



FEDERATION OF VETERINARIANS OF EUROPE

"DE L'ETABLE A LA TABLE": UNE APPROCHE FACE AUX PROBLEMES DE SANTE ANIMALE, DE BIEN-ETRE ANIMAL ET DE SANTE PUBLIQUE

Members

Austria
Belgium
Croatia
Cyprus
Czech Republic
Denmark
Estonia
Finland
France
FYROM
Germany
Greece
Hungary
Iceland
Ireland
Italy
Latvia
Lithuania
Luxembourg
Netherlands
Norway
Poland
Portugal
Romania
Slovak Republic
Slovenia
Spain
Sweden
Switzerland
United Kingdom
Yugoslavia

Sections

Practitioners
State Officers
Industry and Research
Hygienists

INTRODUCTION

1. En juin 1995, M. Franz Fischler, commissaire européen pour l'agriculture et le développement rural, annonçait son intention de consolider et de simplifier la législation vétérinaire relative à l'hygiène alimentaire afin de présenter une législation cohérente, transparente et plus facile à mettre en oeuvre.
2. En avril 1996, la Commission publiait pour consultation un projet de consolidation, comprenant 14 directives vétérinaires verticales portant sur la santé animale et la santé publique et relative à la production de denrées d'origine animale. La Commission soulignait:

"Les agents chimiques et biologiques responsables d'intoxications alimentaires sont nombreux et variés mais ils présentent tous une caractéristique commune: ils accompagnent l'animal de l'étable à la table. Pour cette raison, toute tentative visant à maintenir un niveau de protection des consommateurs de qualité sans tenir compte de ce qui survient au niveau de la chaîne de production est vouée à l'échec".

3. Le Comité Consultatif Vétérinaire, présidé par M. Paul Mullen et siégeant à Bruxelles, a tenu une série de réunions pour débattre des propositions de consolidation/simplification de ces directives verticales. Des représentants de la Federation of Veterinarians of Europe (FVE) ont assisté aux réunions et ont largement contribué au débat.
4. L'approche "de l'étable à la table", décrite ici, est basée sur le système danois ainsi que sur les systèmes en vigueur en Irlande du Nord. Les principaux objectifs de ce document sont:

- (a) de décrire un système performant qui intègre pour la production de denrées les notions de santé animale, de bien-être animal et de santé publique "de l'étable à la table",
- (b) de souligner l'importance du rôle du vétérinaire dans ce système,
- (c) de démontrer les avantages du système "de l'étable à la table" par rapport à la confiance que le consommateur porte aux denrées d'origine animale.

President

Dr K. Simon

Vice-Presidents

Dr O. Bro-Jorgensen
Dr C. Mir
Dr A. W Udo
Dr R. Zilli

LA NECESSITE D'UNE APPROCHE INTEGREE

5. Durant les 30 dernières années, un certain nombre de facteurs ont contribué à la nécessité d'élaborer une approche intégrée pour la production de denrées sûres:
 - (a) les dispositions relatives à la production, transformation, commercialisation et consommation des produits agricoles ont changé,
 - (b) les races et les types mêmes d'animaux de production sont différents,
 - (c) les conditions de stabulation, d'élevage et de nutrition sont généralement devenues plus intensives,
 - (d) de nouvelles pathologies animales ont émergées, avec une incidence accrue de zoonoses,
 - (e) les opérations de collecte et de transformation, au niveau des abattoirs et des ateliers de découpe et de transformation, sont devenues plus concentrées et spécialisées,
 - (f) des économies d'échelle ont offert aux consommateurs de la nourriture variée et bon marché, mais les échanges d'animaux et de carcasses confondus augmentent le risque de contamination croisée et la dissémination à grande échelle de produits pouvant être dangereux,
 - (g) les types de commercialisation et de consommation ainsi que les styles de vie ont changé,
 - (h) un stockage ou une manipulation inappropriée des denrées peut causer la contamination d'autres denrées et équipements à un degré jamais atteint avant l'apparition d'aliments tout préparés, de la réfrigération, de la congélation domestique et des fours à micro-ondes.
6. Malgré les progrès effectués, l'augmentation de l'incidence des maladies liées à l'alimentation et, dans une moindre mesure, la perte de confiance des consommateurs en la sécurité de leur alimentation sont inquiétantes. La crise de l'ESB a mis en exergue ce problème mais la peur d'une infection à la salmonella, et plus récemment, le E. coli O157: H7 sont des exemples de cette perte de confiance.
7. Il est clair que l'hygiène alimentaire ne peut plus être qu'une question de simple inspection. Une multitude de facteurs contribuent à la qualité du produit fini et doivent tous être pris en compte. Les sources principales de dangers pour la sécurité alimentaire peuvent être regroupées sous trois ensembles:
 - (a) l'environnement, de part la présence de contaminants, (pesticides, métaux lourds, médicaments à usage vétérinaire, etc.),
 - (b) la ferme, élément clef des questions de santé animale, de bien-être animal et de santé publique,
 - (c) l'abattoir, la laiterie etc. et toute la chaîne depuis la transformation jusqu'à la consommation des denrées.
8. L'analyse des risques, quelle que soit sa forme, est bien développée en ce qui concerne les standards et les caractérisations de dangers chimiques. En théorie, des méthodes d'analyse de risques applicables à l'inspection post-mortem commencent également à apparaître. Cependant, il faut maintenant attacher plus d'importance à l'analyse des risques microbiologiques que peuvent présenter les viandes et les denrées d'origine animale.
9. En ce qui concerne la simplification de la législation relative à l'hygiène alimentaire, les approches de type HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) devraient s'appliquer à tous les niveaux de production et pour toutes les denrées d'origine animale destinées à la consommation humaine. L'évaluation des risques doit être la base de toute

la législation alimentaire. Toutefois, les directives actuelles reposent rarement sur de telles évaluations.

