

A close-up photograph of a petri dish containing a bacterial culture. The agar is a light blue color, and numerous colonies of varying sizes and colors (white, green, black) are visible. The colonies are scattered across the surface, with some appearing as small dots and others as larger, more complex structures. The lighting is bright, highlighting the texture of the colonies and the surface of the agar.

5 GESTION DES CRISES ET DE LA DÉLINQUANCE SANITAIRES

Enquêtes, non-conformités, alerte sanitaire,
contrefaçons, plans d'urgence...





La lutte contre la délinquance sanitaire organisée

LA BRIGADE NATIONALE D'ENQUÊTES VÉTÉRINAIRES ET PHYTOSANITAIRES (BNEVP), RATTACHÉE À LA DIRECTION GÉNÉRALE DE LA DGAL, EST LOCALISÉE À RUNGIS, EN RÉGION PARISIENNE.

Une antenne est installée à Toulouse, deux autres antennes sont situées à Nantes et à Lyon. Elle a une compétence territoriale nationale.

Créée en 1992 après l'interdiction d'utilisation en élevage des anabolisants pour lutter contre les réseaux frauduleux qui s'étaient constitués, la Brigade a en 2002 étendu ses compétences au domaine phytosanitaire.

• LES MISSIONS DE LA BRIGADE NATIONALE D'ENQUÊTES VÉTÉRINAIRES ET PHYTOSANITAIRES (BNEVP)

ELLE MÈNE À BIEN DES INVESTIGATIONS DANS LE CADRE DE LA LUTTE CONTRE LA DÉLINQUANCE ORGANISÉE DANS LE DOMAINE SANITAIRE ET APPORTE UN APPUI TECHNIQUE AUX SERVICES DE CONTRÔLE SANITAIRE, NOTAMMENT EN CAS DE CRISE.

Les attributions de la BNEVP couvrent donc l'ensemble des domaines vétérinaire et phytosanitaire et intéressent aussi bien les services en charge de la santé publique vétérinaire que les services chargés de la protection des végétaux.

D'un point de vue opérationnel, ces missions se répartissent en trois catégories :



- La lutte contre la délinquance sanitaire et phytosanitaire organisée ;
- La réalisation d'enquêtes nationales pour le compte de la DGAL ;
- L'appui technique aux services de contrôle sanitaire.

• **LA LUTTE CONTRE LA DÉLINQUANCE SANITAIRE ET PHYTOSANITAIRE ORGANISÉE**

EN MATIÈRE DE DÉLINQUANCE SANITAIRE ORGANISÉE, le rôle de la BNEVP est dans la limite des pouvoirs conférés à ses agents :

- De réaliser des enquêtes visant à rechercher et constater les infractions et à traduire en justice leurs auteurs. La BNEVP n'a pas vocation à prendre en charge les infractions pour lesquelles les auteurs exercent « leur talent » sur le territoire de compétence d'un seul service déconcentré,
- D'apporter son concours aux autorités judiciaires, de police ou aux autorités douanières et aux administrations qui participent à la lutte.

Initialement orientée vers la lutte contre le trafic de substances anabolisantes et de médicaments vétérinaires, l'activité de la BNEVP s'est étendue aux autres domaines de compétence de la DGAL. Cette brigade traite ainsi de sujets aussi variés que le trafic des carnivores domestiques, des denrées alimentaires, ou des produits phytosanitaires contrefaits. Certains sujets, comme les contrefaçons de produits phytosanitaires, qui concernent toute l'Union européenne, exigent de travailler en coopération avec les autres pays-membres. Les autorités judiciaires ont ainsi saisi la BNEVP pour apporter son appui technique dans une affaire de produits chinois importés en violation de l'embargo influenza aviaire.





• **LA RÉALISATION D'ENQUÊTES ADMINISTRATIVES À LA DEMANDE DE LA DGAL**

DANS LE CAS OÙ LA DGAL IDENTIFIE UN RISQUE SANITAIRE SPÉCIFIQUE OU SOUPÇONNE DES FRAUDES POTENTIELLES OU DES INFRACTIONS LIÉES À DES STRATÉGIES D'ENTREPRISES, ELLE PEUT CONFIER À LA BNEVP UNE ENQUÊTE NATIONALE DONT ELLE DÉFINIT LE CADRE.

Cela s'est produit en 2009, suite à l'affaire des fromages fondus en Italie, où une entreprise utilisait des produits non conformes afin de réduire ses coûts. Ou encore dans le cas de la très grave intoxication alimentaire en 2005 avec des steaks hachés fabriqués à partir de matières premières destinées à l'alimentation animale. Une autre enquête se déroule depuis 2006, suite à des signalements récurrents de fraudes sur le marché des importations parallèles de produits phytosanitaires : plus de 200 distributeurs ont été visités à ce jour.

