

Arrêté du 24 avril 2013 relatif à la lutte contre les infections à salmonelles considérées comme dangers sanitaires de première catégorie dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement et fixant les modalités de déclaration des salmonelles considérées comme dangers sanitaires de deuxième catégorie dans ces troupeaux

NOR: AGRG1239392A

Version consolidée au 16 janvier 2015

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et le ministre délégué auprès du ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 du Parlement européen et du Conseil établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 2160/2003 du 17 novembre 2003 modifié du Parlement européen et du Conseil sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire ;

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu le règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu le règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 de la commission concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 1177/2006 du 1er août 2006 de la Commission mettant en œuvre le règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives à l'utilisation de méthodes de contrôle spécifiques dans le cadre des programmes nationaux de contrôle des salmonelles chez les volailles ;

Vu le règlement (CE) n° 584/2008 du 20 juin 2008 de la Commission portant application du règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la fixation d'un objectif communautaire de réduction de la prévalence de *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium chez les dindes ;

Vu le règlement (CE) n° 199/2009 du 13 mars 2009 de la Commission portant mesure transitoire dérogeant au règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil concernant l'approvisionnement direct en petites quantités de viande fraîche dérivée de cheptels de poulets de chair et de dindes ;

Vu le règlement (CE) n° 1069/2009 du 21 octobre 2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 ;

Vu le règlement (UE) n° 200/2012 de la Commission du 8 mars 2012 concernant un objectif de l'Union pour la réduction de la prévalence de *Salmonella Enteritidis* et *Salmonella Typhimurium* dans les cheptels de poulets de chair, dont la fixation est prévue au règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil ;

Vu le règlement (UE) n° 1190/2012 du 12 décembre 2012 de la Commission concernant un objectif de l'Union pour la réduction de la prévalence de *Salmonella Enteritidis* et de *Salmonella Typhimurium* dans les cheptels de dindes, tel que prévu par le règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil ;

Vu la directive 2002/99/CE du 16 décembre 2002 du Conseil fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu la directive 2003/99/CE du 17 novembre 2003 du Parlement européen et du Conseil sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment le titre préliminaire, le titre II et le titre III de son livre II ;

Vu le code de l'environnement ;

Vu le code de la santé publique ;

Vu le décret n° 2008-1054 du 10 octobre 2008 relatif aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés ;

Vu le décret n° 2009-1618 du 18 décembre 2009 modifiant les articles D. 223-1 et D. 223-21 du code rural ;

Vu le décret n° 2012-845 du 30 juin 2012 relatif aux dispositions générales organisant la prévention, la surveillance et la lutte contre les dangers de première et deuxième catégorie ;

Vu l'arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage ;

Vu l'arrêté du 30 septembre 2004 relatif à la rémunération des vétérinaires mandatés pour les opérations de police sanitaire ;

Vu l'arrêté du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux

produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu l'arrêté du 19 décembre 2007 fixant les conditions générales d'agrément des laboratoires d'analyses dans le domaine de la santé publique vétérinaire et de la protection des végétaux ;

Vu l'arrêté du 24 janvier 2008 relatif aux niveaux du risque épizootique en raison de l'infection de l'avifaune par un virus de l'influenza aviaire hautement pathogène et au dispositif de surveillance et de prévention chez les oiseaux détenus en captivité,

Arrêtent :

Chapitre Ier : Généralités

Article 1

Le programme national de lutte contre les infections à *Salmonella* dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement, institué par le présent arrêté, sous le contrôle du préfet, a pour objet :

— le dépistage systématique des infections à *Salmonella* dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement ;

— la décontamination des lieux d'élevage des poulets de chair et des dindes d'engraissement infectés par *Salmonella Enteritidis* et *Salmonella Typhimurium*, le traitement approprié de leurs effluents ainsi que la prévention des risques de transmission à d'autres troupeaux d'espèces sensibles ;

— la gestion des viandes de volailles issues des troupeaux infectés.

Article 2

Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

a) Poulets de chair : les volailles de l'espèce *Gallus gallus* maintenues en captivité, âgées de soixante-douze heures ou plus, destinées à la production de chair ;

b) Dindes d'engraissement : les volailles de l'espèce *Meleagris gallopavo* maintenues en captivité, âgées de soixante-douze heures ou plus, destinées à la production de chair ;

c) Poussins d'un jour : toutes les volailles de l'espèce *Gallus gallus* de la filière chair, âgées de moins de soixante-douze heures et non encore nourries ;

d) Dindonneaux d'un jour : toutes les volailles de l'espèce *Meleagris gallopavo*, âgées de moins de soixante-douze heures et non encore nourries ;

e) Couvoir : tout établissement dont l'activité comprend la mise en incubation, l'éclosion d'œufs à couver et la fourniture de poussins ou de dindonneaux d'un jour des espèces

Gallus gallus en filière chair et Meleagris gallopavo ;

f) Troupeau : tout ensemble de poulets de chair et de dindes d'engraissement, de même statut sanitaire, détenus dans un même bâtiment ou un même enclos ;

g) Détenteur de volailles : toute personne physique ou morale qui a la garde, à titre permanent ou temporaire, de volailles ;

h) Bâtiment d'élevage : les locaux d'élevage couverts à l'exclusion des parcours, les locaux de quarantaine, les couloirs de circulation des animaux, les quais d'embarquement des élevages ;

i) Paire de chaussettes : support de prélèvement stérile constitué de jersey préimbibé porté aux pieds du préleveur lors de ses déplacements sur la litière du bâtiment ;

j) Chiffonnette : support de prélèvement constitué d'une pièce de matériau de type non tissé, d'une surface totale d'au minimum 900 centimètres carrés, imbibé de liquide stérile et humide au moment de l'emploi ;

k) Réoccurrence : isolement réitéré d'un même sérotype de Salmonella dans un même bâtiment ou un même enclos à partir de prélèvements de dépistage en élevage ;

l) Carcasse : le corps entier d'une volaille après saignée, plumaison, éviscération ;

m) Salmonella Typhimurium : au sens du présent arrêté, toute souche de salmonelle présentant l'une des formules antigéniques suivantes : 1,4, [5],12 :i :1,2 ou 1,4, [5],12 :i :- ou 1,4, [5],12 :— :1,2 ou 1,4, [5],12 :— :-.

Article 3

Les détenteurs des troupeaux soumis au dépistage mettent en place les mesures de biosécurité nécessaires pour éviter l'introduction et la diffusion de l'infection salmonellique dans leur(s) troupeau(x). Pour ce faire, ils se réfèrent à celles figurant en annexe 5 de l'arrêté du 24 janvier 2008 susvisé, à l'exception de celles spécifiques aux autres espèces. Les dispositions du V e de l'annexe 5 et la durée minimum du vide sanitaire prévue au V f de cette annexe 5 ne sont pas imposées. Ils peuvent également se référer à tout autre guide validé. La température de stockage des cadavres visée au V h est facultative pour les troupeaux non contraints par les dispositions relatives aux installations classées pour la protection de l'environnement.

Le propriétaire du troupeau réalise les prélèvements de dépistage prévus au chapitre II du présent arrêté.

Les détenteurs et propriétaires de troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement prennent sous leur responsabilité toutes dispositions nécessaires pour aider à la réalisation des mesures prescrites par le présent arrêté.

Le vétérinaire sanitaire du troupeau s'assure que les prélèvements sont réalisés et transmis au laboratoire en respectant les bonnes pratiques méthodologiques.

Article 4

Tout exploitant détenant ou susceptible de détenir, compte tenu de ses installations, un effectif de plus de 250 volailles concernées par le programme national de lutte contre les salmonelles est tenu de se déclarer auprès du préfet en fournissant, notamment, les éléments suivants :

- le numéro SIRET de l'exploitation et ses coordonnées ;
- le nom et la raison sociale du détenteur des volailles ;
- le numéro d'exploitation éventuellement attribué par l'établissement de l'élevage ;
- les bâtiments ou enclos destinés à la production de volailles ainsi que, pour chacun d'entre eux, le code d'identification national unique de l'atelier de volailles (INUAV), le code usuel, la surface, les espèces susceptibles d'être hébergées et la capacité d'hébergement correspondant à chaque espèce.

Chapitre II : Dépistage obligatoire des infections à Salmonella dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement

Article 5

I. — Il est institué un dépistage obligatoire des infections à Salmonella des troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement à la charge de leur propriétaire. Le prélèvement vise toutes les exploitations de poulets de chair et de dindes d'engraissement. Sont exemptées du dépistage systématique visé par le présent arrêté les exploitations de moins de 250 volailles, d'espèces *Meleagris gallopavo* et *Gallus gallus* cumulées, dont les produits sont en totalité soit destinés à l'autoconsommation, soit destinés à la vente directe au consommateur final, soit destinés à l'approvisionnement d'un commerce de détail local.

Un sérotypage complet des souches de Salmonella isolées doit être effectué. Tout résultat d'analyse permettant d'identifier la présence d'un sérotype de Salmonella sur des prélèvements effectués dans un lieu d'élevage de poulets de chair ou de dindes d'engraissement est déclaré à l'autorité administrative compétente.

La réception par le préfet du résultat positif des tests ci-dessus tient lieu de déclaration. Le propriétaire du troupeau s'assure de la bonne transmission par le laboratoire du rapport d'essai. La déclaration doit comprendre le nom du sérovar de la souche de Salmonella isolée et l'ensemble des informations figurant à l'annexe, chapitre Ier, point 1 (II), du présent arrêté ainsi que le profil antigénique précis en ce qui concerne les souches de Salmonella Typhimurium définies au sens de l'article 2, point m.

II.-Chaque bâtiment ou chaque enclos de l'exploitation fait l'objet d'un prélèvement réalisé par l'éleveur, ou le vétérinaire sanitaire, ou encore, le cas échéant, par le technicien du groupement. Il est interdit de transférer un troupeau à l'abattoir avant notification du résultat de recherche de Salmonella par les laboratoires agréés ou reconnus, mentionnés respectivement aux articles R. 202-8 et R. 202-22 du code rural et de la pêche maritime, chargés de mettre en évidence les infections à salmonelles dans les conditions fixées par

l'annexe du présent arrêté.

III.-La date de prélèvement du dépistage obligatoire et le nom du laboratoire d'analyse ainsi que le résultat de la recherche de Salmonella doivent figurer sur le document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire prévue au b du point 2 de la section 2 et à la section 3 de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 susvisé.

IV.-Le propriétaire ou le détenteur des troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement fournit un exemplaire du bordereau d'analyse :

— soit en l'annexant au document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire ;

— soit en le communiquant par voie informatique à l'abattoir ;

— soit, dans le cas des productions organisées, en l'envoyant de façon régulière à l'abattoir selon des modalités autorisées par le préfet.

L'absence ou le caractère incomplet de ces éléments doit être signalé par l'abattoir au préfet dont dépend l'élevage d'origine.

V.-Il peut être dérogé au prélèvement systématique de tous les troupeaux de poulets de chair d'une même exploitation, après accord du préfet, si l'ensemble des conditions suivantes est respecté :

— le système tout plein-tout vide est utilisé sur l'ensemble de l'exploitation de poulets de chair. Lorsque les troupeaux sont hébergés sur des sites de production distincts, l'appréciation de ce critère et la mise en œuvre de la dérogation se font pour chacun des sites. On entend ici par site de production soit le lieu où l'ensemble des troupeaux de l'exploitation est hébergé, soit une sous-unité de l'exploitation, lorsque l'éloignement géographique et l'indépendance de fonctionnement permettent, après accord du préfet, de considérer celle-ci comme totalement indépendante des autres sous-unités du point de vue du danger Salmonella ;

— tous les troupeaux sont gérés de la même façon ;

— les aliments et l'eau sont communs à tous les troupeaux ;

— sur une année et pour au moins six cycles en élevage de poulets standard ou trois cycles en élevage de poulets sous signe de qualité à croissance lente, la recherche de Salmonella a été réalisée conformément au dispositif du présent arrêté pour tous les troupeaux de l'élevage, et des échantillons ont été prélevés sur tous les troupeaux d'au moins un cycle par les agents mentionnés à l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime ou par le vétérinaire sanitaire du troupeau lui-même ;

— tous les tests de dépistage de Salmonella sont négatifs vis-à-vis de Salmonella Enteritidis et de Salmonella Typhimurium au cours des six cycles précédents en élevage de poulets standards ou trois cycles en élevage de poulets sous signe de qualité à croissance lente.

Dans ce cas, un troupeau au minimum fait l'objet d'un dépistage de Salmonella conformément à l'article 6 du présent arrêté, et tous les bâtiments du site de production,

au sens décrit ci-dessus, doivent faire l'objet d'un prélèvement par an a minima.

VI.-Les exploitations qui ne sont pas gérées en tout plein-tout vide, d'une surface de bâtiments couverts totale d'au plus 750 m² répartis sur plusieurs unités de moins de 200 m² chacune d'un même âge, pour des enlèvements de poulets de chair ou de dindes d'engraissement finis en continu, pourront faire l'objet d'aménagements. Ceux-ci seront accordés sur demande écrite de l'exploitant adressée au préfet. Les conditions de la demande et le programme spécifique de dépistage seront précisés par instruction ministérielle.

VII.-Le prélèvement doit être réalisé dans les trois semaines précédant l'abattage sur le dernier site d'élevage avant l'envoi à l'abattoir pour les poulets de chair ainsi que pour les dindes d'engraissement.

Dans le cas où les poulets de chair sont conservés plus de quatre-vingt-un jours, ou bien relèvent de la production biologique de poulets de chair en vertu du règlement 889/2008 de la Commission, le prélèvement peut être réalisé dans les six semaines précédant l'abattage.

De même, la durée de validité des prélèvements reste valable six semaines pour les dindes d'engraissement dont la période d'engraissement est supérieure à cent jours ou bien qui relèvent de la production biologique de dindes d'engraissement en vertu du règlement n° 889/2008 de la Commission.

Lorsqu'un prélèvement officiel a lieu dans les trois semaines précédant l'abattage, celui-ci peut remplacer le prélèvement à l'initiative de l'exploitant.

VIII.-Les résultats d'analyse des prélèvements de chiffonnettes et chaussettes effectués restent valables trois semaines après échantillonnage pour les troupeaux de poulets de chair (six semaines en cas de cycle long pour les poulets de chair et dindes d'engraissement tel que mentionné au point VII). Par conséquent, il peut être nécessaire de procéder à des prélèvements répétés d'échantillons dans le même troupeau.

IX.-Par dérogation au point VII, dans les exploitations réalisant un abattage sur site dans une tuerie visée par le décret n° 2008-1054 du 10 octobre 2008 susvisé, dont les produits sont en totalité soit destinés à l'autoconsommation, soit destinés à la vente directe au consommateur final, soit destinés à l'approvisionnement d'un commerce de détail local, l'échantillonnage des troupeaux pourra être réalisé toutes les huit semaines. Un prélèvement pour analyse tel que décrit à l'article 6, point I, sera effectué pour l'ensemble du site alors considéré comme hébergeant un seul troupeau et géré comme tel en cas de positivité. L'exploitant peut convenir avec le préfet d'identifier plusieurs unités séparées strictement d'un point de vue épidémiologique, qui seront alors échantillonnées et gérées séparément.

Article 6

I. — Le dépistage est constitué pour chaque troupeau de deux paires de chaussettes réunies à l'élevage pour ne constituer qu'un échantillon pour analyse.

Chaque paire de chaussettes doit couvrir environ 50 % de la surface du bâtiment. Elle doit être portée pendant au moins trois minutes lors du déplacement du préleveur sur toute la

longueur du bâtiment pour couvrir un maximum de surface au sol auquel les animaux ont accès, et replacée dans le contenant d'origine étanche et stérile, avec l'intégralité des matériaux prélevés adhérant au tissu. Il convient de veiller à ce que toutes les sections du bâtiment soient représentées de manière proportionnée dans l'échantillonnage. Le prélèvement réalisé à l'aide de ce support est assimilé à un prélèvement de fientes.

Les deux paires de chaussettes peuvent être remplacées par une seule paire de chaussettes couvrant 100 % de la surface du bâtiment et une chiffonnette, réunies à l'élevage pour ne constituer qu'un échantillon pour analyse. La chiffonnette est frottée à la main sur les lieux d'accumulation de fientes et de poussières. Le prélèvement réalisé à l'aide de ce support est assimilé à un prélèvement de fientes, et les deux échantillons peuvent être regroupés en vue de l'analyse.

Pour les troupeaux en libre parcours, les échantillons ne doivent être collectés que dans la zone située à l'intérieur du bâtiment.

Dans les bâtiments hébergeant moins de 100 volailles où il n'est pas possible d'utiliser des paires de chaussettes, celles-ci peuvent être remplacées par des chiffonnettes.

II. - Lorsque l'échantillonnage est effectué dans le cadre de la dérogation prévue au point IX de l'article 5, les prélèvements devront représenter toutes les surfaces de tous les ateliers de l'exploitation où des volailles ont été, sont ou seront hébergées. Lorsqu'aucun troupeau n'est en place au moment du prélèvement, celui-ci sera constitué par deux chiffonnettes passées sur un maximum de surface des bâtiments.

Article 7

Les traitements antibiotiques curatifs vis-à-vis des salmonelles couvertes par le programme sont interdits, sauf en cas d'infection accompagnée de signes cliniques. En cas de traitement antibiotique reconnu actif sur les entérobactéries, nécessité par l'infection par un autre pathogène que *Salmonella Enteritidis* ou *Typhimurium*, le prélèvement prévu à l'article 6 ne doit pas être réalisé pendant le traitement ni le délai d'attente.

Il peut être dérogé à ce principe si le planning d'abattage ne permet pas le report de celui-ci. Dans ce cas, deux chiffonnettes supplémentaires pour recherche de salmonelles doivent compléter le prélèvement de fientes obligatoire. Ces chiffonnettes d'environnement doivent être passées sur 5 à 10 mètres au bas des murs et/ou en contact avec la litière afin de collecter les poussières et les fientes témoins du statut sanitaire avant le traitement. Les chiffonnettes sont poolées à l'élevage, puis sont analysées séparément des chaussettes.

Afin de ne pas interférer avec les protocoles de détection, la vaccination des poulets de chair et des dindes d'engraissement contre les infections par les salmonelles visées par l'arrêté ne peut être pratiquée qu'avec des vaccins inactivés autorisés, sauf dérogation particulière accordée à titre exceptionnel en cas de situation épidémiologique défavorable et sur instruction ministérielle.

Article 8

L'ensemble des résultats d'analyses et de contrôles effectués sur un troupeau doit être conservé par le propriétaire des animaux, s'il n'en est pas le détenteur, pendant une durée au moins égale à deux ans, et présenté aux agents mentionnés à l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime et au vétérinaire sanitaire ou mandaté à leur demande.

Chapitre III : Suspicion d'infection

Article 9

I. — Tout résultat d'analyse permettant d'identifier la présence d'un sérotype de Salmonella sur des prélèvements effectués dans un lieu d'élevage de poulets de chair ou de dindes d'engraissement est déclaré au préfet. La réception par le préfet du résultat positif des tests ci-dessus tient lieu de déclaration. Le propriétaire du troupeau s'assure de la bonne transmission par le laboratoire du rapport d'essai.

La déclaration doit comprendre le nom du sérovar de la souche de Salmonella isolée et l'ensemble des informations figurant à l'annexe, chapitre Ier, point 1 (II) du présent arrêté, ainsi que le profil antigénique précis en ce qui concerne les souches de Salmonella Typhimurium définies au sens de l'article 2, point m.

II. - Tout résultat d'analyse portant sur des prélèvements effectués dans un lieu d'élevage de poulets de chair ou de dindes d'engraissement, sur des poussins ou des dindonneaux d'un jour ou sur des poulets de chair ou des dindes d'engraissement vivants ou morts permettant d'identifier la présence de Salmonella Enteritidis ou Salmonella Typhimurium ainsi que toute analyse pour recherche d'inhibiteurs positive dans les organes profonds de volailles susceptible de fausser le dépistage constituent une suspicion d'infection salmonellique réputée contagieuse des volailles.

III. - Lorsque le contrôle par chiffonnettes prévu à l'article 7 n'a pas été réalisé, le troupeau est considéré comme suspect d'infection salmonellique réputée contagieuse des volailles.

IV. - Toute suspicion d'infection, au sens des points II et III du présent article, doit être immédiatement déclarée au préfet du département où a été réalisé le prélèvement à l'origine de la suspicion par toute personne ayant, à quelque titre que ce soit, la charge des soins ou la garde du troupeau concerné, et par tout laboratoire ayant réalisé les analyses bactériologiques à l'origine de la suspicion.

Lorsque le prélèvement à l'origine de la suspicion provient d'un dépistage répondant à la dérogation prévue par les points V ou VI de l'article 5, l'ensemble des troupeaux du site de production au sens du présent arrêté est déclaré suspect.

V. - Le préfet prend un arrêté préfectoral de mise sous surveillance (APMS) du ou des troupeaux concernés par la suspicion d'infection en application des dispositions du point IV du présent article.

Article 10

Lorsque la suspicion est liée à la situation prévue au point III de l'article 9 du présent arrêté, l'arrêté préfectoral de mise sous surveillance entraîne la mise en place des

mesures suivantes :

— séquestration du troupeau sur le site d'élevage. Sur demande de son propriétaire, le préfet peut autoriser l'envoi du troupeau à l'abattoir sous laissez-passer après expiration des délais d'attente. Le laissez-passer n'est obtenu qu'après l'accord des autorités sanitaires de l'abattoir, et doit donc être demandé dans un délai suffisant avant la date d'abattage prévue. Dans ce cas, les dispositions prévues au point II de l'article 11 s'appliquent ;

— réalisation par un agent mentionné à l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime ou par dérogation par le vétérinaire mandaté d'un prélèvement de deux paires de chaussettes poolées pour analyse et de deux chiffonnettes poolées pour analyse, dans lequel sont recherchées *Salmonella Enteritidis* et *Salmonella Typhimurium* ; ainsi que, le cas échéant, de cinq volailles pour recherche d'inhibiteurs.

Lorsque cette deuxième série de prélèvements n'est pas réalisée ou que les recherches de *Salmonella Enteritidis* ou *Salmonella Typhimurium* sont positives, l'arrêté préfectoral de mise sous surveillance est complété par les mesures de gestion prévues à l'article 11.

Lorsque les prélèvements prévus ci-dessus sont négatifs, l'arrêté préfectoral de mise sous surveillance est levé par le préfet.

Article 11

I. — Lorsque la suspicion est liée à la présence de *Salmonella Enteritidis* ou *Salmonella Typhimurium* dans les prélèvements de fientes de volailles ou d'inhibiteurs dans les organes de volailles, au sens du point II de l'article 9 du présent arrêté, ou que la négativité des fientes vis-à-vis de *Salmonella Enteritidis* ou *Salmonella Typhimurium* est invalidée par la présence d'inhibiteurs dans les prélèvements de volailles prévus à l'article 10, l'arrêté de mise sous surveillance entraîne la mise en place des mesures suivantes :

— inscription du résultat des analyses au registre de l'élevage hébergeant le troupeau et sur la fiche d'information sur la chaîne alimentaire transmise à l'abattoir ;

— séquestration du troupeau sur le site d'élevage. Sur demande de son propriétaire, le préfet peut autoriser l'envoi du troupeau à l'abattoir sous laissez-passer. Le laissez-passer n'est obtenu qu'après l'accord des autorités sanitaires de l'abattoir et doit donc être demandé dans un délai suffisant avant la date d'abattage prévue ;

— après l'abattage du ou des troupeaux suspects, nettoyage et désinfection des locaux, de leurs abords, des parcours, de leurs voies d'accès et du matériel d'élevage du ou des troupeaux infectés et des véhicules servant au transport des volailles, suivis d'un vide sanitaire et réalisés conformément à l'article 14 du présent arrêté, et destruction de l'aliment stocké sur l'exploitation et distribué aux volailles suspectes ;

— élimination des effluents de l'élevage hébergeant le troupeau suspect, respectueuse de l'environnement et de la protection sanitaire d'autres exploitations ;

— interdiction de remettre en place des volailles dans les locaux d'hébergement avant la levée de l'arrêté préfectoral de mise sous surveillance ;

— interdiction de déroger au dépistage systématique de tous les troupeaux prévu à l'alinéa V de l'article 5 pendant au minimum six cycles en élevage de poulets standards ou trois cycles en élevage de poulets sous signe de qualité à croissance lente.

II.-En cas de situation épidémiologique particulière précisée par instruction ministérielle, le préfet peut décider la réalisation de prélèvements officiels de confirmation après avis du vétérinaire sanitaire.

Les prélèvements de confirmation sont réalisés par un agent mentionné à l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime et constitués pour chaque troupeau de deux paires de chaussettes réunies à l'élevage pour ne former qu'un échantillon pour analyse ainsi que de deux chiffonnettes d'environnement passées sur 5 à 10 mètres au bas des murs et/ ou en contact avec la litière, également réunies à l'élevage pour ne former qu'un échantillon pour analyse.

III.-Lorsque le résultat des prélèvements de confirmation prévus au point II est positif, le troupeau concerné est placé sous arrêté préfectoral portant déclaration d'infection (APDI).

IV.-Lorsque le résultat des prélèvements de confirmation prévus au point II est négatif, l'APMS est maintenu jusqu'à l'abattage du troupeau et levé conformément au point V du présent article.

V.-En cas d'absence de prélèvements de confirmation à l'initiative du préfet, l'APMS pris suivant l'article 9 est abrogé par le préfet après abattage du ou des troupeaux suspects, réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection, vide sanitaire, puis vérification de leur efficacité, conformément aux dispositions de l'article 15 du présent arrêté.

VI.-Lorsque le résultat d'analyse ayant entraîné la suspicion d'infection concerne des oiseaux âgés de moins de trois semaines lors du prélèvement initial, le préfet diligente une investigation épidémiologique dans le couvoir ayant assuré l'éclosion de ces animaux. Il peut notamment faire procéder à des prélèvements et analyses complémentaires dans les troupeaux d'âge comparable issus du même couvoir.

VII.-En zones de forte densité d'élevage, le préfet peut diligenter une investigation épidémiologique pour évaluer le risque de diffusion de l'infection depuis ou vers les troupeaux situés à proximité du site d'élevage du troupeau suspect. L'investigation vise notamment à identifier l'origine probable de l'infection et les facteurs possibles de diffusion de l'infection aux exploitations concernées. Des mesures particulières de biosécurité peuvent être prescrites aux exploitations concernées par les investigations épidémiologiques.

Chapitre IV : Infection confirmée

Article 12

L'arrêté préfectoral portant déclaration d'infection entraîne l'exécution des mesures de police sanitaire suivantes :

— inscription du résultat des analyses au registre de l'élevage hébergeant le troupeau et sur la fiche d'information sur la chaîne alimentaire transmise à l'abattoir ;

— abattage total dans un délai court et adapté à la situation épidémiologique qui est précisée par instruction ministérielle et évaluée par le préfet en fonction du risque de contamination à d'autres troupeaux ;

— après l'abattage du ou des troupeaux contaminés, nettoyage et désinfection des locaux, de leurs abords, des parcours, de leurs voies d'accès et du matériel d'élevage du ou des troupeaux infectés et des véhicules servant au transport des volailles, suivis d'un vide sanitaire et réalisés conformément à l'article 14 du présent arrêté ;

— élimination des effluents de l'élevage hébergeant le troupeau contaminé, respectueuse de l'environnement et de la protection sanitaire des autres élevages ou exploitations ;

— interdiction de remettre en place des volailles dans les locaux d'hébergement avant la levée de l'arrêté préfectoral portant déclaration d'infection ;

— interdiction de déroger au dépistage systématique de tous les troupeaux prévu à l'alinéa V de l'article 5 pendant au minimum six cycles en élevage de poulets standard ou trois cycles en élevage de poulets sous signe de qualité à croissance lente.

Article 13

L'arrêté préfectoral portant déclaration d'infection est abrogé par le préfet, après abattage du ou des troupeaux infectés, réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection, vide sanitaire, puis vérification de leur efficacité, conformément aux dispositions de l'article 14 du présent arrêté.

Chapitre V : Décontamination

Article 14

Les opérations de nettoyage et de désinfection prévues aux articles 11 et 12 du présent arrêté sont effectuées sous contrôle du vétérinaire mandaté. Elles sont engagées dès que la totalité du lot a été abattue, et au plus tard dans un délai de trois semaines.

Les fumiers doivent être retirés du bâtiment et bâchés ou, à défaut, stockés à l'abri de la faune sauvage et des intempéries avant les opérations de nettoyage et de désinfection. Les tracteurs et autres matériels de manipulation du fumier doivent être décontaminés après cette opération. Le stockage et l'épandage des déjections animales et des eaux de nettoyage ne doivent pas constituer une source de contamination pour l'environnement. Dans le respect des prescriptions réglementaires en vigueur, les eaux de nettoyage doivent être soit évacuées dans une fosse ou vers un réseau d'eaux usées, soit traitées avec la litière. Lorsqu'elles sont dirigées vers un dispositif de stockage sur le site d'élevage, provisoire ou non, celui-ci doit être vidé et désinfecté à l'issue du chantier de nettoyage et de désinfection. Le nettoyage et la désinfection des locaux d'élevage, du parcours et des annexes ainsi que du matériel sont effectués selon un protocole écrit, établi avant la mise en œuvre du chantier et approuvé par le vétérinaire mandaté, à l'aide de produits agréés pour la désinfection dans le cas de maladies contagieuses. Ce protocole doit également prendre en compte la lutte contre les animaux, notamment les

insectes et les acariens indésirables ainsi que la décontamination des abords.

La durée du vide sanitaire après les opérations de nettoyage et de désinfection des locaux ainsi que du matériel d'élevage (d'alimentation, silos, abreuvoirs, bacs réservoirs d'eau, tuyauteries, etc.) doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

Leur efficacité doit être vérifiée par un contrôle visuel de la qualité du nettoyage et par un contrôle bactériologique négatif des bâtiments, des parcours et des abords vis-à-vis de Salmonella, avant le repeuplement des locaux. Les prélèvements doivent être effectués par le vétérinaire mandaté du troupeau suivant les modalités précisées par instruction ministérielle et analysés dans un laboratoire agréé. Les prélèvements et analyses font l'objet d'une participation financière de l'Etat.

Chapitre VI : Dispositions liées à l'abattage des lots sous APMS ou APDI

Article 15

I. — Les lots d'animaux issus de troupeaux d'animaux placés sous APMS ou APDI ne sont adressés à l'abattoir qu'avec l'autorisation du vétérinaire officiel de l'abattoir. Les animaux sont acheminés à l'abattoir sous couvert d'un laissez-passer sanitaire.

II. - A l'abattoir :

— les animaux sont abattus en fin de chaîne. Dans le cas contraire, aucune opération d'abattage ne doit être reprise sans que les locaux et la chaîne n'aient fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection ;

— des précautions lors de l'abattage sont prises, en particulier pour éviter toute contamination des carcasses d'origine fécale ;

— les caisses et les camions doivent faire l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection approfondis, vérifiés par un autocontrôle visuel, et le cas échéant bactériologique, avant de quitter l'enceinte de l'abattoir.

III. - Sans préjudice des résultats de l'inspection sanitaire, les viandes fraîches sont revêtues de la marque d'identification communautaire, selon l'annexe II, section 1, du règlement (CE) n° 853/2004 susvisé.

IV. - Les viandes séparées mécaniquement, fabriquées à partir de ces carcasses à l'aide de techniques qui n'altèrent pas la structure des os utilisés et dont la teneur en calcium est inférieure à 1 000 ppm, sont utilisées dans la fabrication de produits à base de viandes qui font l'objet d'un traitement thermique dans un établissement agréé. Si elles satisfont aux critères visés à l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 susvisé, elles peuvent être utilisées dans les préparations de viandes destinées à être consommées après cuisson.

V. - Le cœur, le foie et le gésier sont destinés, sous mesure de gestion canalisée, à la valorisation en tant que sous-produit de catégorie 3 avec un traitement thermique approprié. Les autres sous-produits issus de ces volailles font l'objet des mêmes mesures que celles correspondant à leur catégorisation selon le règlement (CE) n° 1069/2009.

Les troupeaux infectés hébergés sur des exploitations reliées à une tuerie pourront faire l'objet de dispositions spécifiques précisées par instruction ministérielle.

Chapitre VII : Dispositions générales

Article 16

Les laboratoires destinataires des analyses prévues par cet arrêté envoient les souches suivantes au laboratoire national de référence Salmonella selon des modalités précisées par instruction ministérielle.

— souches isolées à partir des prélèvements officiels des agents mentionnés à l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime des vétérinaires mandatés ou des vétérinaires sanitaires ;

— les souches de Salmonella spp. isolées dans le cadre de l'article 5 du présent arrêté ;

Ces souches y sont stockées pendant une période minimale de deux ans suivant les méthodes normales de collection de culture, lesquelles doivent permettre de conserver l'intégrité des souches.

Chapitre VIII : Modalités de participation financière de l'Etat

Article 17

L'Etat participe financièrement au suivi des opérations de nettoyage et désinfection prévues à l'article 14, effectué par le vétérinaire mandaté pour le troupeau concerné. Le montant est alloué sur présentation des factures de la façon suivante :

— réalisation des prélèvements tel que prévu à l'article 10 lorsque l'autorité administrative compétente les a délégués, dans la limite d'une visite : 2 AMV par visite ;

— préparation du chantier de nettoyage et désinfection et réalisation au cours de la visite des prélèvements tel que prévu à l'article 11, dans la limite d'une visite : 3 AMV par visite ;

— vérification de l'efficacité du chantier de nettoyage et désinfection incluant la réalisation des prélèvements : 6 AMV dans la limite d'une visite. Au-delà d'un bâtiment prélevé, 2 AMV par bâtiment prélevé supplémentaire sont alloués.

Les analyses des prélèvements effectués dans le cadre de la validation du chantier de nettoyage et désinfection sont prises en charge par l'Etat, sur présentation de factures.

Pour les déplacements afférents aux visites mentionnées ci-dessus, le vétérinaire mandaté est rémunéré selon les modalités fixées à l'article 1er de l'arrêté du 30 septembre 2004 relatif à la rémunération des vétérinaires sanitaires pour les opérations de police sanitaire.

Lorsqu'une ou plusieurs séries supplémentaires de contrôles bactériologiques sont nécessaires, celles-ci sont entièrement à la charge du propriétaire.

Article 18

Pour la réalisation des opérations de nettoyage et désinfection prévues à l'article 14, l'Etat octroie l'indemnité forfaitaire de 1,27 euro par mètre carré de bâtiment suspect ou contaminé à désinfecter, sous réserve du respect des réglementations en vigueur applicables à l'élevage et sur présentation des factures. Le versement de cette somme est conditionné par le résultat favorable de la vérification des opérations de nettoyage et désinfection effectuée par le vétérinaire mandaté.

La somme prévue est soumise à un abattement de 50 % si une réoccurrence telle que définie à l'article 2 du présent arrêté est constatée au cours des douze mois suivant un arrêté préfectoral de mise sous surveillance. L'abattement est de 100 % si deux réoccurrences sont constatées au cours des douze mois suivant un arrêté préfectoral de mise sous surveillance.

Article 19

A abrogé les dispositions suivantes :

- Arrêté du 22 décembre 2009

Sct. CHAPITRE IER : GENERALITES, Art. 1, Art. 2, Art. 3, Art. 4, Sct. CHAPITRE II : DEPISTAGE OBLIGATOIRE DES INFECTIONS A SALMONELLA DANS LES TROUPEAUX DE POULETS DE CHAIR ET DE DINDES D'ENGRAISSEMENT, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Sct. CHAPITRE III : SUSPICION D'INFECTION, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Sct. CHAPITRE IV : INFECTION CONFIRMEE, Art. 12, Art. 13, Sct. CHAPITRE V : DECONTAMINATION, Art. 14, Sct. CHAPITRE VI : , Art. 15, Art. 16, Sct. CHAPITRE VII : DISPOSITIONS GENERALES, Art. 17, Sct. CHAPITRE VIII : MODALITES DE PARTICIPATION FINANCIERE DE L'ETAT, Art. 18, Art. 19, Art. 20, Art. 21, Art. 22, Sct. Annexe, Art. null

Toute référence à cet arrêté est remplacée par la référence au présent arrêté.

Article 20

Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, le directeur du budget au ministère délégué auprès du ministère de l'économie et des finances, chargé du budget, et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexe

ANALYSES ET LABORATOIRES CHARGÉS

DE METTRE EN ÉVIDENCE LES INFECTIONS À SALMONELLES

Chapitre Ier

Analyses mettant en évidence les infections à salmonelles

1. Transfert des documents d'accompagnement des prélèvements

I. - Le propriétaire s'assure que les prélèvements sont envoyés au laboratoire dans les vingt-quatre heures suivant leur collecte, ou réfrigérés. L'analyse doit être réalisée dans les quatre-vingt-seize heures suivant le prélèvement.

II. - Chaque prélèvement transmis pour analyse au laboratoire doit être accompagné d'un document précisant le numéro de SIRET de l'exploitation et le code INUAV (identifiant national unique atelier de volailles) de l'atelier ayant fait l'objet des prélèvements, le lieu et la nature du prélèvement concerné, l'âge et le nombre des animaux à la date du prélèvement, l'identité de la personne ayant effectué le prélèvement et le nom du vétérinaire sanitaire de l'exploitation.

2. Méthode d'analyse

La recherche de *Salmonella* dans les prélèvements auxquels il est fait référence dans le présent arrêté est réalisée :

— pour les prélèvements de fientes et de poussières, selon les textes de référence correspondant soit à la norme NF U 47 100, en utilisant une seule méthode d'enrichissement, celle de l'ISO 6579, annexe D, soit à l'ISO 6579, annexe D. La variante à la méthode NFU 47 100 est précisée par instruction ministérielle ;

— pour les prélèvements de muscle, selon la méthode ISO 6579 ou selon toute autre méthode validée AFNOR selon la norme ISO 16140.

Les souches isolées de ces prélèvements doivent faire l'objet d'un sérotypage complet. Par dérogation au chapitre II, les laboratoires nationaux de référence mentionnés à l'article R. 202-2 du code rural et de la pêche maritime réalisent le sérotypage complet lorsque le laboratoire agréé ou reconnu mentionné au chapitre II n'est pas en mesure de l'assurer.

Chapitre II

Laboratoires chargés de mettre en évidence

les infections à salmonelles

Les prélèvements officiels, prévus par l'article R. 200-1 du code rural et de la pêche maritime, réalisés par les agents mentionnés à l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime ou un vétérinaire mandaté désigné par le préfet, sont analysés dans des laboratoires agréés chargés de mettre en évidence les infections à salmonelles dans les conditions fixées au point A.

Les autres prélèvements obligatoires prévus par le présent arrêté sont analysés :

— soit dans les laboratoires agréés chargés de mettre en évidence les infections à salmonelles dans les conditions fixées au point A ;

— soit dans les laboratoires reconnus chargés de mettre en évidence les infections à salmonelles dans les conditions fixées au point B.

A. — Laboratoires agréés

1. Le laboratoire est accrédité dans le cadre du domaine essais et analyses en bactériologie animale (116) ou analyses microbiologiques des produits agroalimentaires (59) du COFRAC selon les matrices sur lesquelles les analyses sont mises en œuvre.

2. Les analyses de recherche des salmonelles doivent être effectuées dans le cadre du domaine essais et analyses en bactériologie animale (116) selon les textes de référence correspondant à la norme NF U 47 100, variante précisée au point I (2), ou à l'annexe D de l'ISO 6579, ou à la norme NF U 47 101, et dans le cadre du domaine analyses microbiologiques des produits agroalimentaires (59) du COFRAC selon la norme ISO 6579, ou selon toute méthode alternative validée AFNOR selon la norme 16140, en fonction du type de prélèvement effectué.

3. Le laboratoire dispose des capacités de sérotypage en routine des sérovars les plus fréquemment isolés dans l'environnement des filières de production animale listés à l'annexe C de la norme NF U 47 100.

4. Au laboratoire, les échantillons sont réfrigérés jusqu'à leur mise en analyse, qui doit avoir lieu dans les quarante-huit heures suivant la réception et dans les quatre-vingt-seize heures après l'échantillonnage.

5. Le laboratoire participe :

— pour le programme n° 116, à tous les essais interlaboratoires organisés par le laboratoire national de référence pour les salmonelles ;

— pour le programme n° 59, a minima une fois par an pour les essais concernés, à un essai interlaboratoire organisé par un organisateur de comparaisons interlaboratoires (OCIL) accrédité par le COFRAC ou par tout organisme européen équivalent signataire de l'accord multilatéral de reconnaissance.

6. Le responsable du laboratoire est tenu d'informer dans les plus brefs délais le préfet du département où se trouve l'élevage où a été effectué le prélèvement concerné de tout résultat positif de recherche de *Salmonella Enteritidis* ou *Salmonella Typhimurium* dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement en précisant les informations listées à l'annexe, chapitre Ier, point 1 (II) du présent arrêté ainsi que le profil antigénique précis en ce qui concerne les souches de *Salmonella Typhimurium* définies au sens de l'article 2, point m.

7. Le responsable du laboratoire est tenu de transmettre au fur et à mesure de leur obtention tous les résultats de recherche de *Salmonella* pour les troupeaux de poulets de

chair et de dindes d'engraissement, en précisant les informations listées à l'annexe, chapitre Ier, point 1 (II), du présent arrêté, ainsi que le profil antigénique précis en ce qui concerne les souches de *Salmonella* Typhimurium définies au sens de l'article 2, point m, sous forme informatisée au système d'information du ministère chargé de l'agriculture. Il informe sans délai le préfet de la réception de prélèvements non conformes, notamment quant au support de prélèvement ou lorsqu'il est en mesure de suspecter des anomalies de prélèvement au regard de la réception de matériel non souillé ou au regard de cultures stériles.

8. Le laboratoire est tenu d'expédier les souches isolées conformément à l'article 17 du présent arrêté au laboratoire national de référence pour les salmonelles.

9. En cas d'urgence justifiée du fait des impacts importants des délais d'analyse, notamment sur la dissémination de l'infection dans la pyramide de production, la sécurité du consommateur, l'économie de l'élevage, le laboratoire s'organise à la demande du préfet pour conduire les analyses et rendre les résultats dans les meilleurs délais.

B. — Laboratoires reconnus

1. Le laboratoire fonctionne selon la norme ISO 17025, dont le respect est attesté par un organisme certificateur.

2. Le laboratoire est accrédité par le COFRAC ou tout organisme européen équivalent signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation pour la réalisation des analyses selon les textes de référence correspondant à la norme NF U 47 100, variante précisée au point I (2), ou à la norme ISO 6579, annexe D.

3. Les analyses sont réalisées et les rapports d'essais rendus sous accréditation.

4. Le laboratoire dispose des capacités de sérotypage en routine des sérovars les plus fréquemment isolés dans l'environnement des filières de production animale listés à l'annexe C de la norme NF U 47 100.

5. Le laboratoire participe régulièrement aux tests de recherche conjoints organisés ou coordonnés par le laboratoire national de référence.

6. Au laboratoire, les échantillons sont réfrigérés jusqu'à leur mise en analyse, qui doit avoir lieu dans les quarante-huit heures suivant la réception et dans les quatre-vingt-seize heures après l'échantillonnage.

7. Le responsable du laboratoire est tenu d'informer dans les plus brefs délais le préfet du département où se trouve l'élevage où a été effectué le prélèvement de tout résultat positif de recherche de *Salmonella* Enteritidis et de *Salmonella* Typhimurium dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement, en précisant les informations listées à l'annexe, chapitre Ier, point 1 (II), du présent arrêté, ainsi que le profil antigénique précis en ce qui concerne les souches de *Salmonella* Typhimurium définies au sens de l'article 2, point m.

8. Le responsable du laboratoire est tenu de transmettre au fur et à mesure tous les

résultats de recherche de Salmonella pour les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement, en précisant les informations listées à l'annexe, chapitre 1er, point 1 (II) du présent arrêté ainsi que le profil antigénique précis en ce qui concerne les souches de Salmonella Typhimurium définies au sens de l'article 2, point m, sous forme informatisée au système d'information du ministère chargé de l'agriculture. Il informe sans délai le préfet de la réception de prélèvements non conformes, notamment quant au support de prélèvement ou lorsqu'il est en mesure de suspecter des anomalies de prélèvement au regard de la réception de matériel non souillé ou au regard de cultures stériles.

9. Le laboratoire est tenu d'expédier les souches isolées conformément à l'article 17 du présent arrêté au laboratoire national de référence pour les salmonelles.

Fait le 24 avril 2013.

Le ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,
Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général adjoint,
chef du service de la coordination
des actions sanitaires-CVO,
J.-L. Angot

Le ministre délégué
auprès du ministre de l'économie et des finances,
chargé du budget,
Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur du budget :
Le sous-directeur,
D. Charissoux