

Difficultés agro-alimentaires liées à la mise aux normes de l'élevage industriel

SIFEE : impacts environnementaux et durabilité
des productions animales
mardi 21 juin 10h30-10h50

Introduction :

Accidents agroalimentaires

En agroalimentaire des accidents arrivent, les systèmes qualité en place sur toute la chaîne jusqu'au consommateur, permettent leur détection.

Traçabilité

La traçabilité actuelle permet de connaître exactement l'origine de cet accident, les entreprises ont un état sanitaire de mieux en mieux géré.

Fournisseurs primaires

L'entreprise peut remonter jusqu'à la source du fournisseur de problème souvent le « fournisseur primaire », (initial).

Responsabilités

Pour comprendre les accidents agroalimentaires et leur lien avec la responsabilité de l'élevage, je commence par des exemples concrets, réels rencontrés ces derniers mois en expertise.

Charcuterie contaminée par de la salmonelle

Salmonelle distribuée dans la charcuterie venant d'un élevage de porc infesté

Abattoir régional :

Un abattoir régional approvisionne des ateliers de production de charcuterie AOC .

Un matin, cet abattoir est alerté par un de ses clients l'informant qu'une plate-forme de distribution dans le cadre de son HACCP pratique régulièrement des contrôles de produits finis avant mise en vente et découvre des salmonelles.

Traçabilité remontante

La traçabilité opérationnelle dans toutes ces entreprises permet de remonter immédiatement à l'atelier de production puis à l'abattoir et l'abattoir identifie le jour de production concerné qui se situe environ 15 jours avant le jour de la découverte de cette salmonelle en fonction des temps de production, de stockage et des délais d'analyse.

Ceci constitue la traçabilité remontante.

Cabinet VALANCOGNE CONSULTANT EXPERTISE

Audit , conseil , formation en Hygiène et qualité Agro-Alimentaire Environnement Transport Elevage animaux

Site internet : <http://www.agrovalservices.com>

✉ : valancogne.consultant@wanadoo.fr

Traçabilité descendante

L'abattoir étudie alors sa traçabilité descendante.

En effet, le produit livré à l'atelier incriminé fait partie d'un lot de production qui a permis d'approvisionner une quinzaine d'entreprises de charcuterie différentes.

Rappel des produits

En conséquence, l'administration suspecte la production de toutes ces entreprises et oblige au titre du principe de précaution, à rappeler tous les lots contenant de la viande de cette journée de production de l'abattoir.

Le total des produits finis rappelés approche 200 000 euros.

2^{ème} cas : Coopérative laitière

Un éleveur approvisionne en lait une coopérative laitière AOC.

Fromage contaminé de Listeria

Dans le cadre de la démarche HACCP, l'atelier de production de fromage découvre un fromage contaminé de listéria.

Cuve de groupage

L'étude de la traçabilité ascendante montre qu'en fait ce problème est récurrent depuis 10 jours, or ces fromages viennent d'une cuve groupant le lait de 10 éleveurs. L'étude chez les éleveurs permet de déterminer l'élevage.

Rappel des produits

Ainsi la production de fromages de 10 éleveurs sur 10 jours est retirée de la consommation soit environ 100 000 euros.

Autre situation rencontrée, en distribution d'œufs

Centre de conditionnement :

Une palette d'œufs venant d'un élevage différent pour compléter un camion d'approvisionnement d'une centrale de conditionnement d'œufs.

Intervention de la DDASS (Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale)

25 personnes ont été hospitalisées dans une région pour infection à salmonelle.

Rappel des produits

L'étude de la traçabilité a montré que ce lot a permis d'approvisionner 5 centrales et 20 magasins.

Aucun mort humain, mais 2 millions d'œufs ont été retirés de la consommation, une seule analyse de certitude ayant été trouvée mais le déconditionnement des œufs étant impossible et le repérage du lot dans les caisses de boîtes nécessitant une main d'œuvre énorme, une palette d'œufs contaminés a occasionné la destruction de deux millions d'œufs au titre du principe de précaution, un sinistre de 200 000 euros.

Elevage de moutons, élevage de jeunes bovins

Listeria en production

Les élevages de moutons et de jeunes bovins sont sujets à être porteurs de listeria, du fait de l'élevage sur aire paillée accumulée et nourriture à base d'ensilage.

Animaux arrivant souillés en abattoir :

Les textes réglementaires sont muets sur cette situation, cette situation est signe de troubles d'élevages et source de contamination des carcasses et de l'abattoir.

Etat de l'hébergement et de la nourriture

Les conditions d'hébergement et de réalisation de l'ensilage peuvent conditionner le développement de ce microbe lorsque les techniques ne prennent pas en compte la gestion des points critiques de ces types d'élevage avec respect des normes environnementales et hygiéniques.

Conclusion des accidents

Animaux porteurs sains :

L'ensemble des élevages de niveau industrialisé peut présenter une infestation de microbes où les animaux peuvent être malades ou non et devenir porteurs sains en fonction des conditions environnementales sanitaires et hygiéniques.

« Hygiène corporelle » des animaux

Les animaux sains sont propres

Stress du transfert

Dressage des animaux

Engagement des responsabilités

Mise en place de l'étude des risques.

Dangers sanitaires en abattoir

Dans les abattoirs actuels, l'abattage se fait sur une chaîne.

Les carcasses sont accrochées les unes à côté des autres sur la chaîne et chaque opération d'abattage se fait à un poste particulier de la chaîne.

Premier poste de danger sanitaire : le transport

Le transport occasionne stress et mélange d'animaux d'origines différentes.

Bouverie

Hall de rassemblement et de repos des animaux

Ces halls sont constitués de cases tubulaires sur surface étanche.

L'animal ne présente pas d'inquiétude lorsqu'il a l'habitude de ce type de logement par contre l'animal élevé dans un cadre complètement différent en l'absence de toute présence humaine présente une grande crainte à la vue du personnel de l'abattoir et de tels locaux dans lesquels ils n'ont pas l'habitude d'évoluer.

Ceci occasionne du stress et du refus d'avancer, ce problème est principalement rencontré pour les élevages (bovins, ovins, porcs) de type aire paillée accumulée en grande surface et en grand nombre avec alimentation automatique.

Poste de levée du cuir

Le poste le plus dangereux du point de vue sanitaire dans l'abattoir est le poste de levée du cuir par le risque de contamination de la carcasse par les poils souillés de matières fécales et différents microbes dangereux.

Le risque minimum est réalisé par un pelage propre et sec, le risque de contamination est maximum en présence d'un pelage humide et souillé de matières fécales. Ce type de situation se rencontre dans les élevages à pathologies récurrentes.

Un pelage propre et non souillé est signe d'un élevage sain.

Evolution de la viande :

La répercussion d'un tel problème intervient au niveau de l'évolution de la viande.

En effet, une bonne maturation de la viande nécessite, une acidification suffisante, avec un pH initial de 5.4 après ressuyage. Lors d'un stress avant abattage, ce pH peut être soit très acide de l'ordre de 5 (en cas de stress aigu) soit neutre supérieur à 6 en cas de stress récurrent ou de maladie et dans les deux cas d'une part la viande est déclassée et d'autre part la difficulté de gestion de ces animaux amène des contaminations de l'ensemble de l'atelier et du personnel.

Types d'élevages industriels à problèmes

Elevage de porcs

grands nombres sur litière paillée accumulée.

Le porc est un animal propre qui fait ses matières fécales toujours au même endroit ce qui crée une bauge où le porc peut se rouler et se contaminer.

Ce type d'élevage présente également un danger d'incendie. La température des fermentations à la litière entre litière paillée et matières fécales peut amener l'embrassement.

Elevage de porcs en porcheries automatiques

Les animaux ne voient aucune personne et ne subissent aucune manipulation durant toute leur période d'élevage.

Lors de la sortie de l'élevage pour acheminement vers l'abattoir, le stress commence par la montée dans le camion et la vue du personnel, le début du stress contribuant à l'augmentation des contaminations et à la dénaturation de la viande.

Elevages de Bovins

Les élevages de bovins sur lisier, en logette

Les bovins défèquent dans l'allée de promenade et sur le bord de la logette, ce qui amène contamination des postérieurs et de la mamelle, puis d'une majeure partie du pelage.

En logette l'INRA a recensé que 15 % des animaux présentent des traumatismes physiques liés à la vie en logettes tubulaires. Ce type de logement ainsi géré est une cause de pathologies qui se retrouvent à l'abattoir, en plus de la perte de production.

L'absence de racleur

Les bovins font descendre les matières fécales par le piétinement.

L'absence de racleur contribue à la contamination du bovin et la persistance des maladies.

Bovins sur litière paillée accumulée

La quantité de paille nécessaire journalièrement pour un bovin adulte est de 7 kg, à 0.10 euros le kg, un bovin coûte 0.70 euros en paille par jour plus le matériel pour distribuer la paille et épandre le fumier.

Conclusions Elevages

Gestion des petits soins

L'animal sera à l'optimum de son potentiel de santé que si son éleveur sait l'écouter et solutionner les difficultés qui lui gâchent la vie.

Dressage des animaux

L'animal est intelligent et sait apprendre à vivre dans le nouveau milieu, mais il doit apprendre également à appréhender

Les normes réglementaires

La directive n° 91-676 des conseils des communautés européennes définit la pollution des eaux par la présence de nitrates de sources agricoles.

A partir de cette directive, ont été rédigées des réglementations nationales qui définissent l'organisation des élevages en installations classées pour l'environnement pour :

- Les élevages laitiers : arrêté du 24 Décembre 2002
- Les bovins à l'engraissement : arrêté du 24 Décembre 2002
- Les porcs : arrêté du 29 février 1992
- Les volailles : arrêté du 13 juin 1994.

A partir du 1^{er} janvier 2009 :

- Ensemble des animaux: arrêté du 7 février 2005.

L'ensemble de ces réglementations définit les dimensions des structures d'accueil des animaux ainsi que les dimensions des structures de confinement des effluents, dimensions pour les effluents liquides, les effluents solides et dimensions spécifiques pour les stabulations sur aire paillée accumulée ne nécessitant pas de stockage mais ne devant pas présenter d'effluents liquides.

Tous ces éléments sont des normes techniques servant de base à l'administration pour l'accord de l'autorisation d'exploiter mais ceci n'exclut pas le savoir technique de l'éleveur c'est à dire sa relation à l'animal.

En effet, c'est l'animal qui vit dans la structure et c'est l'éleveur qui gère la structure, chacun doit y trouver un bien être. Les animaux doivent connaître l'homme et ses

structures et l'homme doit connaître ses animaux et lui apprendre à vivre dans sa nouvelle structure aux normes.

Notion de bien être animal : Apprentissage de l'animal

L'animal doit apprendre à vivre dans ces structures complexes, 20 % n'y arrivent pas, il faut impérativement prévoir une structure classique pour ces animaux réfractaires aux bâtiments modernes pour qu'ils ne soient pas des contaminants de l'ensemble de l'élevage.

Elevage de porcs

La structure peut être agréée pour le nombre d'animaux présents mais ne pas constituer un havre de paix pour ces animaux.

C'est l'éleveur par sa technicité et sa formation qui doit permettre aux animaux d'être bien dans leur structure et son fonctionnement.

L'alimentation et l'hygiène de la structure doivent être propices à l'absence de développement de pathologies récurrentes.

Adaptation à la structure

Porcherie automatique

Le porc doit apprendre à se servir des distributeurs de boisson automatique, doit aller déféquer à l'endroit des défécations et doit aller dormir dans la zone dortoir et tout cela en groupe.

Elevage de porcs sur aire paillée

La taille du troupeau et la gestion de ce troupeau doit permettre une harmonisation de la répartition des matières fécales pour éviter la constitution de bauges.

Ceci passe par une gestion raisonnée de l'apport de paille et du contact humain nécessaire avec les animaux et leur manipulation.

Préparation au transfert

L'éleveur doit prévoir une préparation des animaux à l'évacuation du site pour aller en paix vers la zone d'accueil de l'abattoir.

Elevage bovins

structure

sur aire paillée

La surface par animal conditionne le calme ou l'agressivité entre animaux.

Les normes définissent des surfaces minima c'est l'éleveur qui va gérer l'adéquation entre les animaux et la surface disponible ainsi que les protocoles de distribution et de répartition de la paille pour que les animaux soient en milieu sain.

en logettes

Prévoir une structure annexe pour les animaux qui ne s'adaptent pas, ou qui sont blessés.

Adapter la structure à la taille des animaux ?

sur lisier

Les aires d'évolution des animaux, seront débarrassées plusieurs fois par jour des matières fécales pour éviter la contamination des animaux.

Role de l'alimentation pour la santé

La réglementation ne gère pas l'alimentation, élément primordial de la santé des animaux.

L'alimentation en particulier à base d'ensilage sera gérée de façon raisonnée.

L'ensilage est en effet le résultat d'une fermentation de fourrage à réaliser et contrôler comme la fabrication du vin. L'ensilage mal conduit est la source de contamination listéria du troupeau.

Animaux Propres, Secs et Sains

L'éleveur devra prévoir également une préparation à l'évacuation du local d'élevage pour le local de repos de l'abattoir, afin d'assurer un transfert serein d'Animaux Propres, Secs et Sains (APSS).

Réglementation et responsabilité

La traçabilité

La réglementation européenne, règlement n° 178-2002 du 28 janvier 2002 accentue la protection du consommateur.

Responsabilité

Charge inverse de la preuve

La transposition nationale par l'ordonnance du 9 juillet 2004 précisée par le rapport du président de la république met en place la **charge inverse de la preuve** avec recherche des fournisseurs initiaux pour une période de 6 mois en cas de problème sur un produit. C'est à dire que pendant six mois une non conformité d'un produit livré est automatiquement présumé de la responsabilité du fournisseur.

Risque

Ceci aboutit à considérer qu'un produit fini est contaminé depuis sa matière première. En conséquence, toute la filière ayant contribué à la fabrication de ce produit fini sera responsable de cet accident sanitaire, en particulier l'éleveur.

Ainsi techniquement, chaque fois que l'on passe à un niveau plus amont d'une entreprise, chaque entreprise rajoute ses pertes d'exploitation (le distributeur, la plate-forme d'achats, le conditionneur, le fabricant, le trancheur, l'abattoir, le marchand de bestiaux) pour aboutir jusqu'à l'éleveur et cet éleveur aura à supporter jusqu'à plusieurs centaines voir millions d'euros en responsabilité.

CONCLUSION

Les mises aux normes :

Elles définissent la base reconnue du bien-être animal et le respect de l'environnement.

Professionalisme de l'éleveur

Elles ne définissent pas le professionnalisme de l'éleveur qui doit « parler à sa vache » pour lui demander si elle est bien et prendre le temps de l'écouter, et de remédier à ses malheurs, pour le bien de sa santé, tant environnementale que sanitaire et alimentaire.

Jacques VALANCOGNE.