Chaque enquête nécessite d'inspecter de nombreux établissements pour identifier la fraude et préciser son ampleur. Des non-conformités relevées dans le cadre de la recherche de substances interdites (stéroïdes, antithyroïdiens, glucocorticoïdes,...) peuvent aussi donner lieu à des enquêtes, parfois assez longues, lorsqu'il s'agit de démanteler des réseaux.

La vision nationale de terrain de la Brigade, la compréhension des mécanismes économiques et des déviations possibles, la vocation répressive des enquêteurs de la BNEVP permettent le plus souvent d'identifier des contrevenants ayant développé des stratégies d'entreprises délictueuses ou même des réseaux de criminalité organisée : c'est le cas dans le domaine phytosanitaire.

La BNEVP en chiffres

Elle comprend 10 enquêteurs : 3 travaillent dans le domaine phytosanitaire, 6 dans le domaine vétérinaire, 1 sur le sujet des mortalités d'abeilles où la double compétence est nécessaire. Les agents de la brigade disposent de pouvoirs en matière de police administrative et judiciaire, à l'instar de leurs collègues des services de contrôle. Ils peuvent notamment prononcer des mises en demeure, des mises sous séquestre et dresser des procès-verbaux. Lorsqu'ils agissent en matière de police administrative, ils le font en collaboration avec le chef des services déconcentrés dans les DD(CS)PP et les DRAAF. Lorsqu'ils agissent dans le cadre d'une enquête judiciaire, ils le font sous l'autorité du magistrat compétent.

La BNEVP a pris en charge de 2006 à 2010, 220 affaires dont 30 administratives, 71 sont encore en cours dont 12 administratives, 45 ont été classées par l'agent de la BNEVP en charge



Contrôle sanitaire dans une grande surface

“ La BNEVP a pris en charge 220 affaires entre 2006 et 2010. ”



Prélèvement de produits anabolisants

Médicaments vétérinaires : détournement d'usage



Le clenbutérol, médicament anabolisant, ou Ventipulmin®, est normalement destiné au traitement de certaines pathologies respiratoires du cheval. Inscrit sur la liste des substances vénéneuses, il ne peut être administré que par le vétérinaire ou sous sa responsabilité. La consommation humaine de ce produit est interdite en raison de ses risques majeurs pour la santé (effets cardiaques). Ce médicament vétérinaire est détourné de son usage car il possède des propriétés anabolisantes : augmentation de la masse musculaire et perte de graisse. Depuis des années, le clenbutérol est utilisé comme dopant par certains adeptes du bodybuilding (milieu culturiste) et sportifs de compétition. Des femmes cherchent aussi à se procurer ce médicament auprès des pharmaciens ou sur internet pour pouvoir maigrir plus facilement.

En collaboration avec la police régionale, la Brigade a participé à la mise en garde à vue d'un vétérinaire ayant fourni 59 pots de Ventipulmin® à des culturistes. Une enquête a ensuite été lancée afin d'identifier les auteurs d'autres détournements d'usage de ce médicament. Plus de 70 pharmacies sur les 88 visitées ont été sanctionnées pour infraction au Code de la santé publique, ainsi que 4 cabinets vétérinaires sur les 22 visités. La Brigade a alerté l'Ordre des vétérinaires et les pharmaciens afin qu'ils renforcent leur vigilance, et a diffusé des avis dans la presse professionnelle.

Cette enquête a permis de constater d'autres détournements, notamment de trois spécialités vétérinaires à base de kétamine, une à base de tilétamine (Zoletil) ainsi que des ventes sauvages d'euthanasiques (T61 et Dolethal) par un nombre important de pharmacies. En trois semaines, 40 pharmacies ont fait l'objet d'une enquête et 18 ont été verbalisées.

de l'enquête parce que le dossier n'était pas recevable par un procureur ou parce que l'auteur n'était pas incriminable ou avait disparu, 31 ont été jugées et 73 sont en attente de jugement. En 2010, une soixantaine d'affaires étaient en cours, dont 11 sont des enquêtes administratives. Elles se répartissent ainsi par domaine d'activité :

- Phytosanitaire : 22 ;
- Pharmacie vétérinaire : 11 ;
- Protection animale : 1 et 7 trafics de chiens ;
- Sécurité sanitaire des aliments : 4 ;
- Substances interdites : 3 dont 1 anabolisant ;
- Import-export : 3 ;
- Abeilles : 1

• L'APPUI TECHNIQUE AUX SERVICES DE CONTRÔLE SANITAIRE

L'INTERVENTION DE LA BNEVP en appui des services de contrôle peut être envisagée notamment dans deux cas :

- En situation de crise sanitaire, elle peut intervenir en urgence, en renfort des services de terrain, dans l'attente du déploiement du dispositif de lutte. Pendant la gestion de la crise, elle peut également intervenir en renfort sur telle ou telle partie du dispositif de lutte afin d'accroître sa souplesse et sa réactivité. En tout état de cause, la taille de ses effectifs ne lui permet pas en période de crise de se substituer aux services de terrain.
- Sur demande des services de contrôle (DRAAF, DD(CS)PP) pour les assister lors d'une intervention dans un domaine spécifique. La brigade peut ainsi faire bénéficier les services de contrôle de l'expérience qu'elle a acquise en matière judiciaire.

