

## Dispositif PSPC - Campagne 2024 - Fiche de synthèse

### Bilan du plan de surveillance de la contamination par *Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes* des saucissons secs et autres pièces cuites, et de certains produits à cuire au stade de la distribution

Instruction technique sectorielle de référence pour la campagne 2024 rappelant le contexte et le cadre de la programmation : DGAL/SDEIGIR/2023-822.

Suite à l'avis de l'Anses du 12 juillet 2022 relatif au risque associés à la consommation de nitrites et nitrates, un plan d'action visant à réduire l'utilisation de ces additifs dans les aliments a été mis en place par le MASA. En parallèle, le plan d'action prévoit également la mise en œuvre de plans de surveillance et de plans de contrôle.

Ainsi, la DGAL a mis en place en 2024 un plan de surveillance portant sur la recherche de *Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes* dans les saucissons secs et saucisses sèches, dans les autres pièces cuites ainsi que dans certains produits à cuire.

## BILAN DE LA REALISATION DE LA CAMPAGNE 2024

### *Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes*\_ saucissons secs et saucisses sèches PAM

Le nombre d'échantillons de saucissons secs et saucisses sèches à prélever au niveau national était fixé à 203, à raison de 5 unités par échantillon, correspondant à 1015 analyses au total.

Sur les 203 prélèvements initialement programmés en 2024, 201 ont été effectivement prélevés auxquels s'ajoutent 2 prélèvements de chorizo qui n'auraient pas dû être effectués dans le cadre du plan produits de charcuterie à cuire, soit 203 prélèvements réalisés. Le taux de réalisation du plan de surveillance de la contamination des saucissons secs et saucisses sèches par *Salmonella* spp et *Listeria monocytogenes* au stade de la distribution est ainsi de 100%.

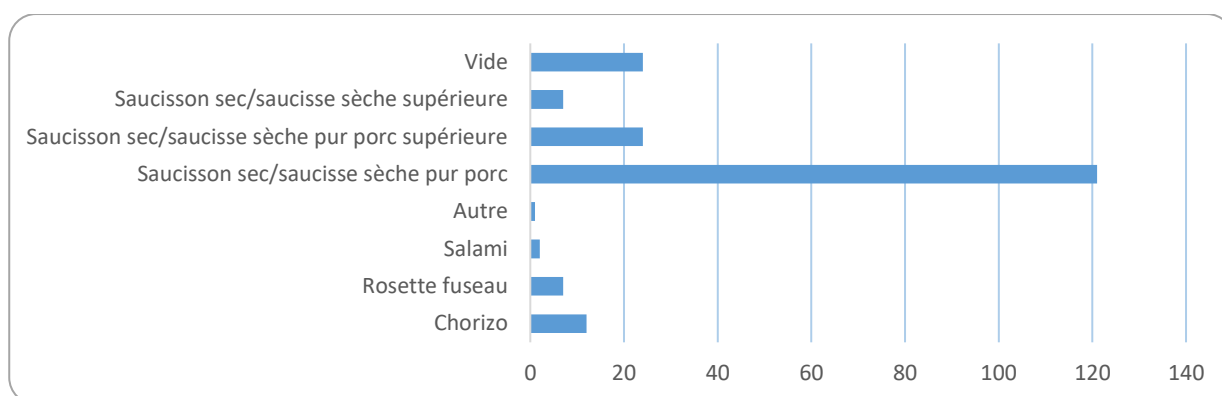
Parmi les 203 prélèvements réalisés, 4 résultats d'analyses n'ont pas été communiqués par les laboratoires et 1 échantillon n'a pas été analysé, dû à une anomalie à réception.

198 prélèvements de saucissons secs et saucisses sèches sont donc considérés comme exploitables pour le présent bilan. 98% des prélèvements ont finalement été exploités.

**Tableau 1. Taux de réalisation des prélèvements et d'exploitation des analyses du plan d'échantillonnage 2024**

Matrice	Stade	Contaminants	Taux de réalisation	Taux d'exploitation
Saucissons secs et saucisses sèches	Distribution	<i>Salmonella</i> spp. et <i>Listeria monocytogenes</i>	100%	98%

La figure 1 ci-dessous représente le nombre de prélèvements de saucissons secs et saucisses sèches PAM effectués par matrices.



**Figure 1. Répartition des prélèvements exploitables de saucissons secs et saucisses sèches par de matrices**

61% des prélèvements effectués correspondent à des saucissons secs et saucisses sèches pur porc.

