

L'application concrète du paquet hygiène en élevage de ruminants

GAUTIER J.M. (1), GODEFROY C. (2), GILAIN-GALLIOT C. (3), CARMELLE-HOLTZ E. (1), GARNIER G. (4)

(1) Institut de l'élevage - BP 42118 - 31321 Castanet Tolosan Cedex

(2) Institut de l'élevage - Maison de l'agriculture Atalante Champeaux - Rond Point Maurice Le Lannou - 35042 Rennes cedex

(3) Institut de l'élevage - BP 85225 - 35652 Le Rheu Cedex

(4) FNEC - 42 rue de Châteaudun - 75 314 Paris Cedex 09

RESUME - Tirant les leçons des différentes crises sanitaires des années 90, l'union européenne s'est dotée d'un nouvel arsenal réglementaire relatif à la sécurité sanitaire des aliments, applicable de façon uniforme par tous les états membres dès 2006 : le paquet hygiène. Le point central de cette réforme porte sur un renforcement de la responsabilité de l'ensemble des opérateurs de la filière. Dans ce contexte, les professionnels de l'élevage ont souhaité accompagner au mieux les éleveurs pour les aider à respecter le paquet hygiène. Partant des acquis tant sur la traçabilité des produits que sur la tenue de registres, l'ensemble des instances professionnelles des filières laitières et viandes a mené une réflexion pour élaborer un guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) et pour définir l'information sur la chaîne alimentaire (ICA). Ces travaux ont comme point de départ une liste des dangers susceptibles d'affecter les denrées et les aliments pour animaux et qui sont à maîtriser par les éleveurs. Dans un souci d'une diffusion large des éléments du GBPH et de l'ICA, les professionnels de l'élevage ont décidé de les inclure à des supports déjà existants : la charte des bonnes pratiques d'élevage bovin et le code mutuel en élevage caprin pour le GBPH, et l'attestation sanitaire à délivrance anticipée pour l'ICA (bovin).

The practical application of the food hygiene package in ruminant livestock

GAUTIER J.M. (1), GODEFROY C. (2), GILAIN-GALLIOT C. (3), CARMELLE-HOLTZ E. (1), GARNIER G. (4)

(1) Institut de l'Elevage - BP 42118 - 31321 Castanet Tolosan Cedex

SUMMARY - Due to the several food crises in the nineteen-nineties, the European Union recently set up a new regulation package uniformly applicable to all member states since 2006 : the "food law". The focus of this reform consists in increasing the responsibility of all the operators in the food and feed sector. In this context, dairy and meat union leaders wish to help French producers to implement these new European regulations. On the basis of recent experience concerning product traceability and record-keeping, dairy and meat sector professionals have built the French Guide to Good Hygiene Practices (GGHP) and defined the basis of the Food Chain Information (FCI). The entire work started with the construction of a hazard control point list. In order to allow a wide appropriation of the GGHP and FCI contents, dairy and meat union leaders decided to include them in already existing documents such as professional or inter-professional charters (cattle or goat sector) and the sanitary certification system (cattle sector).

INTRODUCTION

Depuis 1964, la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments reposait sur l'application de directives sectorielles, spécifiques à chaque type de production. Le paquet hygiène, ensemble de règlements européens publiés entre 2002 et 2005, définit une nouvelle approche de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, en définissant des principes communs à toutes les filières (Godefroy *et al.*, 2006). Entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006, il renforce la responsabilité de l'ensemble des opérateurs, dont les éleveurs, vis-à-vis de leurs produits. Les professionnels de l'élevage se sont mobilisés pour accompagner au mieux les éleveurs à respecter le paquet hygiène. Dans ce contexte, l'objectif de cette communication est d'une part de dégager les enjeux du paquet hygiène pour l'élevage et d'autre part de faire le point sur les réflexions et méthodes qui ont abouti à la rédaction du guide des bonnes pratiques d'élevage (GBPH) et à la définition des informations sur la chaîne alimentaire (ICA).

1. LE PAQUET HYGIENE, COLONNE VERTEBRALE DE LA SECURITE SANITAIRE DES DENREES ALIMENTAIRES ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX

Le paquet hygiène, composé de neuf règlements européens (liste des textes en référence bibliographique) applicables de façon uniforme par tous les états membres de l'union européenne, vise à assurer un niveau élevé de sécurité sanitaire des denrées alimentaires et aliments pour animaux

dans le cadre d'un marché ouvert. Les éleveurs sont concernés par les exigences du paquet hygiène à plusieurs titres : en tant que producteurs de denrées alimentaires (lait, viande et végétaux) et en tant que producteurs et utilisateurs d'aliments pour animaux. Leur responsabilité juridique concernant la conformité de leurs produits vis-à-vis de la sécurité sanitaire est renforcée. Cette responsabilité se traduit premièrement par une obligation de se faire enregistrer, ce qui se formalise par la possession d'un numéro SIRET. L'enregistrement permet d'être connu par les pouvoirs publics comme professionnel exerçant une activité en lien avec le paquet hygiène, et ceci dans une optique d'organisation des contrôles. Deuxièmement, l'ensemble des aliments pour animaux et denrées alimentaires produits ou achetés doit être tracé (identité de leurs fournisseurs, de leurs clients, nature du produit et date de transaction), ceci afin de pouvoir participer activement aux procédures de retrait et rappel des produits dangereux. Troisièmement, les éleveurs doivent mettre en place des bonnes pratiques d'hygiène afin d'assurer un niveau sanitaire élevé de leurs produits. Pour cela, les règlements européens prévoient qu'ils peuvent s'appuyer sur des guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH), comme alternative à une démarche HACCP ("*Hazard Analysis Critical Control Point*", analyse des dangers et points critiques en vue de leur maîtrise) individuelle. Pour prouver qu'ils mettent en place des bonnes pratiques, ils doivent tenir à jour des registres relatifs à l'utilisation des médicaments vétérinaires administrés aux animaux (carnet sanitaire) et le cas échéant,

des produits phyto-pharmaceutiques et des biocides sur les végétaux. Enfin, lorsque les animaux sont destinés à l'abattoir, l'éleveur doit fournir à l'abattoir et aux services de contrôle des informations sanitaires (Information sur la chaîne alimentaire) afin d'alerter sur des risques potentiels que l'abattoir a aussi la responsabilité de gérer.

Le paquet hygiène ne s'ajoute pas à la législation pré-existante, il la remplace tout en s'en inspirant. Ainsi, en élevage, de nombreuses pratiques déjà mises en place permettent de respecter ces exigences (traçabilité des produits via les procédures d'identification des animaux, tenue des registres *via* les dispositions relatives à l'arrêté du 05 juin 2000 sur le registre d'élevage). Par ailleurs, ces pratiques sont déjà contrôlées dans le cadre de la conditionnalité des aides PAC depuis 2005 et elles se retrouvent dans de nombreuses démarches techniques d'accompagnement. Néanmoins, l'identification des bonnes pratiques nécessaires pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé des personnes n'a pas encore été réalisée en France. De même, les informations sur la chaîne alimentaire n'ont pas été déterminées. Les travaux menés par les professionnels permettent de combler ces manques en définissant collectivement les bonnes pratiques d'hygiène, dans un GBPH, et l'ICA.

2. LES GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE, DE LEUR ELABORATION A LEUR DIFFUSION

L'élaboration du GBPH s'est formalisée en plusieurs étapes en respectant, comme décrit dans le paquet hygiène, les grands principes du HACCP.

1^{ère} étape : constitution d'une équipe de travail

Le GBPH doit être élaboré par les professionnels pour les professionnels. C'est une règle importante qui permet de garantir le caractère applicable des moyens de maîtrise proposés dans le guide. Les professionnels se sont appuyés sur l'Institut de l'élevage pour piloter la réflexion technique en concertation avec l'ensemble des instances professionnelles et interprofessionnelles et le concours d'experts techniques.

2^{ème} étape : identification des produits et des activités de production

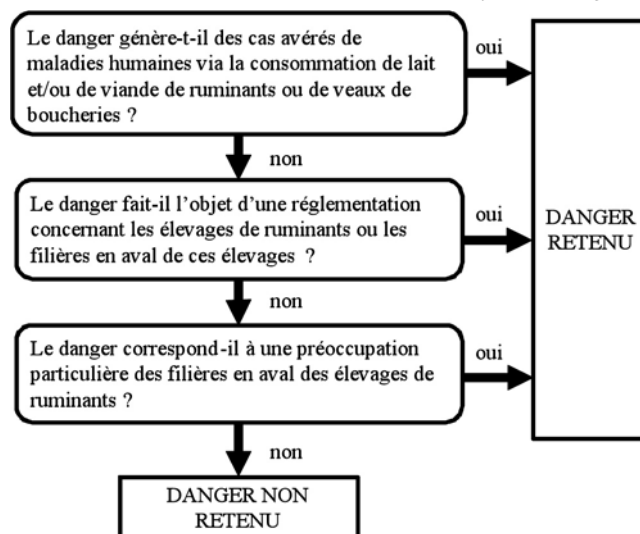
Le GBPH doit avoir un champ d'application bien défini afin de clairement spécifier à qui il est destiné. Dans le cas présent, le guide élaboré concerne la production de lait et de « viande » (animaux destinés à l'abattage) par les bovins, ovins, caprins et veaux de boucherie. Pour chaque produit et espèce, les activités de production réalisées par l'éleveur ont été définies (ex : alimenter les animaux, traire...) Les activités de transformation fromagère à la ferme ne sont pas traitées, car elles font partie d'un autre GBPH, déjà validé par les pouvoirs publics.

3^{ème} étape : analyse des dangers

Cette étape a pour objectif de définir la liste de dangers ayant un impact avéré sur la santé humaine *via* la consommation de produits d'origine animale. C'est l'étape capitale de l'élaboration du GBPH. En effet, elle permet de définir pour quels dangers l'éleveur est responsable et doit mettre en œuvre des moyens de maîtrise. Une trentaine de dangers (biologiques, chimiques et physiques), susceptibles d'être rencontrés au

niveau des élevages de ruminants, a été identifiée à partir de références bibliographiques. L'ensemble de ces dangers est analysé en suivant l'arbre de décision décrit dans la figure 1. Au-delà du critère de la dangerosité, l'arbre de décision tient compte des obligations réglementaires et des contraintes de la filière.

Figure 1 : arbre de décision utilisé lors de l'analyse des dangers



Au final, une vingtaine de dangers a été retenue (tableau 1).

Tableau 1 : nombre de dangers concernant les différentes espèces étudiées

Espèces	Dangers Biologiques	Dangers Chimiques	Dangers Physiques	Total
Bovins	11	6	2	19
Veaux de boucherie	10	3	2	15
Ovins	9	6	2	17
Caprins	10	6	2	18

Les dangers biologiques sont les plus nombreux. Toutefois, six d'entre eux concernent des bactéries présentes dans le tube digestif des animaux et pour lesquelles le processus de contamination des produits est similaire.

4^{ème} étape : identification des bonnes pratiques

Avant même de s'interroger sur les bonnes pratiques à mettre en œuvre pour maîtriser les dangers, un ensemble de bonnes pratiques d'ordre général est défini. Il s'agit notamment de pratiques en lien avec la traçabilité des produits, le bien-être des animaux, le stockage ou encore la manipulation de produits dangereux.

Les bonnes pratiques pour la maîtrise des dangers sont définies en lien avec les différentes activités de l'éleveur (*cf.* 2^{ème} étape). Cette détermination est faite en considérant d'une part le processus d'apparition et de développement en élevage de chaque danger, et d'autre part, la nature des moyens de prévention connus, disponibles et applicables en exploitation.