Certaines enquêtes concernent l'importation de produits étrangers en violation d'un embargo pour motif sanitaire. Ou encore l'utilisation de matières premières destinées à l'alimentation animale dans des produits destinés à la consommation humaine.

Dans le domaine de la contrefaçon, le rôle de la BNEVP est d'effectuer des contrôles chez les distributeurs, en croisant des données provenant de sources diverses, afin de déceler des produits contrefaits. Ces enquêtes sont fréquemment menées en coordination avec d'autres pays.



La gestion des alertes et urgences sanitaires

LA MISSION DES URGENCES SANITAIRES (MUS) DE LA DGAL, CRÉÉE EN 2008, EST CHARGÉE DE LA GESTION DES ALERTES, URGENCES ET CRISES SANITAIRES, NOTAMMENT DANS LE DOMAINE ALIMENTAIRE RELEVANT DE LA COMPÉTENCE DU MINISTÈRE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE.

Soutenue par les services techniques centraux, la MUS confère à la DGAL une contribution substantielle à la protection de la santé publique, aux côtés des autres services de l'Etat, y compris les services déconcentrés.

• LA GESTION DES ALERTES : UN DISPOSITIF QUI A FAIT SES PREUVES

LA MUS ASSURE LE SUIVI ET LA GESTION DES ALERTES SANITAIRES LIÉES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES ISSUES DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE OU EN CONTENANT ET AUX ALIMENTS POUR ANIMAUX.

Son champ d'action est élargi à certaines alertes en santé animale et végétale. Ces alertes peuvent impliquer ou non des «cas humains», c'est-à-dire des problèmes concernant la santé humaine comme les infections alimentaires.

L'efficacité du dispositif de gestion des alertes passe par une détection précoce des cas humains en lien avec l'alimentation ou des non-conformités sur des produits. Dans le premier cas, les alertes sont déclenchées soit par les services déconcentrés (DD(CS)PP) en collaboration avec les agences régionales de santé (ARS), soit par les administrations centrales après un signalement de l'Institut national de veille sanitaire (INVS). Dans le second cas, les alertes émanent majoritairement des auto-contrôles des professionnels de l'agroalimentaire, ou encore des contrôles et de la surveillance exercés par les services officiels.

Ces alertes peuvent aussi trouver leur origine dans d'autres pays suite à la détection sur leur territoire de non-conformités pouvant avoir un impact sur la France (produits distribués ou fabriqués en France).

La transmission des alertes s'effectue très rapidement au moyen d'un réseau national piloté par la DGAL (pour ce qui relève de sa compétence), en relation permanente avec le réseau européen RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) pour lequel la DGAL est l'un des deux points de contact nationaux, et parfois avec le réseau international INFOSAN (International Food Safety



Authorities Network) mis en œuvre par l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

Sur la base d'une appréciation de la situation, des mesures de gestion adaptées sont mises en œuvre et contrôlées. La définition et la mise en place des mesures relèvent en premier lieu des professionnels. L'administration vérifie la pertinence et la bonne application de celles-ci et si nécessaire en prescrit d'autres. Citons pour les plus connues de ces mesures, le retrait et le rappel de produits destinés à soustraire le consommateur à un risqué avéré, avec parfois une information du grand public par voie de communiqué



Exercice de simulation de détection d'un foyer d'influenza aviaire dans un élevage de Bretagne.

de presse. Ces mesures sont généralement complétées par des actions correctives ou préventives au sein des établissements concernés, voire de suites administratives, pouvant aller jusqu'à la fermeture d'un établissement ou de poursuites judiciaires.

À tout le moins, les alertes donnent lieu régulièrement à une analyse de la DGAL en vue d'une consolidation du socle préventif réglementaire ou d'un ciblage des contrôles. Les bilans sont également exploités par les professionnels, soucieux d'une amélioration permanente de la qualité sanitaire de leurs productions.

Les principaux éléments du dispositif

Les facteurs de performance du système français de gestion des alertes sanitaires sont :

- Une organisation rationnelle avec chaîne unique de commandement.
- Une coordination entre tous les acteurs concernés, institutionnels et non institutionnels.
- Des documents de référence, des protocoles et des guides opérationnels.
- Une approche globale de la sécurité sanitaire des productions animales, végétales et des denrées alimentaires.

