ORDRE DE SERVICE
D'INSPECTION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation

Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments

Bureau des zoonoses et de la microbiologie alimentaires

Adresse : 251, rue de Vaugirard - 75 732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par : Sylvie FRANCART – Mélanie PICHEROT
Tél. : 01.49.55.84.97.
Courriel institutionnel : bzma.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. interne : **NS poulets dindes 100127**
MOD10.21 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2010-8034

Date: 04 février 2010

Classement : SA232.41

Date de mise en application : immédiate
Modifié par : -
Abroge : **DGAL/SDSSA/N2009-8031 du 21 janvier 2009**
Nombre d'annexes : 5
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Mise en œuvre de l'arrêté ministériel du 22 décembre 2009 relatif à la lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement.

Bases juridiques : Arrêté ministériel du 22 décembre 2009 relatif à la lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement, mentionnée à l'article D. 223-21, et fixant les modalités de déclaration des salmonelloses aviaires, visées à l'article D. 223-1 du code rural.

Résumé :

La présente note a pour objet de préciser les modalités de mise en place du programme de lutte contre les infections à *Salmonella* dans les ateliers de poulets de chair et de dindes d'engraissement instauré par l'arrêté du 22 décembre 2009. Elle présente en particulier l'organisation et la fréquence des contrôles devant être réalisés par les agents des services déconcentrés.

MOTS-CLES : SALMONELLES, VOLAILLES, LUTTE, POULET DE CHAIR, DINDES D'ENGRAISSEMENT

DESTINATAIRES	
Pour exécution : - Directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) - DRAAF (suivi d'exécution AS)	Pour information : - Préfets - IGVIR - Directrice de la BNEVP - Directeur de l'ENSV - Directeur de l'INFOMA - Directeurs des ENV - DGPAAT - DGCCRF - DGS

Le calendrier du règlement (CE) n2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 impose aux Etats membres la mise en place progressive, dans différentes filières de production de volailles, de plans de maîtrise de certains sérovars de salmonelles, assortis de mesures de gestion.

La première échéance communautaire concernant les troupeaux de reproducteurs *Gallus gallus* a été mise en place le 15 mars 2007. L'objectif de prévalence à atteindre vis-à-vis des cinq sérovars *Salmonella* Enteritidis, Hadar, Infantis, Typhimurium et Virchow a été fixé à 1% chez les reproducteurs en 2009. Cet objectif est d'ores et déjà atteint. Son maintien à cet excellent niveau conditionne la réussite du programme chez les poulets de chair en 2009.

Après l'échéance poules pondeuses de 2008, la troisième échéance communautaire, fixée par le règlement (CE) n646/2007, concernait les troupeaux de poulets de chair. Ce règlement impose un dépistage systématique de tous les ateliers 3 semaines avant leur abattage pour recherche de *Salmonella* Typhimurium et Enteritidis à partir du 1er janvier 2009. L'objectif communautaire a été fixé à une prévalence inférieure à 1% pour ces deux sérovars au 31 décembre 2011. Lors de l'enquête communautaire menée en 2005-2006, la prévalence en France était déjà en dessous de ce seuil avec 0.5% des lots positifs. Son maintien à ce niveau conditionne l'atteinte de l'exigence spécifique européenne concernant les viandes fraîches, correspondant à une « absence de salmonelles dans 25g » dès le 12 décembre 2010.

Enfin, le règlement (CE) n584/2008 concerne les dindes, 4ème échéance communautaire, et impose un dépistage systématique de tous les ateliers de dindes de chair de façon très similaire à ce qui est prévu pour les poulets de chair. Ce dépistage doit débuter au plus tard le 1er janvier 2010. A l'instar des autres règlements d'application du règlement (CE) n2160/2003, celui-ci prévoie également un objectif de réduction de la prévalence de *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium dans les troupeaux de dindes d'engraissement. De 3,7% en 2007 en France, celle-ci devra être inférieure à 1% le 31 décembre 2012.

L'arrêté du 30 décembre 2008 concernait uniquement le poulet de chair. Les grandes similarités entre les dispositions relatives au poulet de chair et à la dinde d'engraissement ont conduit à publier un arrêté commun pour les deux espèces.

Ainsi, le dispositif général de lutte instauré par cet arrêté s'appuie sur les bases suivantes :

- le recensement obligatoire de tous les ateliers de poulets de chair et de dindes d'engraissement et l'attribution d'un numéro INUAV ;
- le dépistage des infections à *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium dans tous les ateliers de poulets de chair et de dindes d'engraissement par des prélèvements de fientes dans les ateliers ;
- l'analyse des prélèvements au sein d'un réseau de laboratoires agréés ou reconnus ;
- l'application de mesures de police sanitaire lors d'infection à *Salmonella* Enteritidis ou *Salmonella* Typhimurium.

Les points essentiels à retenir, originaux pour certains par rapport aux précédents dispositifs et sensibles pour d'autres, sont :

- en ce qui concerne le dépistage, la transcription stricte du règlement en droit français, sans rajout de mesures supplémentaires ;
- un dépistage à l'initiative de l'exploitant, conformément aux dispositions du paquet hygiène et des règlements (CE) n646/2007 et n584/2008, sans responsabilité du vétérinaire sanitaire ni délégation par celui-ci à un préleveur ;
- l'absence de déclaration de la mise en place de chaque troupeau à la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP) ;
- l'absence de prélèvements de confirmation dans l'environnement de l'élevage ;
- une recherche de salmonelles dans les muscles en cas de résultat positif sur le prélèvement de fientes, conditionnant le devenir des viandes ;
- l'abrogation de l'arrêté préfectoral de suspicion après un contrôle visuel puis bactériologique favorable de nettoyage désinfection réalisé par le vétérinaire sanitaire ou la DDecPP ;
- le respect des dispositions communautaires relatives à la surveillance des troupeaux sous traitement antibiotique lors des prélèvements de fientes, par l'adjonction de prélèvements complémentaires. Vous accorderez une attention toute particulière à ce point sensible dans la présente note ;
- l'absence de dispositif équivalent à la charte sanitaire conditionnant le versement d'indemnités. Même si votre approche doit être progressive et mesurée, les mesures de

biosécurité figurant dans le guide de bonne pratique élaboré dans le cadre de l'Influenza aviaire ou tout autre guide validé devraient être appliquées, notamment celles qui ont un impact sur la prévention de l'introduction et de la persistance des salmonelles sur les sites d'élevage ;

- la participation financière de l'Etat au nettoyage et à la désinfection, conditionnée par le respect de la réglementation, des mesures de biosécurité et par l'absence de réoccurrence.

Conformément aux règlements européens, la DDecPP de votre département réalise pour une année calendaire une série de prélèvement :

- dans 10% des exploitations de plus de 5000 poulets du département ;
- dans 10% des exploitations de plus de 500 dindes du département.

Il existe des exploitations mixtes poulets et dindes de chair. Dans ce cas, il convient d'assimiler les exploitations mixtes à des exploitations dindes. Si elles disposent d'une capacité de plus de 500 volailles, dindes d'engraissement et poulets confondus, alors elles sont incluses dans les exploitations cibles du contrôle officiel dindes dont 10% doivent faire l'objet de contrôles officiels.

Malgré les grandes similitudes entre le programme poulets de chair et le programme dindes d'engraissement, il convient de prendre en considération les différences suivantes :

- dépistage : un prélèvement analysé pour un troupeau de poulets de chair est valable 3 semaines ; pour un troupeau de dindes d'engraissement, il est valable 6 semaines, conformément aux règlements européens ;
- dérogations au dépistage systématique de tous les troupeaux d'un site : la dérogation permise pour les établissements producteurs de poulets de chair fonctionnant en tout plein – tout vide n'est pas étendue aux dindes d'engraissement par le règlement ;
- contrôles officiels par la DDecPP : le seuil d'inclusion des exploitations aux contrôles officiels n'est pas le même. Par ailleurs, certains contrôles officiels sont obligatoires pour les troupeaux de dindes d'engraissement.

Une dérogation supplémentaire au dépistage 3 semaines avant l'abattage a été introduite pour les volailles abattues à la ferme.

Si vous n'avez pas encore distribué les numéros INUAV aux exploitations de chair, je vous demande de bien vouloir le faire au cours des mois de janvier/février 2010.

Vous trouverez en annexe de la présente note les informations techniques détaillées nécessaires à une application harmonisée du dispositif mis en place par l'arrêté du 22 décembre 2009. Les nouveautés liées à la modification de l'arrêté du 30 décembre 2008 apparaissent en bleu. Des outils d'aide à la gestion sont mis en place sur le site Intranet (http://intranet.national.agri/rubrique.php3?id_rubrique=877).

Je vous demande de m'informer de toute difficulté rencontrée par vos services dans la mise en œuvre de ces mesures.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O

Jean-Luc ANGOT

SOMMAIRE

ANNEXE I : DISPOSITIF GÉNÉRAL DE DÉPISTAGE 5

Terminologie 5

Gestion de l'information 5

1- Dispositif de dépistage à l'initiative de l'exploitant 5

1.1. Dérogation pour les exploitations fonctionnant en tout plein – tout vide 5

1.2. Dérogation pour les exploitations effectuant des enlèvements de volailles en continu 6

1.3. Dérogation pour les exploitations réalisant un abattage à la ferme 7

1.4. Prélèvements réalisés en cas de traitement antibiotique 7

2- Contrôles officiels 8

2.1. Prélèvements officiels, dits « contrôles autorité » 8

a. Contrôles dans les troupeaux de poulets de chair 8

b. Contrôles dans les troupeaux de dindes d'engraissement 8

c. Prélèvements réalisés en cas de traitement antibiotique 9

d. Prélèvement sur volailles 9

5- Transmission des résultats à la DGAL 10

ANNEXE II : MESURES DE POLICE SANITAIRE 11

1- Suspicion et confirmation d'infection d'un troupeau ou d'un élevage 11

2- Devenir des produits et sous-produits issus d'élevages sous APMS ou APDI 12

2.1. Devenir des carcasses 12

2.2. Devenir des litières 12

3- Aménagements relatifs à la gestion des lots de volailles négatifs à cœur 12

3.1. Dérogation à l'abattage obligatoire dans un abattoir agréé CE 12

3.2. Abattage dans un autre État membre 12

4- Mesures à prendre en cas de non réalisation des prélèvements salmonelles de routine à l'exploitation 14

ANNEXE III : GUIDE DE BONNES PRATIQUES SANITAIRES 16

ANNEXE IV : MODALITÉS DE CONTRÔLE DES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE – DÉSINFECTION 19

ANNEXE V : ORDRE DE MISSION DANS LE CADRE DE LA POLICE SANITAIRE 21

Annexe I : Dispositif général de dépistage

Terminologie

Une exploitation de volailles de chair comporte X bâtiments avec ou sans parcours qui sont conduits ou non en âge unique et protégés ou non les uns des autres par des barrières sanitaires. Quoiqu'il en soit, dans la base de donnée SIGAL, chaque bâtiment, associé ou non à un parcours, ou enclos, est un atelier qui héberge un troupeau. Il y a donc autant de troupeaux à un moment donné que de bâtiments non vides. Le parcours des volailles en liberté comportant des abris entre lesquels les volailles circulent est considéré comme un seul atelier qui héberge un seul troupeau.

On appelle, dans le langage usuel, « bande » un troupeau de volailles présent dans un atelier entre la date de mise en place du premier oiseau et l'enlèvement pour abattage du dernier. Par exemple, dans un atelier de poulets standard se succèdent environ 6 bandes de poulets par an s'il n'y a pas d'alternance avec d'autres productions ; dans un atelier de poulets sous signe officiel de qualité, environ 3 bandes. Dans les textes communautaires et dans nos arrêtés, c'est le terme « troupeau » qui est utilisé pour désigner ce que les exploitants nomment bande. Le terme bande sera parfois utilisé ici si nécessaire pour l'explication, il n'est pas souhaitable de l'utiliser en routine.

Cette prophylaxie s'applique à l'ensemble des troupeaux de poulets et de dindes de chair du territoire, quel que soit le type de production concernée (standard, label, chapon, fermier, etc.). Sont cependant exonérés les élevages approvisionnant directement le consommateur final et ayant une capacité totale, sur l'ensemble des sites que comptent l'exploitation, inférieure à 250 volailles de chair, dindes et poulets de chair cumulés.

Gestion de l'information

1- Dispositif de dépistage à l'initiative de l'exploitant

Le dispositif de dépistage systématique décrit dans l'arrêté concerne chaque troupeau. Il est placé sous la seule responsabilité du propriétaire du troupeau, sans qu'il y ait délégation au préleveur par le vétérinaire sanitaire. Les analyses sont réalisées dans des laboratoires agréés ou reconnus. Le prélèvement doit être réalisé dans les trois semaines précédant l'abattage. Pour les poulets de chair, le prélèvement ne reste valable que 3 semaines, entre celui-ci et l'arrivée à l'abattoir. Les exploitants qui effectuent des enlèvements différés, souches lourdes par exemple, doivent adapter leur plan de surveillance afin de respecter cette exigence dans tous les cas : lorsqu'un troupeau est abattu en deux temps, il est le plus souvent nécessaire de réaliser un nouveau prélèvement pour la recherche de salmonelles.

Pour les dindes, la validité de ce prélèvement est de 6 semaines. Cela signifie que le propriétaire d'un troupeau faisant abattre les dindes en deux temps, à 3 ou 4 semaines d'intervalle (par exemple femelles d'abord et mâles ensuite) n'aura pas besoin de réaliser un nouveau prélèvement. Le premier prélèvement aura lieu dans les 3 semaines précédant le premier enlèvement ; 10 à 5 jours peuvent suffire compte tenu de la prévalence nationale et des délais d'analyse, et dans le cas où le planning d'abattage peut s'adapter à une éventuelle positivité. Le résultat d'analyse bénéficiera alors aux enlèvements successifs, dans la limite de 42 jours entre la date d'arrivée du lot à l'abattoir et la date de prélèvement.

Il existe 3 dérogations possibles au dépistage systématique. Un résultat positif de recherche de salmonelles sur un prélèvement de fientes dans le cadre d'un de ces élevages dérogataires entraîne la mise en place des mesures de police sanitaire liées à l'APMS sur l'ensemble du site d'élevage et non uniquement sur les troupeaux prélevés.

Outre ces dérogations, un dispositif spécifique est prévu pour les troupeaux sous traitement antibiotique lors du prélèvement (article 7).

1.1. Dérogation pour les exploitations fonctionnant en tout plein – tout vide, article 5 point V

Cette dérogation ne s'applique qu'aux poulets de chair, conformément aux règlements européens.

Ces exploitations hébergent plusieurs troupeaux de poulets de chair par site d'élevage, mis en place et enlevés à la même date, permettant ainsi le respect d'un vide sanitaire pendant lequel aucun poulet de chair n'est présent sur le site.

Le dossier soumis au DDecPP :

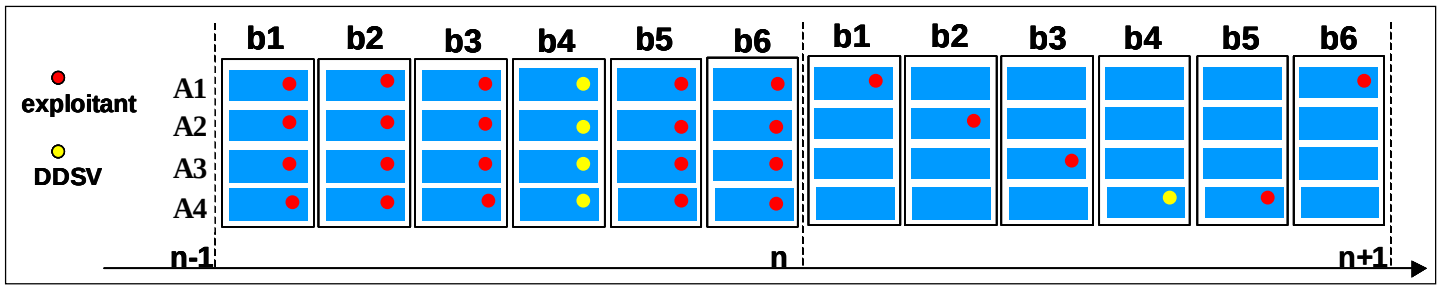
- les éléments justifiant un traitement différencié des différents sites de l'exploitation le cas échéant : carte, éloignement des différents sites, etc ;
- pour chaque site de l'exploitation, un engagement du propriétaire à respecter chaque condition listée au point V de l'article 5, celles-ci figurant sur l'engagement, et à informer le DDecPP de toute modification de fonctionnement ;
- la synthèse des résultats des analyses de recherche de *Salmonella* réalisées au cours des douze derniers mois conformément au 4ème tiret du point V de l'article 5, faisant apparaître celles sur les prélèvements réalisés par le vétérinaire sanitaire (ou la DDecPP) dans un laboratoire agréé. Les bordereaux d'essais sont consultables dans le registre d'élevage ou portés à votre connaissance à votre convenance.

Vous vérifierez l'exactitude de ces déclarations destinées à obtenir un allégement important des frais de surveillance, chaque année, dans un échantillon représentatif d'élevages, par tout moyen pertinent (abattoir, inspections sur site, etc.) et notamment lors de vos contrôles bactériologiques complémentaires.

Les exploitations mixtes hébergeant plusieurs espèces de volailles sont éligibles à la dérogation. Cependant, dans le cas d'une exploitation mixte poulets de chair / dindes d'engraissement, la dérogation ne sera pas valable pour ce qui concerne les prélèvements dans les troupeaux de dindes. Ainsi, les troupeaux de poulets de chair pourront être prélevés selon la dérogation, mais les troupeaux de dindes devront faire l'objet d'un prélèvement par troupeau, même s'ils sont maintenus en site tout plein tout vide et si tous les aspects de la dérogation poulets de chair sont respectés.

Il est important que des barrières sanitaires adéquates soient mises en place entre les troupeaux de poulets et ceux d'autres espèces, notamment si les autres espèces présentes ne sont pas couvertes par la réglementation (pintades, canards). Le DDecPP peut décider de ne pas accepter la dérogation pour un site s'il juge que les risques de contamination sont trop importants au regard d'une alternance trop fréquente d'espèces.

Le plan d'échantillonnage est présenté sur le schéma suivant. L'exploitation représentée compte 4 ateliers (A) gérés en tout plein – tout vide dans lesquels sont élevées 6 bandes (b) par an. Après délivrance de la dérogation, l'exploitant est autorisé, lors de l'année « n+1 », à prélever alternativement l'ensemble des ateliers de cette exploitation, sous réserve qu'au cours de l'année chacun ait été prélevé au moins une fois.



Il est cependant à noter que l'octroi des dérogations ne doit pas être considéré comme une des activités prioritaires. Il ne devrait être envisagé qu'à l'issue de la mise à jour de la base de données SIGAL, de la distribution des INUAV, et de la bonne appropriation du dispositif par tous les professionnels de votre département.

Lorsque la dérogation est obtenue, la mention « dérogation tout plein tout vide du … (date) » figure sur la fiche ICA.

1.2. Dérogation pour les exploitations effectuant des enlèvements de volailles en continu, article 5 point VI

Ces exploitations élèvent des lots de volailles de chair pendant 3 - 4 mois pour un abattage échelonné sur environ 1 mois. Elles sont en général constituées de plusieurs unités, chacune gérée en âge unique, permettant ainsi une livraison en continu du consommateur. Il n'existe en général pas de barrières sanitaires entre les différents bâtiments constituant l'élevage. Le prélèvement dans les 3 semaines précédant l'enlèvement hebdomadaire constituerait pour ces élevages de taille modeste une charge financière disproportionnée, compte tenu des volumes, et une pression de contrôle très supérieure à celle d'exploitations à risque équivalent.

La demande de dérogation comporte les éléments suivants :

- la justification d'un traitement différencié des différents sites d'élevage, le cas échéant,
- la présentation de la gestion annuelle de chacun des sites (nombre de bâtiments, durée d'élevage, durée du vide sanitaire, durée de l'enlèvement, lieu d'abattage, destination des volailles abattues), accompagné d'un schéma explicatif.

L'exploitation, avec l'ensemble des unités d'élevage qui la compose, est considérée comme une seule entité au regard des prélèvements et des mesures de police sanitaire à mettre en place. Ainsi, si un prélèvement réalisé dans un ou plusieurs troupeaux du site se révèle positif, l'ensemble des troupeaux est placé sous APMS. De même, un prélèvement négatif dans un groupe de troupeaux vaut pour l'ensemble de l'exploitation.

Les prélèvements doivent être réalisés conformément à l'article 6 de l'arrêté, systématiquement toutes les 8 semaines dans les troupeaux âgés de plus de 6 semaines. L'idéal serait d'utiliser une paire de chaussettes par troupeau âgé de plus de 6 semaines et de les rassembler pour la réalisation d'une seule analyse. Ceci génère cependant des difficultés logistiques ultérieures : poids des prélèvements à expédier et dilution au laboratoire. En conséquence, il sera plus simple d'accepter dans la majorité des cas de se conformer strictement au texte et de prélever l'ensemble des troupeaux de plus de 6 semaines avec deux paires de chaussettes, en chiffonnant de préférence en premier les litières des oiseaux les plus jeunes.

Lorsque la dérogation est obtenue, la mention « dérogation volailles en continu du … (date) » figure sur la fiche ICA, avec les résultats de la dernière analyse (qui doit dater de moins de 8 semaines).

Si l'exploitation a été découverte infectée, les exploitants peuvent bénéficier à leur demande des dispositions de l'article 11 point III .

1.3. Dérogation pour les exploitations réalisant un abattage à la ferme, article 5 point IX

A l'instar du point précédent, l'accord pour cette dérogation est donné après vérification des paramètres de l'exploitation. Le propriétaire des animaux pourra éventuellement distinguer différentes unités au sein de l'exploitation.

Les prélèvements se feront toutes les 8 semaines pour l'ensemble de l'unité dérogataire, et l'ensemble de cette unité sera placé sous mesures de police sanitaire en cas de positivité.

1.4. Prélèvements réalisés en cas de traitement antibiotique

Les prélèvements doivent normalement être réalisés en dehors de toute période d'utilisation d'antibiotique ou du délai d'attente de la molécule correspondante. Cependant, en cas de traitement antibiotique efficace sur les entérobactéries justifié par le statut sanitaire du lot et de l'impossibilité de reporter les prélèvements au-delà du délai d'attente de l'antibiotique pour des raisons de planning d'abattoir, le prélèvement de routine doit être couplé avec deux chiffonnettes de poussières récoltées sur les murs et le matériel à hauteur des volailles pour recherche de salmonelles. Ces chiffonnettes reflètent l'historique de l'atelier et du lot en place.

Une autre possibilité consiste à augmenter la fenêtre de prélèvement de 21 à 22-23 jours avant l'abattage. Si la situation reste exceptionnelle et motivée, vous pourrez tolérer cet écart vis-à-vis du règlement, ce qui permet de réaliser le prélèvement avec la meilleure sensibilité, et sans coût supplémentaire pour l'exploitant.

Les prélèvements par chiffonnettes prévus aux articles 7 et 10 doivent être analysés séparément des paires de chaussettes prélevées. Il est interdit de pooler les paires de chaussettes et les chiffonnettes.

Pour les prélèvements à l'initiative de l'exploitant, l'ajout des deux chiffonnettes est de la responsabilité de l'éleveur. Lors des prélèvements officiels, vous vérifierez la bonne tenue des registres d'élevage et le respect du plan de prélèvement par rapport à d'éventuels traitements antibiotiques.

2- Contrôles officiels

2.1. Prélèvements officiels, dits « contrôles autorité »

On entend par prélèvements «officiels» les prélèvements réalisés par l'autorité compétente, c'est-à-dire la DDecPP ou le vétérinaire sanitaire sur délégation. Cette dernière doit être accompagnée par un ordre de mission précisant le laboratoire agréé destinataire et les prélèvements à réaliser.

Tous les contrôles officiels sont réalisés dans un laboratoire agréé dans le cadre de la lutte contre les salmonelles dans les élevages de volailles, dont la liste est en cours de publication par note de service et sera disponible sur le site du ministère de l'agriculture (note de service régulièrement mise à jour par le BLACCO).

a. Contrôles dans les troupeaux de poulets de chair

Conformément à l'obligation communautaire portée par le règlement (CE) n646/2007 de la Commission, « l'autorité compétente doit échantillonner annuellement un troupeau d'au moins 10% des élevages de plus de 5000 volailles ». Cet effectif maximal s'entend sur l'ensemble des sites de l'exploitation. Cet échantillonnage doit être réalisé par chaque DDecPP en partie de façon randomisée (5% à 7%) et en partie selon une analyse de risques prenant en compte un certain nombre de critères :

- exploitations comptant plus de 3 bâtiments d'élevage ;
- ou exploitations multi-espèces ;
- ou historique d'infection à *Salmonella* Enteritidis ou Typhimurium au cours des deux précédentes années ;
- ou capacité du site de plus de 50.000 volailles ;
- et degré de suivi technique des élevages par les organisations professionnelles ;
- et tout autre facteur de risque porté à votre connaissance.

Le ratio de 10% est établi par la Commission afin d'exercer une pression de supervision efficace et d'obtenir une bonne estimation de la prévalence nationale par les contrôles officiels. Il ne signifie pas qu'un élevage contrôlé une année donnée ne sera plus inspecté pendant 9 ans.

Le prélèvement doit être réalisé sur un troupeau du site au moins. Il n'est pas opportun en routine de prélever tous les troupeaux, sauf historique particulier, et situation prévue au point 1.1 (exploitation susceptible d'obtenir la dérogation pour conduite en tout plein tout vide, et en attente d'un prélèvement officiel sur tous les troupeaux). Vous veillerez à prélever le bâtiment le plus à risque, c'est-à-dire celui ayant un historique de salmonellose, comportant les animaux les plus âgés, même déjà prélevé, et situé à proximité d'un bâtiment d'élevage d'une autre espèce. Vous éviterez cependant de prélever trop près de l'enlèvement, sauf contexte particulier, afin de ne pas perturber les plannings en cas de résultat positif. Il est également important, dans l'échantillon final, d'avoir une bonne représentativité des différents modes d'élevage et des différents groupements de producteurs présents dans votre département.

Les exploitations et les troupeaux ayant fait l'objet d'un contrôle officiel, ainsi que le nombre d'analyses, doivent être enregistrés dans SIGAL ou à défaut dans une base de données locale. Ces indicateurs sont demandés lors du bilan annuel.

b. Contrôles dans les troupeaux de dindes d'engraissement

Les règles établies par la Commission européenne pour la programmation des contrôles officiels dans les troupeaux de dindes d'engraissement sont différentes de celles concernant les troupeaux de poulets de chair. Ainsi le règlement (CE) n584/2008 dispose que les contrôles officiels doivent être réalisés : « une fois par an dans l'ensemble des cheptels [troupeaux] de 10 % des exploitations comptant au moins 500 dindes d'engraissement ; sont cependant inclus dans tous les cas:

1- l'ensemble des cheptels [troupeaux] des exploitations où des échantillons prélevés par l'exploitant du secteur alimentaire dans un cheptel ont réagi positivement aux tests de dépistage de *Salmonella* Enteritidis ou *Salmonella* Typhimurium, à moins que la viande des dindes de ces cheptels [troupeaux] ne soit destinée à subir un traitement thermique industriel ou tout autre traitement visant à éliminer les salmonelles, et

2- l'ensemble des cheptels [troupeaux] des exploitations où des échantillons prélevés par l'exploitant du secteur alimentaire dans un cheptel [troupeau] de la bande précédente ont réagi positivement aux tests de dépistage de *Salmonella* Enteritidis ou *Salmonella* Typhimurium,

3- chaque fois qu'elle le juge nécessaire.

Un prélèvement d'échantillons par l'autorité compétente peut remplacer un prélèvement d'échantillons à l'initiative de l'exploitant du secteur alimentaire. »

Cela signifie que pour un département comptant 100 exploitations hébergeant plus de 500 dindes d'engraissement, 10 exploitations doivent faire l'objet d'un contrôle officiel au cours d'une année n. Les 10 exploitations sont choisies de la façon suivante :

1- Toutes les exploitations ayant hébergé un troupeau sous APMS ou APDI au cours de l'année n ;

2- Toutes les exploitations ayant hébergé un troupeau sous APMS ou APDI au cours de l'année n-1 ;

3- Les exploitations éventuellement concernées par des alertes couvoir, aliment, litière… dont le contrôle officiel est réalisé sur ordre de la DGAL ou décidé par la DDecPP elle-même ;

4- Le nombre d'exploitations visées par les points 1, 2 et 3 est complété pour arriver à 10.

Les prélèvements à réaliser sont les mêmes que les prélèvements obligatoires.

Les exploitations et les troupeaux ayant fait l'objet d'un contrôle officiel, ainsi que le nombre d'analyses doivent être enregistrés dans SIGAL ou à défaut dans une base de données locale. Une distinction entre les différents contextes (1, 2, 3, 4) doit pouvoir être effectuée. Ces indicateurs sont demandés lors du bilan annuel.

c. Prélèvements réalisés en cas de traitement antibiotique

Si le prélèvement complémentaire prévu à l'article 7 n'a pas été réalisé, le troupeau est placé sous APMS pour éviter son transfert avant la connaissance du résultat des contrôles que vous réaliserez vous même ou qui sera réalisé par le vétérinaire sanitaire aux frais de l'exploitant (s'agissant d'un prélèvement qui aurait dû normalement être réalisé à ses frais). La recherche d'inhibiteurs (cf. note de service relative à la mise en place de la réglementation salmonelles par les laboratoires d'analyse) ne peut être considérée comme un prélèvement de routine ou une analyse réalisée systématiquement. Elle doit être justifiée par le contexte de l'élevage. Elle est à la charge de l'Etat. Le nombre d'analyses de recherche d'inhibiteur doit être collecté en vu du bilan annuel (intégré dans le nombre d'analyses officielles).

d. Prélèvement sur volailles

Ce type de prélèvement peut être réalisé à deux occasions :

- dans le cadre d'un arrêté préfectoral de mise sous surveillance, aux fins d'une recherche de salmonelles dans le muscle. Le nombre de volailles prélevées dépend de l'effectif du troupeau conformément au point I de l'article 11 de l'arrêté ;
- lorsque le contrôle par chiffonnettes prévu à l'article 7 n'a pas été réalisé ou lorsque le DDecPP a des raisons de suspecter l'usage de substances susceptibles de fausser le dépistage, aux fins de recherche d'inhibiteurs. Le nombre de volailles prélevées est de 5.

Les prélèvements nécessaires seront réalisés dans un laboratoire agréé, sur des volailles acheminées entières sous le contrôle de la DDecPP ou du vétérinaire sanitaire, dans les meilleurs délais. La personne en charge de ce prélèvement choisit elle-même le mode de transport le plus adapté.

- *Acheminement des volailles vivantes*

Ce mode est à privilégier. Les volailles seront transportées dans un véhicule avec remorque adaptée vers un laboratoire agréé. Il est souvent nécessaire d'utiliser le matériel de l'éleveur. Les conditions de transport doivent minimiser le stress des animaux.

- *Acheminement des volailles mortes*

En cas de difficultés, le transport des volailles euthanasiées sur place par dislocation du cou peut être choisi par le vétérinaire sanitaire. Les carcasses devront être acheminées sous couvert du froid ou dans les meilleurs délais à apprécier suivant la température ambiante. Un délai d'une heure sans régime du froid est raisonnable si la température est fraîche.

5- Transmission des résultats à la DGAL

Un troupeau de poulets ou de dindes de chair est reconnu positif aux fins de la réalisation de l'objectif communautaire lorsque la présence de *Salmonella* Enteritidis et/ou *Salmonella* Typhimurium est détectée dans le troupeau, en toute occasion, ou que la présence d'inhibiteurs a été identifiée dans les organes profonds. Ces troupeaux contaminés correspondent dans le dispositif français aux troupeaux placés sous APMS. Les troupeaux de chair positifs ne sont comptabilisés qu'une seule fois par bande, indépendamment du nombre d'échantillons prélevés et du nombre de tests réalisés.

