

## Communiqué de presse de l'Académie Vétérinaire de France N°5 Protection de la chaîne alimentaire pendant l'épidémie de COVID-19

Le 8 avril 2020

### 1. Protection des élevages

**Considérant** que même si le COVID-19 n'est pas, en l'état des connaissances scientifiques actuelles, à l'origine de contamination des animaux de rente et de leurs produits, il importe, en cette période d'urgence sanitaire, que la santé des cheptels soit préservée tant des maladies habituelles que d'éventuelles menaces infectieuses.

**Considérant** que les vétérinaires sont au contact quotidien des éleveurs et de leurs animaux. Ils ont un rôle essentiel à assurer non seulement en exerçant leur compétence professionnelle mais aussi en apportant un appui aux éleveurs confrontés à des situations d'isolement et d'interrogation. Ils assurent également, en coordination avec les services de l'État en charge de la santé publique vétérinaire, la surveillance vétérinaire des élevages contre les maladies contagieuses animales.

**L'Académie Vétérinaire de France recommande** de maintenir ce dispositif de surveillance sanitaire pour préserver la santé des cheptels français et nos capacités de production, en respectant les mesures de protection adaptées (distanciation sociale, port d'un masque, lavage des mains...).

### 2. Protection des filières alimentaires

**Rappelant** que les filières de production et de transformation des denrées alimentaires sont soumises à une réglementation stricte prenant en compte des principes de biosécurité largement éprouvés et font régulièrement l'objet d'autocontrôles par les professionnels et de contrôles officiels par les services de l'État chargés de la Santé publique vétérinaire.

**Considérant** que, par ailleurs, l'étape de production n'est pas retenue comme étant susceptible d'être à l'origine de transmission du COVID-19 au consommateur compte tenu de la faible résistance du virus dans le milieu extérieur et du fait que la contamination s'opère essentiellement par voie respiratoire.

**L'Académie Vétérinaire de France recommande** que de même pour l'élevage, le dispositif de sécurité sanitaire soit maintenu, tant au niveau des Responsables Qualité des filières que des Services de l'État, pour garantir, en cette période d'urgence sanitaire, la sécurité et la salubrité des aliments ainsi que la continuité de la production, en respectant les mesures de protection adaptées (distanciation sociale, port d'un masque, lavage des mains...).

### 3. Protection au niveau de la distribution

**Considérant** que l'étape de la distribution ne doit pas favoriser la transmission interhumaine du COVID-19, qu'elle soit directe par gouttelettes respiratoires, ou indirecte du fait de surfaces de matériels ou d'aliments qui auraient été contaminés.

**Considérant** que la prévention de la contamination interhumaine directe par inhalation est soumise au respect des mesures barrières définies par les services officiels.

**Rappelant** que les professionnels de la distribution ont la responsabilité de mettre en place toutes les conditions d'accueil, notamment les dispositifs de protection de leurs personnels, port de masque, et le respect par ceux-ci des mesures barrières, ainsi que la régulation de l'accès aux magasins, ou encore l'organisation d'un sens de circulation unique.

**Considérant** que la contamination interhumaine indirecte via les surfaces de matériels et d'aliments est soumise au respect des bonnes pratiques d'hygiène qui doivent être renforcées, notamment dans le domaine du nettoyage-désinfection (locaux et matériels), de l'hygiène du personnel (port de vêtements de protection) et de la manipulation des denrées alimentaires.

**Considérant** qu'une attention particulière doit être portée aux risques de contamination par le consommateur des denrées en vrac (notamment fruits et légumes), soit par la mise en place d'un service obligatoire par le personnel du point de distribution, soit par la mise à disposition de moyens de protection jetables et/ou de gel hydroalcoolique, accompagnés d'affiches explicatives.

**Considérant** enfin que la préparation et la distribution des repas dans les établissements ayant une obligation de restauration collective, tels que les établissements de soins, les résidences de personnes âgées, les établissements pénitenciers, doivent faire l'objet de la plus grande vigilance, tant en ce qui concerne le respect des mesures barrières entre convives que des mesures d'hygiène des aliments.