• LA PRÉPARATION ET LE SUIVI DES PROCÉDURES

LA MUS A DÉFINI ET MIS EN PLACE DIFFÉRENTES PROCÉDURES POUR NOTIFIER ET GÉRER LES ALERTES.

Des procédures claires et précises sont indispensables pour obtenir une réaction rapide face à des situations d'urgence. L'une des missions de la MUS consiste donc à améliorer en permanence ces procédures (à destination des services de contrôle, entre les administrations centrales impliquées dans la sécurité sanitaire des aliments, avec les professionnels, avec les autres États membres). C'est pourquoi le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration, qui précise les procédures communes à suivre et les actions à engager, a été révisé en 2009. (voir encadré p.106)

D'autres procédures ont fait l'objet d'une révision ou d'une création :

- citons en 2009 : les instructions pour gérer les toxi-infections alimentaires collectives dans les départements, la circulaire interministérielle sur la surveillance et la gestion des syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) ou encore les travaux européens sur un règlement d'application de l'article 50 de la Food Law (loi sur l'alimentation, spécifique au fonctionnement du RASFF) et la directive associée,
- et en 2010 : la mise en place d'un dispositif de notification des alertes en santé animale, les instructions spécifiques pour gérer les alertes relatives à la fièvre charbonneuse et à la fièvre Q, la livraison du programme de référence SIGAL (Système d'Information Général de l'Alimentation) sur les toxi-infections alimentaires collectives destiné à l'enregistrement et au suivi des TIAC dans les départements, la poursuite des travaux européens sur le projet de règlement cité ci-dessus et la participation à la mise en place d'un nouvel outil pour la notification des alertes sur le RASFF.

Parmi les missions relevant de la compétence de la MUS se trouve la communication médiatique sur les alertes sanitaires.





À cette fin, la MUS a engagé courant 2010 un travail de rédaction d'outils de communication à l'attention de l'administration centrale et des services déconcentrés. La rubrique « alertes et urgences sanitaires » du site intranet du ministère à destination des services départementaux a ainsi été entièrement revue à cet effet (<http://intranet.national.agri/>).

Ce travail se poursuit en 2011 et devrait aboutir à la publication sur les sites Intranet et Internet du ministère de différents documents (notamment sous forme de foire aux questions) à l'intention des services déconcentrés, du grand public et des professionnels.

S'agissant de l'information particulière du consommateur, des modèles d'affichettes et de communiqués de presse pour de multiples contaminants sont d'ores et déjà mis à la disposition des services extérieurs sur le site Intranet cité ci-dessus.

Par ailleurs, une rubrique « alertes » sur le portail « alimentation.gouv.fr » a été créée afin d'informer le consommateur des alertes ayant fait l'objet d'un rappel par communiqué de presse (administration et/ou professionnels). Cette rubrique est consultable depuis avril 2011.

• L'AMÉLIORATION DU DISPOSITIF CENTRALISÉ DES PLANS D'URGENCE

EN CAS DE SUSPICION SUR CERTAINES MALADIES ANIMALES RÉPUTÉES CONTAGIEUSES, DES PLANS D'URGENCE SONT MIS EN ŒUVRE.

La centralisation des signalements à l'échelon national est effectuée par la MUS qui coordonne la réponse des services déconcentrés de chacun des 100 départements et des 22 régions dans les domaines de compétence de la DGAL. Cette coordination s'exerce en étroite collaboration avec les structures européens et ministérielles en charge de la sécurité sanitaire. La préparation opérationnelle des interventions sanitaires d'urgence s'appuie sur un réseau de compétences territoriales : des coordonnateurs plans d'urgence au niveau régional et des correspondants associés dans les départements.

• LES EXERCICES ET LA FORMATION AUX SITUATIONS DE CRISE

LES EXERCICES DE SIMULATION DE CRISE SONT RÉGULIÈREMENT ORGANISÉS. « ALTHÉA » A PERMIS DE TESTER EN 2009 LA PROTECTION DES AGENTS EN CAS DE PANDÉMIE GRIPPALE ET LA CONTINUITÉ DES ACTIVITÉS DE LA DGAL.

Cet exercice s'est distingué pour être le seul exercice intégralement joué par une administration centrale de l'Etat. « Perce-



Vos repères

La transparence, c'est la confiance

31/03/2011

Lorsqu'un affichage en supermarché ou une annonce à la radio demande de rapporter des produits alimentaires ou de ne pas les consommer, cela signifie qu'une alerte sanitaire a été déclarée. Consommateurs, cette rubrique vous informe sur les dernières actualités et sur ce qu'il faut savoir pour manger l'esprit tranquille.



Actu alertes

06/06/2011

Retrouvez ici les alertes sanitaires sur des produits alimentaires publiées ces deux derniers mois, par le ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation ou par les professionnels concernés.

À TABLE
LES ENFANTS !

BIEN MANGER
AU QUOTIDIEN

NOTRE PATRIMOINE
ALIMENTAIRE

MANGER DURABLE
ET LOCAL

Rubrique « alertes » du portail public de l'alimentation : alimentation.gouv.fr/actu-alertes-103

Le guide de gestion des alertes produits

Ce guide publié en 2005, a été révisé en juillet 2009. Il clarifie la circulation de l'information entre les professionnels et l'administration à chaque étape depuis la notification d'une non-conformité sur un produit jusqu'à l'information du consommateur. Une trentaine d'organisations professionnelles ont été associées à la révision de ce guide. Les modifications apportées rendent le guide plus didactique et permettent de développer certains volets absents ou peu abordés jusqu'alors (évaluation de la situation, seuils d'alerte et modalités d'information du consommateur).

Ce guide constitue un véritable outil de référence pour les professionnels et plus largement, pour tous les acteurs impliqués dans la gestion d'une alerte liée à un produit alimentaire.

Il est téléchargeable sur le portail Internet du ministère (<http://agriculture.gouv.fr>)



Création d'un réseau des coordonnateurs des plans d'urgence en santé animale

Comment est organisée la réponse opérationnelle face à un risque sanitaire d'origine animale ? Quel est le rôle de chacun des acteurs intervenant dans les plans d'urgence mis en place en cas de crise sanitaire ? À la suite des États généraux du sanitaire (1^{er} semestre 2010), une refonte de ces plans d'intervention a été décidée. La MUS coordonne leur préparation au niveau national en collaboration avec le bureau de la santé animale du ministère. À cet effet, elle s'est chargée de la mise en place en août 2010 d'un réseau de contacts privilégiés destinés à ces plans d'urgence. Adossé au dispositif national ORSEC (Organisation de la Réponse de Sécurité Civile), le plan national d'intervention sanitaire d'urgence prévoit l'organisation de la chaîne de commandement, le rôle et l'articulation entre les différents acteurs, le fonctionnement du renseignement d'intérêt sanitaire, de la logistique, du financement des opérations, de la communication et de la coordination gouvernementale. La création et surtout la mobilisation de ce réseau sont fondamentales pour assurer une cohésion et une cohérence de la chaîne d'acteurs intervenant dans les situations de crise.



neige» en mai 2010 a permis de tester la transmission rapide d'une alerte fièvre aphteuse et la réactivité des acteurs.

La MUS a organisé également des séminaires de formation et d'information, notamment pour échanger avec les services déconcentrés sur les procédures de gestion des alertes «produits» ou «cas humains» en lien avec l'alimentation.

• DEUX ANNÉES RICHES EN ALERTES

LA MUS GÈRE DIFFÉRENTS TYPES D'ALERTES ET DE CRISE : DENRÉES ALIMENTAIRES, ALIMENTS POUR ANIMAUX, SANTÉ ANIMALE ET VÉGÉTALE.

Certaines trouvent leur origine sur le territoire national, d'autres viennent de l'extérieur et sont relayées par le réseau d'alerte européen (RASFF). Pour ce qui concerne les alertes relatives aux denrées, ce sont les produits de viande de boucherie qui donnent lieu au plus grand nombre d'alertes, suivis par les produits de la pêche et les produits laitiers. Les années 2009 et 2010 ont été marquées par quelques alertes particulières sur des denrées alimentaires... On peut citer en 2009, des figatelli contaminées par le virus de l'hépatite E (voir encadré), des steaks hachés contenant des bactéries du type *Escherichia coli* STEC et une épidémie liée à une toxine de staphylocoques identifiée pour la première fois en France et présente dans des fromages.



Séminaire «échange d'expériences» dans la gestion des alertes produits

Un nouveau mode de formation continue a été développé par la MUS à l'intention des personnels des DDPP et des DDCSPP, acteurs de première ligne sur le terrain en situation de crise alimentaire.

Trois sessions qui ont rassemblé un total de 145 participants ont eu lieu en province. 21 régions étaient représentées.

Dispensé par la MUS, ce séminaire avait pour objectif d'échanger des bonnes pratiques à partir d'exemples concrets, afin d'améliorer les procédures de gestion et d'acquiescer les mêmes réflexes. Pour répondre aux besoins exprimés par les services déconcentrés et tenir compte de leur réorganisation, ce séminaire sera reconduit en 2011 avec la participation de la DGCCRF (unité d'alertes). Les supports pédagogiques sont consultables sur le site Intranet du ministère, dans la rubrique «alertes et urgences sanitaires» (<http://intranet.national.agri/>).



