

Maisons-Alfort, le 20 juin 2007

AVIS

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à
une demande d'avis complémentaire concernant des
modifications rédactionnelles aux projets d'arrêtés relatif aux
règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux
denrées en contenant et relatif aux règles sanitaires applicables aux
activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de
denrées alimentaires**

LA DIRECTRICE GENERALE

1- Rappel de la saisine

Par courrier reçu le 6 novembre 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 30 octobre 2006 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) d'une demande d'avis complémentaire concernant des modifications rédactionnelles aux projets d'arrêtés relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant et relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de denrées alimentaires.

2- Question posée

Il est demandé l'avis de l'Afssa sur deux modifications du projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant et sur une modification au projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de denrées alimentaires. Les trois modifications concernent la viande de gibier sauvage :

- Modification 1 : elle porte sur l'annexe III du projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant, section III : un point 5 est ajouté « *La congélation de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est interdite* » ;
- Modification 2 : elle porte sur l'annexe III du projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant, section IV : un point 5 est ajouté indiquant notamment l'obligation d'une inspection post-mortem sur au moins 5% du lot de chasse de petit gibier sauvage concerné ;
- Modification 3 : elle porte sur l'annexe VIII du projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de denrées alimentaires : ajout d'un b) « *le gibier sauvage remis n'a pas été congelé par le chasseur ou le premier détenteur* » et d'un point 3 « *L'exploitant recevant directement de la viande de gibier sauvage apportée par un chasseur ou un premier détenteur ne peut la congeler en l'état étant donné que le gibier n'est ni dépouillé ni plumé* » .

Après consultation des comités d'experts spécialisés (CES) « Microbiologie » et « Santé animale », réunis respectivement les 8 février et 7 mars 2007, l'Afssa rend l'avis suivant :

3- Contexte

Bien que les textes réglementaires européens composant le « Paquet Hygiène » soient directement applicables en droit national, il est nécessaire d'adapter la réglementation française car :

- l'ensemble des activités n'est pas couvert par les règlements communautaires ;
- il existe une demande explicite dans les règlements européens de prise en charge de dispositions nationales ;
- certaines précisions sont nécessaires pour la garantie de la sécurité sanitaire des aliments au vu du caractère « silencieux » de la réglementation communautaire sur certains points.

L'Afssa a déjà été sollicitée sur ces deux projets d'arrêté ministériel en 2006. Elle a rendu deux avis favorables¹ aux deux projets sous-réserve de la prise en compte des observations formulées dans les avis.

Les termes de *gibier sauvage* et de *petit gibier sauvage* sont définis dans le règlement (CE) n° 853/2004² : «

- *gibier sauvage* :
 - les ongulés sauvages et les lagomorphes ainsi que les autres mammifères terrestres qui sont chassés en vue de la consommation humaine et sont considérés comme du gibier selon la législation applicable dans l'État membre concerné, y compris les mammifères vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage, et
 - les oiseaux sauvages chassés en vue de la consommation humaine ;
- *petit gibier sauvage* : le gibier sauvage à plumes et les lagomorphes vivant en liberté. »

L'arrêté du 2 août 1995³ fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage est en cours d'abrogation dans le cadre de l'application des règlements du « Paquet hygiène ». Cet arrêté prévoyait :

- l'interdiction de congélation du gibier sauvage non plumé et éviscéré ;
- une inspection post-mortem du petit gibier sauvage non plumé ou dépouillé d'au moins 5 % des animaux d'un lot.

4- Méthode d'expertise

Les CES « Microbiologie » et « Santé animale » ont réalisé leur expertise à partir des documents suivants :

- arrêté du 2 août 1995 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage ;
- règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant ;
- projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de denrées alimentaires ;

Les CES « Microbiologie » et « Santé animale » ont commenté ces adaptations au regard de la sécurité sanitaire des aliments et de la prévention de la diffusion des maladies animales.

¹ Avis de l'Afssa du 25 juillet 2006 sur quatre projets d'arrêtés relatifs aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant, pris en application du « paquet hygiène » (saisine n°2006-SA-0097) et sur le projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des denrées alimentaires et le projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments pris en application du « paquet hygiène » (saisine n°2006-SA-0098).

² Règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril - JOUE L 139 du 30 avril 2004 + rectificatif paru au JOUE L 226 du 25 juin 2004.

³ Arrêté du 2 août 1995 - JORF du 13 septembre 1995.

5- Argumentaire

S'agissant de l'interdiction de congélation pour le gibier sauvage non dépouillé ou non plumé remis en petite quantité au commerce de détail par le chasseur ou le premier détenteur (modification 1 et 3) :

La congélation fragilise et lèse tous les tissus et entraîne une production d'exsudats à la décongélation. Cette fragilisation peut aller jusqu'à la rupture des tissus. Dans ce dernier cas, et s'il s'agit des intestins, il faut admettre que le gibier sauvage non éviscéré présente un risque élevé de contamination directe des muscles de la cavité abdominale et indirecte lors des manipulations comparativement aux animaux éviscérés.

De plus, la congélation pourrait se révéler être une pratique permettant de masquer des statuts de dangerosité très défavorables pour le produit (par exemple, la balle ou les plombs qui ont perforé les intestins et répandu leur contenu...).

S'agissant de l'inspection *post-mortem* du petit gibier sauvage transitant par un établissement de traitement du gibier (modification 2) :

La pratique actuelle de l'inspection *post-mortem* indique que le pourcentage appliqué est supérieur ou égal à 5% du lot de chasse du petit gibier concerné. A titre d'exemple, en moyenne, sur des lots de chasse constitués de 30 à 50 pièces, 5 à 10 pièces sont inspectées, soit près de 20%.

Le pourcentage de 5% d'animaux inspectés est potentiellement insuffisant pour détecter un phénomène pathologique dont la prévalence est faible au sein d'une population. Ce pourcentage serait d'autant plus insuffisant pour des animaux ne vivant pas en groupe et/ou provenant d'un vaste territoire de chasse.

Le pourcentage de 5% d'animaux inspectés ne doit donc pas être fixé comme la valeur cible mais comme un pourcentage minimum pour assurer l'efficacité d'une inspection *post-mortem* du petit gibier sauvage.

En outre, pour les lots de petits gibiers sauvages contenant un nombre limité de pièces (par exemple pour des lots inférieurs à 20 pièces), l'Afssa recommande de rendre obligatoire l'inspection d'un nombre minimal de pièces.

6- Conclusion

L'Afssa émet un avis favorable aux modifications rédactionnelles apportées aux projets d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant et relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des denrées alimentaires sous réserve de la prise en compte des observations formulées ci-dessus.

7- Mots-clés

Gibier sauvage ; transport des aliments ; paquet hygiène ; congélation

Pascale BRIAND