

Le point sur les contaminations microbiologiques des viandes bovines en abattoir

80 % de la viande bovine bio est vendue sous forme hachée en GMS (Grande et Moyenne Surface) et RHD (Restauration Hors Domicile) et entre 35 % et 45 % en Vente directe. Pourtant la viande hachée est un produit présentant de nombreux risques sanitaires.

Afin de maîtriser ces risques, sa fabrication est très règlementée tant au niveau de l'abattage que des ateliers de découpe et transformation. Une des réglementations qui touche tous les modes de commercialisation (de la vente directe aux filières longues en passant par les organisations collectives de commercialisation) est l'exclusion des carcasses ayant subi un accident d'éviscération à l'abattoir.

À plusieurs reprises des éleveurs, des organisations collectives et commerciales de producteurs m'ont interpellé sur les raisons des accidents d'éviscération et les difficultés de réorganisation de la commercialisation (explications clients, modification des contenus des cartons, négociations avec les sites de restauration collectives, équilibre matière...) engendrés par une non-production de viande hachée.



Voici quelques éléments d'explications sur cette problématique technique et commerciale

Tout au long du procédé d'abattage, de nombres souillures peuvent se produire (comme des souillures par le cuir, la bile, le contenu abdominal, la graisse mécanique ou par le contact avec les passerelles et autres équipements de la chaîne ou encore issues de la plaie de saignée). Deux étapes s'avèrent plus à risque au regard de la contamination potentielle de surface des viandes au cours du procédé d'abattage : **la dépouille et l'éviscération**.

Définitions

La dépouille : étape où le cuir est enlevé de la carcasse.

L'éviscération : étape où sont retirés les abats et les viscères.

Origine des contaminations possibles

- Lors de la dépouille : on parle de souillures d'habillement. Elles sont engendrées lors du contact du cuir avec la carcasse au moment des opérations de pré dépouille et de dépouille ou par des contaminations croisées, notamment par l'homme, lors des manipulations. Ces souillures peuvent être par exemple de la matière fécale, des poils...
- Lors de l'éviscération : les souillures d'éviscération sont engendrées par la rupture de l'intégrité de l'appareil digestif lors du retrait du contenu abdominal de la carcasse. Il s'agit alors du contenu digestif.

Quel sur-risque particulier à ces étapes ?

Ces contaminations (souillures) peuvent entraîner un risque majeur pour le consommateur, par la contamination les bactéries *Escherichia coli* producteur de Shiga-toxines (*E.coli* STEC) et en particulier *E.coli* O157. Les infections causées par les *E.coli* O157 sont une préoccupation majeure en santé publique en raison de la sévérité des manifestations cliniques qu'ils génèrent en particulier chez les jeunes enfants et les personnes âgées (colites hémorragiques, syndrome hémolytique). La viande de bœuf haché insuffisamment cuite est un des aliments le plus souvent en cause dans la survenue de cas sporadiques ou épidémiques. Les STEC et en particulier *E.coli* O157 peuvent être présents dans le système digestif ou sur le cuir des bovins.

Voilà pourquoi ces 2 étapes sont particulièrement à risque et surveillées par les services vétérinaires.

Une instruction technique de la DGAL/SDSSA du 18/03/2016, classe les souillures en deux catégories :

Les souillures « mineures » ou « circonscrites » :

- taille inférieure ou égale à la surface de la paume d'une main,
- absence d'écoulement,
- facilité du parage (le parage peut être réalisé en un seul geste ou deux gestes dans les zones difficiles).

Exemple : souillures par le cuir lors de l'habillage, ...

Les souillures « majeures » ou « étendues » :

- taille supérieure à la surface de la paume d'une main et/ou
- présence d'écoulement

Exemple : souillures à la suite d'un accident d'éviscération...

Les abattoirs sont dans l'obligation d'élaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) afin d'atteindre les objectifs de sécurité sanitaire fixés par la réglementation européenne. Pour cela, le PMS doit comporter des procédures relatives à la gestion des souillures indiquant les modalités de surveillance ainsi que les corrections sur les produits et/ou le procédé.

Généralement, le PMS de l'abattoir prévoit un parage sur chaîne dans le cas de souillures « mineures » ou « circonscrites ». Pour les souillures « majeures » ou « étendues » le parage ou douchage ne sont pas des mesures correctives suffisantes du fait de leurs étendues et pénétration. C'est pour cela que des mesures ont été prises sur la destination de ces carcasses.

Conséquences pour la destination commerciale

A l'heure actuelle, la destination des carcasses ayant subi une contamination lors de la dépouille est inchangée car ces souillures sont souvent mineures.

Par contre afin de limiter les risques pour le consommateur, les carcasses ayant fait l'objet d'un accident d'éviscération même mineur, même traitées, ne sont pas autorisées à entrer dans la fabrication de produits sensibles de type viande hachée depuis plusieurs années. Cela engendre des désorganisations pour la commercialisation que ce soit en filières longues ou courtes.

Afin de maîtriser ces risques et limiter les désagréments d'une non-production de steak haché, des actions sont à mettre en œuvre. Sur ce plan, il convient de dissocier le rôle respectif de l'animal, des pratiques de l'élevage, des opérateurs d'abattage (mauvaise gestuelle, cadence) et celui de la technologie d'abattage (ergonomie des postes, abattage rituel, etc.).

Les abattoirs doivent régulièrement former des opérateurs mais également revoir leurs pratiques pour palier à ces contaminations. Mais les éleveurs ont un rôle à jouer pour limiter les accidents d'éviscération et faciliter l'éviscération aux opérateurs :

● **Veiller à toutes modifications de comportements alimentaires ou apparition de grosseurs** au niveau de l'abdomen, durant toute la période de l'engraissement. Ces modifications peuvent traduire des affections digestives (occlusions, péritonites, déplacements de caillette...) et modifient les adhérences du réseau d'organes digestifs dans l'abdomen. Cela rend le travail de détachement du contenu abdominal délicat. En cas de doute, contactez votre vétérinaire.

● **Estimer et faire vérifier l'avancée d'une possible gestation** des femelles mises à l'engraissement, afin de ne pas conduire à l'abattoir des femelles gestantes et proches du terme. Pour cela, certains éleveurs font fouiller leurs animaux. Bien que la fouille ne donne pas une date exacte de saillie, cela permet d'avoir tout de même une idée assez précise, surtout entre quatre et sept mois.

Pour rappel, les réglementations européennes et nationales interdisent le transport de femelles gravides ayant dépassé 90 % de la durée normale de gestation (soit 257 jours).

Si les femelles sont gestantes et proche du terme, l'abdomen est tendu ce qui rend difficile l'extraction des viscères et favorise dangereusement les déchirements des estomacs et intestins.

● **Ne pas alimenter les animaux qui seront abattus à leur arrivée à l'abattoir.** En revanche, si l'animal est amené la veille de son abattage, l'animal peut être alimenté avant son départ de la ferme puisque la réglementation interdit de faire jeuner un animal plus de 12h. Si les estomacs sont pleins (cas des animaux alimentés juste avant l'abattage), ils sont lourds et ils tombent très vite lors de l'ouverture de la cavité abdominale. Dans ce cas, l'opérateur n'a pas le temps d'accompagner la descente et ne peut pas couper les membranes d'attache au bon endroit et au bon moment. Il y a alors un grand risque de déchirement des estomacs et des intestins, ce qui entraîne la menace de souiller et contaminer la viande. De même, dès le début de l'ouverture du sternum, la caillette sort rapidement car pleine, elle fait pression sur la cage thoracique. Il y a alors un plus grand risque de perforation de la caillette par la scie sternum et donc de souillures et de contamination de la viande.

Nous avons tous un rôle à jouer. Chaque maillon de la filière viande est important et œuvre pour garantir une viande bio locale de qualité aux consommateurs.

Corinne Amblard