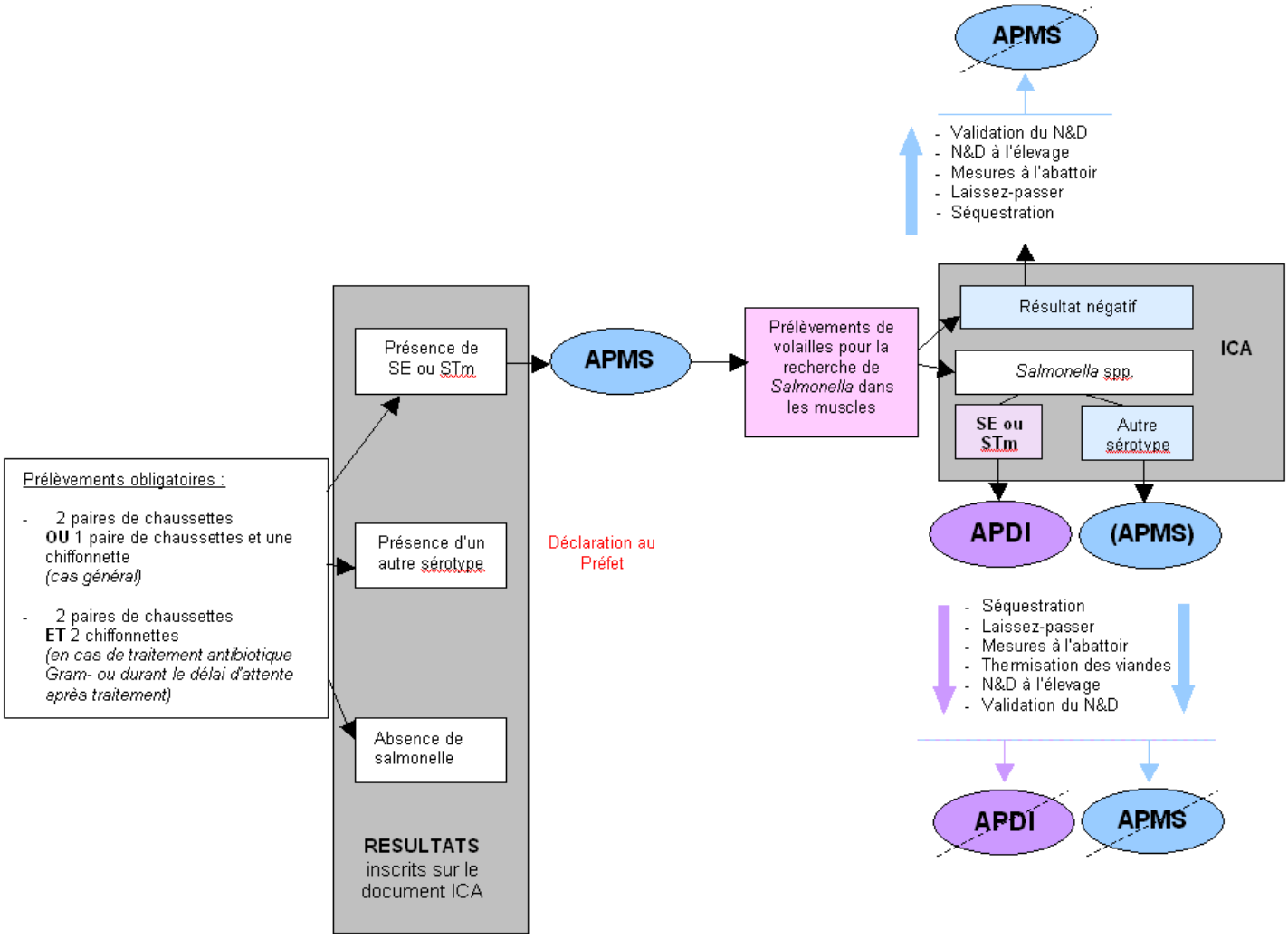
SIGAL permettra d'intégrer et faire remonter en continu les informations au cours de l'année. Dans l'attente, voici les indicateurs que la DGAL devra collecter pour le bilan communautaire et que vous devrez donc être aptes à transmettre (saisie *a posteriori* dans SIGAL pour certaines, cas positifs notamment, et remontée globale par SPHINX pour la période transitoire pour les autres).

- **Informations générales :**
  - le nombre total de troupeaux de poulets ou de dindes de chair ayant fait l'objet d'un prélèvement par les exploitants,
  - le nombre total de troupeaux de poulets ou de dindes de chair ayant fait l'objet d'un prélèvement par l'autorité compétente, avec pour les dindes la distinction entre les différents contextes (cf 2.1b),
  - le nombre d'analyses officielles réalisées (participation communautaire),
  - le nombre total de troupeaux infectés, par sérovar,
  - tous les sérovars de *Salmonella* isolés.

- **Informations supplémentaires pour chaque troupeau testé :**
  - prélèvement à l'initiative de l'exploitant ou de l'autorité compétente,
  - référence de l'exploitation,
  - référence du poulailler (INUAV),
  - mois d'échantillonnage

Annexe II : Mesures de police sanitaire

Un résultat positif donne lieu à la mise en place de mesures de police sanitaire. Dans la mesure où la date d'enlèvement des animaux est proche, vous veillerez à mettre en place les mesures adaptées au plus tôt après l'obtention de résultats positifs sur fientes. Il est entre autre important que le vétérinaire sanitaire prévienne le laboratoire agréé chargé des analyses de cette urgence.



1- Suspicion et confirmation d'infection d'un troupeau ou d'un élevage

- **Suspicion liée à un résultat d'analyse**

Lors de toute réception d'un résultat positif sur prélèvement de fientes, vous devez vous assurer sans délai que le vétérinaire sanitaire a été alerté. Si la suspicion provient d'une analyse réalisée à l'initiative de l'exploitant, le résultat doit être transmis par l'exploitant ou par le laboratoire. Lorsqu'elle provient d'une analyse officielle, c'est au DDecPP, premier destinataire de la notification par le laboratoire, d'alerter le vétérinaire sanitaire en même temps que l'exploitant, avant la transmission de l'APMS.

- **Suspicion liée à la non réalisation des prélèvements**

Votre attention est attirée sur le fait que la non réalisation des prélèvements prévus à l'article 7 (traitement antibiotique) conduit à la prise d'un APMS. La DDecPP est informée par le vétérinaire sanitaire, l'éleveur ou à l'occasion d'une inspection sur site avant le départ du dit troupeau.

- **Gestion des troupeaux dérogataires**

Il vous appartient d'accepter de séparer les troupeaux pour le prélèvement sur muscle si vous jugez que la gestion de l'élevage permet d'éviter les contaminations entre les troupeaux. En revanche, l'APMS ou l'APDI ne peuvent être levés qu'à l'issue d'une opération de nettoyage et désinfection complète du site et non uniquement du bâtiment positif.

2- Devenir des produits et sous-produits issus d'élevages sous APMS ou APDI

2.1. Devenir des carcasses

Les dispositions relatives au devenir des carcasses sont présentées dans les articles 15 et 16. Cependant, conformément à l'article 11, il est possible d'autoriser l'abattage d'un troupeau suspect avant le résultat du prélèvement sur muscle. Le troupeau est alors placé sous arrêté préfectoral portant déclaration d'infection et les mesures de police sanitaire visées à l'article 16 s'appliquent. Dans certaines situations exceptionnelles étudiées au cas par cas et sous condition d'un accord préalable de l'abattoir, il est également possible d'accepter un report d'abattage ou autoriser la congélation de la carcasse dans l'attente des résultats « à cœur ». Dans ce dernier cas, les viscères seront cependant traités conformément aux dispositions de l'article 16.

2.2. Devenir des litières

Les fientes des troupeaux contaminés sont épandues et enfouies immédiatement, sauf contexte s'y opposant. En dehors des périodes d'épandage, les fientes sont stockées sur une parcelle, ou sur une plate-forme étanche avec récupération des jus, si celle-ci n'est pas trop proche de sites d'élevage. Elles sont bâchées jusqu'à l'épandage. Le vétérinaire sanitaire doit veiller lors de la préparation du chantier de nettoyage que le lieu et les conditions d'épandage des fumiers soient pertinents

3- Aménagements relatifs à la gestion des lots de volailles négatifs à cœur

3.1. Dérogation à l'abattage obligatoire dans un abattoir agréé CE

L'arrêté du 22 décembre 2009 stipule que les lots de poulets ou de dindes de chair sous APMS, négatifs à cœur, « ne sont adressés à l'abattoir qu'avec l'autorisation des autorités sanitaires compétentes de l'abattoir ». Ils doivent donc être abattus dans des abattoirs agréés CE. Cependant, lorsque l'élevage fonctionne avec un établissement d'abattage non agréé attenant (« tuerie »), il est parfois difficile de trouver un abattoir agréé CE susceptible de modifier son planning d'abattage afin d'y inclure le lot sous APMS.

Par conséquent, des aménagements peuvent être apportés, sous certaines conditions :

1- obtention d'un justificatif que les abattoirs agréés de la zone (au moins 2 dans la mesure de leur existence) n'acceptent pas le lot dans des conditions raisonnables ;
2- abattage du troupeau suspect en une fois, ou éventuellement, après accord de la DDecPP, sur une période courte compatible avec la décontamination du site et les capacités d'inspection officielle ;
3- présence d'un vétérinaire officiel lors du premier abattage, puis en présence d'un auxiliaire officiel sous la responsabilité du vétérinaire officiel ;
4- interdiction de recharger des volailles jusqu'au vide complet de l'ensemble des ateliers visés par l'APMS et au contrôle favorable des opérations de nettoyage et désinfection de ceux-ci ;
5- contrôle de la désinfection des locaux d'abattage par chiffonnettes d'environnement réalisées par le vétérinaire sanitaire pour recherche de salmonelles, à la charge de l'exploitant ;
6- destruction des abats (incluant les viscères) , ceux-ci devant être classés en C2.
7- proposition de gestion des plumes selon un procédé n'entretenant pas la contamination de l'exploitation ou la dissémination sur un autre site d'élevage.

Ces dispositions sont exclues pour les troupeaux sous APDI, qui doivent être dirigés vers un abattoir agréé CE, à l'exception du cas où l'abattoir est utilisé comme outil d'euthanasie.

Cette dérogation n'est envisageable que si toutes les conditions relatives au fonctionnement des tueries sont respectées (cf articles L654-3, D654-2 à 5, arrêté ministériel du 10/10/08 et note de service DGAL/SDSSA/2008-8282 du 12/11/08), en particulier si les animaux sont bien élevés sur l'exploitation au sens du II – 1 de la note de service précitée.

3.2. Abattage dans un autre État membre

Les textes communautaires actuels ne prévoient aucune mesure de police sanitaire au sens strict applicable aux salmonelles zoonotiques, ainsi qu'on peut le trouver pour d'autres maladies, réputées contagieuses au niveau communautaire :

- le règlement n2160/2003 définit des programmes de contrôle des zoonoses, sans préjudice de la capacité à échanger des volailles soumises à ces contrôles, sous réserve du respect de ses dispositions, et notamment de son article 9 ;
- les zoonoses à salmonelles ne font l'objet d'aucune directive spécifique fixant au niveau communautaire des mesures de police sanitaire à mettre en œuvre, comme cela est le cas pour l'ensemble des maladies prévues par la directive n82/894, relative à la notification des maladies des animaux dans la Communauté européenne.

En conséquence, même si au niveau national, les programmes de contrôle des salmonelles, tels que prévus par le règlement n2160/2003, sont gérés au travers des dispositions du Code rural définissant les mesures de lutte contre les Maladies Réputées Contagieuses, concernant les échanges intracommunautaires, les troupeaux de volailles ne sont pas considérés comme étant soumis à des mesures de police sanitaire, dans la mesure où aucun texte communautaire ne le prévoit.

La certification de lots de volailles soumis à APMS conformément à la réglementation nationale se fera donc dans les conditions habituelles, notamment sans préjudice de l'article 10b) de la directive 90/539, sous réserve de mentionner la date et le résultat des tests salmonelles conduits conformément au règlement n 2160/2003 :

II.2. Attestation de santé publique

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les volailles décrites ci-dessus:

(5) sont soumises à des tests de dépistage des sérotypes de Salmonella qui présentent un intérêt du point de vue de la santé publique conformément au règlement (CE) n 2160/2003.

Date du dernier prélèvement d'échantillons sur le troupeau dont les résultats au test sont connus:.../.../...

Résultat de l'ensemble des tests effectués sur le troupeau:

(1) (6) [positif;]

(1) (6) ou [négatif]

Pour la certification de lots de volailles sous APMS, et dans un soucis de sécurisation de leur acheminement, la procédure bilatérale suivante devra être respectée :

1- Le propriétaire du troupeau sous APMS doit obtenir l'accord de l'abattoir de destination. Cet accord doit être formulé par écrit, et mentionner les modalités d'envoi (par exemple, acheminement par camion tel jour, de tant de volailles), ayant fait préalablement l'objet d'une concertation avec la DDecPP.

2- La DDecPP informe la DGAL de cet envoi au plus tard 4 jours avant celui-ci (boîte institutionnelle : bzma.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr). L'ensemble des documents justificatifs doit être faxé ou scanné et envoyé par courriel.

3- La DGAL informe les autorités compétentes de l'Etat membre de destination. Dès l'obtention d'un accord, celui-ci est transmis à la DDecPP, qui peut produire le laissez-passer sanitaire, destiné à l'abattoir, qui précèdera l'envoi du lot sous APMS.

4- Les autorités compétentes de l'État membre de destination informent à leur tour, par télécopie, la DDecPP de l'arrivée effective de chaque lot par le retour du laissez-passer sanitaire complété, notamment, du nombre d'animaux reçus, vivants ou morts, par l'abattoir.

Cette procédure ne concerne toutefois pas les lots sous APDI.

4- Mesures à prendre en cas de non réalisation des prélèvements salmonelles de routine à l'exploitation

Le tableau suivant récapitule les conduites à tenir si les prélèvements à l'élevage n'ont pas été réalisés, en fonction principalement du délai entre le constat et l'abattage. Dans tous les cas, il convient de rappeler la réglementation à toutes les parties prenantes : propriétaire, détenteur, vétérinaire sanitaire et éventuellement abatteur. Toute inspection sur une exploitation doit donner lieu à une vérification du registre d'élevage, à plus forte raison lorsqu'une non conformité a été constatée. Il est important de retenir également qu'aucune non conformité mentionnée ci-dessous ne doit donner lieu à un retrait ou un rappel des produits. Enfin, au titre de l'article 19 de l'arrêté du 22 décembre 2009 les indemnités de nettoyage et de désinfection ne sont pas versées en cas de non respect de la réglementation en vigueur.

NB : Le cas où le prélèvement de muscle n'a pas été réalisé sur un lot placé sous APMS est décrit dans l'arrêté du 22 décembre 2009 à l'article 11, point II.

.

Situation	Élément de contexte		Actions
CONSTAT A L'ELEVAGE lors de l'inspection officielle	1	Période avant l'enlèvement suffisante pour réaliser l'ensemble des analyses nécessaires (par exemple, 2 à 3 semaines avant l'abattage)	- Prélèvement de fientes par la DDecPP dans le cadre des contrôles officiels - Rappel de la réglementation - Police sanitaire en fonction des résultats
	2	Période avant l'enlèvement suffisante pour réaliser l'analyse sur fientes uniquement (par exemple, une semaine avant l'abattage)	- Prélèvement par l'agent de la DDecPP dans le cadre des contrôles officiels de fientes et éventuellement, selon la situation, de muscles (à la charge du propriétaire) - Rappel de la réglementation - Police sanitaire en fonction des résultats
	3	Période avant l'enlèvement uniquement suffisante pour obtenir un résultat négatif pour le prélèvement sur fientes (par exemple, inférieure à 5 jours avant l'abattage)	- Prélèvement de fientes et de volailles pour recherche sur muscle par la DDecPP dans le cadre des contrôles officiels (à la charge du propriétaire) - Rappel de la réglementation et avertissement - PV si récidive - Communication à l'abattoir - Envoi à l'abattoir différé tant que l'absence de *Salmonella* n'est pas démontrée, ou que le sérotype n'est pas identifié.
CONSTAT A L'ABATTOIR **Résultat salmonelles inconnu ou ou toute autre anomalie relative à l'analyse : absence de document ICA, incohérence avec le document ICA, laboratoire non reconnu ou agréé, etc.**	4	L'abattage peut être différé à l'examen du document ICA	- L'abattoir alerte la DDecPP - Prélèvement de fientes et de volailles pour recherche sur muscles par les services vétérinaires dans le cadre des contrôles officiels (à la charge du propriétaire) - Rappel de la réglementation et avertissement - PV si récidive - Envoi à l'abattoir différé tant que l'absence de *Salmonella* n'est pas démontrée, ou que le sérotype n'est pas identifié.
	5	L'abattage ne peut pas être différé, ou n'a pas été différé (lot déjà arrivé à l'abattoir)	- L'abattoir alerte la DDecPP - Abattage en fin de chaîne - Devenir des viandes : o SOIT : Prélèvements de muscles par la DDecPP à la charge de l'exploitant, et consigne du lot à l'abattoir tant que le résultat de l'analyse de muscles n'est pas connu. La consigne peut être mise en place après découpe et piéçage (première transformation). Si positivité à cœur, gestion des produits identique à celle des lots sous APDI. o SOIT : pas de prélèvement de muscles, ou pas de consigne possible en attendant les résultats → Gestion des produits identique à celle des lots sous APDI. - Rappel de la réglementation - PV au détenteur des volailles au moment de l'envoi à l'abattoir - La DDecPP programme une inspection avec prélèvements à l'élevage sur le troupeau suivant. Si APMS ou APDI sur ce lot « n+1 », le nettoyage désinfection n'est pas indemnisé (cf art. 19)
	6	L'abattage a eu lieu, et la viande n'a pas été consignée	- Rappel de la réglementation au détenteur des volailles et à l'abatteur - PV au détenteur des volailles au moment de l'envoi à l'abattoir - PV à l'abatteur - La DDecPP programme une inspection avec prélèvements à l'élevage sur le troupeau suivant. Si APMS ou APDI sur ce lot « n+1 », le nettoyage désinfection n'est pas indemnisé (cf art. 19)

Annexe III : Guide de Bonnes Pratiques sanitaires

Le guide de bonnes pratiques d'élevage dont il est fait mention à l'article 3 de l'arrêté ministériel du 22 décembre 2009, allégé des dispositions non opposables, est présenté ici. Le non respect de ces mesures dans le cadre des ateliers de poulets ou de dindes de chair doit faire l'objet d'une appréciation proportionnée du risque au mode d'élevage, à la taille de l'exploitation et à sa localisation.

Vous veillerez à ce que les exploitants ne considèrent pas ce guide comme une liste exhaustive des mesures à respecter. Ainsi, les troupeaux ne dépendant pas du régime des ICPE doivent respecter le règlement sanitaire départemental.

Il n'existe pas à ce jour de guide de bonnes pratiques en élevage validé moins spécifique. Compte tenu des enjeux en terme de santé publique et en terme économique pour l'éleveur et pour l'Etat, il convient d'expliquer aux éleveurs que le plan de lutte engagé pour cette production nécessite pour celle-ci un niveau d'exigence supérieure à celui de toute autre production non encore incluse dans un dispositif d'assainissement.

Extrait du guide de bonnes pratiques sanitaires destinées à limiter l'introduction et la diffusion du virus influenza aviaire hautement pathogène dans les élevages de volailles autres que les basses-cours

IV. − Premier groupe de pratiques sanitaires

IV.a) Identification et délimitation du site de l'élevage avicole et des différentes zones d'élevage

La protection sanitaire commence dès l'entrée sur le site d'élevage. Les mesures de protection s'appliquent aux animaux, aux personnes et aux véhicules. La délimitation du site d'élevage doit être matérialisée (avec des chaînettes, des barrières ou du grillage, par exemple) pour permettre le contrôle des accès. Chaque zone d'élevage doit être identifiée par une marque visible. Si celle-ci fait défaut, chaque zone d'élevage est identifiée sur le plan devant se trouver dans le registre d'élevage.

IV.b) Conditions d'entrée des personnes dans la zone d'élevage

Tout détenteur d'oiseaux doit prendre les mesures nécessaires afin de prévenir tout contact direct ou indirect avec les oiseaux vivant à l'état sauvage. L'éleveur et toute personne entrant dans l'élevage doivent porter une tenue vestimentaire et des chaussures (ou un dispositif équivalent comme des sur-bottes jetables) exclusivement réservées à cet effet.

IV.c) Contrôle des véhicules et matériels provenant de l'extérieur du site d'élevage

Les véhicules extérieurs ne pénètrent pas à l'intérieur des zones d'élevage, sauf si leurs roues sont nettoyées et désinfectées à l'entrée et à la sortie des parcours. Les véhicules ne stationnent pas aux abords des bâtiments.

Le matériel devant servir à l'élevage avicole et qui provient de l'extérieur (en particulier suite à un emprunt ou une utilisation commune avec une autre exploitation avicole) doit avoir été nettoyé et désinfecté avant son introduction sur le site d'élevage avicole.

IV.d) Contrôle de l'entrée des animaux dans le site d'élevage avicole

Aucun animal domestique autre que les volailles concernées ne peut pénétrer à l'intérieur des zones d'élevages occupées par les volailles.

IV.e) Protection de l'alimentation et de l'abreuvement des volailles

L'approvisionnement des oiseaux en aliments et en eau de boisson doit se faire à l'intérieur d'un bâtiment ou au moyen de distributeurs disposés à l'extérieur et protégés de telle façon que les oiseaux sauvages ne puissent accéder à ces dispositifs ni les souiller.

Les aliments et les céréales sont stockés dans des silos dont le contenu est inaccessible aux oiseaux sauvages (couvercle fermé, pose de filets, etc.) et il n'y a pas de trace d'aliment sous les silos (absence de fuites, vigilance pendant la livraison).

L'utilisation d'eau de surface pour le nettoyage des bâtiments et des matériels d'élevage ainsi que pour l'abreuvement des oiseaux est interdite, sauf si elle est assainie par un traitement équivalent à un traitement de potabilisation.

L'action de faucher, de plier ou de coucher des céréales cultivées sur les parcours est proscrite.

IV.f) Lutte contre les rongeurs

Il faut mettre en place un plan de dératisation pour l'ensemble du site de l'élevage (sans oublier la zone de stockage de la paille).

IV.g) Litière

Lors de la première mise en place de la litière neuve et lors des apports en cours de bande, aucune boue de l'extérieur de la zone d'élevage ne doit être introduite (en particulier par les roues du tracteur, d'autres outils ou les bottes des opérateurs).

V. – Deuxième groupe de pratiques sanitaires

V.a) Contrôle de l'entrée des personnes dans le site d'élevage avicole

Toute entrée de personnes (y compris l'éleveur) sur le site d'élevage doit se faire par un sas sanitaire dans lequel la personne entrante doit changer de tenue vestimentaire et de chaussures pour revêtir des tenues complètes, propres et exclusivement réservées à cet effet.

Deux cas de figure sont possibles :

- soit chaque zone d'élevage dispose d'un sas sanitaire, répondant aux exigences suivantes :
  - local clos propre, rangé, nettoyé et désinfecté entre chaque bande, comportant :
  - une partie appelée zone « sale » (avec un accès à l'extérieur de l'élevage) et une autre partie appelée zone « propre » (avec un accès à l'intérieur de l'élevage), séparées, avec rappel visualisant la limite des deux parties ;
  - un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-main (papier jetable de préférence) ;
  - un sol non poreux dans le sas ou un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ;
  - une tenue spécifique de l'éleveur pour l'élevage avicole (chaussures propres dédiées au bâtiment et vêtements dédiés) ;
  - une poubelle ;
  - au moins deux porte-manteaux ;
  - des pédisacs et tenues pour les visiteurs.
- soit l'élevage dispose, à l'entrée, d'un local sanitaire doté d'un point d'eau où l'éleveur, ou tout visiteur, pourra changer de tenue vestimentaire et de chaussures.

Par ailleurs, chaque bâtiment de plus de 150 m2 doit disposer d'un sas dont le sol est non poreux ou constitué d'un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection des sols ; il peut comporter un pédiluve ou tout autre moyen de désinfection des chaussures, un stockage de vêtements, de chaussures et de pédisacs dédiés au bâtiment ; ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur du bâtiment et du parcours. Il doit être propre et rangé et il est nettoyé et désinfecté entre chaque bande.

En cas d'utilisation de pédiluve, un système préalable de nettoyage doit être disponible et la solution désinfectante du pédiluve doit être maintenue propre et renouvelée tous les deux jours.

Seules les personnes indispensables pénètrent dans les zones d'élevage. Elles doivent être enregistrées dans le registre d'élevage.

L'éleveur doit changer de tenue complète avant de rentrer dans un site d'élevage lorsqu'il revient d'une activité en lien avec un milieu naturel humide (chasse, pêche, entretien d'étangs, etc.).

V.b) Contrôle des véhicules et matériels provenant de l'extérieur du site d'élevage

Une zone de parking est prévue à l'extérieur du site d'élevage. Seuls pénètrent dans le site d'élevage les véhicules indispensables. Des zones de circulation doivent être prévues à l'intérieur du site d'élevage.

Le camion d'équarrissage n'entre pas à l'intérieur du site d'élevage.

Le détenteur doit encourager son partenaire en charge de la livraison ou de l'enlèvement des volailles à nettoyer et à désinfecter les camions et leur matériel entre chaque tournée. Les caisses, cages ou emballages servant au transport des volailles vivantes (…) doivent être à usage unique ou composés de matériaux nettoyables et désinfectables.

L'éleveur détenteur des volailles doit encourager ses partenaires qui introduisent ou enlèvent les oiseaux vivants à éviter les trajets multi-élevages des camions de transfert d'animaux. Dans le cas contraire, ces trajets doivent être réalisés de façon à minorer les risques sanitaires : commencer la tournée par les élevages pour lesquels l'enlèvement n'est pas total afin de limiter le risque de contamination croisée.

