

Paris, le 9 juin 2011

### Alimentation animale :

#### Incorporation des PAT n'est pas réintroduction des « farines animales »

Observant un emballement médiatique hors sujet sur la question de l'incorporation des Protéines Animales Transformées (PAT) dans l'alimentation animale, le SNIV-SNCP invite à ne pas se prendre les pieds dans le tapis des « farines animales » et à cesser de « tout mélanger ».

Non, il n'est pas question de « farines animales » dans les débats en cours, et encore moins de leur « réintroduction » dans les rations alimentaires des animaux d'élevage. De telles farines ne seront pas réintroduites en France, car non, la filière viande française n'est pas frappée d'amnésie et a su tirer les enseignements des crises et tout particulièrement de celle de l'ESB née en Angleterre.

Les PAT dont il est question aujourd'hui n'ont rien à voir avec ces « farines » : il y a 10 ans, les farines animales étaient en partie obtenues à partir d'animaux morts. Aujourd'hui, les PAT sont fabriquées à partir de sous-produits animaux ne présentant aucun risque sanitaire.

#### Un risque aujourd'hui maîtrisé

L'avis que le Conseil National de l'Alimentation (CNA) prévoit de rendre en septembre sur l'introduction des PAT en alimentation animale s'inscrit dans un processus plus large initié par la Commission européenne dès 2005 dans sa [feuille de route ESST](#). L'enjeu de cette feuille de route est de mettre en place les dispositifs techniques permettant de garantir une utilisation des PAT pour l'alimentation des non-ruminants, sans aucun risque ni pour l'homme, ni pour l'animal.

Ce que le CNA a dévoilé le 31 mai -à savoir que la situation sanitaire est désormais maîtrisée sur le sujet- avait déjà été établi par la Commission dans sa feuille de route n°2 de juillet 2010 et devrait être confirmé dans les semaines à venir par un avis de l'ANSES.

Cette maîtrise est le résultat :

- des mesures de sécurisation qui, rien qu'en France, ont coûté plusieurs centaines de millions d'euros<sup>1</sup> : surveillance des élevages, tests de dépistage en abattoir et équarrissage, et destruction systématique des tissus animaux appelés MRS,
- de la mise en œuvre du règlement européen (n°CE/1774/2003<sup>2</sup>) dit « sous-produits animaux » qui encadre strictement depuis 2003 l'usage des sous-produits-animaux.

#### Des protéines sécurisées...

Le règlement européen définit trois catégories de sous-produits animaux. Les catégories C1 et C2 englobent les matières présentant des risques sanitaires (cadavres d'animaux par exemple). Ces catégories ne peuvent pas être employées pour la fabrication de PAT (élimination obligatoire par incinération pour la catégorie C1 et usages restreints à des finalités non alimentaires après stérilisation pour la catégorie C2).

<sup>1</sup> L'AFSSA (ex-ANSES) estimait à 850 millions d'€ le coût de la lutte contre les ESST rien que pour l'année 2001 (voir [esb-info](#))

<sup>2</sup> Actualisé par les règlements CE/169/2009 et 142/2011

**La catégorie C3** correspond à des matières provenant d'animaux propres à la consommation, mais non destinées à l'alimentation de l'homme. Elles ne présentent pas de risque sanitaire ni pour l'homme, ni pour l'animal, comme par exemple les chutes de découpes - ou parages - de viande. Au lieu d'être jetées, ces matières, et seulement celles-ci, sont orientées dans des unités de production dédiées à la catégorie C3, afin d'être transformées en Protéines Animales Transformées.

Pour obtenir ces PAT, on procède précisément aux trois opérations suivantes :

- 1- Concassage des matières crues pour un traitement plus homogène
- 2- Cuisson et déshydratation en vue de leur stabilisation (le taux d'humidité peut varier de 40 à 88% selon les sous-produits)
- 3- Pressage du produit cuit, afin d'en extraire les matières grasses, puis broyage et tamisage de la partie protéique qui génère les Protéines Animales Transformées (PAT).

Il ne faut donc pas confondre les « PAT » avec les « farines de viandes » ou « farines de viandes et d'os », qui sont parfaitement identifiées, tracées à l'aide de triheptanoate de glycérol (GTH) et définies comme produites à partir de sous-produits animaux des catégories C1 et C2. Ces produits ne seront jamais destinés à l'alimentation des animaux et grâce à leur traçabilité, leur présence fortuite dans des PAT serait immanquablement détectée.

### ... au bilan carbone incomparable,

Depuis l'interdiction des farines en 2000, l'alimentation des animaux omnivores, comme les volailles ou les porcs, est complétée par des protéines végétales, généralement issues de tourteau de soja importé. La ration alimentaire comportant ce tourteau provenant d'Amérique du Nord par bateau, le bilan carbone de la filière animale française est affecté, la balance commerciale de la France déséquilibrée, et, au final, le prix de l'aliment du bétail renchérit. Aujourd'hui nos propres PAT, ainsi que nos graisses animales sont détournées vers d'autres usages ou exportées vers l'Allemagne, la Belgique... tandis que les fabricants d'aliments français importent du soja : un vrai non-sens écologique !

### ...à l'intérêt nutritionnel fort,

Les porcs et volailles sont des animaux naturellement omnivores. Les poissons de la famille des salmonidés sont carnivores. Pour la croissance de ces animaux, il faut donc introduire des protéines digestibles dans leur alimentation. Dans les années 2000, le taux d'incorporation des PAT dans les aliments complémentaires représentait entre 2 et 6%. Depuis leur suppression, ces protéines animales ont été essentiellement remplacées par du tourteau de soja importé et des céréales.

### ...et à l'avantage économique évident

La formulation des aliments sans PAT est plus onéreuse. Non seulement l'aliment du bétail est plus cher, donc la viande produite est également plus chère, mais en plus, l'abattoir valorise moins bien sur le plan économique ses sous-produits animaux sous forme de PAT. Et dans le contexte concurrentiel européen et mondial, cela ne pardonne pas !

Pour le SNIV-SNCP « *il est inconcevable d'entretenir une telle confusion sur le sujet des protéines animales transformées. Cette confusion trompe les médias, affole les consommateurs et porte une réelle atteinte aux intérêts de toute une filière. Alors répétons-le : les protéines animales transformées fabriquées à partir de sous-produits sécurisés de catégorie C3 n'ont rien à voir avec les farines animales issues des catégories C1 et C2.* »

Contact : SNIV-SNCP – François Cassagnol, Tél. : 01 53 02 40 04

Le SNIV-SNCP regroupe les entreprises industrielles françaises, grandes et petites, du secteur de la viande bovine, ovine et porcine. Il exerce la mission de représentant et de porte-parole de ces industries et intervient comme force de propositions. Les chiffres clés du SNIV-SNCP (2009) : 80 adhérents, 140 établissements industriels · 35.000 salariés · 10,4 milliards d'euros de CA · 3,28 millions de tonnes de viande bovine, porcine et ovine · 96% des abattages français de porcs, 70 % des abattages français de gros bovins, 80 % de la production nationale de viande hachée, 92 % des exportations françaises de viande bovine et porcine fraîches et congelées.