5^{ème} étape : identification des moyens de surveillance et des actions correctives

Le paquet hygiène impose une obligation de résultat. Ainsi, des éléments de surveillance sont proposés afin de permettre à l'éleveur de s'assurer de l'efficacité de ses mesures de maîtrise et le cas échéant de mettre en place des actions correctives. Le tableau 2 illustre la formalisation dans le GBPH des étapes 4 et 5.

Tableau 2 : exemple de moyens de maîtrise des dangers à l'activité « transporter les animaux »

Pourquoi faut-il être vigilant ?	Quelles précautions prendre ?	Comment détecter une éventuelle anomalie ?	Comment réagir en cas d'anomalie ?
Les animaux peuvent être contaminés lors du transport.	Transporter les animaux dans des véhicules préalablement nettoyés.	Appréciation visuelle de l'état de propreté du véhicule.	Actions correctives immédiates : Revoir la pratique de nettoyage. Ne pas faire monter les animaux dont l'éleveur a la responsabilité dans un véhicule sale.

6^{ème} étape : définition du registre

Le registre est composé des enregistrements permettant d'apporter la preuve de la mise en œuvre effective de bonnes pratiques. Les différents enregistrements ont été déterminés suivant les activités et les moyens de maîtrise. Au final, ils sont en totale cohérence avec les exigences du registre d'élevage (arrêté du 5 juin 2000).

Le GBPH est actuellement soumis à la validation des pouvoirs publics (DGAI, DGCCRF, DGS). Au-début de l'élaboration du GBPH, les professionnels de l'élevage se sont interrogés sur le meilleur mode de diffusion du GBPH pour que les éleveurs en soient informés et se l'approprient. Sachant qu'un GBPH fait plus d'une centaine de pages, sa diffusion en l'état à tous les éleveurs n'a jamais été envisagée. Actuellement, les éleveurs disposent de la charte des bonnes pratiques en élevage de bovins (CBPE) et du code mutuel de bonnes pratiques en élevage caprin (code caprin) qui comptent respectivement 125 000 et 1700 adhérents. Forts de leur expérience d'application des bonnes pratiques d'élevage, les professionnels ont souhaité que la CBPE et le code caprin évoluent pour servir d'outils d'application du GBPH dans les élevages, et en faciliter ainsi l'appropriation rapide. Les éleveurs impliqués dans ces démarches bénéficient en effet d'un accompagnement régulier assuré par plusieurs milliers de techniciens formés à cet effet. Cet accompagnement est unanimement reconnu comme indispensable pour assurer une application « rapide » et efficace du plus grand nombre d'éleveurs. C'est également l'un des enseignements tiré de la diffusion sur le terrain du "guide des bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers" depuis 2004. L'expérience confirme que son application est facilitée par son mode de diffusion, dans le cadre de formations diligentées par une centaine de techniciens spécifiquement formés, ce qui permet d'en expliquer l'utilité et d'aider les producteurs à s'approprier la démarche. A ce jour, plus de 2500 éleveurs ont été formés à l'application du GBPH « fermier ».

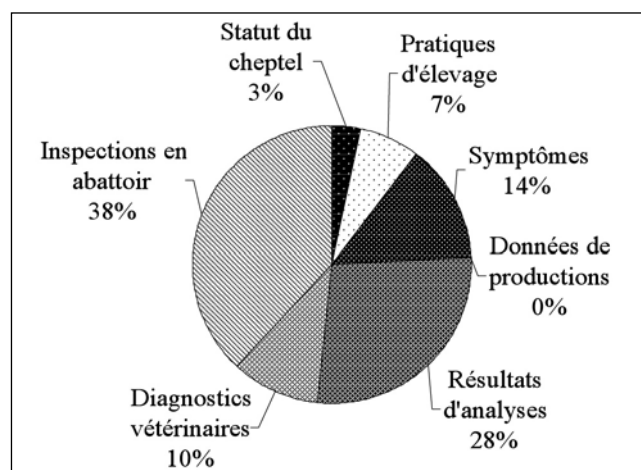
3. L'INFORMATION SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

L'information sur la chaîne alimentaire (ICA) a pour objet de créer un lien sanitaire fort entre le détenteur des animaux, l'abattoir et les services d'inspection chargés des contrôles officiels. En effet, dans la logique du paquet hygiène, il est indispensable que des informations d'ordre sanitaire transitent entre ces différents maillons de la chaîne alimentaire. C'est un point essentiel du partage des

responsabilités concernant la gestion des risques sanitaires. Les organisations professionnelles de l'élevage et de l'aval agricole, avec le soutien de la DGAI, ont travaillé ensemble afin de préciser les informations qui composent concrètement l'ICA. Ce travail s'est décomposé en trois étapes et s'est basé sur la liste des dangers retenus suite à l'analyse conduite dans le cadre de la rédaction du GBPH. L'objectif de ce travail était de déterminer les informations pertinentes à transmettre et les modalités de transmission entre l'éleveur et l'abattoir. Ce qui suit concerne la filière bovine, seule filière des ruminants où l'ensemble des étapes, pour la détermination de l'ICA, a été réalisé.

1^{ère} étape : Cette étape a pour objectif de lister, de façon exhaustive, l'ensemble des informations disponibles dans les élevages et en lien avec les dangers retenus dans le GBPH. Ces informations sont répertoriées à dire d'experts et de représentants professionnels, et classées par nature (statut du cheptel, pratiques d'élevage, symptômes, données de productions, résultats d'analyses, diagnostics vétérinaires et résultats d'inspection en abattoir). Au total, vingt-neuf informations sont recensées dont plus de la moitié sont des résultats d'inspection en abattoir ou d'analyse (figure 2). Aucune donnée de production n'est retenue.

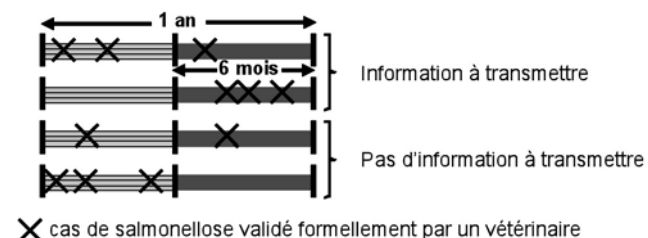
Figure 2 : proportion des différentes natures d'informations



2^{ème} étape : Cette étape a pour objectif de définir, parmi les vingt-neuf informations répertoriées lors de la première étape, celles qui sont pertinentes à transmettre à l'abattoir par l'éleveur. Une information est jugée pertinente si, d'une part, elle signale un risque accru concernant un danger déterminé, et si, d'autre part, elle permet à l'abattoir ou aux services vétérinaires de mettre en place des mesures de maîtrise du danger. Au regard de cette définition, seulement sept informations se sont révélées pertinentes. Il s'agit du statut de l'exploitation relatif à la brucellose et la tuberculose, du diagnostic de botulisme, de listériose clinique, de salmonellose clinique, du risque de présence de résidus de médicaments, des saisies antérieures pour cysticercose et du risque relatif à un danger à gestion particulière (ex : dioxine, radionucléides). Sur ces sept informations retenues, seule une (risque de présence de résidus de médicaments) est en lien avec les pratiques de l'éleveur et est gérée à l'animal. Les autres informations retenues, issues de diagnostics réalisés par les vétérinaires ou de résultats d'analyses concernent l'ensemble des animaux du troupeau ou d'un lot identique.

Pour ces informations relatives à des groupes d'animaux, des critères pour définir quand et combien de temps cette information doit être transmise sont déterminés. Ce travail est réalisé à dire d'expert et à partir des rares données scientifiques sur le sujet. A titre d'exemple (figure 3), un éleveur doit transmettre une information « salmonellose » à l'abattoir lorsqu'au niveau de son troupeau, trois animaux ont été atteints de salmonellose clinique sur moins d'un an et si le dernier cas est survenu il y a moins de six mois (au moment de la vente des animaux).

