

**AVIS 52-2005 : Demande d'agrément de la société Laviedor s.a. conformément aux dispositions du Règlement (CE) N° 1774/2002 relatif au traitement des lisiers – examen de l'équivalence du procédé présenté en vue de son acceptation par la Commission européenne (dossier 2005/41)**

Le Comité Scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, considérant les discussions lors de la réunion du groupe de travail ad hoc du 8 novembre 2005 et de la réunion plénière du 9 décembre 2005; donne l'avis suivant :

**1. Introduction**

L'entreprise Laviedor produit des engrais organo-minéraux à partir du lisier de poules pondeuses et de la fraction solide du lisier de porcs. Ces matières premières sont mélangées avec de la chaux vive ou de la chaux vive magnésienne. Différents additifs peuvent être ajoutés, comme des matières cellulosiques humifères ou des matières minérales (par ex. chlorure de potassium). Conformément aux dispositions du Règlement (CE) N° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, le lisier transformé doit, pour sa commercialisation, satisfaire (entre autres) aux conditions suivantes :

- avoir subi un traitement thermique à une température d'au moins 70 °C pendant au moins 60 minutes ou un traitement équivalent conformément à des règles arrêtées selon la procédure visée à l'article 33, paragraphe 2,
- être exempt de salmonelles (absence de salmonelles dans 25 g de produit traité),
- être exempt d'*enterobacteriaceae* (selon la mesure de la teneur en germes aérobies: < 1000 unités formant colonies par gramme de produit traité), et
- avoir été soumis à un traitement de réduction des bactéries génératrices de spores et de la formation de substances toxiques.

La société demande que la méthode qu'elle a utilisée soit agréée comme étant équivalente aux méthodes prévues par le Règlement susmentionné et soumet, à cet effet, à l'évaluation du Comité scientifique de l'AFSCA, le document suivant « Demande d'agrément de la société Laviedor s.a. relatif au Règlement (CE) N° 1774/2002 sur le traitement des lisiers – équivalence du procédé en vue de l'acceptation par les comités scientifiques de la Commission européenne ».

**2. Discussion de la demande d'agrément**

Le Comité scientifique estime que le procédé utilisé par Laviedor valorisant le lisier de poules et la fraction solide du lisier de porc offre des perspectives intéressantes. Le pH augmente par l'ajout de chaux ou de chaux magnésienne ce qui entraîne très probablement qu'une fraction importante de germes ne puisse pas se développer et soit détruite.

La demande d'agrément proprement dite ne satisfait toutefois pas aux exigences fixées par le Règlement (CE) N° 1774/2002 étant donné que l'équivalence du procédé proposé avec la méthode comme imposée par le Règlement susmentionné, n'a pas été établie.

Le Comité scientifique formule les observations suivantes :

a) D'un point de vue technique, les données suivantes font défaut dans la demande d'agrément :

- une fiche technique du produit avec entre autres des données récentes relatives au pH, à l' $a_w$ , à la taille des particules du produit,
- données relatives au degré d'homogénéité du produit au sein d'un même lot,
- un suivi des paramètres pertinents (comme la température, le pH et l' $a_w$ ) dans le produit en fonction du temps et à différents endroits dans le produit (pas uniquement au cœur et en surface du produit),
- comment la contamination croisée entre les différents lots de fumier est évitée.

b) Au niveau microbiologique, la demande d'agrément doit contenir les données suivantes:

- des études microbiennes qui montrent l'efficacité du procédé pour la destruction des pathogènes et des microorganismes sporulants. Il faut prendre appui sur la détermination des *Enterobacteriaceae*, des entérocoques, des spores du *Clostridium perfringens* et éventuellement de salmonelle aussi bien avant qu'après le procédé,
- une description des méthodes d'analyse utilisées (mentionnant clairement que le pH du produit a été neutralisé afin de permettre le développement de germes éventuellement présents dans la culture).

Finalement, le Comité scientifique souhaite indiquer qu'il faut satisfaire aux exigences du contrôle interne (HACCP) et aux exigences d'hygiène comme stipulé à l'Art.25 et à l'Annexe V du Règlement (CE) N° 1774/2002.

Pour le Comité scientifique,  
Prof. Dr. ir. André Huyghebaert  
Président  
Bruxelles, 9 décembre 2005.