### ***Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes*\_ autres pièces cuites PAM**

Le nombre d'échantillons d'autres pièces cuites PAM à prélever au niveau national était fixé à 406, à raison de 5 unités par échantillon, correspondant à 2030 analyses au total.

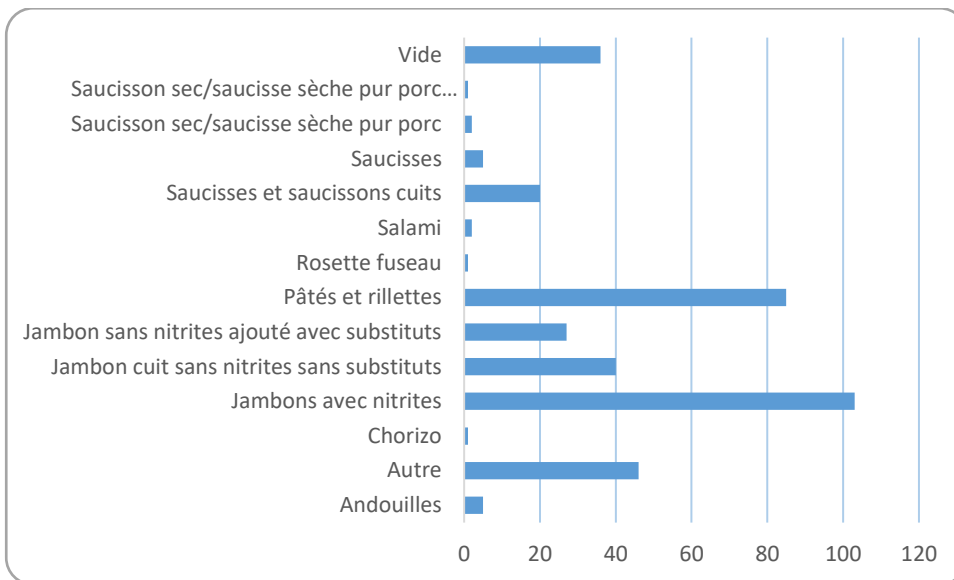
Sur les 406 prélèvements initialement programmés en 2024, 392 ont été effectivement réalisés parmi lesquels 1 prélèvement de rillettes qui n'aurait pas dû être effectué dans le cadre du plan charcuterie prête à cuire. Le taux de réalisation du plan de surveillance de la contamination des autres pièces cuites PAM par *Salmonella* spp et *Listeria monocytogenes* au stade de la distribution est ainsi de 97%. Parmi les 392 prélèvements réalisés, 7 prélèvements ont été exclus car ils correspondaient à des matrices du plan produits de charcuterie à cuire (5 prélèvements de poitrines et lardons avec nitrites, 1 prélèvement de pied de porc et tripe et 1 prélèvement de boudin) dans lequel ils ont été reportés. De plus, 6 résultats d'analyses n'ont pas été communiqués par les laboratoires et 5 échantillons n'ont pas été analysés (1 pour anomalie à réception, 2 pour numéro non identifié dans le logiciel du laboratoire, 1 reçu congelé, 1 avec motif non communiqué).

374 prélèvements d'autres pièces cuites PAM sont donc considérés comme exploitables pour le présent bilan. 95% des prélèvements ont finalement été exploités.

**Tableau 2. Taux de réalisation des prélèvements et d'exploitation des analyses du plan d'échantillonnage 2024**

Matrice	Stade	Contaminants	Taux de réalisation	Taux d'exploitation
Autres pièces cuites PAM	Distribution	<i>Salmonella</i> spp. et <i>Listeria monocytogenes</i>	97%	95%

La figure 2 ci-dessous représente le nombre de prélèvements exploitables d'autres pièces cuites PAM effectués par matrices.



**Figure 2. Répartition des prélèvements exploitables par type de pièces cuites de porc ou de volaille**

28% des prélèvements correspondaient à des jambons avec nitrites et 23% à des pâtés et rillettes.

### ***Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes*\_produits de charcuterie à cuire**

Le nombre d'échantillons de produits de charcuterie à cuire à prélever au niveau national était fixé à 203, à raison de 5 unités par échantillon, correspondant à 1015 analyses au total.

Sur les 203 prélèvements initialement programmés en 2024, 201 ont été effectivement réalisés auxquels s'ajoutent les 7 prélèvements du plan autres pièces cuites qui n'auraient pas dû être effectués dans ce plan, soit 208 prélèvements réalisés. Le taux de réalisation du plan de surveillance de la contamination des produits de charcuterie à cuire par *Salmonella* spp et *Listeria monocytogenes* au stade de la distribution est ainsi de 102%.

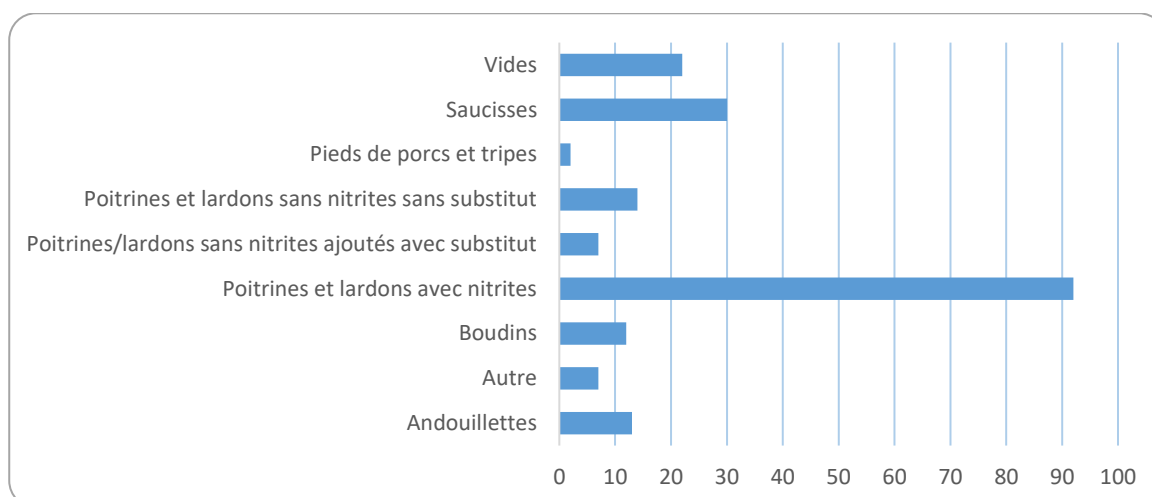
Parmi les 208 prélèvements réalisés, 3 résultats d'analyses n'ont pas été communiqués par les laboratoires et 3 échantillons n'ont pas été analysés, parmi lesquels 2 échantillons présentaient une anomalie à réception.

202 prélèvements de produits de charcuterie à cuire sont donc considérés comme exploitables pour le présent bilan auxquels sont retirés 3 prélèvements correspondant à des matrices des plans autres pièces cuites et saucissons secs et saucisses sèches (1 prélèvement de pâté et rillettes, et 2 prélèvements de chorizo), ce qui fait 199 prélèvements exploitables. 96% des prélèvements ont finalement été exploités.

**Tableau 3. Taux de réalisation des prélèvements et d'exploitation des analyses du plan d'échantillonnage 2024**

Matrice	Stade	Contaminants	Taux de réalisation	Taux d'exploitation
Produits de charcuterie à cuire	Distribution	<i>Salmonella</i> spp. et <i>Listeria monocytogenes</i>	102%	96%

La figure 3 ci-dessous représente le nombre de prélèvements exploitables de produits de charcuterie à cuire par matrices.



**Figure 3. Répartition des prélèvements exploitables de produits de charcuterie à cuire par type de matrices**

46% des prélèvements effectués sont des poitrines et lardons avec nitrites.

## RÉSULTATS DE LA CAMPAGNE 2024

### *Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes*\_saucissons secs et saucisses sèches PAM

#### Salmonella

Sur les 198 échantillons de saucissons secs et saucisses sèches pour lesquels les résultats ont pu être exploités, tous étaient conformes.

**Le taux de contamination des saucissons secs et saucisses sèches par *Salmonella* spp. est estimé à 0,0% (IC<sub>95</sub>-[0,0-1,9%]).**

#### Listeria

Sur les 198 saucissons secs et saucisses sèches pour lesquels les résultats ont pu être exploités, 12 se sont avérés contaminés par *Listeria monocytogenes*, avec des taux de contamination  $\leq 100$  ufc/g.

