

Salmonelle: comment la réglementation conduit à de la maltraitance animale et à la fin des œufs plein air

AGRICULTURE 25 janvier 2023 par Sophie Chapelle



Pour combattre la salmonelle dans les élevages de poules pondeuses, les pouvoirs publics ont mis en place des mesures qui contraignent de plus en plus d'éleveurs et éleveuses en plein air à cesser leur activité, au détriment du bien-être animal.

> « Les éleveurs qui aiment leurs animaux ne peuvent rien faire d'autre que les massacrer. » Chantal Maurin ne décolère pas. Avec son mari, elle élève des poules pondeuses en Haute-Loire depuis quinze ans. Leur vie bascule en octobre 2021. Les services vétérinaires les informent que leur élevage est positif à la salmonelle, une bactérie pouvant provoquer des infections alimentaires. Le couperet tombe : le couple doit abattre son élevage.



Chantal et Christian Maurin, co-fondateurs du collectif Ponte 43

Ces éleveurs témoignent dans une vidéo de l'aberration de la « réglementation salmonelles en poules pondeuses ».

© Les Ecologistes - Conseil régional Auvergne Rhône-Alpes

« Par mesure de précaution, les autorités exigent la destruction des œufs, des poules, des aliments, explique l'éleveuse. Il n'y a pas de contre-expertise, il faut abattre, soit en

Chantal Maurin est loin d'être un cas isolé. Émilie Buisson, jeune éleveuse dans la Loire, témoigne elle aussi de son traumatisme. Deux semaines à peine après avoir commencé son élevage de 1500 poules pondeuses en plein air, les services vétérinaires l'informent que ses animaux sont contaminées. Elle appelle des abattoirs, mais aucun n'accepte de tuer ses poules.

« J'ai dû les tuer une par une, à la main, et faire venir ensuite l'équarrissage », témoignet-elle [1]. Il lui faut ensuite passer le bâtiment à la soude, trois fois, pour être conforme aux exigences sanitaires. Depuis, l'angoisse la taraude. « À chaque prélèvement, je perds deux kilos, je ne dors pas pendant deux semaines. »

Des analyses réalisées sur les fientes, pas sur l'œuf

Que dit la réglementation ? La loi oblige depuis 2008 les éleveurs de plus de 249 poules à effectuer régulièrement des prélèvements dans l'environnement pour la recherche de salmonelle [2]. Ces prélèvements ont lieu tous les deux mois et demi, non pas sur la poule ou l'œuf, mais sur les fientes et les poussières récoltées à l'intérieur du bâtiment dans lequel pondent les poules.

« Pourquoi faire ces prélèvements sur l'environnement ? interroge Chantal Maurin. Les salmonelles sont des bactéries. Les souris, oiseaux, insectes, reptiles, animaux de compagnie, petits rongeurs en sont porteurs. » Présentes dans l'intestin des animaux, ces bactéries peuvent contaminer l'environnement via les matières fécales. « On en retrouve dans la terre, les poussières... Et nos bâtiments sont en contact avec cet environnement. »

Pour produire des œufs de qualité, en label rouge ou bio, les poules doivent avoir accès à un grand parcours, trois hectares dans le cas de Chantal Maurin et son époux. « Les poules grattent la terre, mangent des vers et des sauterelles... À part mettre sous cloche, comment éviter les bactéries qui existent dehors ? » Hervé Joannon, responsable de la section volailles du groupement de défense sanitaire du Rhône, partage son questionnement : « À quel moment a-t-on décidé de ne pas analyser le produit ? »

Interrogé à ce sujet par basta!, le ministère de l'Agriculture estime que « ces prélèvements permettent d'avoir une bonne image de l'état sanitaire d'un troupeau parce que les salmonelles sont excrétées, de façon intermittente, dans les fientes des poules pondeuses. En remplaçant ces prélèvements par des prélèvements sur les œufs, il serait nécessaire, pour avoir la même sensibilité de détection et donc la même confiance dans les résultats, de prélever 4000 œufs, ce qui n'est ni techniquement ni économiquement réalisable. »

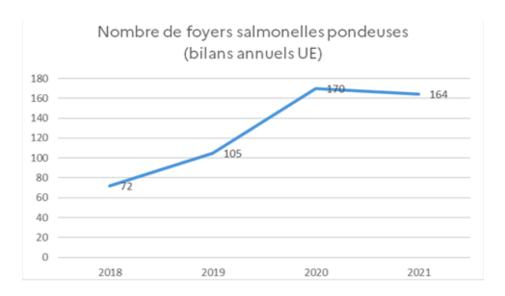
« On a fait des contreanalyses à nos frais : il n'y avait de la salmonelle ni dans les œufs ni dans les poules »

Selon la Confédération paysanne, la législation actuelle conduit à une pression beaucoup plus forte sur les petits élevages. D'après les calculs du syndicat, « avec la l'egislation actuelle, en plein air, on contrôle 90 fois plus un petit élevage de 1000 poules, conduites en quatre lots [dans quatre espaces différents, ndlr], qu'un élevage de 30 000 poules conduites en un seul lot ».

« Ce que nous voulons, c'est que les analyses soient faites sur les œufs et non pas sur les poussières d'environnement des bâtiments, comme pour les autres filières. En lait, on fait des analyses sur le lait ou le fromage », explique Chantal Maurin. Cette méthode de

prélèvements est d'autant plus aberrante à ses yeux que les œufs ne sont pas nécessairement contaminés. « On a fait des contre-analyses à nos frais : il n'y avait de la salmonelle ni dans les œufs ni dans les poules. » Des dizaines de milliers de poules sont ainsi tuées et des tonnes d'œufs détruits sans qu'aucune analyse supplémentaire ne soit faite pour savoir si elles et ils étaient réellement contaminés.

«40% des poules sont tuées pour rien»



Nombre de foyers salmonelles en pondeuses

Le nombre de foyers de salmonelles en poules pondeuses a augmenté ces dernières années avec 164 foyers comptabilisés en 2021.

© ministère de l'Agriculture

Selon les données transmises par le ministère de l'Agriculture, le nombre de foyers de salmonelles en poules pondeuses a augmenté ces dernières années, avec 164 foyers comptabilisés en 2021. « La raison la plus probable n'est pas l'augmentation de la salmonelle dans l'environnement, mais plutôt la suppression des contre-analyses », estime Chantal Maurin. Un arrêté pris en août 2018 a en effet supprimé les analyses de confirmation systématiques. Avant cet arrêté, 40 % des premières analyses positives n'étaient pas confirmées lors des seconds prélèvements.

Désormais, dès un premier résultat positif, l'élevage passe directement en déclaration d'infection, avec mise sous séquestre immédiate. « Aujourd'hui, 40 % des poules sont tuées, pour rien », dénonce Chantal Maurin. Pourquoi avoir supprimé la contre-analyse ? Des scientifiques avancent que la salmonelle pourrait rester en sommeil plusieurs mois dans les poussières sèches.

Cette affirmation ne fait pas consensus. D'autres invoquent leur expérience sur des lots de

poules retrouvés une fois porteurs d'une salmonelle, mais plus jamais ensuite, malgré de très fréquents contrôles. La situation en la matière pourrait toutefois évoluer. Des éleveurs néerlandais ont contesté en justice l'interdiction de confirmation et ont obtenu gain de cause [3]. Début septembre, le tribunal néerlandais a demandé un arbitrage à la Cour de justice européenne.

«On abat les poules avec les moyens du bord»

La réglementation n'impose pas l'abattage des poules. Mais sur le terrain, il est impossible pour les éleveuses et éleveurs de continuer à nourrir leurs poules s'ils ne peuvent pas vendre leurs œufs. Nourrir 700 poules coûte entre 2000 et 3000 euros d'aliments par mois, précise une éleveuse. Ils se trouvent donc contraints de les abattre. Les rares abattoirs qui acceptent les animaux issus d'un élevage faisant l'objet d'une déclaration d'infection réclament entre 3000 et 5000 euros selon les témoignages recueillis.

« Une part importante des petits élevages se retrouve dans l'obligation d'éliminer euxmêmes les animaux sur leur lieu de vie, dans des conditions souvent traumatisantes pour l'éleveur ou l'éleveuse, avec des protocoles ne permettant pas le respect du bien-être animal », déplore la Confédération paysanne. « La réglementation n'oblige pas à abattre les poules, mais le résultat c'est qu'on abat les poules avec les moyens du bord », appuie Hervé Joannon.

Une éleveuse explique s'être vu proposer par les services vétérinaires un protocole de mise à mort des poules sur la ferme, après administration d'un produit censé les endormir. « Pour s'assurer qu'elles ingèrent ce produit non appétant, il a fallu stopper leur alimentation 24 heures plus tôt – ce qui a généré un stress important chez les animaux », explique-t-elle. Au terme de ce délai, elle leur a donné le produit, mais les poules en ont peu mangé.

« Le protocole consistait, à la nuit tombée, à attraper les poules endormies grâce au produit, et à les étouffer dans un sac plastique »

« Le protocole consistait alors, à la nuit tombée, à attraper les poules endormies grâce au produit, à les étouffer dans un sac plastique, puis les transferer dans un sac en papier — seul conditionnement accepté en bac d'equarrissage. Le produit a eu un impact trop faible et les poules, vraisemblablement conscientes, se débattaient dans le sac plastique. L'étouffement durait alors plusieurs dizaines de secondes, poursuit l'éleveuse. Pour tenter de limiter la souffrance de nos poules, nous avons dû leur tordre le cou, une à une, pour les mettre dans un sac en papier pour l'équarrissage. La manière dont nous avons dû tuer nous-mêmes nos animaux est un traumatisme profondément ancrée. »

«Si c'était si grave, il y aurait un rappel des œufs »

Qu'en est-il du risque sanitaire pour les consommateurs ? En 2019, 1783 toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) ont été déclarées en France affectant plus de 15 600 personnes, selon Santé publique France. La salmonelle a été identifiée comme agent pathogène dans un cas sur trois. Généralement, les symptômes se traduisent par des gastro-entérites. 4 % d'entre elles, soit 609 personnes, se sont présentées à l'hôpital pour une hospitalisation ou un passage aux urgences. On dénombre 12 décès.

« Les poules envoyées à l'abattoir sont transformées en nuggets pour la consommation humaine »

Une éleveuse interroge : « La réglementation n'impose pas le rappel des œufs livrés. Si le risque associé n'est pas si élevé, pourquoi prendre des mesures aussi radicales dans les élevages ? » Chantal Maurin ajoute : « Les poules envoyées à l'abattoir sont transformées en nuggets pour la consommation humaine. Tout le monde ouvre son parapluie et les éleveurs paient les conséquences de la politique sanitaire. » Interrogé à ce sujet, le ministère explique qu'il est procédé au rappel « à partir du 21º jour précédant la date du prélèvement, si des cas de salmonelloses humaines sont associés à la consommation des œufs de ces troupeaux ».

À partir du moment où une salmonelle est détectée dans un prélèvement réalisé dans le bâtiment, « les œufs doivent être envoyés en casserie pour subir un traitement thermique assainissant » reprend le ministère. Les casseries sont des usines qui produisent des ovoproduits (le blanc, le jaune et l'entier sont conditionnés sous forme liquide, congelée ou en poudre) à destination de l'industrie agroalimentaire et de la restauration hors domicile.

En pratique, les casseries proposent des prix d'achat extrêmement bas (80 centimes le kilo d'œufs bio) et refusent généralement de les acheter à des élevages qui traitent des quantités considérées trop faibles. Là encore, les petits éleveurs ont pour unique solution de payer une société d'équarrissage pour évacuer leurs œufs et les détruire.

Une autre interrogation subsiste. Une fois que les éleveuses et éleveurs ont abattu leurs volailles sur la ferme, ils doivent recourir à des sociétés d'équarrissage. Ces dernières pratiquent des tarifs plus élevés en cas de salmonelle. « Ils nous disent qu'ils ne peuvent

transporter que notre élevage contaminé et que ça leur coûte donc plus cher », rapporte un éleveur confronté à une salmonelle. Ce dernier a pris des photos de l'intérieur du camion d'équarrissage qui prouve le contraire. « Le transporteur était passé dans d'autres fermes avant de venir chez moi, tout était mélangé. C'est absurde du début à la fin. »



Des carcasses d'autres élevages mêlées à des poules pondeuses suspectées de salmonelle
Un éleveur a pris la photo d'un camion d'équarrissage où tout est mélangé.
© Droits réservés

Absence d'indemnisation

Une fois les poules abattues et envoyées à l'équarrissage, le calvaire est loin d'être terminé. « On a l'obligation de désinfecter les bâtiments et le parcours extérieur avec des produits forts, même en bio. Pour 6000 poules, on a désinfecté avec 1000 litres de formol! C'est ça le respect de l'environnement? » s'insurge Chantal Maurin.

La peine est aussi économique. Outre l'absence de vente d'œufs, les frais d'abattage et d'équarrissage des poules sont à la charge de l'éleveur. Entre le vide sanitaire, la désinfection du bâtiment, les nouvelles analyses réalisées par les services vétérinaires, il faut compter plusieurs semaines avant de redémarrer l'activité.

« Dans notre cas, nos pertes ont été estimées à 80 000 euros pour 3000 poules, souligne Chantal Maurin. On n'a aucune aide des assurances. Plein de gens se retrouvent dans la misère. » Il existe bien une « charte sanitaire » qui indemnise en cas de perte. Mais en pratique, de nombreux éleveurs en sont exclus, car elle requiert de nombreux investissements (sas d'entrée, zones bétonnées...) seulement amortissables pour de gros élevages. « Par exemple, ça ne fonctionne pas avec les bâtiments en bois ni les bâtiments mobiles », critique un agriculteur.

Chantal Maurin pointe aussi l'épée de Damoclès au-dessus des têtes de celles et ceux qui aspireraient à se lancer dans l'élevage de poules pondeuses : « Il n'y a aucun métier où vous mettez 40 000 euros sur la table et où vous risquez de tout perdre au bout d'un mois ». Quant à ceux qui souhaitent céder leur ferme, les bâtiments deviennent invendables.

«À ce rythme, il n'y aura plus de volailles de plein air en France »

Avec d'autres éleveurs de poules pondeuses, Chantal Maurin a créé le Collectif Ponte 43. Elle s'est rapprochée d'autres collectifs dans toute la France. « On s'est regroupés pour mieux se défendre. Depuis on enchaîne les réunions, on alerte les élus, on a pris un avocat. » Ils et elles demandent notamment la possibilité d'un deuxième prélèvement et une indemnisation de l'éleveur à la hauteur des risques encourus. Le collectif entend aussi alerter sur les livreurs qui vont de ferme en ferme sans désinfecter leurs roues. « Ils contaminent partout! » s'inquiète Chantal Maurin. Pendant ce temps, l'hécatombe se poursuit : « On était une quinzaine de producteurs en Haute-Loire, il en reste trois ou quatre. »

Les alertes ont conduit à la création, il y a un an, d'un groupe de travail rassemblant élus et interprofessions, pour réviser la réglementation. La Direction générale de l'alimentation nous a indiqué qu'un nouvel arrêté de lutte contre les salmonelles en élevage avicole devrait être publié très prochainement.

D'après nos informations, l'usage de vaccins vivants contre les salmonelles pour les pondeuses devrait être mis en place. Les éleveurs redoutent cependant que cette vaccination s'accompagne d'une augmentation de la fréquence de prélèvements. Le ministère évoque également des mesures renforcées pour limiter les risques de diffusion de salmonelles, sans plus de précisions pour le moment. Le ministère assure qu'« une réflexion est engagée pour s'assurer que tous les éleveurs, quelle que soit la taille de leur élevage ou leur mode de commercialisation, aient accès à l'accompagnement technique nécessaire ».

« Ce n'est pas excessif de dire qu'à ce rythme, il n'y aura plus de volailles en plein air en France, estime Hervé Joannon. Les gens aspirent à manger local, mais il n'y aura plus personne pour en faire. Les consommateurs doivent se bouger et les politiques s'emparer du sujet. » Un avis partagé par Chantal Maurin : « Tous les gens veulent des circuits courts, souhaitent savoir d'où viennent les œufs, saluent les petites fermes... Là, on va revenir à des œufs en cage, car c'est soi-disant le plus sûr sur le plan sanitaire. »

Sophie Chapelle

Photo de une : le 14 octobre 2021, la Confédération paysanne et le Mouvement de défense des exploitants familiaux (Modef) ont organisé, place de la République à Paris, la vente symbolique des 10 000 « derniers œufs plein-air »/©Confédération paysanne

[1] Ce témoignage est à retrouver dans cette <u>vidéo réalisée par le groupe écologiste du Conseil régional</u>
Auvergne-Rhône-Alpes # qui compile plusieurs situations d'éleveurs confrontés à la salmonelle.

[2] <u>Un arrêté de 2008 encadre la lutte contre les salmonelles</u>, sur la base d'un <u>règlement européen de 2003</u> <u>a</u> au nom de « la protection de la santé humaine contre les maladies et les infections directement ou indirectement transmissibles entre les animaux et l'homme ».

[3] Source: Réussir Volailles, 17 octobre 2022.