10. Les principes HACCP étant appliqués dans des circonstances variées, un minimum de standardisation dans leur mise en oeuvre s'avère indispensable. Ceci pourrait faire l'objet de travaux au niveau du Codex Alimentarius ou dans le cadre des référentiels ISO 9000. Les principes de base en matière HACCP comprennent l'identification et l'établissement:
 - (a) des dangers et des mesures nécessaires pour les contrôler,
 - (b) des points critiques du système,
 - (c) des limites de chaque point critique,
 - (d) des procédures de surveillance et de contrôle,
 - (e) d'actions correctrices si nécessaire,
 - (f) des procédures de vérification et de révision,
 - (g) d'une documentation relatives aux procédures et de rapports.
11. Lorsque les principes du système HACCP peuvent être appliqués à l'entière de la chaîne alimentaire, "de l'étable à la table", ils ont alors des répercussions sur l'inspection et l'audit par les autorités compétentes. Un changement d'approche implique également un changement des critères d'audit.
12. Alors que différents systèmes de contrôle des risques alimentaires ont déjà été mis en place, les informations collectées ne sont pas utilisées à bon escient; dans la mesure où ces informations ne peuvent que rarement être mis en relation les unes avec les autres. Actuellement, tous les domaines souffrent d'un manque de coordination. Un accord international sur la méthodologie de l'évaluation et de la gestion de risques fait également défaut.

LA LEGISLATION ACTUELLE

13. A l'heure actuelle, les Directives européennes régissent la santé publique et animale pour ce qui concerne la production et la commercialisation de viande fraîche, de viande de volaille, de hachis et de viande préparée, de viande de lapin et de gibier d'élevage, de viande de gibier sauvage, de produits de la mer, de mollusques vivants, d'ovoproduits, de lait et de produits laitiers et d'autres produits tels que les cuisses de grenouilles, les escargots et le miel.
14. La législation de la Communauté s'applique:
 - (a) au bien-être animal, que ce soit en ce qui concerne les méthodes d'élevage, le transport des animaux ou leur traitement avant l'abattage,
 - (b) à l'usage de substances administrées aux animaux de rente pour activer leur croissance ou augmenter leur productivité et à l'usage d'aliments médicamenteux pour animaux,
 - (c) au contrôle des zoonoses et à la surveillance des maladies contagieuses,
 - (d) aux mesures d'inspection, de contrôle et de sauvegarde.
15. Les différents éléments de cette législation se complètent et contribuent, dans l'ensemble, à la production de denrées sûres et saines. En souhaitant consolider et simplifier les 14 directives vétérinaires régissant la production et la commercialisation de produits d'origine animale, le commissaire Fischler a stipulé deux objectifs fondamentaux, à savoir:

- (a) la nécessité d'atteindre un niveau de protection élevé du consommateur, des animaux et de l'environnement,
 - (b) la nécessité que le consommateur reconnaisse que ses intérêts sont pris en compte et protégés, non seulement du point de vue de sa santé mais également du point de vue du bien-être animal et du respect de l'environnement.
16. Ces objectifs soulignent qu'il n'est plus acceptable de considérer séparément chaque étape de la chaîne alimentaire. En ce qui concerne la santé publique, les besoins du consommateur sont importants mais ce dernier exige également des normes élevées de santé et de bien-être animal. Ces exigences ne seront pas satisfaites tant qu'au concept de nourriture saine ne répondra pas une approche intégrée "de l'étable à la table".

L'APPROCHE "DE L'ETABLE A LA TABLE"

17. Cette approche est résumée ci-dessous. Elle consiste, brièvement en:
- (a) l'établissement de systèmes de collecte de données et de maîtrise documentaire,
 - (b) la réalisation au niveau de la ferme d'origine d'un maximum d'examen dont l'inspection ante-mortem des animaux destinés à l'abattage. Dans ce cas-ci, le vétérinaire responsable de la surveillance sanitaire des animaux est également responsable du bien-être animal, ainsi que de la surveillance et du contrôle des zoonoses et des résidus de produits chimiques,
 - (c) le transfert de cette information à l'endroit d'abattage ou de transformation avant que l'animal ou le produit n'y arrive,
 - (d) le contrôle et la mise en application de mesures visant à améliorer la santé et le bien-être animal durant le transport,
 - (e) une supervision vétérinaire appropriée et une inspection des denrées d'origine animale basées sur le statut sanitaire des animaux et sur une évaluation des risques lors des étapes critiques de la transformation, là où la contamination peut survenir,
 - (f) le retour à l'exploitation agricole d'origine des informations collectées lors de l'examen post-mortem ou ultérieurement de telle sorte que le vétérinaire responsable de la surveillance sanitaire des animaux soit informé des problèmes identifiés comme étant liés à l'exploitation agricole.
18. Pour chacun des maillons de la chaîne conduisant "de l'étable à la table", les éléments essentiels du système sont décrits dans les paragraphes suivants:
- (a) Au niveau de la production primaire (c'est-à-dire la reproduction, l'élevage et l'engraissement).
 - base de données centrale et enregistrement des données (paragraphe 22)
 - accès aux données (paragraphe 25)
 - identification (paragraphe 27)
 - traçabilité (paragraphe 29)
 - visites sanitaires d'élevage (paragraphe 33)
 - prise en compte du bien-être animal (paragraphe 41)
 - contrôle officiel (paragraphe 45);
 - (b) Au niveau du transport des animaux (pour un engraissement ultérieur et/ou pour l'abattage).
 - transport des animaux (paragraphe 47)
 - transport des animaux et santé animale (paragraphe 48)

- transport des animaux et bien-être animal (paragraphe 53)
 - transport des animaux et santé publique (paragraphe 64);
- (c) Au niveau de la transformation (inspections ante-mortem et post-mortem, abattage, contrôle des résidus, inspection de l'hygiène alimentaire en général, etc.).
- inspection des viandes (paragraphe 66)
 - inspection du lait (paragraphe 75)
 - inspection des oeufs (paragraphe 78)
 - inspection des poissons (paragraphe 79);
- (d) Au niveau de la commercialisation, depuis la transformation jusqu'à la vente de gros ou de détail (paragraphe 83).
19. Le point charnière de tout ceci repose sur la présence du vétérinaire dans l'exploitation agricole pour garantir que les animaux et les produits d'origine animale qui entreront à l'abattoir, à la laiterie, etc., ne soient atteints d'aucune pathologie, et dans les installations de transformation pour contrôler l'hygiène et prévenir tout risque de contamination. Les mesures de contrôle introduites afin d'endiguer l'ESB et d'empêcher des tissus éventuellement infectés d'entrer dans la chaîne alimentaire en sont de bons exemples. Les facteurs clés pour un regain de confiance du public sont l'assurance:
- (a) d'un système infaillible d'identification et de traçabilité,
 - (b) de la protection du consommateur dans les installations de transformation, et
 - (c) d'un système transparent et efficace de contrôles et de certifications.
20. De telles mesures, appliquées à tous les niveaux de la chaîne, fournissent à l'industrie alimentaire les éléments pour répondre à n'importe quel crise ou problème futur. Les Réseaux de Maîtrise des Risques Sanitaires ou les programmes d'assurance qualité peuvent constituer le cadre de mise en oeuvre de telles mesures de contrôle et jouer un rôle majeur dans le regain de confiance du consommateur dans les denrées d'origine animale.

PRODUCTION PRIMAIRE

Le Réseau de Maîtrise des Risques Sanitaires: un système de contrôle de la production primaire dans une approche "de l'étable à la table".

21. La production primaire au niveau de l'exploitation agricole est le premier maillon de la chaîne conduisant "de l'étable à la table". Le Réseau de Maîtrise des Risques Sanitaires décrit ici est un système d'assurance qualité actuellement en cours d'introduction au Danemark. Les objectifs qualitatifs et les programmes spécifiques sont établis pour chaque espèce animale et chaque type de production. Ces objectifs et programmes complètent d'autres systèmes, comme par exemple celui des cultures arables. Tous ces programmes tiennent compte:
- (a) de la santé animale,
 - (b) de la santé publique,
 - (c) du bien-être animal,
 - (d) de la protection de l'environnement.

Une base de données centrale et l'enregistrement des données

22. Tout système d'assurance qualité repose sur une documentation rigoureuse. Les informations relatives à chaque exploitation agricole et les objectifs qualitatifs pertinents doivent être conservés à la ferme mais également communiqués à une base de données centrale. Les contributeurs à cette base de données sont:
- (a) les éleveurs,
 - (b) les vétérinaires,
 - (c) les agronomes et autres techniciens,
 - (d) les fournisseurs en aliments pour animaux, médicaments, pesticides, etc.,
 - (e) les centres de collecte ou de transformation – laiteries, abattoirs, producteurs de lait en poudre et d'oeufs,
 - (f) les laboratoires (résultats d'analyses fournis par le fournisseur d'aliments, résultats de tests effectués à l'occasion de contrôles de denrées d'origine animale, etc.).
23. Tous les contributeurs fournissent les données appropriées soit directement soit par l'intermédiaire de l'éleveur. Les données sont enregistrées dans un fichier contenant une brève description de l'exploitation agricole (taille, mode d'élevage utilisé, plans des cultures, etc.). Toute donnée relative aux productions animales doit être mis en rapport avec un animal ou un groupe d'animaux identifiables de l'exploitation agricole.
24. Les d'informations qui doivent être enregistrées dans la base de données d'une exploitation agricole type comprennent:
- (a) le nombre et le type d'animaux avec leur numéro d'identification,
 - (b) la composition des aliments et des rations alimentaires,
 - (c) les cycles de reproduction,
 - (d) la pathologie, incluant la mortalité, et les traitements (médicaments à usage vétérinaire),
 - (e) les paramètres de bien-être animal,
 - (f) l'usage d'engrais chimiques et de pesticides dans les cultures,
 - (g) les résultats de production tant qualitatifs que quantitatifs,
 - (h) les résultats d'analyses de qualité du lait, de la viande, le contrôle des pathologies ainsi que la surveillance des épizooties et zoonoses,
 - (i) les problèmes pathologiques mis en évidence à l'abattoir,
 - (j) l'identification des animaux lors de l'achat et la vente,
 - (k) la fréquence des prélèvements et les températures de stockage (pour le lait et les oeufs).

Accès aux données

25. Les éleveurs et leurs conseillers techniques (le vétérinaire et l'agronome de l'exploitation) ainsi que le vétérinaire officiel et les autres inspecteurs officiels sont les seuls personnes qui peuvent avoir accès aux données enregistrées dans le fichier de l'exploitation. La base de données centrale peut cependant constituer une source d'informations qui, traitées anonymement, peuvent être utilisées aux fins de recherche scientifique et de publication de statistiques.
26. Les données collectées constitueront la documentation sur laquelle repose la certification du statut sanitaire, du bien-être animal, de la qualité des produits, etc. Cette documentation est également utilisée dans l'exploitation par l'éleveur, le vétérinaire contractuel et l'agronome ou par le vétérinaire officiel lors:
- (a) de la mise en évidence de problèmes et de la recherche de solutions appropriées,

- (b) de l'élaboration de mesures pour améliorer la santé animale, le bien-être animal ou la santé publique,

et afin de répondre aux objectifs qualitatifs établis pour l'exploitation agricole et les denrées produites.

Identification

27. Une identification individuelle fiable et infalsifiable des animaux est absolument fondamentale à l'efficacité et au succès de tout Réseau de Maîtrise des Risques Sanitaires. Une telle identification doit être sûre, facile à mettre en place mais néanmoins difficile à falsifier, clairement visible et chaque identifiant doit être unique. Un système harmonisé au plan européen reste à développer mais l'Irlande du Nord par exemple dispose déjà d'une base de données qui comprend pour chaque animal les détails de:

- (a) la date de naissance, d'importation et de décès;
- (b) le sexe, la race;
- (c) un historique des mouvements;
- (d) le statut sanitaire;
- (e) les informations recueillies à l'abattoir;
- (f) les détails relatifs aux autres animaux de l'exploitation et à l'exploitation;
- (g) la ré-identification;
- (h) la génitrice/le géniteur.

28. Il est également facile d'y identifier certains animaux qui, par exemple,:

- (a) sont issus d'un troupeau qui a enregistré un cas d'ESB durant les six dernières années,
- (b) font partie d'un plan d'assurance qualité,
- (c) ont plus de 30 mois d'âge,
- (d) sont importés.

Traçabilité

29. La traçabilité est également fondamentale et doit être harmonisée et réglementée au plan européen au delà des contrôles actuels. L'augmentation du transport des animaux au sein et hors des frontières de l'UE rend la traçabilité essentielle si l'on veut maintenir le statut sanitaire des animaux.

30. En Irlande du Nord, les agents du Bureau de la Santé Animale contrôlent les animaux sur et à l'extérieur des marchés, et les éleveurs enregistrent les mouvements de leurs animaux dans des carnets à souches prévus à cet effet. Les fiches de ces carnets sont ensuite transmises au Bureau et les contrevenants s'exposent à des poursuites judiciaires. Le Réseau de Maîtrise des Risques Sanitaires danois permet également de remonter à l'exploitation agricole d'origine grâce à l'historique des mouvements d'animaux.

31. L'Irlande du Nord et le Danemark ont su mettre en oeuvre des systèmes que de plus grands pays ont eu plus de difficultés à appliquer à l'échelle nationale. De tels systèmes d'assurance qualité sont considérés comme essentiels pour soutenir les marchés d'exportation dans ces pays. Cependant, on constate une augmentation des exigences du public en matière de santé animale, de sécurité alimentaire et de normes alimentaires, et ce même dans les pays qui ne dépendent pas de l'exportation.

32. Dans les pays membres de l'UE, les programmes d'assurance qualité sont du ressort du secteur privé. Beaucoup de ces plans sont semblables aux deux décrits ici. Il est toutefois regrettable de ne pas disposer d'un programme national publique, crédible tant à l'échelon national qu'international. Les programmes d'assurance qualité sont indispensables au rétablissement de la confiance dans la viande de boeuf suite à la crise de l'ESB et à la reconquête des marchés perdus. Si les programmes sont différents, ils doivent néanmoins opérer dans un cadre commun, par exemple les critères des référentiels ISO 9000, et doivent être audités par l'autorité compétente en la matière.

Visites sanitaires d'élevage

33. Jusqu'à présent, ce document a abordé le problème de la documentation nécessaire à la mise en place de programmes de surveillance sanitaire des animaux. Au Danemark, les Réseaux de Maîtrise des Risques Sanitaires reposent pour la santé animale sur les visites mensuelles de l'exploitation agricole, effectuées par un vétérinaire engagé par l'éleveur et agréé par les autorités compétentes. L'éleveur, le vétérinaire de l'exploitation et l'agronome qui conseille l'éleveur conviennent des objectifs à atteindre lors de la signature du contrat.
34. Les objectifs sont fixés en tenant compte de l'évaluation des risques et d'une analyse coût/bénéfice de ce qui peut être mis en place de façon réaliste. Ces objectifs seront différents selon l'élevage et dépendront d'une série de facteurs tels que:
- (a) les systèmes d'élevage,
 - (b) les bâtiments,
 - (c) la densité des animaux,
 - (d) le statut sanitaire des animaux.
35. Le vétérinaire contractuel peut avoir accès à la base de données et consulter les informations relatives aux animaux les plus récentes, et ceci avant chaque visite mensuelle. Ces informations auront été rassemblées aussi bien durant les quatre dernières semaines que pendant la période précédente. Elles rendent ainsi compte du statut sanitaire. Tout cela permet au vétérinaire d'organiser la visite et de cibler les différents points à discuter avec l'éleveur et les personnes responsables du bétail.
36. La visite de l'élevage comprend notamment un examen clinique des animaux et une réunion avec l'éleveur pour discuter de la gestion des animaux. Les sujets de la discussion peuvent être, par exemple:
- (a) une baisse de la réponse immunologique due aux mesures de gestion des animaux, au climat et autres conditions de stabulation, au mouvement des animaux au sein du lot ou à l'introduction de nouveaux animaux, à une croissance excessive,
 - (b) une augmentation de la pathologies liée, par exemple, à la présence de parasites, de virus ou de micro-organismes pathogènes ou potentiellement pathogènes.
 - (c) les mesures prophylactiques destinées à protéger les animaux,
 - (d) les mesures (les autopsies, le prélèvement d'échantillons pour l'analyse en laboratoire, les tests de résistance aux médicaments, etc.) nécessaires pour déterminer l'étiologie d'une maladie ou les raisons d'un statut sanitaire médiocre,
 - (e) les mesures spéciales de monitoring des zoonoses cliniques ou subcliniques incluant les programmes officiels de surveillance épizootique et zoonotique,
 - (f) les mesures restant à mettre en oeuvre afin d'atteindre les objectifs fixés pour l'exploitation sur le plan de l'amélioration de la situation sanitaire, des rendements de production, etc.

37. Pendant l'examen des animaux, une recherche des maladies contagieuses est faite afin d'identifier le plus tôt possible d'éventuels foyers. Les mesures d'éradication en cours sont exécutées pendant la visite. Un prélèvement complet d'échantillons (sang, urine, fèces, etc.) est également effectué afin d'analyser le statut sanitaire du lot par rapport aux épizooties et zoonoses pouvant avoir des conséquences pour la santé publique et animale.
38. A l'issue de la visite d'élevage,
- (a) le vétérinaire remet un rapport écrit détaillant les problèmes identifiés et les conclusions de sa visite ainsi que les mesures proposées pour résoudre les problèmes en question et améliorer ou maintenir le statut sanitaire des animaux,
 - (b) le vétérinaire prescrit tous les médicaments à usage vétérinaire nécessaires,
 - (c) le vétérinaire prépare les certificats nécessaires à la vente des animaux ou des produits de l'exploitation, en tenant compte que leur statut sanitaire aura une répercussion en aval sur les procédures de transformation.
39. Les données fondamentales ainsi que le rapport écrit incluant les résultats d'autopsie, les résultats d'analyses de laboratoire etc., les médicaments prescrits et administrés, les pathologies diagnostiquées et les traitements effectués sont introduits dans le système informatique de la ferme. Une copie est conservée par le vétérinaire. Les données listées au paragraphe 24 sont également transférées sur la base de données centrale.
40. Les éléments prioritaires visant à améliorer le statut sanitaire des animaux sont basés sur l'analyse coût/bénéfice et l'évaluation du risque effectuées pour l'exploitation (voir paragraphe 34).

Prise en compte du bien-être animal

41. Les consommateurs exigent de plus en plus d'informations quant aux conditions dans lesquelles les animaux de production sont élevés. Suite à la pression de l'opinion publique, Marks and Spencer a par exemple refusé l'usage de tout produit porcin danois depuis qu'au Danemark, la majorité des truies sont élevées et mises à l'attache en logettes.
42. Actuellement, un système de classification du bien-être animal pour les animaux de production est développé dans le cadre du Réseau de Maîtrise des Risques Sanitaires danois. Ce système présente l'intérêt de pouvoir être retranscrit sur l'étiquetage des produits d'origine animale. Le vétérinaire de l'exploitation est à même de contrôler le respect des critères retenus lors de ses visites mensuelles.
43. Tout système de classification doit tenir compte des paramètres suivants:
- (a) statut sanitaire,
 - (b) utilisation de médicaments à usage vétérinaire,
 - (c) système d'élevage qui comprend la densité d'animaux par m² et m³,
 - (d) conduite et gestion des animaux,
 - (e) aspects qualitatifs et quantitatifs de l'alimentation animale.
44. Un tel système donne à l'éleveur l'opportunité de se fixer des objectifs afin de parvenir à un niveau de bien-être animal plus important, et ce dans le cadre de son Réseau de Maîtrise des Risques Sanitaires. Ceci rejoint les intérêts de l'éleveur, étant donné qu'une prime est accordée aux produits issus des exploitations privilégiant le bien-être animal. Toutes les exploitations présentant un niveau de bien-être animal trop faible voire inacceptable sont à long terme économiquement condamnées.

Contrôle officiel

45. Le système HACCP encourage les principes d'autocontrôle et responsabilise ceux qui y ont recours. Les vétérinaires contractuels doivent effectuer des contrôles réguliers, comme par exemple des prélèvements d'urine, pour déceler la présence d'activateurs de croissance illégaux. Un élément fondamental pour l'éradication de l'ESB repose sur le respect de l'interdiction de farine de viande et d'os. Le système HACCP doit donc inclure des contrôles sur les denrées pour déceler la présence de farine de viande et d'os. Par ailleurs, ces contrôles doivent également inclure une recherche de beta-agonistes, de métaux lourds ou de salmonelles.
46. Les vétérinaires contractuels doivent être habilités à certifier les contrôles effectués dans les exploitations agricoles mais un système national d'audit doit également être créé. Celui-ci doit fonctionner sous les auspices de l'autorité compétente en la matière. En ce qui concerne la production primaire, les services vétérinaires doivent disposer de ressources suffisantes pour visiter régulièrement et inopinément les exploitations agricoles afin de contrôler la conformité aux objectifs du Réseau de Maîtrise des Risques Sanitaires.

TRANSPORT DES ANIMAUX

47. Les animaux de rente doivent inmanquablement être transportés à un moment ou l'autre de leur existence. Les conditions de transport doivent être correctes car le transport des animaux peut avoir des répercussions non seulement sur la santé animale et le bien-être animal mais également sur la santé publique.

Transport des animaux et santé animale

48. Le transport des animaux est partie intégrante de la production primaire. Les animaux, les embryons, les oeufs et le sperme partent des exploitations agricoles vers d'autres destinations. Tout transport est synonyme de risque sanitaire potentiel.
49. Le Réseau de Maîtrise des Risques Sanitaires fournit les informations fondamentales relatives aux animaux achetés, incluant les embryons, les oeufs et le sperme. La base de données centrale procure toutes les informations collectées relatives à l'animal et à son lot d'origine. Celles-ci doivent être à la disposition de l'éleveur et du vétérinaire de l'exploitation de réception ou à la disposition du vétérinaire officiel à l'abattoir.
50. Le programme tient compte des contrôles avant l'arrivée du bétail acheté et de la période de quarantaine qui suit l'arrivée. Cette période doit être aussi longue que possible, 21 jours idéalement, de telle sorte que le vétérinaire contractuel puisse effectuer des prélèvements de sang et d'autres échantillons appropriés. Le bétail acheté doit être tenu à l'écart des autres animaux dans des espaces séparés.
51. La législation relative au transport des animaux est source de problèmes. Les systèmes ANIMO et SHIFT ne fonctionnent pas toujours comme ils le devraient et leur mise en application est souvent inadéquate. La législation relative aux visites d'achat et au transport devraient être rationalisée afin d'éviter toute confusion, et ce spécialement au niveau des traductions.
52. La certification effectuée par les vétérinaires officiels est essentielle. Une certification normalisée doit être effectuée. Finalement, la Commission doit se doter des ressources nécessaires au contrôle de la mise en oeuvre complète de la législation dans tous les Etats membres.

Transport des animaux et bien-être animal

53. La directive relative au bien être animal lors du transport reste à être appliquée de manière satisfaisante. Les dispositions de l'article 13 n'ont été approuvées que dernièrement et la retranscription de la directive dans les législations nationales est problématique. En outre, le bien-être des animaux durant le transport pose un énorme problème à l'opinion publique et nombreux sont ceux qui pensent que les animaux ne devraient pas être transportés du tout.
54. Il ne fait aucun doute que les voyages longs et pénibles sont nuisibles aussi bien à la santé qu'au bien-être des animaux transportés. En tant que protecteurs et inspecteurs du bien-être animal, les vétérinaires jouent un rôle central dans la mise en application effective des normes relatives au bien-être des animaux pendant leur transport à travers l'UE. Des normes avancées communes doivent être appliquées uniformément à travers l'UE.
55. Les vétérinaires condamnent le transport inutile des animaux et préconisent l'abattage des animaux dans une installation aussi proche que possible de l'endroit de production. Le commerce de carcasses doit être préféré au commerce d'animaux vivants et aucun animal ne doit être transporté à moins qu'il ne soit à même d'entreprendre l'entièreté du voyage prévu sans souffrance ni inconfort.
56. L'expérience vétérinaire a montré que de multiples facteurs affectent le bien-être animal pendant le transport, tels la longueur du voyage, la fréquence des périodes de repos, de nutrition et d'abreuvement, la durée des périodes de repos, la densité de stockage, l'agencement du véhicule et le personnel chargé du transport. De plus, ces facteurs varient selon l'espèce, l'âge et le statut physiologique de l'animal.
57. Une supervision vétérinaire ainsi que l'amélioration des conditions et des équipements aux postes de ravitaillement sont essentiels au repos des animaux. Le temps passé sur les marchés, où les animaux ne peuvent se reposer, doit être considéré comme partie intégrante du voyage.
58. Il faut s'assurer que les camions répondent aux normes de transport, ce qui permet de réduire les chargements et déchargements intempestifs et donc de limiter les effets négatifs pour la santé et le bien-être animal.
59. La profession vétérinaire soutient les périodes de repos de 24h proposées pour chaque étape d'un voyage. Cependant, la profession souhaite que cette proposition soit mise en vigueur et que de parcs à bestiaux soient homologués, où les animaux devraient être contrôlés par un vétérinaire, avoir la possibilité de se reposer, d'être nourris et abreuvés.
60. Les véhicules doivent être dotés d'une plaque mentionnant la surface au sol et le poids à vide du véhicule, ceci afin de permettre le contrôle des densités de stockage.
61. La conception des véhicules de transport routier doit se baser sur les exigences de logement et de bien-être des espèces individuelles ainsi que sur les catégories de bétail à transporter. Les transporteurs de bétail se conformant aux normes en vigueur doivent se voir octroyer une licence, dans le cadre d'un système d'homologation. Ces informations doivent également figurer sur le véhicule.
62. Les compétences théoriques et pratiques des transporteurs responsables de la manipulation et du transport des animaux doivent être testées après qu'ils aient suivi des programmes de formation obligatoire. Un transporteur expérimenté contribue

considérablement à améliorer le bien-être animal durant le transport. Les entreprises professionnelles de transport doivent toutes détenir une licence individuelle. Les agents officiels doivent être habilités à prendre toute mesure lors de manquement à la législation relative au bien-être animal.

63. Les futures directives de l'UE doivent tenir compte des recherches faites pour chaque espèce. La profession vétérinaire soutient toute recherche en matière de conditions de transport des animaux. Cette recherche doit toutefois intégrer les aspects économiques ainsi que les différents facteurs intervenant lors du transport des animaux.

Transport des animaux et santé publique

64. Le transport des animaux destinés à l'abattage est source de stress. Les animaux stressés sont plus enclin à causer la contamination de la viande par des micro-organismes zoonotiques et à développer des symptômes de stress pouvant donner une myopathie exsudative pigmentaire (MED) ou une viande DFD. Afin d'éviter les problèmes sanitaires et les risques de contamination, il est important que les voyages soient aussi courts que possible et qu'ils causent aux animaux le moins de stress possible.
65. Pour les animaux destinés directement à l'abattoir, l'inspection ante-mortem est essentiellement effectuée dans l'exploitation agricole et le rapport d'inspection envoyé au vétérinaire officiel de l'abattoir avant l'arrivée des animaux. En se basant sur sa connaissance du lot, de chaque animal et des conditions de transport, le vétérinaire doit prendre les décisions appropriées relatives à l'heure d'abattage (une période de repos pouvant être nécessaire), et aux procédures de contrôle à mettre en oeuvre pour que la viande ne soit pas contaminée sur la chaîne d'abattage.

TRANSFORMATION

Inspection des viandes et santé animale, santé publique, bien-être animal

66. Le vétérinaire officiel de l'abattoir a accès à la base de données centrale. Ces informations seront utilisées pour effectuer une évaluation des risques et résulteront en une procédure de contrôle basée sur les principes HACCP.
67. Si un Réseau de Maîtrise des Risques Sanitaires est en vigueur, on tiendra compte à la réception des animaux des données pertinentes telles celles examinées par exemple en Irlande du Nord:
- (a) identification des animaux,
 - (b) nombre d'animaux,
 - (c) origine des animaux,
 - (d) alimentation et stabulation,
 - (e) mesures de stockage et d'élimination des déchets,
 - (f) facteurs environnementaux,
 - (g) classification du statut sanitaire et du bien-être animal de l'exploitation,
 - (h) capacité à voyager.
68. Un tri peut être fait afin d'abattre d'abord les animaux sains et ensuite les animaux à risques, conformément à la situation sanitaire des animaux lorsqu'il y a par exemple présence d'agents zoonotiques.
69. En théorie, il est également possible d'introduire des procédures spéciales selon le statut sanitaire des animaux présentés à l'abattage. Les têtes peuvent être coupées si la gorge, la langue, les nœuds lymphatiques et les amygdales représentent les risques principaux

et/ou le rectum peut être bouché à l'aide de glace ou enveloppé dans du plastique si la contamination fécale représente le facteur de risque principal. Les carcasses peuvent être utilisées d'après leur statut sanitaire pour produire de la viande fraîche ou des produits carnés transformés. Toutefois, lorsque l'état sanitaire d'une carcasse ne permet son utilisation qu'en produit carné transformé, l'approche n'est pas satisfaisante et ne saurait répondre aux attentes du consommateur.

70. L'inspection post-mortem tiendra compte du statut sanitaire des animaux livrés. Lorsque le statut sanitaire des animaux et le niveau de contrôle sont satisfaisants, l'éventualité d'une inspection allégée peut être envisagée. Des prélèvements d'échantillons doivent être effectués dans le cadre des contrôles de zoonoses et de la surveillance de résidus. Ces prélèvements seront réalisés en se basant sur les informations de la base de données centrale, relatives au statut sanitaire des animaux, à la nutrition, à l'usage de médicaments vétérinaires, de pesticides ou d'engrais chimiques. Les animaux issus de lots qui présentent des risques éventuels pour la santé publique doivent être visés en premier lieu. Des échantillons doivent également être prélevés au hasard et analysés.
71. Sous réserve que les ressources appropriées lors de l'inspection post-mortem soient mises à disposition, il faut également exécuter des analyses plus précises à l'aide de tests sérologiques, microbiologiques et autres, comme par ex. des tests d'antibiorésistance. Toutes les données pertinentes des inspections ante- et post-mortem doivent être enregistrées et transmises à la base de données centrale, donnant à l'éleveur et à son vétérinaire conseil l'opportunité de s'attaquer à tout problème sanitaire mais également d'améliorer la situation sanitaire des animaux.
72. L'application du système HACCP, intégrant les informations sur l'animal vivant, permet de définir où de cibler l'inspection afin d'optimiser le contrôle lors de l'abattage, de la découpe et de la transformation de la viande. Cela permet également de prévenir les contaminations croisées et tout échec des traitements thermiques.
73. Une fois la viande transformée, l'animal individuel n'est plus reconnu en tant que simple unité et le produit est identifié par le numéro de lot. Celui-ci doit être associé à une documentation qui empêche de mélanger involontairement des produits carnés issus de systèmes de production primaire différents. Les résultats des tests et des contrôles ponctuels réalisés sur de la viande fraîche ou transformée doivent être enregistrés dans la base de données. Ceci s'applique aussi bien au niveau des ventes au détail que des usines de produits carnés.
74. Une connaissance préalable des problèmes permet une meilleure allocation des ressources humaines aux différentes tâches. Les contrôles de routine et les tâches simples peuvent être déléguées aux techniciens. Cela donne aux vétérinaires l'opportunité de se consacrer à des fonction de management et de se spécialiser dans différents domaines de l'hygiène alimentaire.

Inspection du lait, santé animale et santé publique

75. Jusqu'à présent, ce document n'a abordé le concept "de l'étable à la table" que pour la viande. La simplification proposée par les directives vétérinaires de santé publique s'applique toutefois aux 14 directives vétérinaires citées dans le paragraphe 13 ci-dessus. Celles-ci comprennent, entre autres, des mesures relatives au lait et aux ovoproduits.
76. Dans le cas du lait, l'approche HACCP peut s'appliquer à un programme d'assurance qualité conforme aux spécifications des référentiels ISO 9000, d'une manière similaire à celle citée plus haut. Un système de double communication de données est utilisé et couvre le troupeau laitier et la production de lait. Aux informations sur la santé des

animaux s'ajoutent les informations relatives au comptage cellulaire, microbes, résidus, graisses, protéines, eaux et d'autres paramètres de qualité. Ces informations sont utilisées par l'éleveur et le vétérinaire et leur donnent les moyens d'améliorer la santé animale et la qualité du lait.

77. Les laiteries qui participent à ce processus doivent pouvoir mettre en place des numéros de lots, basé sur un système de documentation, afin d'éviter de mélanger involontairement les produits issus d'exploitations différentes.

Inspection des oeufs, santé animale et santé publique

78. Les mêmes principes peuvent s'appliquer aux centres de collecte d'oeufs. Des données relatives à la récolte des oeufs, au pourcentage d'oeufs fertilisés, à la température de stockage et à la race sont des compléments essentiels aux données relatives à la santé et au bien-être animal. Des contrôles ponctuels portant sur la qualité microbiologique ainsi que sur la présence de microorganismes zoonotiques doivent être effectués par les centres de fabrication d'ovoproduits ainsi que par les points de vente de détail. Les résultats doivent une fois de plus être enregistrés et être mis à la disposition de l'éleveur et de ses conseillers. L'ensemble des informations va "de l'étable à la table" et y revient.

Inspection des poissons, santé animale et santé publique

79. L'élevage de poissons doit être soumis aux mêmes règles de surveillance et au même Réseau de Maîtrise des Risques Sanitaires que tout autre groupe d'animaux. Le statut sanitaire peut être utilisé pour déterminer si les poissons peuvent être vendus frais ou doivent être transformés afin de minimiser les risques pour la santé.
80. Bien entendu, un Réseau de Maîtrise des Risques Sanitaires ne peut s'appliquer aux poissons issus de la pêche mais il est important de récolter les informations relatives à l'environnement dans lequel les poissons évoluaient. La pollution des zones d'eau douce ou d'eau de mer représentent des dangers pour la santé publique et pour les personnes qui consomment ces poissons. La recherche de métaux lourds, de pesticides, de microorganismes pathogènes, de parasites, etc. doit être effectués ponctuellement.
81. L'approche du système HACCP peut s'appliquer à la transformation des poissons de la même manière qu'aux autres produits alimentaires en soulignant les dangers spécifiques liés à l'écologie des poissons et aux procédures de transformation telles que la fumaison des poissons (à chaud ou à froid), la maturation chimique et la conservation, les chaînes du chaud et du froid, etc.
82. Les mêmes procédures sont applicables à d'autres espèces aquacoles tels les mollusques, les crevettes, etc.

COMMERCIALISATION

83. Ce document a examiné les trois étapes différentes de la production d'aliments - la production primaire (au niveau de l'exploitation agricole), le transport des animaux et la transformation (au niveau de l'abattoir). La conclusion consistera en un commentaire relatif à la commercialisation qui inclut toute transformation supplémentaire, la vente de gros et de détail.
84. Le consommateur attend des aliments commercialisés qu'ils soient:

- (a) sains et dénués de tout risque pour la santé publique, et
 - (b) étiquetés de manière adéquate afin de fournir suffisamment d'informations sur le produit fini et sur le processus de transformation "de l'étable à la table".
85. Il a déjà été dit que les structures de vente et d'achat ont changé. Il est important que des contrôles ponctuels soient effectués en tout point de la chaîne alimentaire, là où les denrées sont transformées, stockées ou vendues. Ces contrôles doivent être effectués conformément aux principes HACCP, dans le cadre d'un programme d'assurance qualité basé sur les principes des référentiels ISO 9000.
86. Il est essentiel que:
- (a) toute contamination croisée soit évitée lors de la transformation ou du stockage,
 - (b) la chaîne du froid et du chaud soient respectées et que des températures adéquates soient maintenues,
 - (c) la réfrigération débute dès que possible,
 - (d) le matériel de conditionnement et les additifs soient utilisés conformément à leurs autorisations de mise sur le marché et aux règlements en vigueur,
 - (e) l'étiquetage soit correct. Les mentions ne doivent pas être trompeuses et doivent être contrôlées.

CONCLUSIONS

87. Il est entendu que la simplification de la législation vétérinaire relative aux denrées d'origine animale se poursuit à Bruxelles et que la profession vétérinaire sera consultée lorsque les projets de propositions seront disponibles. La crise de l'ESB a renforcé les exigences de protection de la santé publique non seulement à l'abattoir mais également à tous les stades ultérieurs de transformation des denrées d'origine animale. L'implication des vétérinaires dans le contrôle de l'hygiène et de la sécurité alimentaire s'est développée en conséquence.
88. Il y a de bonnes raisons de croire que le système HACCP et l'évaluation des risques dans le cadre relevant des référentiels ISO 9000 seront appliqués. Il faut un accord international sur l'évaluation et la gestion des risques.
89. Cependant, il est clair que le flux des denrées d'origine animale depuis l'abattoir, via les installations de transformation jusqu'au consommateur ne représente qu'une partie du problème. Pour les raisons soulignées dans les paragraphes 5 à 12, il faut élaborer une approche intégrée du problème de la sécurité alimentaire "de l'étable à la table" à l'aide d'un système de données, susceptibles d'être transférées dans les deux sens de la chaîne de production alimentaire.
90. Les Réseaux de Maîtrise des Risques Sanitaires ou les systèmes d'assurance qualité peuvent fournir la structure au sein de laquelle des mesures de contrôle soient mises en vigueur. Ces mesures de contrôle seront essentielles pour regagner la confiance du consommateur. Nombre des exigences des accords de Florence sur la levée progressive de l'embargo sur la viande de boeuf sont à la base de tout Réseau de Maîtrise des Risques Sanitaires bien élaboré. Ces exigences sont une identification infaillible, la traçabilité, des contrôles internes et externes à tous les niveaux de la chaîne, et l'application stricte des normes en vigueur tant à l'abattoir que dans toute installation de transformation de denrées.

91. Les vétérinaires sont présents à tous les niveaux de la chaîne de production et disposent des connaissances et compétences pour contrôler les normes de santé animale, de bien-être animal et de santé publique "de l'étable à la table". Des denrées saines ne peuvent être produites que si des animaux sains, propres, non stressés et sans résidus sont livrés à l'abattoir, où des inspecteurs vétérinaires consciencieux veilleront au respect des normes de bien-être animal et de sécurité alimentaire. Tous les produits d'origine animale devraient être soumis à ces procédures lors des processus de transformation et de commercialisation.

24 mars 1997