**Le taux de contamination des saucissons secs et saucisses sèches par *Listeria monocytogenes* est donc estimé à 6,06% (IC<sub>95</sub>-[3,50-10,29%]).**

Le tableau 4 ci-dessous présente les caractéristiques des saucissons secs et saucisses sèches contaminés par *Listeria monocytogenes*.

**Tableau 4. Types de saucissons secs et saucisses sèches contaminés par *Listeria monocytogenes* dont le résultat du dénombrement est  $\leq 100$  ufc/g**

Matrice	Conditionnement	Pays d'origine	Nombre d'unités positives (sur 5)
Saucisson sec/saucisse sèche pur porc	Sans emballage	France	2
Saucisson sec/saucisse sèche pur porc	Sans emballage	France	3
Saucisson sec/saucisse sèche pur porc	Sans emballage	France	2
Saucisson sec/saucisse sèche pur porc	Sous atmosphère protectrice	France	1

Saucisson sec/saucisse sèche pur porc	Sous atmosphère protectrice	France	1
Saucisson sec/saucisse sèche pur porc	Sous atmosphère protectrice	France	1
Saucisson sec/saucisse sèche pur porc	Sous film	France	1
Saucisson sec/saucisse sèche pur porc	Sous film	France	Non renseigné
Saucisson sec/saucisse sèche pur porc	Sous film	France	1
Saucisson sec/saucisse sèche pur porc supérieure	Sous film	Espagne	1
Chorizo	Sous atmosphère protectrice	France	Non renseigné
Rosette fuseau	Sous film	France	1

75% des produits contaminés par *Listeria monocytogenes* étaient des saucisson secs et saucisses sèches pur porc.

92% des produits contaminés par *Listeria monocytogenes* étaient des produits ayant comme pays d'origine la France.

### Salmonella spp. et Listeria monocytogenes\_\_ autres pièces cuites PAM

#### Salmonella

Sur les 374 échantillons d'autres pièces cuites pour lesquels les résultats ont pu être exploités, tous étaient conformes.

**Le taux de contamination des produits d'autres pièces cuites par *Salmonella* spp. est estimé à 0,0% (IC<sub>95</sub>-[0,0-1,0%]).**

#### Listeria

Sur les 374 autres pièces cuites PAM pour lesquels les résultats ont pu être exploités, 2 se sont avérés contaminés par *Listeria monocytogenes*, avec des taux de contamination  $\leq 100$  ufc/g.

**Le taux de contamination des autres pièces cuites PAM par *Listeria monocytogenes* est donc estimé à 0,53% (IC<sub>95</sub>-[0,15-1,93%]).**

Le tableau 5 ci-dessous présente les caractéristiques des autres pièces cuites PAM contaminés par *Listeria monocytogenes*.

**Tableau 5. Autres pièces cuites PAM contaminés par *Listeria monocytogenes***

Type de matrice	Conditionnement	Pays d'origine	Nombre d'unités positives (sur 5)	Résultats du dénombrement (UFC/g)
Jambon avec nitrites	Sous atmosphère protectrice	France	1	$\leq 100$
Saucisses et saucissons cuits	Sous vide	France	1	$\leq 100$

Sur les 67 jambons cuits sans nitrites prélevés, aucun ne s'est avéré contaminé par *Listeria monocytogenes*.

### Salmonella spp. et Listeria monocytogenes\_ produits de charcuterie à cuire

#### Salmonella

Sur les 199 échantillons de charcuterie à cuire pour lesquels les résultats ont pu être exploités, 196 étaient conformes.

**Le taux de contamination des produits de charcuterie à cuire par *Salmonella* spp. est estimé à 1,51% (IC<sub>95</sub>-[0,51-4,34%]).**

2 prélèvements de saucisse de porc étaient contaminés par *Salmonella* pour lesquels le sérotype de la souche n'a pas été précisé.

Une souche de sérotype *Salmonella* 4, [5], 12:i:- ainsi qu'une souche dont le sérotype n'a pas été précisé ont également été isolées sur 1 prélèvement de produit de charcuterie à cuire.

Il a été rappelé aux laboratoires agréés d'envoyer systématiquement toute souche de *Salmonella* spp. au laboratoire national de référence pour sérotypage.

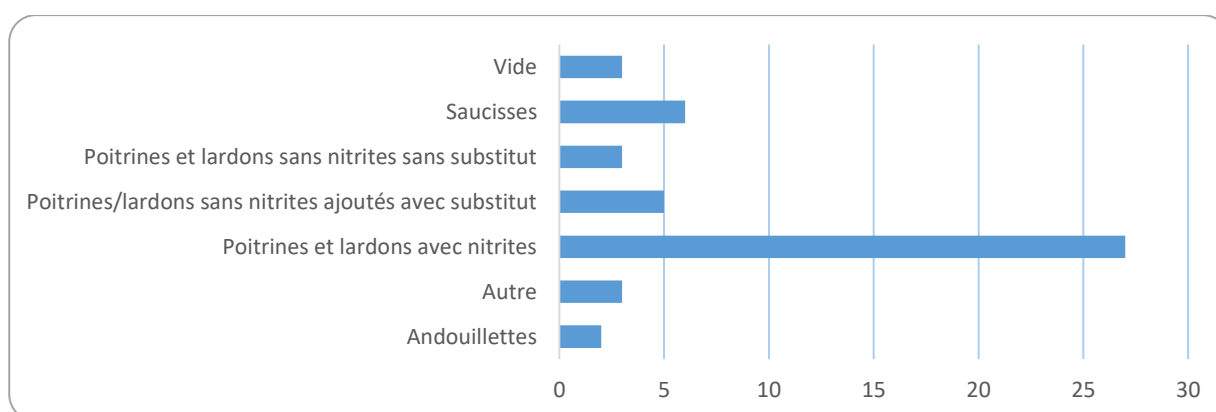
#### Listeria

Sur les 199 produits de charcuterie à cuire pour lesquels les résultats ont pu être exploités, 49 se sont avérés contaminés par *Listeria monocytogenes*.

**Le taux de contamination des produits de charcuterie à cuire par *Listeria monocytogenes* est donc estimé à 24,62% (IC<sub>95</sub>-[19,16-31,05%]). La classification des produits de charcuterie à cuire en denrées prêtes à manger PAM ou non PAM<sup>1</sup> est selon la responsabilité de l'exploitant. La majorité de ces produits ne sont généralement pas considérés comme des denrées prêtes à manger.**

Les 49 prélèvements contaminés par *Listeria monocytogenes* présentaient tous au moins une détection en *Listeria monocytogenes* sur les 5 échantillons avec un dénombrement ≤ 100 ufc/g.

La figure 4 ci-dessous représente la répartition du nombre de prélèvements contaminés par *Listeria monocytogenes* par matrices dans les produits de charcuterie à cuire.



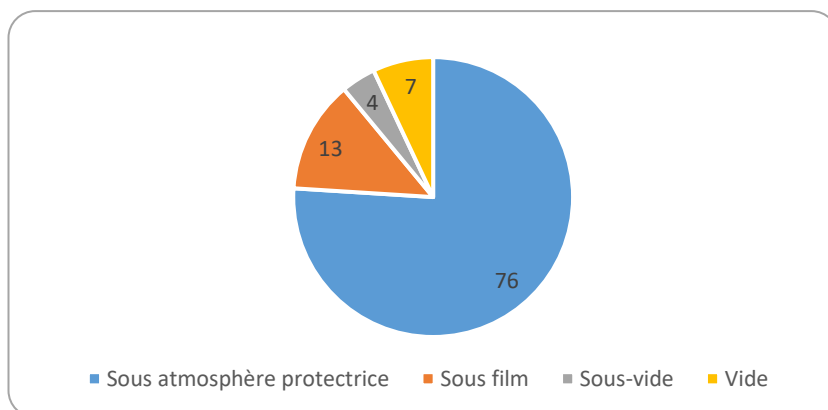
<sup>1</sup> IT DGAL/SDSSA/2023-27

**Figure 4. Nombre de prélèvements contaminés par *Listeria monocytogenes* dans les produits de charcuterie à cuire par matrice**

71% des prélèvements de produits de charcuterie à cuire contaminés par *Listeria monocytogenes* correspondent à de la poitrine et des lardons.

**Le taux de contamination des poitrines et lardons par *Listeria monocytogenes* est donc estimé à 31,8% (IC<sub>95</sub>-[23,9-41,0%]).**

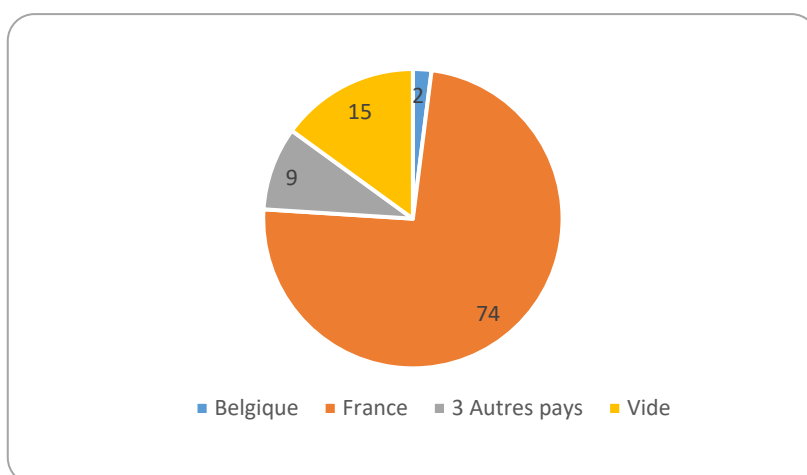
La figure 5 ci-dessous présente la répartition des différents types de conditionnement des prélèvements de produits de charcuterie à cuire contaminés par *Listeria monocytogenes*.



**Figure 5. Répartition en pourcentage des types de conditionnement des produits de charcuterie à cuire contaminés par *Listeria monocytogenes***

76% des prélèvements de charcuterie à cuire correspondent à des produits conditionnés sous atmosphère protectrice.

La figure 6 ci-dessous présente le pays d'origine des prélèvements de produits de charcuterie à cuire contaminés par *Listeria monocytogenes*.



**Figure 6. Pays d'origine des prélèvements de produits de charcuterie à cuire contaminés par *Listeria monocytogenes* (en pourcentage des prélèvements)**

74% des prélèvements de charcuterie à cuire correspondent à des produits ayant comme pays

d'origine la France.

## CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES

---

En 2024, le taux de prélèvements réalisés et analysés du plan de surveillance relatif à la contamination par *Listeria monocytogenes* des saucissons secs et saucisses sèches est de 98%, celui des autres pièces cuites de 92%, et celui des produits à cuire de charcuterie de 98%. Ces taux sont très satisfaisants et comparables à ceux de 2023 et 2021 (plan saucissons et chorizos secs de porc).

En effet en 2023, le taux de prélèvements réalisés et analysés du plan de surveillance relatif à la contamination par *Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes* des saucissons et chorizos secs de porc est de 93% et celui du plan de surveillance relatif à la contamination par *Listeria monocytogenes* des produits de charcuterie de porc PAM est de 91%.

Les taux de contaminations obtenus à partir des données 2024 à partir de prélèvements effectués à la distribution sont les suivants :

- Pour les saucissons secs et saucisses sèches :
  - o Le taux de contamination par *Salmonella* spp. est estimé à 0,0% (IC<sub>95</sub>-[0,0-1,9%]), ce qui est comparable au taux est estimé sur les saucissons secs et chorizos de porc à 0,7% (IC<sub>95</sub>-[0,20-2,66%]) en 2023 et à 0,4% (IC<sub>95</sub>-[0,07-2,2%]) en 2021 ;
  - o Le taux de contamination par *Listeria monocytogenes* est estimé à 6,06% (IC<sub>95</sub>-[3,50-10,29%]) ;
  - o Pour les autres pièces cuites PAM : le taux de contamination par *Salmonella* spp. est estimé à 0,0% (IC<sub>95</sub>-[0,0-1,0%]) ;
  - o Le taux de contamination des autres pièces cuites PAM par *Listeria monocytogenes* prélevés à la distribution obtenu en 2024 est estimé à 0,53% (IC<sub>95</sub>-[0,15-1,93%]), ce qui est légèrement inférieur au taux estimé en 2023 à 1,44% (IC<sub>95</sub>-[0,66-3,11%]) des produits de charcuterie de porc prêts à être consommés ;
- Pour les produits de charcuterie à cuire :
  - o Le taux de contamination par *Salmonella* spp. est estimé à 1,51% (IC<sub>95</sub>-[0,51-4,34%]) ;
  - o Le taux de contamination par *Listeria monocytogenes* est estimé à 24,62% (IC<sub>95</sub>-[19,16-31,05%]).

Il est à noter qu'en 2025 est de nouveau mené un plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. des saucissons secs et autres pièces cuites ainsi que de certains produits à cuire au stade de la distribution.