V.c) Cas particulier des ateliers de pondeuses

Ne s'applique pas.

V. d) Abords des parcours et des bâtiments et aire bétonnée

Les abords des bâtiments et des parcours sont dégagés et propres : absence de zones boueuses, fauchage ou désherbage régulier, absence de matériel vétuste inutilisé, pas de trace d'aliment sous les silos d'aliment. Des gouttières sont opérationnelles au-dessus des trappes.

Les bâtiments fixes de plus de 150 m^2 disposent d'une aire bétonnée qui est nettoyée et désinfectée après chaque opération salissante (enlèvement, lavage du matériel).

Quand il s'agit de bâtiment fixe, un aménagement doit être prévu devant les trappes de sortie des volailles sous l'auvent afin de préserver la propreté du bâtiment et empêcher l'apparition de zones humides ou boueuses (trottoir, caillebotis, ou autre dispositif de drainage, gravier ou galets...), il doit être nettoyé lors des vides sanitaires.

V. e) Parcours non protégés intégralement par des filets

Ne s'applique pas.

V. f) Nettoyage/désinfection des bâtiments et des abords

Ne s'applique pas.

V.g) Litière

La litière neuve est stockée en bâtiment fermé ou avec une protection empêchant le contact du dessus de la litière avec les oiseaux sauvages.

La litière de la bande précédente est stockée le plus loin possible des zones d'élevage du site et des sites voisins et en aucun cas sur le parcours, et n'entre d'aucune manière en contact avec la bande suivante.

V.h) Ramassage quotidien et stockage des volailles mortes

La température de stockage des cadavres est facultative pour les troupeaux non contraints par les dispositions relatives aux installations classées pour la protection de l'environnement qui sont cependant soumis aux règlement sanitaire départemental.

V.i) Présence de basse-cour ou de palmipèdes sur le site d'élevage

Toute basse-cour présente sur le site d'élevage est considérée comme une zone d'élevage particulière.

Lorsque sur un site d'élevage donné coexistent une basse-cour ou un élevage de palmipèdes et d'autres volailles, les zones d'élevage de la basse-cour ou des palmipèdes sont séparées des autres zones d'élevage par des dispositifs permettant d'éviter tout contact direct entre oiseaux (bâtiments séparés, enclos ou parcours non contigus) et l'éleveur doit limiter les contacts indirects lorsqu'il passe d'une zone à l'autre au moins par un lavage des mains, un changement de vêtements et de chaussures.

V.j) Conduite en bandes et vides sanitaires

La bande unique est imposée dans chaque zone d'élevage (exceptée l'éventuelle basse-cour). La bande unique est fortement recommandée sur l'ensemble du site d'élevage de manière à pouvoir réaliser des vides sanitaires réguliers sur l'ensemble du site.

De manière à protéger les animaux les plus sensibles, il faut hiérarchiser les risques sanitaires liés aux interventions de l'éleveur, notamment avec une planification des interventions des animaux les plus jeunes aux plus âgés.

V.k) Surveillance particulière des palmipèdes destinés au repeuplement de gibier, qui disposent d'un accès à un plan d'eau

Ne s'applique pas.

Annexe IV : Modalités de contrôle des opérations de nettoyage – désinfection

Le contrôle des opérations de nettoyage et de désinfection après le départ d'un lot de poulets ou de dindes infectés par *Salmonella* Enteritidis ou Typhimurium comporte un contrôle visuel et, si ce dernier est satisfaisant, un contrôle bactériologique. Il est réalisé par le vétérinaire sanitaire sur ordre de mission (voir annexe V). ou en cas de difficultés ou ponctuellement par DDecPP. Vous demanderez au laboratoire un traitement très rapide des échantillons.

Appréciation visuelle de la qualité du nettoyage :

Vous effectuerez ou ferez effectuer le contrôle visuel par circuit susceptible d'entretenir la contamination et permettre l'infection du troupeau suivant : au delà des locaux d'hébergement, il est impératif de s'intéresser au circuit d'alimentation, au circuit d'air, au circuit d'eau, etc.. Les salmonelles perdurent des mois dans les poussières contaminées et dans les fientes, la désinfection ne suffit pas à les détruire si les supports ne sont pas correctement nettoyés.

La qualité du nettoyage est évaluée selon un score de 0 à 2 en fonction de l'absence ou de la présence de souillures résiduelles (0 : absence, 1 : peu, 2 : beaucoup).

Le contrôle bactériologique n'est engagé que si le contrôle visuel est favorable.

Contrôle bactériologique de la qualité de la décontamination :

Vous utiliserez des chiffonnettes et paires de chaussettes fournies avec neutralisant par le laboratoire. Les prélèvements ne sont pas poolés pour analyse. Le nombre de prélèvements est impératif, sauf pour les très petits ateliers pour lesquelles une flexibilité est acceptée.

Le tableau ci-après doit figurer au dossier et être renvoyé par le vétérinaire sanitaire qui a réalisé le prélèvement, annexé au résultat des analyses. Vous veillerez à ce que la correspondance entre le lieu de chaque prélèvement figurant sur le bordereau de contrôle et le résultat d'analyse soit clairement établie (numéro ou site précis).

Une fiche doit être remplie par atelier.

Bulletin de contrôle de l'efficacité de la décontamination d'un atelier de volailles de chair avec ou sans parcours

Code atelier :

Points à contrôler	Score du contrôle visuel	Contrôle bactériologique Nombre de chiffonnettes / paires de chaussettes à réaliser	Flexibilité petits bâtiments inférieurs à 250 m^2	Résultat
1 - Circuit d'aération		2 chiffonnettes	1	
Entrées d'air				
Sorties d'air				
2 - Circuit d'abreuvement		1 chiffonnette	1 unique pour abreuvement et alimentation	
3 - Circuit d'alimentation		1 chiffonnette		
Silo(s) vis				
Trémies				
Petit matériel				
4 - Intérieur du bâtiment		2 paires de chaussettes et 2 chiffonnettes	1 et 1	
Murs, portes, sous-bassement				
Sol, périmètre, encoignures				
Moteurs, disjoncteurs, boîtiers				
5 - Locaux annexes objets et matériel attenant		2 chiffonnettes	0 à 1	
Sas sanitaire				
WC, lavabo				
Téléphone, bureau, matériel				
6 - Vecteurs animaux				
Rongeurs				
7 - Stockage des cadavres (congélateur, bac)				
8 - Parois extérieures du bâtiment, combles				
9 - Quais, abords, allées de service extérieures		1 paire de chaussettes (ou 1 chiffonnette)	1	
Abords sous entrées d'air				
10 - Aires de stationnement, entrée du sas sanitaire		1 paire de chaussettes (ou 1 chiffonnette)	1	
11 - Parcours extérieur et trottoir (le cas échéant)		2 paires de chaussettes ou une paire et une chiffonnette.	1	
TOTAL		**8 à 14 prélèvements et autant d'analyses**		

Synthèse :

……
……
……
……
……

Date : … / … / ….. **Réalisé par :**

Annexe V : Ordre de mission dans le cadre de la police sanitaire

Objet : **Ordre de mission dans le cadre de la police sanitaire volailles de chair**
Arrêté du 22 décembre 2009

1. Exploitation et ateliers) concernés

Monsieur …….
Adresse ……. .
Code atelier……..
EDE ……
SIRET ……

2. Historique

APMS du : /…
APDI du : /…

3. Mission à réaliser (cocher)

- Réalisation des prélèvements tels que prévus à l'article 10, dans la limite d'une visite
- Préparation du chantier de nettoyage désinfection, dans la limite d'une visite
- Vérification de l'efficacité du chantier de nettoyage désinfection incluant la réalisation des prélèvements. Les sites de prélèvement doivent figurer sur le bordereau d'essai.

Date de réalisation : URGENT

Les interventions ci-dessus sont prises en charge par l'Etat dans le cadre de l'arrêté du 22 décembre 2009, article 18.

Les analyses sont à réaliser dans le laboratoire agréé suivant : ……

Les frais d'analyse sont à facturer à la Direction départementale en charge de la protection des populations par le laboratoire.

Le vétérinaire sanitaire doit présenter

- le compte rendu d'intervention et le cas échéant le bulletin de contrôle du nettoyage et désinfection que vous trouverez en annexe de la note de service relative à la mise en place de l'arrêté
- le nombre de kilomètres parcourus
- la puissance fiscale du véhicule
- un R.I.B.

Le Directeur départemental en charge de la protection des populations