



LES DANGERS BIOLOGIQUES

Une surveillance au-delà des dangers réglementés, une action au-delà des plans.

Les plans d'autocontrôles mutualisés OQUALIM comprennent des recherches de *Campylobacter*, de *Clostridium*, d'*Escherichia coli*, de *Listeria*, de *Salmonella* et de *Staphylococcus*.

Les salmonelles sont des agents pathogènes susceptibles de provoquer des salmonelloses humaines. Elles sont à ce titre particulièrement surveillées tout au long de la chaîne alimentaire et constituent un danger biologique réglementé en alimentation animale. La surveillance des dangers biologiques réalisée par les plans OQUALIM repose donc avant tout sur les salmonelles. Ainsi, tous les plans OQUALIM (à l'exception du plan OGM) intègrent des analyses spécifiques pour cet agent pathogène. En 2018, 1366 analyses Salmonelles ont été réalisées dans le plan « aliments » sur matières premières et 3471 sur produits finis. Si la prévalence des salmonelles augmente cette année, les résultats demeurent toutefois très satisfaisants : aucune salmonelle réglementée n'a été détectée et le pourcentage de détection reste inférieur à 0,2% sur produits finis.

Par ailleurs, OQUALIM complète sa surveillance des dangers biologiques en réalisant des études exploratoires sur *Campylobacter* (essentiellement sur aliments pour volailles de chair) et *Listeria* (sur aliments pour vaches laitières) pour des raisons de sécurité sanitaire ou d'évolution réglementaire potentielle. Dans les deux cas, les résultats sont très satisfaisants puisqu'aucun *Campylobacter jejuni* ni *Listeria monocytogenes* n'ont été détectés en 2018. Deux projets tutorés ont été menés en 2018, l'un en partenariat avec l'ESIX pour *Campylobacter jejuni* et l'autre avec l'Oniris pour *Listeria monocytogenes*. Les étudiants se sont appuyés sur des études bibliographiques et des interviews d'Itavi pour la filière volailles et de Savoicime pour la filière laitière (fromage au lait cru). Ces études n'ont pas fourni d'éléments de nature à réorienter les plans d'autocontrôles mutualisés. Par contre, elles ont apporté des éléments de réflexion intéressants sur les modalités d'analyses de ces contaminants. Au-delà de l'animation des plans, OQUALIM a pour mission d'échanger avec l'environnement professionnel et les instances scientifiques

et de recherche. OQUALIM a ainsi fourni des données Salmonelles à l'ANSES, qui ont permis à l'Agence de construire son avis sur le Danger Salmonelles en alimentation animale en s'appuyant sur un volume important de données de qualité. Par ailleurs, étant donné

son implication dans la surveillance sanitaire, l'association a tout naturellement été invitée à participer à la Plateforme de Surveillance Sanitaire de la Chaîne Alimentaire créée en 2018, aux côtés de 13 autres membres, dont les Ministères de la Santé, de l'Agriculture et de l'Économie. Dans ce cadre, OQUALIM participe également au GT Ondes qui vise à optimiser l'épidémiologie-surveillance nationale vis-à-vis des salmonelles. A partir de la description du système actuel, le GT Ondes travaillera, pendant 18 mois, sur la mise en place d'indicateurs sanitaires et sur le partage de données de surveillance.

■ Blandine Markwitz et Valérie Bris

Résultats salmonelles sur matières premières et produits finis (depuis 2013)