Figure 3 : critères permettant de déterminer quand l'éleveur doit transmettre l'information « salmonelle » au titre de l'ICA.



3^{ème} étape : Cette étape a pour objectif de déterminer les modalités de circulation des informations liées à l'ICA. Pour cela, le groupe de travail étudie différents scénarios s'appuyant plus ou moins sur des supports déjà existants tels que l'ASDA (attestation sanitaire à délivrance anticipée) ou le passeport. Dans un souci de « simplification administrative », les professionnels ont opté pour une intégration complète de l'ICA sur l'ASDA et ceci dès 2009. Toutefois, pour les bovins destinés à l'abattoir qui ne possèdent pas la nouvelle version de l'ASDA, l'éleveur devra utiliser un support complémentaire pour transmettre des informations sanitaires. Enfin, le paquet hygiène précise que les informations sur la chaîne alimentaire doivent parvenir à l'abattoir 24 h avant les animaux, ceci dans un souci d'organisation de l'abattoir et des services de contrôle. De par le support retenu et après avis des représentants des abattoirs, la clause des 24 h ne sera pas respectée sauf ponctuellement, sur demande des pouvoirs publics, pour des cas de contamination massive en dangers à gestion particulière ou cysticerques.

Au final, les informations retenues pour l'ICA et le support de diffusion répondent aux exigences du paquet hygiène et permettront une meilleure prise en compte de certains dangers sur l'ensemble de la chaîne de production de la viande bovine. Cette réflexion est soumise par les pouvoirs publics à l'avis de l'Afssa.

CONCLUSION

Le paquet hygiène (réglementation européenne), applicable dès 2006, a remis à plat l'ensemble des exigences et responsabilités qui incombent aux différents opérateurs sur la chaîne de production des denrées alimentaires et aliments pour animaux. Au-delà des aspects de traçabilité, déjà pour partie pris en compte avant l'application du paquet hygiène, des réflexions devaient être menées pour définir l'ICA et pour élaborer un GBPH en élevage. Ces réflexions se sont menées en étroite concertation avec l'ensemble des représentants des acteurs des filières, ainsi que les pouvoirs publics. Cela a permis d'avoir des éléments de réponse aux exigences du paquet hygiène applicables et acceptables par les éleveurs. Les outils professionnels et interprofessionnels, tels que la CBPE et le code caprin, sont tout à fait adaptés pour mettre à la connaissance des éleveurs les exigences du paquet hygiène ainsi que le contenu du GBPH.

Toutefois, dans le cadre du marché ouvert européen, les professionnels de l'élevage s'interrogent sur l'harmonisation de l'application du paquet hygiène au niveau des pays membres de l'Union Européenne. La lecture de GBPH d'autres états membres fait en effet apparaître des différences notables dans leur construction alors qu'ils doivent répondre à la même ligne directrice. Les divergences d'application ne vont-elles pas créer des distorsions de concurrence ? L'Union Européenne, dans un souci de sécurité sanitaire croissant, n'exigera-t-elle pas à terme de la part des éleveurs la mise en place de procédures fondées sur les principes du HACCP ?

Les auteurs souhaitent vivement remercier l'ensemble des personnes ayant participé à l'élaboration du GBPH et à la réflexion sur l'ICA.

Gilain-Galliot C., 2008. Collection résultats Institut de l'Élevage, 280832001

Godefroy C., Carrotte G., Gautier J.M., 2006. Collection résultats Institut de l'Élevage, 070659002

Règlement composant le paquet hygiène :

- Règlement (CE) N°178/2002
- Règlement (CE) N°852/2004
- Règlement (CE) N°853/2004
- Règlement (CE) N°854/2004
- Règlement (CE) N°882/2004
- Règlement (CE) N°183/2005
- Règlement (CE) N°2073/2005
- Règlement (CE) N°2074/2005
- Règlement (CE) N°2076/2005

Arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage.