

Concours/Examen : Technicien principal externe Épreuve : Rédaction d'une note N° sujet :
Section-option/S spécialité/BAP/Domaine : Vétérinaire et alimentaire

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Indiquer le n° du sujet quand l'épreuve comporte plusieurs sujets au choix.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre noire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

Direction régionale de l'alimentation
de l'agriculture et de la forêt
adresse

Le 02 février 2023

Note à l'attention de Monsieur le
préfet de région et des directeurs
régionaux

objet : One Health et ses enjeux

Références : Extraits : contribution du Conseil scientifique COVID-19 2 février
2022 "one Health" : une seule santé : santé humaine, animale, environnement
les leçons de la crise

Communiqué de presse du 7 mai 2021 (PNSE 4)

PNSE 4 : un environnement, une santé - 4^e plan national santé
environnement

Extraits : Alim'agri Numéro hors série juin 2016 : Des maladies

1. / 10

Sous contrôle.

Missions du service Santé, Protection Animale et Environnement en DDPP
(Source DDPP13)

- La police sanitaire (Source Office français de la biodiversité)

Depuis les années 2000, une mobilisation de plusieurs organismes de santé et de la biodiversité ont fait naître le concept ONE HEALTH. Il vise à mettre en lumière les relations entre la santé humaine, la santé animale et les écosystèmes. Principalement sur les zoonoses avec les changements globaux, la résistance aux antimicrobiens et la sécurité sanitaire des aliments.

La présentation de ce concept avec ses bases et ses enjeux ainsi que l'action 20 du PNSE 4 sur le plan régional et départemental va être détaillés.

I - ONE HEALTH

1. Les bases du concept one Health

La crise covid-19 a permis de mettre en lumière plusieurs failles dans la stratégie one Health en effet celle-ci est culturellement peu partagée et mal structurée. Une approche holistique avec la prévention et l'éducation en santé, la préparation de

crise, la détection précoce et l'intervention à des fins de contrôle et de maîtrise sont les bases de cette approche. En effet, la dégradation de l'environnement concerne un français sur trois, c'est un enjeu important de la santé environnement. Les connaissances sur la compréhension des liens biodiversité - agriculture - alimentation - santé permettent de prévenir l'apparition du risque, des socio-écosystèmes. Les outils, les acteurs, les collaborations permettent de mettre en place une surveillance et d'alerter.

2. Les enjeux

Les acteurs de la recherche en France doivent se mobiliser pour combiner plusieurs recherches et aboutir à la construction d'outils de prévention, de détection et d'alerte.

Les professions médicales (vétérinaires, pharmaciens, biologistes et écologues) doivent suivre une formation commune avec un même référentiel, avec des modules d'enseignements associant santé publique, santé des populations, territoires et environnement, recherche et développement.

Les décideurs, enseignants et éducateurs des civilisations vont devoir former, éduquer et partager les informations. Chaque changement doit être réalisé à toutes les échelles du globe.

Different ministère en France devront mettre en place une stratégie interministérielle, pour associer différentes expertises

scientifiques, pour analyser les risques pathogènes dans l'environnement, chez les animaux ou chez les hommes. Mais encore partager les informations aux différentes agences ou autorités régionales, favoriser le rapprochement des laboratoires du ministère de la santé et de l'agriculture et de l'alimentation.

Si une prochaine crise voyait le jour mettre en place une mobilisation d'experts en santé humaine et animale.

II - L'action 20 du PNSE4

Ce plan s'appuie sur une collaboration interministérielle entre 4 ministères.

1. Au niveau régional

Les enjeux régionaux s'appuient sur les enjeux prioritaires définies dans le plan nationale. Diverses actions sont actuellement en cours, cela concerne les environnements extérieurs (les pesticides, les polluants extérieurs...), les environnements intérieurs (le bruit, les polluants...), la qualité de l'eau, la formation à la santé-environnement qui a permis de former 9000 professionnels et étudiants. La sensibilisation de la population, notamment les jeunes.

C'est un enjeu majeur qui a été construit autour de 4 axes : s'informer, réduire, démultiplier et mieux connaître.

Concours/Examen : Technicien principal externe Épreuve : Rédaction d'une note N° sujet :
Section-option/S spécialité/BAP/Domaine : Vétérinaire et alimentaire

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Indiquer le n° du sujet quand l'épreuve comporte plusieurs sujets au choix.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre noire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

2. Au niveau départemental

La DDPP (direction départemental de la protection des population) compte des agents de terrain et notamment dans le service santé protection animale. Leur rôle est de contrôler la traçabilité, le bien-être des animaux, leur alimentation, l'utilisation des médicaments vétérinaires et la présence éventuelle de substances interdites. Ils jouent un rôle important en cas de forte crise sanitaire tel que influenza aviaire mais aussi ils effectuent des missions pour le compte du ministère de l'environnement, concernant les installations classées pour la protection de l'environnement, pour éviter un impact défavorable pour le milieu.

Il y a également la police sanitaire, elle a un rôle important pour prévenir les maladies, en contrôlant la biosécurité dans les élevages de faunes sauvages, dans les parcs, enclos de chasse, pour les appelants, le transport de gibier, l'égrenage et les déchets de chasse. Cela limite l'apparition, le développement et la transmission de zoonose. La police sanitaire travail également sur l'impact des produits phytosanitaires sur l'homme et

les animaux.

La France peut devenir moteur sur les actions à mettre en place dans le monde. La stratégie One Health ne peut qu'être bénéfique pour la surveillance, la recherche, l'éducation, les animaux, les hommes et l'environnement.

Concours/Examen : Technicien principal externe Épreuve : Rédaction d'une note N° sujet :

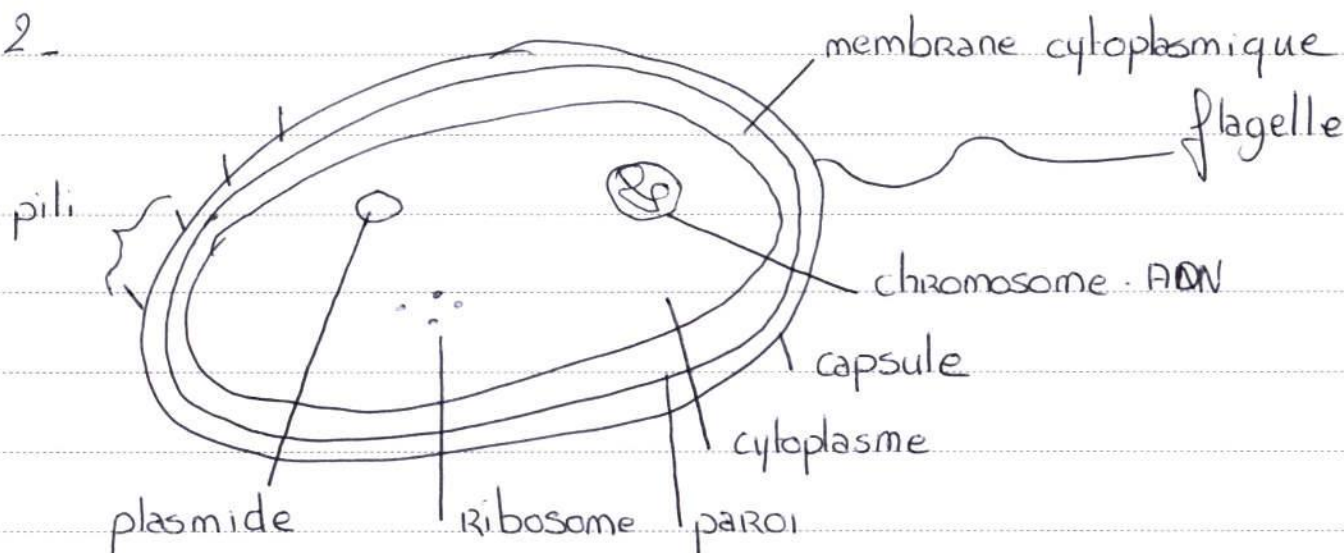
Section-option/S spécialité/BAP/Domaine : Vétérinaire et alimentaire

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Indiquer le n° du sujet quand l'épreuve comporte plusieurs sujets au choix.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre noire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

1.1. C'est une bactérie, bacille à coloration gram négative

1.2.



2.1. Les aliments mis en cause sont :

- Les produits à base de farine
- Les végétaux crus
- Les produits laitiers au lait cru
- La viande hachée mal cuite

2.2. Les facteurs qui influencent la multiplication des micro-organismes dans les aliments sont l'activité de l'eau (AW), l'oxygène, la température, le PH, le milieu et le produit.

3. Notion d'incidence : c'est le nombre de cas sur une période et dans une population données.

4. L'analyse des génomes permet de vérifier si d'autres patients ont été contaminés par le même gène, vérifier l'antibiorésistance et la similitude avec des d'autres maladies.

5.1. Le PMS permet à l'établissement d'assurer la sécurité sanitaire et l'hygiène vis à vis des productions pour prévenir les dangers physiques, chimiques et biologiques.

5.2. Il est obligatoire par rapport au paquet hygiène.

5.3. Tous les établissements détenant, produisant et distribuant des denrées alimentaires sont concernés.

5.4. Dans un PMS doit apparaître le plan HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène avec des pré-requis, le système de traçabilité et la gestion des non-conformités.

6. Les 5M correspondent au milieu, matière-première, méthode, main d'œuvre, matériel.