En 2010, des salmonelles dans des saucissons (voir encadré) et dans des steaks hachés, des mozzarelles «bleues» du fait de la présence de bactéries pseudomonas ainsi que des norovirus et toxines dans des coquillages (voir encadré) ont retenu l'attention et l'énergie des services. En santé animale, plusieurs alertes ont mobilisé la MUS, tant en gestion autonome qu'en association avec le bureau technique concerné. Citons en 2009 et 2010 la

contamination de plusieurs personnes par contact avec des rats de compagnie infectés par le virus du cowpox (voir encadré) ; la mise en évidence de plusieurs foyers de charbon dans des élevages, dus à une bactérie résistante dans le sol (voir encadré) ; un épisode lié au H1N1 ; un épisode de maladie d'Aujeszky sur des porcs dans les Pyrénées atlantiques ; des foyers de maladie de Newcastle dans des élevages de pigeons en Bretagne.

Chiffres clés :

Nombre d'alertes enregistrées et suivies par la MUS :

2010 :

1 109 alertes relatives à des denrées alimentaires, ou des aliments pour animaux

1 228 foyers de toxi-infections alimentaires collectives ou de cas humains en lien avec l'alimentation

84 suspicions de maladies contagieuses animales
(chiffre supérieur à 2009 en raison de la modification du dispositif d'enregistrement des signalements au niveau de la DGAL)

2009 :

1 040 alertes relatives à des denrées alimentaires, ou des aliments pour animaux

1 061 foyers de toxi-infections alimentaires collectives ou de cas humains en lien avec l'alimentation

39 suspicions de maladies contagieuses animales

Quelques définitions :

- *L'autocontrôle est l'examen de contrôle réalisé par un professionnel afin de s'assurer du respect de la conformité sanitaire de ses produits avant toute commercialisation.*
- *La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'un produit à travers toutes les étapes de la production, de la transformation jusqu'à la distribution.*
- *Le rappel de produits permet d'informer les personnes ayant consommé les produits incriminés sur les risques encourus.*
- *Le retrait de produits déjà fabriqués et retirés du marché permet de faire cesser l'exposition des populations aux risques identifiés.*

Virus de l'hépatite E, des aliments identifiés à risque

En avril 2009, l'Institut national de veille sanitaire (InVS) a signalé des cas d'hépatites virales E (VHE) chez des personnes ayant consommé des saucisses crues à base de foie de porc en Provence et en Corse. L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Anses), saisie par la direction générale de l'alimentation, a rendu le 30 avril un avis confirmant la possibilité de transmission de ce virus par la voie alimentaire. L'Anses précisait que la cuisson, si elle est effectuée à température suffisamment élevée, est un traitement dont l'efficacité sur le VHE est très probable.

Suite à cet avis, la Direction générale de l'alimentation a demandé aux fabricants de saucisses crues à base de foie de porc de procéder à une modification de l'étiquetage sur ces produits : la mention « à consommer cuit à cœur » devra désormais être indiquée sur ce type de produits. En complément, un communiqué de presse interministériel a été publié afin d'informer les consommateurs des recommandations à suivre concernant la prévention contre l'hépatite E.

Par ailleurs, la Direction générale de l'alimentation et la Direction générale de la santé (DGS) ont décidé de saisir à nouveau l'Anses afin de pouvoir disposer d'éléments complémentaires sur les méthodes de détection du VHE, sur le comportement du virus, notamment lors de la cuisson et du séchage. Suite au deuxième avis de l'Anses, un plan de contrôle sur les denrées alimentaires les plus à risque a été mis en place en 2011 par la DGAL. Un plan de communication piloté par la DGS a été élaboré et devrait conduire à une information particulière des professionnels de santé.



La gestion de cette crise a nécessité un important travail de coordination entre la DGAL, la DGS, l'Anses, le Centre national de référence des hépatites A et E, l'InVS, les services déconcentrés. Enquête de traçabilité des lots contaminés, mobilisation des personnes ressources « produits à base de viande », sensibilisation des professionnels de la filière (modification de l'étiquetage et mise en place d'études pour mesurer l'impact des traitements – cuisson, étuvage, séchage – sur la destruction du virus).

Santé animale : des cas de fièvre charbonneuse dans 5 départements



Entre juin et août 2009, 21 foyers de fièvre charbonneuse ont été confirmés dans cinq départements. Une cinquantaine de bovins sont morts ainsi que 15 caprins et 2 chevaux. Les mesures de prévention ont conduit à vacciner près de 3000 bovins, 2000 ovins et plus de 100 caprins. Aucun cas humain n'a été associé à ces foyers. La fièvre charbonneuse est une maladie animale due à une bactérie pouvant survivre de très nombreuses années dans le sol. Elle est inscrite sur la liste des maladies animales réputées contagieuses. Elle est transmissible à tous les mammifères et à l'homme.

Sur la base d'un avis de l'Anses, la MUS a donc envoyé des instructions aux DDPP (ex- directions départementales des services vétérinaires) pour qu'elles mettent en place des mesures de gestion tant sur les animaux vivants que sur les denrées issues des cheptels infectés, afin d'éviter les contaminations humaines.

Santé animale : abattage d'urgence d'un troupeau de poules pondeuses

En novembre 2010, la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations du Haut-Rhin signalait qu'un élevage de 150 000 poules pondeuses situé sur la commune de Kingersheim (68) était en situation de souffrance animale. Suite à des difficultés, l'entreprise n'assurait plus l'alimentation de ses animaux. De plus l'élevage était confronté à une infection par des salmonelles.

Avec un taux de mortalité important parmi les poules pondeuses, une prolifération de mouches a pu être observée dans la zone commerciale attenante à l'élevage. Outre l'impact sur le bien être animal, cette situation constituait une source manifeste d'insalubrité et un risque potentiel pour la santé publique. En accord avec les autorités préfectorales du Haut-Rhin, l'euthanasie des poules a été réalisée très rapidement, avec un préavis très court.

Cette alerte a nécessité la mise en place d'une cellule de crise pilotée par la MUS. La DRAAF Alsace a été mobilisée et l'organisation choisie a permis de tester la chaîne de commandement dans une configuration qui tenait compte de la réorganisation des services déconcentrés.



Des norovirus dans les coquillages

Certains virus sont responsables d'infections alimentaires. Les norovirus, en particulier, peuvent provoquer des gastro-entérites humaines. On les trouve dans les produits frais, les plats préparés mais aussi dans les coquillages. Les coquillages sont des organismes filtreurs qui accumulent les contaminants, et notamment les virus, à une concentration bien supérieure à celle existante dans le milieu marin. Ils sont tout particulièrement susceptibles d'être responsables de TIAC (toxi-infections alimentaires collectives), essentiellement en hiver.

De février à la mi-avril 2010, 67 TIAC et alertes dues à des coquillages ont été recensées : près de 1000 personnes ont été exposées au risque d'infection et 460 personnes ont été malades en France. Tout le littoral atlantique a été concerné par ce problème découlant principalement de la consommation d'huîtres contaminées par des norovirus.

Suite à chaque déclaration de TIAC faite à la MUS, une enquête de traçabilité a été menée pour identifier l'établissement fournisseur de ces coquillages. Des analyses ont été réalisées et en fonction des résultats et de l'analyse de la situation, des fermetures de zones de pêche et des mesures de retrait, voire de rappel, de coquillages ont été mises en œuvre.

Des lésions cutanées chez l'homme provoquées par le virus cowpox

L'alerte déclenchée par l'INVs portait sur trois personnes hospitalisées portant les mêmes lésions cutanées dues au virus cowpox et ayant en commun des contacts avec des rats de compagnie. Au total, ce sont 20 cas humains situés dans cinq départements qui seront diagnostiqués début 2009. Pilotée par la MUS, une enquête de traçabilité a été lancée afin d'identifier la provenance de ces rats. En s'inspirant des procédures de retrait/rappel appliquées sur les denrées alimentaires, elle a conduit à retirer de la vente les rats appartenant à 32 animaleries ayant reçu des lots suspects.

Cette alerte sanitaire a montré, à l'instar des alertes alimentaires et des épizooties majeures, la complémentarité des différents partenaires (administration nationale et locale, agences sanitaires et professionnels) et l'intérêt de mener des investigations pluridisciplinaires et coordonnées, gage d'une évaluation précise de la situation et d'une gestion de l'alerte proportionnée et efficiente.

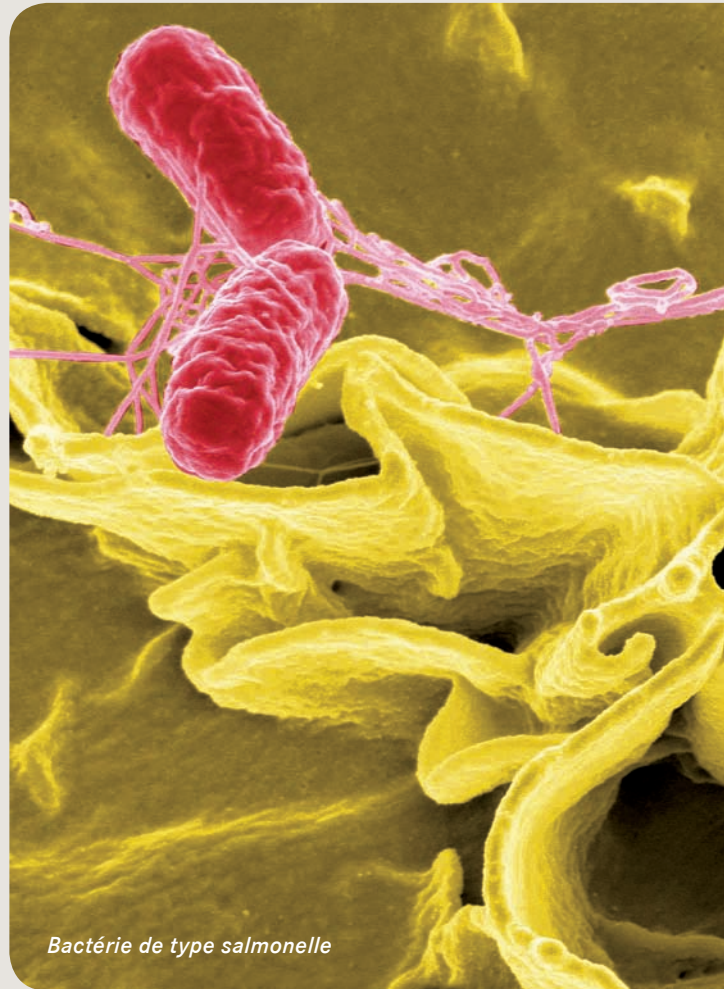
En 2010, deux épisodes du même type ont été traités par la MUS qui a piloté leur gestion en s'appuyant sur l'expérience acquise. L'information des professionnels de santé humaine et vétérinaire a permis de les sensibiliser au risque lié à la détention de rats de compagnie. Ces deux nouvelles alertes témoignent de la circulation de virus cow-pox en France et doivent inciter les professionnels pouvant être au contact d'animaux potentiellement porteurs à une vigilance accrue.

Une nouvelle salmonelle traquée dans des saucissons

La salmonellose est l'une des toxi-infections les plus répandues en Europe. La plupart du temps, l'infection est peu sévère et ne nécessite pas de traitement antibiotique. Toutefois, l'émergence depuis plus d'une dizaine d'années de *S. enterica* sérovar 4 12:i :-, dans plusieurs pays d'Europe a attiré l'attention des autorités sanitaires. En avril et mai 2010, une quarantaine de personnes en France ont été victimes de cette bactérie en consommant des saucisses sèches.

Après une enquête quasiment policière pilotée par la MUS et l'InVS, les saucisses supposées responsables de l'épidémie ont été identifiées grâce à l'examen des cartes de fidélité de l'enseigne de supermarchés où la plupart des malades s'étaient approvisionnés ! la majorité des malades avaient acheté un produit de même type et de même marque dans les trois semaines avant l'apparition des troubles. Le 27 mai, des mesures de retrait/rappel de saucisses sèches de la marque identifiée produites par un producteur unique et distribuées exclusivement par une seule enseigne ont été mises en place. Les consommateurs ont été informés par l'apposition d'affichettes dans les points de vente, par communiqué de presse et un numéro Vert national a été ouvert. Les autorités belges ont été informées par le RASFF (système européen d'alerte alimentaire rapide) de la commercialisation d'une faible part du lot incriminé en Belgique.

L'utilisation des données d'achat à partir des cartes de fidélité constitue une approche innovante pour préciser la source d'une épidémie d'origine alimentaire. C'est l'un des enseignements tirés de cette épidémie.



Bactérie de type salmonelle

Santé végétale : enrayer le développement d'une maladie du bananier

Fin septembre 2010, le réseau de surveillance spécifique dédié à la détection d'une des maladies les plus préoccupantes du bananier, la Cercosporiose noire, a permis d'identifier le champignon à l'origine de cette maladie sur une première parcelle de banane plantain en Martinique.

Ce département était officiellement indemne de la Cercosporiose noire du bananier avant cet aléa probablement dû à des forts vents du sud. Le développement de la maladie pouvait entraîner des conséquences économiques sensibles pour la filière banane destinée à l'exportation (pertes en rendement, qualité...) ainsi qu'un impact important sur la production des autres types de bananes destinées à la consommation locale.

Rapidement constituée par la DGAL, une cellule de crise regroupant le service de la protection des végétaux de la Martinique, le Laboratoire national de la protection des végétaux (LNPNV-mycologie) et des experts du CIRAD (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement) a analysé ce risque et apprécié la situation.



Cercosporiose noire

Des mesures de gestion différenciées du risque ont été rapidement mises en œuvre par la direction de l'Agriculture et de la Forêt (DAF), avec le soutien de la Fédération régionale de défense contre les organismes nuisibles (FREDON), l'appui scientifique du CIRAD et le concours des organisations professionnelles agricoles et des élus locaux.