



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



La pasteurisation/hygiénisation (1heure, 70°C)

Une étape indispensable pour prévenir les crises sanitaires



La pasteurisation/hygiénisation (1 heure, 70°C) : une étape indispensable pour prévenir les crises sanitaires

LES RISQUES LIÉS À L'UTILISATION DU LISIER*

Maladies en jeu :

- **Salmonelloses** : La bactérie *Salmonella Dublin* résiste dans les sols plusieurs semaines (13 à 24), mais ne résiste que quelques minutes à 70°C
- **Septicémies, entérotoxémie** : Les entérocoques résistent à la méthanisation mais résistent seulement 15 min à 70°C
- **Fièvre Q** : La bactérie *Coxiella burnetii* résiste à la méthanisation et résiste fortement à la température
- **Peste Porcine Africaine ou Classique** : Le virus résiste à un traitement à 70°C pendant 30 minutes
- **Tuberculose/Paratuberculose** : Les bactéries responsables de ces maladies résistent à un traitement de 60°C pendant 15 minutes, et pendant seulement 1 minute à 70°C
- **Influenza Aviaire HP** : Le virus résiste à un traitement à 70°C pendant 5 min, mais peut disparaître avec un stockage de 40 jours
- Et bien d'autres...

Tous les animaux d'élevage (ruminants, porcins, volailles et équidés) sont concernés par ces maladies.

*lisier : tout excrément et/ou urine d'animaux d'élevage avec ou sans litière (point 20 de l'article 3 du R1069/2009)



La pasteurisation/hygiénisation (1 heure, 70°C) : une étape indispensable pour prévenir les crises sanitaires

Présence de ces pathogènes dans les « effluents d'élevage »

Transmission directe :

Par :

- Contamination des pâtures
- Contamination par aérosolisation lors de l'application sur les sols
- Introduction de pathogènes dans les locaux d'élevage (matériel, personnel, litière contaminée lors de leur culture..)

Transmission indirecte :

Par :

- Fourrages provenant du champ contaminé
- Vecteurs vivants nuisibles



Appliquer ce traitement sécurisant au lisier réduit considérablement le risque de contamination



La pasteurisation/hygiénisation (1 heure, 70°C) : une étape indispensable pour prévenir les crises sanitaires

Facteurs aggravants :

- Les installations traitant des SPAn* issus de plusieurs élevages ayant différentes espèces

☞ **Risque de propagation inter-espèces.**

- Un nombre d'élevage élevé (supérieur à une dizaine) où
 - Le statut sanitaire est varié
 - L'apparition d'une maladie non détectée à temps

☞ **Risque de contamination des exploitations d'origine et environnantes.**

*SPAn : sous-produits animaux



La pasteurisation/hygiénisation (1 heure, 70°C) : une étape indispensable pour prévenir les crises sanitaires

LES RISQUES LIÉS À L'UTILISATION DE DÉCHETS DE CUISINE ET TABLE (DCT)

- Pathogènes en jeu : salmonelles, virus des pestes porcines, fièvre aphteuse et bien d'autres!
- Risque : contamination des animaux et des Hommes via l'usage d'un produit dérivé de DCT sur pâture ou culture



Source : <https://www.depecheveterinaire.com>



Appliquer le traitement de 70°C pendant 1 heure à des particules de DCT réduites de 12 mm est indispensable



La pasteurisation/hygiénisation (1 heure, 70°C) : une étape indispensable pour prévenir les crises sanitaires

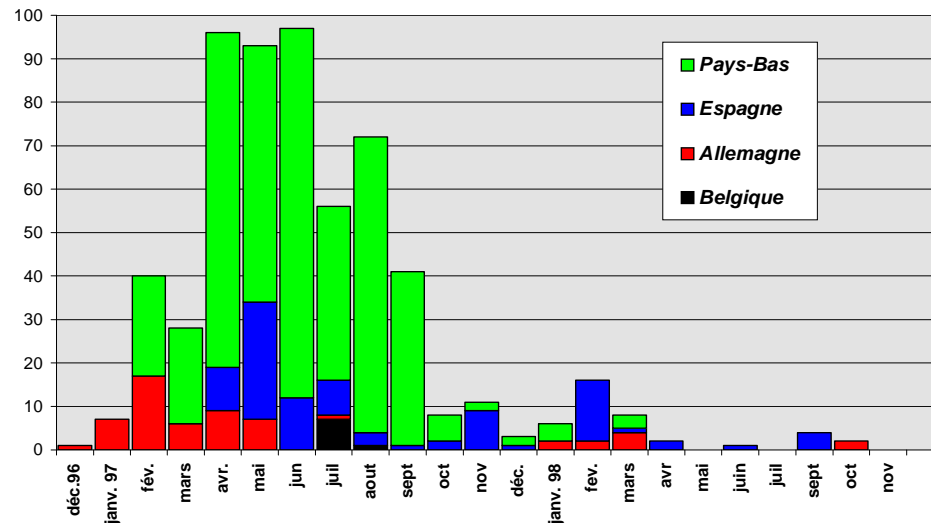
Exemple de la Peste Porcine Classique de 1997 en Europe :

- . 429 foyers détectés entre février 1997 et janvier 1998 (cf graphique)
- . Durée de l'épidémie : 14 mois
- . 1715 abattages totaux (8,8 millions porcs)
- . **Coût : 2,3 milliards \$**
- . **Origine de la crise : un sandwich (DCT*)... non traité comme un SPAn**!**

*DCT : Déchets de cuisine et table

**SPAn : sous-produits animaux

Evolution des foyers de PPC 1996-98





La pasteurisation/hygiénisation (1 heure, 70°C) : une étape indispensable pour prévenir les crises sanitaires

Conséquences d'un risque sanitaire sous estimé :

- **Coût du curatif toujours plus élevé que l'acte préventif** (2,3 milliards \$ dans le cas de la PPC de 1997),
- **Déstabilisation de la filière** : producteurs, négociants, abattage/découpe,
- **Effet négatif sur la consommation,**
- **Moindre compétitivité,**
- **Fermeture des marchés entre Etats Membres et /ou avec les pays tiers.**



La pasteurisation/hygiénisation (1 heure, 70°C) : une étape indispensable pour prévenir les crises sanitaires

Mieux vaut prévenir que guérir :

- **Respect des exigences réglementaires sanitaires applicables à une unité de méthanisation** : agrément sanitaire, dérogation au cas par cas*, maîtrise sanitaire du procédé,
- **Limitation des dérogations à la pasteurisation/hygiénisation** du lisier, lors d'unités collectives de grande taille, voire d'autres SPAn**,
- **Respect des règles sanitaires lors d'usage de lisier ou digestat (dérivé de SPAn*) dans les sols** : selon contexte et maîtrise sanitaire.

* AM du 09/04 2018; **SPAn : sous-produits animaux



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



La pasteurisation/hygiénisation (1heure, 70°C) **une étape indispensable pour prévenir les crises sanitaires**

Pour toute question, contacter votre Direction Départementale en charge de la Protection des Populations en charge de l'application de la réglementation sanitaire applicable aux installations de méthanisation.