**L'Académie Vétérinaire de France recommande** de respecter les mesures d'hygiène des aliments et les mesures barrières (distanciation sociale, port d'un masque, lavage des mains...) à l'étape de la distribution alimentaire, qui doivent impliquer tant les professionnels que les consommateurs. En accord avec le communiqué du 3 Avril 2020 de l'Académie Nationale de Médecine sur le COVID-19 et la santé au travail, elle préconise que le personnel de la distribution soit reconnu comme prioritaire pour le port de masques.

#### **4. Protection des personnels**

**Considérant** que la protection des employés de l'ensemble des filières alimentaires, de l'abattoir à la distribution, est essentielle, ils doivent être équipés de masques protecteurs et de moyens vestimentaires adaptés aux postes de travail et être confinés sans délai hors de l'établissement dès l'apparition de symptômes évoquant la maladie, pour éviter les contaminations interhumaines.

**Considérant** que, compte tenu de son activité au plus près des consommateurs, l'étape de la distribution doit faire l'objet d'une vigilance particulière.

**L'Académie Vétérinaire de France recommande** que les employés des points de vente alimentaire soient considérés, au sein de la filière alimentaire, comme étant la catégorie de personnels bénéficiant prioritairement de tests pour le dépistage du COVID-19 sans délai.

#### **Annexes - Informations complémentaires et sites internet relatifs à la protection de la chaîne alimentaire pendant l'épidémie de COVID-19**

Communiqué de l'Académie Nationale de Médecine - Covid-19 et santé au travail - 3 Avril 2020

AVIS de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) relatif à une demande urgente sur certains risques liés au COVID-19 (partie 2 consacrée au rôle potentiel des aliments dans la transmission du virus SARS-CoV-2 )  
<https://www.anses.fr/fr/system/files/SABA2020SA0037-1.pdf>

Affiche ANSES sur les 8 recommandations pour limiter la transmission du COVID-19 : Alimentation, courses et nettoyage  
<https://www.anses.fr/fr/content/covid-19-les-gestes-à-adopter-pour-faire-les-courses>

ANSES : réponses aux questions les plus fréquentes sur les possibilités de transmission de la maladie du COVID-19 par les aliments  
<https://www.anses.fr/fr/content/coronavirus-alimentation-courses-nettoyage-les-recommandations-de-l-anses>

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation – COVID-19 : FAQ alimentation, sécurité sanitaire et protection animale  
<https://agriculture.gouv.fr/covid-19-faq-alimentation-securite-sanitaire-et-protection-animale>

COVID-19 - Guide des bonnes pratiques sanitaires en magasin édité par la Fédération du Commerce et de la Distribution – 20 mars 2020  
<http://www.fcd.fr/qui-sommes-nous/actualites-de-la-fcd/detail/covid-19-un-guide-de-la-grande-distribution-ete-realisee-sur-les-bonnes-pratiques-mettre-en-oeuvre-e/>

European Food Safety Authority (EFSA) : Coronavirus : aucune preuve que les aliments constituent une source ou une voie de transmission  
<https://www.efsa.europa.eu/fr/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

US Food and Drug administration : Food Safety and Availability During the Coronavirus Pandemic  
<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/food-safety-and-availability-during-coronavirus-pandemic>

Le SARS-Cov-2 sous l'angle de la sécurité sanitaire des aliments - Pr François-Henri BOLNOT, École Nationale Vétérinaire d'Alfort - 25 mars 2020  
<https://aliment-covid19.com/securite-sanitaire-des-aliments-covid19/>

Conseils pratiques pour compléter les mesures mises en place par l'État et limiter la diffusion du virus sur l'espace public – Propositions d'un groupe de soutien scientifique de Loire-Atlantique – Porte-parole : Pr Didier le Pelletier, Chef du service de bactériologie–hygiène du CHU de Nantes, expert auprès du Haut Conseil de la santé publique  
<https://www.20minutes.fr/societe/2753283-20200402-coronavirus-mesures-supermarches-parfois-contre-productives-selon-groupe-experts-nantais>

### **Références réglementaires sur la sécurité sanitaire des aliments**

- Règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques