	Nombre de prélèvements mensuels (mars-juin 2009 et septembre-décembre 2009)	Total annuel
Rhône-Alpes	**Ain**	**01**	S	1-2	12
Midi-Pyrénées	**Aveyron**	**12**	T	1-2	12
Bretagne	**Côtes d'Armor**	**22**	N	3	24
	Finistère	**29**	L	3-4	28
	Morbihan	**56**	K	4	32
	Ille-et-Vilaine	**35**	M	3	24
Basse Normandie	**Manche**	**50**	R	2	16
Pays-de-la-Loire	**Mayenne**	**53**	O	2-3	20
Sarthe	**Sarthe**	**72**	P	2	16
Poitou-Charentes	**Deux-Sèvres**	**79**	Q	2	16
		Total		**25**	**200**

ANNEXE II
Volailles
Modalités pratiques pour effectuer, identifier et expédier le prélèvement

RAPPEL :

Chaque prélèvement est constitué de 1 paire de cæcum (= les 2 cæca d'un même animal) et un fragment de peau de cou d'environ 8 cm d'un autre poulet du même lot pour un lot de poulets de chair abattus. **Ne jamais effectuer plusieurs prélèvements (caeca + peau) sur un même lot**. Les lots d'animaux qui sont prélevés sont choisis au hasard, sur une ou deux semaines du mois, de manière à aboutir, pour chaque abattoir, au total prévu par mois et par type de production. Cependant, les prélèvements sont effectués en début de semaine (lundi, mardi ou mercredi) et postés le jour même, par un service de courrier rapide (24h), de manière à être reçus dans chaque laboratoire, au plus tard le vendredi.

Il est nécessaire de bien respecter les proportions et les nombres d'échantillons prévus, pour chaque type de production.

PROTOCOLE A SUIVRE POUR LE PRELEVEMENT :

Les 2 cæca provenant d'un même animal sont prélevés **avant le poste d'éviscération** en respectant le protocole suivant :

- **Décrocher** le poulet de la chaîne.

Placer le poulet sur une table ou une surface horizontale pour **réaliser une petite incision** dans la région latérale supérieure gauche du cloaque, à l'aide d'un couteau ou d'un scalpel parfaitement propre.

Enfiler le gant stérile emballé avec le sac à prélèvement. Laisser le sac stérile à prélèvement dans son sac plastique d'emballage pour ne le retirer qu'au dernier moment.

- Introduire un ou deux doigts par l'incision pratiquée, et en plaçant ces doigts en crochet **extérioriser** la partie distale du tube digestif (c'est à dire l'iléon) à laquelle sont accolées les cæca. En principe, on doit facilement repérer les extrémités borgnes caractéristiques des cæca, et en tirant doucement sur cette partie du tube digestif parvenir à extérioriser sans rupture **l'ensemble des cæca** jusqu'à leurs extrémités qui sont abouchées sur l'entrée du colon.

- Lorsque la totalité de la longueur des cæca est extériorisée, **commencer à séparer les cæca du tube digestif** en tirant doucement de haut en bas, les extrémités borgnes des 2 cæca placées dans une main, le tube digestif placé dans l'autre main, **en commençant par les extrémités borgnes** et en progressant vers les extrémités abouchées. On doit pendant cette phase ne rompre ni l'intégrité des 2 cæca, ni l'intégrité de l'iléon, puisque seuls les mésos et les tissus adipeux reliant l'iléon aux 2 cæca sont rompus.

Attention : **Ne pas expédier des cæca qui auraient été déchirés ou percés** lors du prélèvement. Dans ce cas, renouveler le prélèvement sur un autre poulet.

- Les cæca ne sont réellement reliés au tube digestif que dans leur partie basse très rétrécie : **séparer définitivement les cæca du reste du tube digestif par une légère traction**. Pour cette séparation, il n'est pas nécessaire d'utiliser un instrument, ou de ligaturer quoique se soit.

- Retirer le sac plastique stérile de son sac d'emballage et **placer la paire de cæca dans ce sac stérile**. Le sac d'emballage peut être éventuellement conservé pour servir de sur-emballage lors de l'expédition du prélèvement.

- Replacer la partie extériorisée du tube digestif dans la cavité abdominale, en prenant toujours bien soin de ne pas provoquer de ruptures du tube digestif, et replacer le poulet sur la chaîne à l'endroit où il a été prélevé**.**

- **Enlever les gants**. Les jeter.

- **Replier, après avoir chassé le maximum d'air du sac**, trois ou quatre fois le bord supérieur de ce sac afin de le refermer. Enfin, scotcher ce bord supérieur ainsi replié sur toute la longueur du sac afin de maintenir le sac fermé.
Deuxième possibilité : après avoir chassé le maximum d'air du sac à prélèvement, thermo-souder la totalité de la longueur du sac tout près de l'extérieur du sac (double soudure étanche distante de quelques millimètres).

Le prélèvement de peau de cou se fait sur un poulet du même lot après le poste d'éviscération et lavage

Décrocher le poulet de la chaîne

Enfiler le gant stérile emballé avec le sac à prélèvement. Laisser le sac stérile à prélèvement dans son sac plastique d'emballage pour ne le retirer qu'au dernier moment

- Prélever un fragment de peau de cou d'environ 8 cm de long à l'aide d'un couteau flambé ou d'un scalpel stérile et placer le prélèvement dans un sac plastique stérile.

Enlever les gants. Les jeter.

Replier, après avoir chassé le maximum d'air du sac, trois ou quatre fois le bord supérieur de ce sac afin de le refermer. Enfin, scotcher ce bord supérieur ainsi replié sur toute la longueur du sac afin de maintenir le sac fermé.
Deuxième possibilité : après avoir chassé le maximum d'air du sac à prélèvement, thermo-souder la totalité de la longueur du sac tout près de l'extérieur du sac (double soudure étanche distante de quelques millimètres).

IDENTIFICATION, CONDITIONNEMENT ET EXPEDITION :

- Pour chaque échantillon, remplir les rubriques du pré-DAP**.**

- **Coller les étiquettes du pré-DAP sur les sacs** contenant les échantillons renseignés (cæca + peau de cou).

Reporter le code abattoir et le numéro de prélèvement sur une copie de la fiche d'élevage, FSE ou document ICA correspondant.

Renseigner les commémoratifs dans SIGAL et **imprimer le DAP.**

- Conserver les prélèvements prêts à être expédiés de +2 à +8C.

- Expédier le tout le plus tôt possible (prélèvements + DAP), par service de courrier rapide (24h), en utilisant les étiquettes autocollantes prévues à cet effet, au laboratoire agréé choisi.

Pour tout problème ou renseignement sur la procédure, contacter :
Gwenaëlle HELLARD, AFSSA de Ploufragan,
Tel : 02 96 01 62 85, Fax : 02 96 01 62 73

Porcs
Modalités pratiques pour effectuer, identifier et expédier le prélèvement

RAPPEL :

Chaque prélèvement est constitué de **25 grammes de fèces prélevées dans le rectum** d'un porc représentant un lot d'animaux d'une même provenance, abattus dans un même lieu, à une même date. **Ne jamais prélever 2 porcs issus d'un même lot**. Les lots de porcs qui sont prélevés sont choisis au hasard, sur une ou deux semaines du mois, de manière à parvenir, pour chaque abattoir, au total prévu par mois. Cependant, les prélèvements sont effectués en début de semaine (lundi, mardi ou mercredi) et postés le jour même, par service de courrier rapide (24h), de manière à être reçus par le laboratoire agréé choisi au plus tard le vendredi.

PROTOCOLE A SUIVRE POUR LE PRELEVEMENT :

- Afin d'éviter les erreurs d'identification, prélever de préférence un porc sur la chaîne situé bien au milieu d'un lot suffisamment important de porcs d'une même provenance.

- Le prélèvement est constitué d'approximativement 25 grammes de fèces issues du contenu rectal d'un porc sain et représentatif du lot.

- Ce prélèvement peut être réalisé, selon convenance, soit sur le tapis de saignée par fouille rectale directe, soit au moment ou juste après l'éviscération, lorsque l'on peut accéder à la " ventrée " dissociée ou non de la carcasse.

- Si le prélèvement de matières fécales est réalisé sur le tapis de saignée, introduire la main gantée dans le rectum par l'anus, de manière à récolter 25 grammes de fèces sur un seul porc du lot. Bien que certains porcs aient un rectum vide, il est toujours possible, en répétant la fouille rectale sur plusieurs porcs d'un même lot, d'en identifier un dont le rectum contient des fèces en quantité suffisante.

- Si le prélèvement de matières fécales est réalisé lors de l'éviscération, il est nécessaire de bien repérer dans le lot de porcs à prélever, par palpation externe, la ventrée d'un animal dont le rectum contient encore des matières fécales. Ne pas prélever les animaux dont le rectum ou l'anus seraient abîmés ou ouverts.
Selon convenance, on peut soit travailler sur la ventrée entière sur place, soit prélever la totalité du rectum anus compris, afin de le transporter dans un lieu plus calme et moins pollué pour y effectuer le prélèvement de fèces.

Si l'on choisit de travailler sur la ventrée entière, placer cette ventrée sur une table ou une surface horizontale. Réaliser, **sur la longueur du rectum, mais le plus loin possible de l'anus** (donc dans la partie haute et la plus proche du cæcum), une incision suffisamment large pour pouvoir par la suite introduire la main par cette incision, à l'aide d'un couteau ou d'un scalpel **parfaitement propre**.

Enfiler le gant stérile emballé avec le sac de prélèvement. Laisser le sac stérile à prélèvement dans son sac plastique d'emballage pour ne le retirer qu'au dernier moment.

Introduire la main gantée dans le rectum par l'incision précédemment pratiquée, en évitant tout contact préalable de cette main gantée avec la paroi extérieure du rectum ou avec d'autres organes ou surfaces contaminées. Il est essentiel de réaliser le prélèvement de fèces **le plus stérilement possible**.

Prélever avec la main gantée approximativement 25 grammes de fèces contenues dans le rectum, soit approximativement la valeur de 2 noix ou d'un petit œuf (une très petite poignée suffit). Il est fortement conseillé de peser les premiers prélèvements réalisés afin d'estimer le plus justement possible, selon les préleveurs, le poids de fèces prélevées.

Si l'on choisit d'emporter la totalité du rectum, on peut, pour prélever les fèces :

soit procéder comme précédemment décrit, c'est à dire par l'intermédiaire d'une incision pratiquée sur la

longueur du rectum mais dans sa partie haute afin d'accéder aux fèces que l'on prélèvera avec la main gantée,
soit, après avoir pris bien soin de sécher l'extérieur du rectum, et si une seconde personne est disponible pour maintenir le sac bien ouvert, procéder par pressions successives pour extérioriser les fèces et les faire tomber directement dans le sac à prélèvement stérile. Il est très important, dans ce cas que l'extérieur du rectum soit propre et sec, de manière à ce qu'aucune contamination extérieure au contenu du rectum, sous forme de fragments ou de gouttes ne viennent polluer le prélèvement.

- Quelles que soient les modalités de prélèvement retenues, **ne pas effectuer le prélèvement sur un rectum abîmé**.

- Lors d'un prélèvement à la main, toujours sortir au dernier moment de son emballage (à l'aide de sa deuxième main libre non gantée) le sac plastique stérile. **Placer les 25 grammes (approximativement) de fèces dans ce sac plastique stérile**. Ne pas jeter le sac d'emballage qui servira de second emballage de sécurité lors de l'expédition.

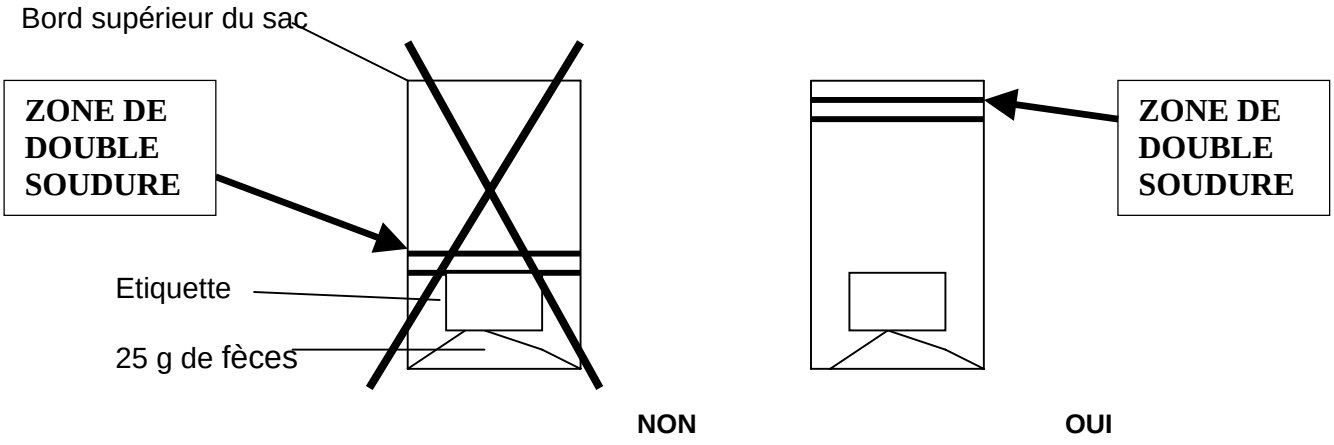
- **Dans tous les cas, il est important de ne jamais dépasser 30 grammes de fèces prélevées** (nous serions alors obligés, au laboratoire, de re-conditionner le prélèvement, ce qui nécessite d'utiliser un nouveau sac stérile, prend beaucoup de temps et introduit des risques de contaminations croisées liés à ce re-conditionnement des échantillons).

- Enlever le gant et le jeter.

- Après avoir chassé le maximum d'air du sac à prélèvement, thermo-souder la totalité de la longueur de l'ouverture de ce sac tout près du bord supérieur du sac puis effectuer une deuxième soudure (de sécurité) juste en dessous de la première. Les 2 traits de soudure doivent être distants de quelques millimètres et au plus d'un centimètre (cf. schémas ci dessous).

Bien vérifier l'étanchéité de cette double soudure. Il est possible, selon les appareils à thermo-souder utilisés et selon les souillures présentes au niveau du trait de soudure (à l'extérieur ou à l'intérieur du sac) qu'il soit difficile d'assurer cette étanchéité d'emblée. Si nécessaire répéter cette opération de double soudure du sac, toujours dans la zone proche de l'ouverture.

Placer le sac contenant les fèces dans le sac plastique d'emballage que l'on aura conservé. Thermo-souder ce sac d'emballage afin **d'assurer l'étanchéité** de l'ensemble.



- Si l'on ne peut pas disposer d'un thermo-soudeur, **replier, après avoir chassé le maximum d'air du sac**, trois ou quatre fois le bord supérieur de ce sac afin de le refermer. Enfin, scotcher simplement le bord supérieur ainsi replié sur toute sa longueur afin de maintenir le sac à prélèvement fermé. Dans ce cas, placer ensuite chacun des sacs contenant les fèces, individuellement, dans un autre sac plastique (type congélation) que l'on fermera par un nœud ou du scotch afin d'assurer une bonne étanchéité de l'ensemble.

IDENTIFICATION, CONDITIONNEMENT ET EXPEDITION :

- Pour chaque échantillon, renseigner les rubriques du pré-DAP.

Coller les étiquettes du pré-DAP sur le sac contenant l'échantillon renseigné.

Reporter le code abattoir et le numéro de prélèvement sur la fiche annexe III complétée.

Renseigner les commémoratifs dans SIGAL **et imprimer le DAP.**

- Joindre dans le même colis, le(s) prélèvement(s) et le DAP. Utiliser une **boîte** pour faire le colis.

- Conserver les prélèvements prêts à être expédiés de +2 à +8 C.

- Expédier le tout le plus tôt possible, par service de courrier rapide (24h), en utilisant les étiquettes autocollantes prévues à cet effet, au laboratoire agréé choisi.

Enfin, ne pas oublier de renseigner dans le mois suivant le prélèvement, la fiche " annexe III Porcs " (cf. note de service) pour ce qui concerne les additifs antibiotiques inclus dans l'alimentation du lot prélevé ainsi que les éventuels traitements antibiotiques appliqués sur ce même lot, et plus généralement les différents traitements antibiotiques pratiqués sur les différents groupes de porcs de l'élevage dont il provient. Envoyer ces fiches annexe III, tous les mois, à l'attention de Gwenaelle HELLARD, AFSSA de Ploufragan, BP 53, 22440 Ploufragan, par courrier ou par fax (02 96 01 62 73).

Pour tout problème ou renseignement sur la procédure, contacter :
Gwenaëlle HELLARD , AFSSA de Ploufragan,
Tel : 02 96 01 62 85, Fax : 02 96 01 62 73

Annexe III - Surveillance de l'antibiorésistance

Utilisation d'antibiotiques chez les porcs charcutiers et dans l'élevage d'origine ayant fait l'objet d'un prélèvement : 1 tableau par prélèvement

Code abattoir et numéro de prélèvement : …….. Département : ……..

ANTIBIOTIQUES UTILISES	Maternité	Verraterie	Gestante	1er age	Nourrain ou pré-engraissement	Croissance	Finition
Traitement systématique (ou prophylactique) ♦Nom Déposé et principe actif (si possible)							
♦Voie d'administration *							
♦Dose							
♦Durée							
Traitement ponctuel *(ou thérapeutique)* ♦Nom Déposé et principe actif (si possible)	CES RUBRIQUES NE NECESSITENT PAS D'ETRE RENSEIGNEES						
♦Voie d'administration *							
♦Dose							
♦Durée et délai avant abattage							
Additif alimentaire (ou supplémentation) ♦Nom Déposé et principe actif (si possible)							
♦Dose							
♦Durée							

LE PORC PRELEVE EST IL BOUCLE (ou marqué/cahier des charges) EN RAISON D'UN TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE ? : OUI NON

* Aliment / Eau / Injectable