

## **Rapports d'activités des services de l'Etat, année 2007.**

### **Contribution de la Direction Départementale des Services Vétérinaires des Pyrénées-Atlantiques**

Les interventions de la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV) s'inscrivent dans une approche intégrée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'amont à l'aval des filières de production animales : alimentation animale, élevages (santé animale, protection animale), première transformation (abattage, collecte de lait...), industries agroalimentaires et producteurs fermiers, restauration sociale, distribution, restauration commerciale et points de vente finaux...

Si les missions sont souvent peu connues du grand public, quelques mots clefs permettent de comprendre que la DDSV est, de fait, présente dans le quotidien de chaque consommateur : vache folle, brucellose, fièvre aphteuse, tuberculose, rage... vaches, moutons, porcs, poules, canards, abeilles... concours canins, pigeons voyageurs... listérias, salmonelles, Escherichia coli... dioxines, pesticides, installations classées, pollutions, légionellose ... cantines, transports... gastronomie, fromages fermiers, jambon, lait cru, foie gras, qualité... tigres et perroquets ...

Dans un contexte d'abondance alimentaire, où le consommateur français et européen devient de plus en plus exigeant, il attend que la DDSV lui garantisse, par un travail préventif quotidien, de fonds, et, parfois, par la gestion réactive de quelques crises médiatisées, une alimentation variée, de grande qualité sanitaire, produite sans souffrance animale et sans nuisance pour l'environnement.

Les dispositions sanitaires en matière animale et alimentaire sont harmonisées au sein de l'Union européenne et garantissent, sur l'ensemble du territoire des 27 Etats membres, un niveau sanitaire équivalent, l'un des plus élevés si ce n'est le plus élevé du monde.

#### **EN AMONT : LA SANTE ANIMALE**

##### **1- La surveillance sanitaire des élevages**

La DDSV est chargée du suivi de la surveillance sanitaire des élevages au regard des maladies réglementées (brucellose bovine, ovine et caprine, tuberculose et leucose bovines, maladie d'Aujeszky). Dans ce cadre, en 2007, des animaux des 7500 cheptels bovins, 4300 cheptels de petits ruminants et 230 cheptels porcins (détenant des reproducteurs) du département ont fait l'objet de prélèvements de sang pour recherche d'une ou plusieurs de ces maladies. Ces opérations de prophylaxie ont été réalisées par environ 150 vétérinaires sanitaires mandatés par la DDSV.

Un peu plus de 3000 demandes d'autorisation de transhumance ont été instruites et délivrées par la DDSV pour permettre la montée en estive de cheptels de ruminants.

Par ailleurs, plus de 7200 visites ont été réalisées en 2007 par les vétérinaires sanitaires dans des exploitations bovines. Ces visites s'intègrent dans l'évolution du système de surveillance des élevages bovins et ont pour objet :

- d'évaluer le niveau sanitaire de chaque élevage en examinant la mise en application de mesures de prévention et de maîtrise des risques sanitaires,
- de recueillir certaines données et informations relatives à la gestion sanitaire dans les élevages afin d'en établir à terme une analyse globale au niveau départemental et national,
- de suivre l'évolution des mesures de maîtrise des risques sanitaires mises en œuvre par les éleveurs.

1,3 % des exploitations ont présenté un niveau de maîtrise sanitaire 'non satisfaisant' et ont donc été ciblées pour la mise en œuvre de contrôles sanitaires complémentaires.

##### **2- Incidents sanitaires**

Le département des Pyrénées-Atlantiques, particulièrement riche en productions animales de toutes natures, est confronté à des questions sanitaires sans doute parmi les plus variées et complexes en France.

#### Fièvre catarrhale ovine

L'événement sanitaire marquant de l'année 2007 restera, sans aucun doute, l'apparition des premiers foyers de Fièvre catarrhale. Cette maladie des ruminants, sans aucun impact pour le consommateur, est un fléau économique pour les éleveurs de moutons et de bovins. Deux foyers du sérotype dit « 1 », venu d'Espagne, se sont déclarés sur la côte basque en novembre 2007. Anodins en termes cliniques, ceux-ci ont entraîné des mesures de limitation des mouvements des ruminants, destinées à ralentir, si ce n'est contrôler, la progression de la maladie, véhiculée par des moucheron piqueurs. Alors qu'un autre sérotype, dit « 8 », se propageait de façon explosive depuis le nord de l'Europe, seul l'hiver a ralenti la progression de la maladie, pour laquelle le seul espoir de maîtrise repose sur des vaccins, que les producteurs ne pouvaient livrer avant les premiers mois de 2008.

#### Tuberculose bovine

Entre 3 et 15 foyers de tuberculose sont détectés annuellement dans le département des Pyrénées-Atlantiques. En 2007, 8 foyers de tuberculose ont été découverts. Ces foyers sont situés pour la majorité dans la zone nord - Béarn du département et concernent des cheptels non transhumants. Ces élevages ont fait l'objet de mesures de police sanitaire avec abattage total subventionné de l'ensemble des bovins sous le contrôle de la DDSV.

Une enquête épidémiologique pour recherche de la tuberculose sur la faune sauvage a été pilotée par la DDSV pendant les saisons de chasse 2006-2007 et 2007-2008 sur la zone nord-Béarn et sud des Landes, afin de préciser la prévalence de la tuberculose, sur le sanglier en particulier. Des analyses pour recherche de la maladie ont été réalisées sur un peu plus de 222 sangliers. Ces enquêtes ont permis la mise en évidence d'un portage du germe de la tuberculose bovine sur un faible nombre de sangliers. A l'issue de ces deux enquêtes et au regard d'autres enquêtes du même ordre menée en France, le sanglier n'est pas actuellement considéré comme un réservoir de la maladie en zone nord-Béarn. Sur les renards et chevreuils, aucune lésions de tuberculose n'a été observée.

#### Tremblante des petits ruminants

Depuis mars 2002 (évolution de la police sanitaire avec intégration de l'outil génétique) jusqu'à fin 2007, 160 cheptels ont été déclarés infectés en tremblante. Les foyers ont été mis en évidence dans leur grande majorité dans des cheptels constitués d'ovins manech tête rousse.

Etant donné la structure génétique de la race manech tête rousse, les animaux sensibles dans les cheptels infectés sont éliminés progressivement dans un délai ne dépassant pas deux campagnes d'agnelage, sous le contrôle de la DDSV. La conservation des agnelles issues de lutte ou d'insémination à béliers résistants permet d'assurer le renouvellement en ovins résistants dans l'élevage.

En 2007, 28 nouveaux cheptels ont été déclarés infectés de tremblante. Fin 2007, 40 cheptels étaient encore sous arrêté préfectoral portant déclaration d'infection.

#### Brucellose

Le dernier foyer de brucellose remonte à 2002. Lors d'avortement constaté sur une brebis ou une vache (symtôme de brucellose), des prélèvements sont réalisés par le vétérinaire sanitaire de l'élevage. Plus de 2000 analyses pour recherche de brucellose ont été réalisées en 2007. Les résultats négatifs confirment l'excellente situation sanitaire des cheptels du département au regard de cette maladie.

### **3- Certification à l'exportation**

En 2007, un peu plus de 3200 certificats sanitaires ont été établis par la DDSV dans le cadre des exportations d'animaux vivants, essentiellement pour des ovins de boucherie à destination de l'Espagne et des bovins d'engraissement à destination de l'Espagne et l'Italie. Ces animaux sont exportés à partir d'une trentaine de centres de rassemblements agréés dans lesquels le contrôle sanitaire des animaux est assuré par des vétérinaires titulaires du mandat sanitaire. Ces centres de rassemblement font l'objet d'inspection régulière par la DDSV

## **LE BIEN-ETRE ANIMAL**

### Au cours du transport :

Toute personne ou société transportant dans un but lucratif des animaux vivants, doit faire l'objet d'une autorisation en tant que transporteur d'animaux vivants afin que soit garanti le bien-être des animaux pendant le transport. Cinquante nouveaux dossiers de demande d'autorisation de transport d'animaux vivants ont été instruits par la DDSV en 2007.

### En élevage :

Une centaine d'inspections a été réalisée dans les élevages. Elles ont été programmées suite à des plaintes pour mauvais traitements à animaux ou dans le cadre des contrôles à réaliser au regard de la conditionnalité des aides communautaires.

## **LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS**

### **1- Mission Inter-Services de Sécurité Sanitaire des Aliments (MISSA)**

La MISSA est pilotée par un comité stratégique, associant de nombreux services de l'Etat, que le Préfet réunit une fois par an (29 mars 2007). Le comité opérationnel, présidée par la Directrice Départementale des Services Vétérinaires, composé de la DDSV, la DDCCRF, la DDASS et la DRD, se réunit 3 à 4 fois dans l'année.

En 2007, les orientations des actions menées étaient les suivantes :

- déclinaison du protocole national au niveau local (DDSV, DDCCRF, DDASS), afin de coordonner les inspections et d'organiser la circulation des informations entre les différents services ;
- coordination des opérations telles que l'opération fêtes de fin d'année, opération alimentation vacances ; organisation de contrôles conjoints ;
- élaboration de procédures pour assurer la gestion des urgences : gestion des déclarations des foyers de toxi-infection alimentaire collective, fermeture en urgence d'un établissement de remise directe ;
- organisation de journées d'information destinées au personnel des différents services ;
- information des professionnels : plaquettes et notes, journées de formation ou d'information en collaboration avec la Chambre d'agriculture, les représentants professionnels de la filière fromages de vache et de brebis, la Chambre des métiers, la Chambre de commerce et d'industrie.

### **2- Secteurs d'activité de la DDSV**

Dans le département des Pyrénées-Atlantiques, de nombreux secteurs d'activité sont représentés et les missions de la DDSV sont variées : découpe et transformation de viandes, salaisons avec de nombreux séchoirs à jambon (en lien avec l'IGP jambon de Bayonne), filière canards gras de l'abattage à la conserve, production de lait et de fromages, produits de la pêche, restauration collective à caractère social...

De plus, les tailles des établissements sont très variées, des productions fermières et artisanales aux entreprises de taille industrielle.

### **3- Points forts 2007**

En 2007, 22 inspections ont concerné les établissements de restauration collective à caractère social (au total, 1274 établissements) : cuisines des crèches, cantines scolaires, restauration des collèges et lycées, cuisines des maisons de retraite, des hôpitaux, des cliniques...

Il s'agit depuis plusieurs années d'une priorité de la DDSV, car ce mode de restauration s'adresse à une population fragile (enfants, personnes âgées, malades). Une progression, à la fois au niveau des aménagements et de l'entretien des structures, mais aussi du fonctionnement, a été constatée. Toutefois, des mises aux normes restent à réaliser sur certains sites et les évolutions technologiques dans ce domaine nécessitent de maintenir une grande vigilance.

En 2007, le dossier d'agrément d'une cuisine centrale créée par une communauté de communes et qui servira de 6000 à 7000 repas par jour a été étudié par la DDSV.

Concernant la filière volailles, vu les évolutions réglementaires suite à l'entrée en application du "paquet hygiène" européen, un suivi particulier a été réalisé pour les établissements d'abattage de volailles, afin, par exemple, d'orienter les exploitants vers un nouveau statut sanitaire suite à la disparition de l'agrément loco-régional.

De plus, un travail a été mené en concertation avec la Chambre d'agriculture, afin d'inciter à organiser des formations à la mise en application des 'Guides de bonnes pratiques d'hygiène' à destination des producteurs fermiers. La DDSV assure lors de ces sessions une présentation de la réglementation ainsi que des lésions qui nécessitent de retirer les carcasses et les foies de volailles (il s'agit essentiellement de canards gras) de la consommation humaine.

Une démarche comparable, en concertation avec représentants professionnels de la filière fromages de vache et de brebis, avait été menée dès 2004 et a concerné déjà plus de 90% des producteurs fermiers de fromages. Lors des inspections (174 au total en 2007), des améliorations ont été constatées en matière d'hygiène des fabrications ainsi que de traçabilité des fromages. De plus, le nombre des auto-contrôles microbiologiques réalisés par les producteurs a été multiplié par 2.5 à 3 en deux ans. Ces auto-contrôles sont mieux répartis tout au long de la saison de production, ce qui permet d'avoir des actions préventives lors du constat de non conformité, en amont des ventes.

Dans le département, le secteur de la remise directe compte plus de 5600 établissements : bouchers, charcutiers, poissonniers, restaurateurs, grande et moyenne distribution... La DDSV inspecte les établissements de ce secteur lors de plainte ou lors des opérations particulières (opération alimentation vacances, opération fêtes de fin d'année) coordonnées au sien de la MISSA. Lors de l'opération alimentation vacances 2007, une action concernant les marchés (à la fois les structures et les étals) a été menée. Un courrier conjoint DDSV-DDCCRF a été adressé à tous les maires des communes sur lesquelles se tiennent des marchés, afin d'assurer une information et une sensibilisation, au début de l'été. Ensuite, sept inspections de marchés ont été faites durant l'été, dont la moitié conjointement avec la DDCCRF.

#### **4- Fêtes de Bayonne**

Les fêtes de Bayonne sont un événement festif majeur dans les Pyrénées-Atlantiques. Les services de l'Etat se mobilisent, sous la coordination du sous-préfet, pour garantir leur bon déroulement. La DDSV a réalisé, d'une part, des contrôles préventifs, avant les fêtes, dans les établissements de restauration fixes, d'autre part, des contrôles nocturnes pendant les fêtes, dans le cadre d'une équipe inter-services.

Contrôles avant les fêtes :

- 16 contrôles des restaurateurs se fournissant dans les magasins cash & carry, environ 6 rappels à la réglementation pour anomalies mineures
- 7 contrôles des restaurants traditionnels, autant de rappels à la réglementation pour anomalies mineures

Contrôles nocturnes pendant les fêtes : contrôles de restauration fixe et ambulante

- 14 établissements contrôlés (1 fixe, 11 ambulants et 2 étals)
- 10 établissements non déclarés auprès de la DDSV
- 2 procès verbaux, dressés à l'encontre de propriétaires d'étals
- 9 rappels à la réglementation
- 46,5 kg de viande et produits à base de viande ont été retirés de la consommation au motif de préparation dans des conditions non hygiéniques.

#### **5- Abattoirs d'animaux de boucherie**

L'activité d'abattage d'animaux de boucherie est développée dans le département des Pyrénées-Atlantiques avec 65 000 tonnes (bovins, ovins, porcins) abattues dans 7 abattoirs. 14 ateliers de découpe, de fabrication de produits transformés ou de viandes hachées sont annexés à ces structures.

24 agents (techniciens et contrôleurs sanitaires), encadrés par un vétérinaire inspecteur sur chaque site, assurent l'inspection permanente des produits et des établissements.

## Points forts 2007

L'obligation de mise en conformité des abattoirs de boucherie constitue, depuis 2006 une priorité nationale, qui a conduit, en 2007, au retrait de l'agrément sanitaire de deux abattoirs de faible tonnage : SAINT-PALAIS (qui avait cessé son activité d'abattage sur le site depuis juillet 2006) et ORTHEZ. Ces procédures, longues, avaient débuté en 2006.

Les abattoirs de PAU et OLORON, qui présentaient des non-conformités importantes de structure et de fonctionnement, ont fait l'objet d'un suivi particulier par la DDSV (suivi rapproché du fonctionnement et instruction des dossiers de mise en conformité des structures). Les travaux nécessaires au maintien de l'activité sur ces sites ont été engagés en 2007.

Plusieurs établissements ont engagé des démarches de demande d'agrément à l'exportation vers l'Asie : abattoir de SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT et établissement OTEIZA pour le JAPON (produits de charcuterie et jambons issus de porcs basques), abattoir FIPSO de LAHONTAN pour la CHINE. Les exigences spécifiques de ces pays en matière de fonctionnement comme en matière de constitution des dossiers demandent un suivi particulier par la DDSV, avec de multiples échanges avec les professionnels et le ministère de l'agriculture.

## **LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

La situation historique du département des Pyrénées-Atlantiques, en matière de respect des normes des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) des élevages et industries agroalimentaires, doit rattraper un passif important.

### 1) Missions

La DDSV veille au respect des normes environnementales dans l'exploitation des élevages et des industries agroalimentaires. Ces normes sont constituées par la législation et la réglementation sur les installations classées pour la protection de l'environnement, dans les domaines de la pollution de l'eau et de l'air, des nuisances sonores, de la gestion des déchets ou encore des risques industriels. Pour leur grande majorité, ces textes sont issus de réglementations européennes.

C'est au travers :

- de l'instruction des dossiers de demande d'autorisation, qui amène la DDSV à préparer les prescriptions techniques applicables aux installations,
  - et du contrôle des installations,
- que la DDSV veille au respect de ces normes et œuvre pour la réduction des pollutions, des nuisances et des risques industriels.

En matière de police, la DDSV exerce également des missions de contrôle dans les domaines de la protection de la nature (faune sauvage captive).

### 2) Résultats 2007

Sont exploitées dans le département environ 300 ICPE soumises au régime de l'autorisation (5 fois plus sont soumises à simple déclaration), parmi lesquelles on compte plus de 250 élevages et une dizaine d'abattoirs. 24 ICPE sont soumises à la directive européenne dite « IPPC » (ce sont les installations classées génératrices des plus gros rejets dans l'air ou dans l'eau, à savoir, dans le département, 4 abattoirs et 20 élevages).

En 2007, la DDSV a mené 54 inspections d'installations classées autorisées et 54 inspections d'installations classées déclarées (ou sans régime), qui se sont traduites par des propositions d'arrêtés de mise en demeure, de consignation de somme ou de suspension d'activité dans 12 % des cas environ. Depuis 2005, en moyenne, le taux de visites dans les installations classées soumises à autorisation est de l'ordre de une fois tous les ans pour les abattoirs et les parcs zoologiques, une fois tous les dix ans pour les autres.

Une vingtaine de plaintes a été instruite. Celles-ci concernaient presque toutes des établissements soumis à déclaration.

Quatre procès-verbaux ont été établis, pour non respect d'arrêtés de mise en demeure.

Une quinzaine de dossiers de demande d'autorisation a été présentée en CODERST par la DDSV (avec ou sans enquête publique) et a fait l'objet d'arrêtés préfectoraux d'autorisation ou de renforcement de prescriptions.

Une quarantaine de dossiers de déclaration a été traitée à la demande de la préfecture.

Une dizaine de dossier de demande de certificat de capacité ou d'autorisation d'ouverture au titre de la protection de la nature a été présentée en Commission de Sites.

La DDSV a sensiblement progressé dans quatre domaines importants en eux-mêmes et pour le département :

- « IPPC » (gros abattoirs et gros élevages de porcs et de canards), priorité nationale du ministère chargé de l'écologie,
- légionellose, priorité nationale du ministère chargé de l'écologie,
- faune sauvage captive (début 2005, plus de la moitié des animaleries fonctionnaient sans autorisations d'ouverture et, sur les dix parcs animaliers référencés dans le département, six établissements (parcs à gibier) fonctionnaient sans aucune autorisation ; la situation administrative de trois établissements importants - zoo d'Asson, parc animalier de Borce, Musée de la mer à Biarritz - nécessitait une réactualisation des prescriptions ICPE),
- piscicultures, qui n'étaient plus contrôlées faute de moyen.

Un travail de fonds, qui se poursuivra sur les années à venir, en lien étroit avec les actions en matière de santé animale et d'hygiène des entreprises.