

rédaction d'un mémoire portant sur un sujet relatif à la santé publique vétérinaire (Épreuve commune/épreuves
écrites)

Concours/Examen : Épreuve : Rédaction d'un mémoire... N ° sujet :

Section-option/S spécialité/BAP/Domaine :

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.

L'OMSA a publié début 2023 un rapport sur l'efficacité et l'opérationnalité des services vétérinaires dans le monde. Il s'agissait du premier rapport du genre et celui-ci a mis en évidence des lacunes présentes dans les organisations sanitaires des différents pays ^{du monde}. Il a notamment été mis en évidence que seul un faible pourcentage de pays dans le monde dispose de services vétérinaires suffisamment fonctionnels et réactifs dans la prévention et la gestion des dangers sanitaires.

Une bonne organisation des services vétérinaires, qui se soit en ce qui concerne la gestion des maladies animales contagieuses, qui peuvent être transmissibles à l'Homme au niveau mondial, ou dans le domaine de l'alimentation est indispensable.

En France, les services vétérinaires sont encadrés par les Inspecteurs de la santé publique vétérinaire ou ISPV. Ce sont des fonctionnaires d'État, en majorité des vétérinaires, qui travaillent pour environ 60% d'entre eux dans les services déconcentrés de l'État. Ils sont chargés de faire appliquer la réglementation sanitaire sur le terrain, sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire.

L'alimentation est un domaine majeur de santé publique. L'État est responsable de l'accès de tous les citoyens à une alimentation sûre et en quantité suffisante. À ces problématiques fondamentales s'ajoutent des enjeux économiques, sociétaux, environnementaux ou encore éthiques, qui

questionnent en permanence la durabilité de notre système alimentaire actuel.

Quel rôle ont à jouer les ISPV dans le contrôle de la chaîne alimentaire et dans quelle mesure leur action s'inscrit-elle dans la prise en compte des enjeux de durabilité de l'alimentation ?

Dans un premier temps, nous détaillons la nécessité d'effectuer des contrôles tout au long de la chaîne alimentaire puis nous montrons que l'alimentation est un domaine soumis à des enjeux forts et multiples, dont les ISPV sont les acteurs-clés.

I - Des missions de contrôle nécessaires tout au long de la chaîne alimentaire encadrées par la réglementation européenne

A) Les principes fondateurs de la réglementation européenne : le Paquet Hygiène

Les denrées alimentaires d'origine animale et végétale constituent des sources potentielles de dangers pour le consommateur. Ces dangers peuvent être de plusieurs natures : chimiques (ex : les diétines dans le lait), physiques (ex : corps étrangers dans une viande) et biologiques (virus, bactéries, parasites ou encore prions). Afin de protéger le consommateur et de permettre à chaque État membre de l'Union européenne d'assurer la sécurité alimentaire, la réglementation communautaire a été harmonisée sous la forme d'un règlement entré en vigueur en 2002 sous le nom de "Paquet Hygiène". Ce règlement détaille notamment les activités de surveillance et de contrôle, leur organisation et leur mise en œuvre^(*), avec l'objectif global qu' "aucune denrée dangereuse ne doit être mise sur le marché".

⊗ à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, des étapes de production jusqu'à l'arrivée des denrées dans l'assiette du consommateur,

B) Des contrôles aux étapes de production dans les exploitations agricoles.

Ainsi, un certain nombre de contrôles sont d'abord réalisés par les ISPV et leurs équipes au sein des exploitations agricoles. En élevage, les animaux de production sont à l'origine de potentiels dangers transmissibles à l'Homme. C'est le cas par exemple des salmonelles, bactéries que l'on retrouve en portage dans le tube digestif des volailles et responsables de la salmonellose, la 2^e affection humaine la plus fréquente d'origine alimentaire dans l'Union européenne. Les ISPV sont chargés de réaliser des dépistages obligatoires en élevage de volailles afin d'identifier les souches bactériennes et prévenir l'arrivée de ces bactéries dans les étapes ultérieures de la chaîne alimentaire. En présence de cultures, des contrôles des semis ; des intrants, en particulier phytopharmaceutiques, sont également réalisés afin de maîtriser la contamination des denrées par des substances plus ou moins nocives pour la santé du consommateur.

C) L'abattoir, étape ^{contrôlée} clé de la chaîne alimentaire

Les services vétérinaires sont très présents dans les établissements d'abattage. Cette étape est critique dans la mesure où l'on passe d'un animal vivant avec son microbiome propre, mis à mort dans certaines conditions pour obtenir des denrées qui transiteront dans d'autres établissements pour des transformations ultérieures. Les ISPV sont ici responsables de l'inspection ante-mortem des animaux, qui comprend une vérification de leur état de santé ainsi que de leur identification conformément à l'obligation de traçabilité du Paquet Hygiène. Les ISPV réalisent également l'inspection des saignées ainsi que les prélèvements et analyses

réglementaires nécessaires à la prévention de la contamination de la chaîne alimentaire. C'est notamment le cas pour l'encéphalopathie spongiforme bovine : des prélèvements réglementaires sont réalisés systématiquement (moelle épinière et encéphale) sur les carcasses de bovin puisque le prion responsable peut provoquer la maladie chez l'Homme par ingestion de denrées contaminées. L'apposition d'une étiquette sanitaire après inspection post-mortem par les services vétérinaires garantit la sécurité des denrées notant de l'abattoir.

D) Des contrôles dans les établissements de transformation / restauration collective / restaurants -

À ces étapes de la chaîne alimentaire, les ISPV sont en charge du contrôle de la mise en place de mesures de prévention des dangers alimentaires par les industriels, restaurateurs etc. En effet, ceux-ci sont réglementairement responsables de la qualité sanitaire des denrées qu'ils produisent, ont un devoir de traçabilité, une obligation de retrait-rappel en cas de non-conformité et doivent mettre en place un plan de maîtrise sanitaire comprenant la mise en place d'une procédure HACCP, de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ainsi que la formation des personnels par rapport à l'hygiène. Ces points sont contrôlés et inspectés par les services vétérinaires.

Par ailleurs, la DGAL pilote également des plans de surveillance et des plans de contrôles, qui visent à objectiver l'exposition du consommateur à certains dangers ou réduire la prévalence de certains dangers dans des denrées ciblées. Ces contrôles aléatoires sont réalisés par les ISPV sur le terrain, à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

Concours/Examen : Épreuve : Rédaction d'un mémoire N

° sujet :

Section-option/S spécialité/BAP/Domaine :

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.

Les ISPV jouent donc un rôle de contrôle prépondérant et veillent à la bonne application de la réglementation à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Pourtant, la sécurité des denrées n'est pas le seul enjeu auquel doit répondre l'organisation de notre système alimentaire.

II - Les ISPV sont des acteurs clés d'une alimentation durable

Dans les années 90-2000 a émergé l'idée que la société devait s'attacher à se développer de manière durable, c'est-à-dire répondre aux besoins actuels de la société tout en ne compromettant pas les capacités des générations futures à répondre aux leurs. À cette approche qui se proposait de faire le lien entre les aspects économiques, sociaux et environnementaux s'ajoute aujourd'hui la prise en compte des interactions et interconnexions entre santé animale, santé humaine et santé environnementale. Il s'agit d'une nouvelle approche transversale appelée "One Health" qui permet une meilleure gestion des enjeux actuels auxquels est notamment confronté le domaine de l'alimentation.

A) les activités humaines dans le domaine de l'alimentation ont un impact sur l'environnement -

Aux contraintes sanitaires et économiques auxquelles sont soumises les

exploitations agricoles s'ajoutent des contraintes liées aux conséquences de ces activités sur l'environnement. Les préoccupations sont grandissantes, notamment au niveau européen depuis la première loi sur la protection de l'environnement en France en 1976. La directive Nitrates réglemente par exemple la gestion des effluents d'élevage avec un contrôle régulier des niveaux de contamination de l'environnement par les nitrates, ^{dans les installations classées} qui sont nocifs pour l'environnement et qui contribuent notamment à l'eutrophisation des eaux. Au niveau européen, la Politique Agricole Commune qui a été révisée à partir de l'année 2023, impose désormais des contrôles dits d'"écoconditionnalité" réalisés par les ISPV afin d'encourager la mise en place de pratiques en faveur de la préservation de l'environnement (par exemple la présence de "bandes tampons" autour des cours d'eau, le fait de tenir un planning d'épandage, le respect des zones Natura 2000 en ce qui concerne la pulvérisation de pesticides etc.).

B) L'alimentation confrontée au risque d'émergence de maladies zoonotiques

L'augmentation de la population globale, la mondialisation des échanges et la proximité accrue de l'Homme avec la faune sauvage en lien notamment avec la destruction des milieux sont des facteurs favorisant la survenue de maladies potentiellement zoonotiques particulièrement par l'alimentation. En effet l'OMS a inscrit dans la liste des maladies émergentes la "maladie X", ce qui signifie que les facteurs sus-mentionnés peuvent être à l'origine de l'émergence de maladies encore inconnues, avec une mécanique de transmission comparable à celle de la toxoplasmose à titre d'exemple. Il s'agit d'une maladie zoonotique

dont, une des voies de contamination à l'homme est la consommation de viande ovine contaminée au contact de renards dans la faune sauvage. Le rôle des ISPV réside ici dans la gestion des maladies zoonotiques à l'échelle du territoire.

C) Des contrôles à l'importation pour préserver la sécurité alimentaire

La mondialisation a largement intensifié les échanges et les flux entrants de denrées et produits animaux et végétaux en provenance de pays tiers notamment. Or, les standards sanitaires et environnementaux européens sont élevés et souvent en désaccord avec un certain nombre de pratiques de production dans le monde. Certaines substances potentiellement présentes dans des denrées sont interdites en UE en raison de leur dangerosité supposée ou avérée sur la santé humaine ou la santé de l'environnement (additifs alimentaires, perturbateurs endocriniens, facteurs de croissance...). La mission des ISPV est ainsi de réaliser des contrôles à l'importation afin d'éviter l'entrée de denrées contaminées par ce type de substances et ^{ainsi} de maintenir les standards européens garantissant la santé du consommateur ainsi qu'un certain niveau de protection environnementale.

D) La durabilité de l'alimentation réside également dans la prise en compte d'attentes sociales fortes.

L'économie des filières agro-alimentaires est largement dépendante des attentes du consommateur, à l'extrémité finale de la chaîne alimentaire. Les attentes sociales sont donc indispensables à prendre en compte en matière d'alimentation. La prise en compte toujours plus forte du bien-être animal en fait partie et dans ce cadre, les ISPV ont également un rôle à jouer puisqu'ils sont les garants de la protection animale en abattoir, notamment lors de l'inspection ante-mortem avec le

contrôle de l'absence de maladie apparente des animaux arrivant à l'abattoir, des conditions de transport ainsi que du respect de la mise en place de mesure de protection animale au moment de la mise à mort. Des contrôles sont également régulièrement menés en élevage afin de faire respecter les réglementations bien-être animal en élevage, issues de la réglementation européenne.

Notre système alimentaire fait aujourd'hui face à de nombreux enjeux de durabilité que l'Etat et plus généralement l'Union Européenne doivent prendre en compte. La maîtrise des aspects sanitaires, environnementaux et éthiques de la chaîne alimentaire passe par une organisation décentralisée des services vétérinaires en France. C'est ce système qui permet à la France de se positionner parmi les pays possédant un des systèmes alimentaires les plus sûrs, qui se doit de poursuivre ces enjeux de durabilité.