

Arrêté Interministériel n° 6 812/2013 du 27 mars 2013 abrogeant l'arrêté interministériel n° 20 891/2012 du 1er août 2012 et fixant les mesures sanitaires de lutte contre le Virus du Syndrome des Points Blancs

Le Ministre de l'Elevage,
Le Ministre de la Pêche et des Ressources Halieutiques,
Le Ministre de l'Environnement et des Forêts, par intérim,
Le Ministre des Finances et du Budget,
Le Ministre de l'Intérieur,
Le Ministre de la Décentralisation,
Le Secrétaire d'Etat chargé de la Gendarmerie,
Vu la Constitution,
Vu la loi n° 2011-014 du 28 décembre 2011 portant insertion dans l'ordonnancement juridique interne de la Feuille de Route signée par les acteurs politiques malagasy le 17 septembre 2011,
Vu le Code zoo sanitaire des animaux aquatiques de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE).
Vu la loi n° 96-025 du 30 septembre 1996 relative à la gestion locale des ressources naturelles renouvelables.
Vu la loi n° 2001-020 du 12 décembre 2001 portant développement d'une aquaculture de crevettes responsables et durable,
Vu la loi n° 2006-030 du 24 novembre 2006 relative à l'élevage à Madagascar,
Vu l'ordonnance n° 93-022 du 4 mai 1993 portant réglementation de la pêche et de l'aquaculture,
Vu le décret n° 92-285 du 26 février 1992 sur la police sanitaire des animaux,
Vu le décret n° 93-844 du 16 novembre 1993 relatif à l'hygiène et à la qualité des aliments et produits d'origine animale.
Vu le décret n° 97-1 455 du 18 décembre 1997 portant organisation générale des activités de collecte des produits halieutiques d'origine marine,
Vu le décret n° 2004-041 du 20 janvier 2004 fixant le régime applicable à l'importation et à l'exportation d'animaux de produits et denrées d'origine animale, des graines, fourrages et denrées destinés à l'alimentation des animaux,
Vu le décret n° 2004-169 du 3 février 2004 portant organisation des activités de la pêche et de collecte des produits halieutiques dans les plans d'eau continentaux et saumâtres du domaine public de l'Etat,
Vu le décret n° 2005-187 du 22 avril 2005 établissant la nomenclature des maladies des animaux réputées contagieuses à Madagascar,
Vu le décret n° 2011-653 du 28 octobre 2011 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement de Transition d'Union Nationale,
Vu le décret n° 2011-687 du 21 novembre 2011, modifié par les décrets n° 2012-495 du 13 avril 2012 et n° 2012-496 du 13 avril 2012, portant nomination des membres du Gouvernement de Transition d'Union Nationale,
Vu le décret n° 2010-371 du 1er juin 2010 fixant les attributions du Ministre de l'Intérieur, ainsi que l'organisation générale de son Ministère,
Vu le décret n° 2010-373 du 1er juin 2010, modifié par le décret n° 2011-487 du 6 septembre 2011, fixant les attributions du Ministre de l'Elevage, ainsi que l'organisation générale de son Ministère,
Vu le décret n° 2010-647 du 6 juillet 2010 fixant les attributions du Ministre de l'Environnement et des Forêts, ainsi que l'organisation générale de son Ministère,
Vu le décret n° 2011-719 du 6 décembre 2011 fixant les attributions du Ministre de la Décentralisation, ainsi que l'organisation générale de son Ministère,
Vu le décret n° 2011-722 du 6 décembre 2011 fixant les attributions du Ministre de la Pêche et des Ressources Halieutiques, ainsi que l'organisation générale de son Ministère,
Vu le décret n° 2012-045 du 17 janvier 2012 fixant les attributions du Ministre des Finances et du Budget, ainsi que l'organisation générale de son Ministère,
Vu le décret n° 2009-865 du 16 juin 2009 fixant l'organisation, le fonctionnement et les attributions du Secrétaire d'Etat chargé de la Gendarmerie et ceux du Commandant de la Gendarmerie Nationale,
Vu l'arrêté interministériel n° 960/98 du 11 février 1998 portant définition et codification des mesures sanitaires à prendre en cas de maladies contagieuses,
Vu l'arrêté n° 33 423/2010 du 13 septembre 2010 relatif à la police sanitaire des crustacés ainsi que les produits qui en sont issus,
Vu l'arrêté n° 26 817/2011 du 9 septembre 2011 relatif aux mesures de protection contre l'introduction des maladies exotiques dans les ports et aéroports de Madagascar,
Vu l'arrêté n° 30 745/2011 du 17 octobre 2011 portant sur un plan d'urgence pour la mise en place d'une barrière sanitaire contre le virus du Syndrome des Points Blancs,
Vu l'arrêté n° 33 424/2010 du 13 septembre 2010 portant désignation du Laboratoire Officiel d'Epidémiologie surveillance

(LES) des animaux aquatiques à Madagascar,
Vu l'arrêté n° 3 967/2010 du 22 novembre 2010 portant désignation du Laboratoire Officiel pour la réalisation des analyses microbiologiques officielles des produits de la pêche et de l'aquaculture et de l'eau utilisée dans les établissements agréés,
Sur proposition du Directeur des Services Vétérinaires,

Arrêtent :

Article premier. - Sont et demeurent abrogées les dispositions de l'arrêté interministériel n° 20 891/2012 du 1er août 2012 fixant les mesures de lutte contre la maladie des Points Blancs ou White Spot Syndrome.

Art. 2. - Sans préjudice de l'application des dispositions de la loi n° 2001-020 du 12 décembre 2001 portant développement d'une aquaculture de crevettes responsable et durable et des arrêtés n° 960/98 du 11 février 1998 portant définition et codification des mesures sanitaires à prendre en cas de maladies contagieuses et n° 33 423/2010 du 13 septembre 2010 relatif à la police sanitaire des crustacés ainsi que des produits qui en sont issus, le présent arrêté fixe les mesures sanitaires de lutte spécifiques contre le Virus du Syndrome des Points Blancs ou White Spot Syndrome sur tout le territoire national.

Art. 3. - Au sens du présent arrêté, on entend par :

- a. aquaculture : l'élevage ou la culture d'organismes aquatiques au moyen de techniques conçues pour porter la production de ces organismes au-delà des capacités naturelles de l'environnement et dans un cadre où les dits organismes demeurent la propriété d'une ou de plusieurs personnes physiques ou morales tout au long de leur phase d'élevage et de culture, et ce jusqu'au terme de la récolte;
- b. animal d'aquaculture : tout crustacé, à tous ses stades de développement, y compris les œufs, le sperme, les gamètes, qui est élevé dans une ferme aquacole ou qui est extrait du milieu sauvage afin d'être introduit dans une ferme aquacole;
- c. animal aquatique : tout crustacé du subphylum des Crustacea,
- d. élevage : le fait d'élever des crustacés dans une ferme aquacole;
- e. animal aquatique ornemental : un crustacé détenu, élevé ou mis sur le marché à des fins exclusivement décoratives;
- f. animal aquatique sauvage : un crustacé qui n'est pas un crustacé d'aquaculture;
- g. compartiment : une ou plusieurs fermes relevant d'un dispositif commun de biosécurité et abritant une population d'animaux aquatiques dotée d'un statut sanitaire qui lui est propre au regard d'une maladie particulière, en raison de sa situation géographique et/ou de sa distance par rapport aux autres fermes aquacoles;
- h. établissement agréé : toute entreprise de production alimentaire agréée conformément à l'article 3 de l'arrêté n° 2 908/2007 du 12 février 2007 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, pour le traitement de crustacés aux fins de la production de denrées alimentaires;
- i. exploitation aquacole : toute entreprise assurant, dans un but lucratif ou non, toute activité liée à l'élevage, à l'exploitation ou à la culture de crustacés;
- j. ferme aquacole : tout local, toute zone clôturée ou toute installation utilisée par une exploitation aquacole pour y élever des crustacés;
- k. mise sur le marché : le fait de commercialiser des crustacés, de les offrir à la vente ou à tout autre type de transfert, ou de les soumettre à tout type de déplacement;
- l. maladie émergente : désigne une maladie grave qui a été récemment reconnue, dont la cause peut ou non, avoir déjà été établie et qui est susceptible de se propager aussi bien au sein d'une population que d'une population à une autre, à l'occasion des échanges internationaux de crustacés et des produits qui en sont issus;
- m. segment épidémiologique : groupe d'animaux aquatiques partageant les mêmes risques d'exposition à un agent pathogène dans un secteur donné. Ce risque peut être lié au fait que les animaux concernés partagent un même environnement aquatique ou que les pratiques de gestion appliquées favorisent la propagation rapide d'un agent pathogène d'un groupe d'animaux à un autre;
- n. Zone : secteur géographique précis caractérisé par un système hydrographique homogène comprenant :
 - une partie de bassin hydrographique depuis la ou les sources jusqu'à une barrière naturelle ou artificielle empêchant toute migration d'animaux aquatiques au départ des parties du bassin situées en aval,
 - un bassin hydrographique entier depuis la ou les sources jusqu'à l'estuaire, ou
 - plusieurs bassins hydrographiques, estuaires compris, en raison du lien épidémiologique qui existe entre les bassins, hydrographiques au travers de l'estuaire;
- o. maladie du Syndrome des Points Blancs ou White Spot Syndrome: une maladie virale des crustacés causée par le virus 1 du Syndrome des Points Blancs. Ce virus est classé parmi les espèces appartenant au genre Whispovirus et à la

famille des Nimaviridés;
p. zone de confinement : représente la ferme aquacole infectée;
q. zone de surveillance : représente la région de la ferme infectée.

CHAPITRE PREMIER

De la déclaration de suspicion du virus du Syndrome des Points Blancs et des mesures sanitaires de lutte spécifique

Section première

De la déclaration de suspicion du virus du Syndrome des Points Blancs

Art. 4. -. Toute hausse de mortalité de crustacés doit faire l'objet d'une déclaration de suspicion du virus du Syndrome des Point Blancs à l'Autorité Sanitaire Halieutique et à la Direction des Services Vétérinaires. Elle est faite à la diligence de toute personne physique ou morale, chargée de :

- l'exploitation de la ferme aquacole, de l'établissement agréé, du segment épidémiologique et/ou de la zone géographique concernée;
- la collecte et de la vente de crustacés, et
- du conditionnement, de la commercialisation, et du transport de crustacés à tous les niveaux de la chaîne de production.

L'information reçue est transmise oralement par voie hiérarchique au Ministre chargé de l'Elevage, par le Directeur des Services Vétérinaires, à charge pour tout responsable de la confirmer ultérieurement par écrit.

En fonction de l'évolution de la situation, l'Autorité Sanitaire Halieutique et la Direction des Services Vétérinaires informent l'Autorité administrative territorialement compétente.

Art. 5. - La Direction des Services Vétérinaires et l'Autorité Sanitaire Halieutique dépêchent un ou des Vétérinaires Inspecteurs et/ou des Vétérinaires Officiels pour se rendre sur les lieux et prendre les mesures suivantes :

- procéder à l'identification et à la délimitation des compartiments mis en cause, des segments épidémiologiques et de la zone géographique suspectée;
- procéder à une enquête épidémiologique;
- procéder à la prise et à l'envoi de prélèvement au Laboratoire officiel d'épidémiologie surveillance des animaux (LES).

Art. 6. - L'Autorité Sanitaire Halieutique notifie la mise sous surveillance des compartiments, des segments épidémiologiques et de la zone géographique suspectés.

Art. 7. - Au cas où le résultat d'analyse du Laboratoire Officiel s'avère positif et confirmé par un laboratoire de référence de l'Office International de l'Epizootie, le Ministère chargé de l'Elevage déclare par voie d'arrêté que le compartiment, ou le segment épidémiologique, ou la zone géographique concernée est infecté par le virus du Syndrome des Points Blancs.

Section 2

Des mesures sanitaires de lutte dans la zone de confinement

Art. 8. - Selon les dispositions des articles 22 et 23 de l'arrêté n° 33 423/2010 du 13 septembre 2010 relatif à la police sanitaire des crustacés ainsi que des produits qui en sont issus, le responsable de la ferme doit procéder immédiatement aux opérations suivantes, sous le contrôle du Chef du Service vétérinaire régional intéressé et du Vétérinaire officiel en charge du site :

- a. l'incinération et l'enfouissement des crustacés moribonds et morts;
- b. la capture et le ramassage des crustacés qui ont atteint leur taille commerciale et ne présentant aucun symptôme clinique de maladie en vue de la consommation humaine ou aux fins de traitement ultérieur sous la supervision de l'Autorité compétente;
- c. la capture, le ramassage, l'introduction dans les établissements pour traitement ultérieur et toute autre opération connexe liée à la préparation des crustacés avant leur introduction dans la chaîne alimentaire, dans des conditions permettant d'éviter toute propagation de tout agent pathogène responsable de la maladie;
- d. le traitement ultérieur effectué dans des établissements agréés;
- e. l'enlèvement et l'élimination, dans les meilleurs délais et sous la supervision de l'Autorité compétente, des crustacés morts ainsi que des crustacés vivants qui présentent des symptômes cliniques de maladie;

- f. l'enlèvement ou l'élimination des crustacés qui n'ont pas atteint leur taille commerciale et qui ne présentent aucun symptôme de maladie sous la supervision de l'Autorité compétente, en fonction du type de production concerné et du risque que posent ces animaux en terme de propagation de la maladie, conformément à l'article 12 du décret n° 92-285 du 26 février 1992 relatif à la police sanitaire des animaux;
- g. le strict isolement des bassins et des autres installations infectés au regard de toute personne étrangère à l'élevage, de tous animaux ou volatiles indésirables présentant des risques potentiels de propagation du virus;
- h. le strict contrôle des va-et-vient du personnel y travaillant;
- i. l'interdiction d'entrée ou de sortie de tous crustacés de la ferme aquacole et de l'écloserie à l'exception de tous crustacés pêchés et/ou collectés, stockés et emmagasinés, et prêts à l'exportation ainsi que les produits qui en sont issus, avant la date de confirmation de la présence du virus dans la zone de confinement, qui sont autorisés à être exportés selon la réglementation sanitaire;
- j. l'interdiction d'échange de matériels, équipements et tous intrants entre les bassins et autres installations infectées;
- k. l'interdiction d'échange et de déversement d'eau des bassins d'élevage dans le milieu naturel immédiat;
- l. la désinfection des eaux de tous les bassins et des canaux et autres installations suivant les normes internationales;
- m. le chaulage des bassins des canaux et autres installations après leur mise à sec effective suivi d'un labour de 10-15 cm de profondeur au minimum;
- n. l'arrêt de réensemencement d'animaux aquatiques au départ, à l'intérieur ou à l'entrée de la ferme et de l'écloserie sauf sur autorisation spéciale de l'Autorité Sanitaire Halieutique;
- o. une note de service de l'Autorité Sanitaire Halieutique spécifie les modalités pratiques de cet article.

Section 3

Des mesures sanitaires de restriction dans la zone de surveillance

Art. 9. - Dans la zone de surveillance, les mesures sanitaires de lutte appliquées sous le contrôle du Service Vétérinaire Régional depuis la date de déclaration de suspicion du Syndrome des Points Blancs sont renforcées, notamment par :

- a. la restriction de tout mouvement de crustacés en provenance de la zone de surveillance;
- b. l'interdiction d'introduction de crustacés vivants destinés au repeuplement dans la zone infectée en provenance des zones indemnes sans l'aval de l'Autorité Sanitaire Halieutique, et sans que les opérations d'enlèvement et d'élimination, de destruction et de désinfection complètes aient été menées à bien;
- c. le maintien de la surveillance, épidémiologique à l'intérieur de la zone de surveillance afin de pouvoir suivre de près l'évolution du foyer;
- d. la transmission des rapports hebdomadaires à la Direction des Services Vétérinaires et à l'Autorité Sanitaire Halieutique avec copie adressée à l'Autorité Administrative Territorialement compétente.

Art. 10. - Le contrôle des transactions de crustacés à l'intérieur de la zone de surveillance est assuré par les agents habilités du Service Vétérinaire Régional en collaboration avec les Autorités locales et les agents des forces de l'ordre.

En cas de constatation d'irrégularité, les agents cités à l'alinéa précédent procèdent à la saisie et à la destruction des produits suspectés. La destruction se fait en présence du contrevenant.

Des procès-verbaux de saisie et de destruction doivent être établis à chaque acte, et communiqués aux instances supérieures, dont copie au contrevenant.

Les frais liés à la destruction des produits suspectés sont à la charge du contrevenant.

Art. 11. - Toute sortie de crustacés en provenance de la région contaminée est interdite sauf pour les colis familiaux de crustacés cuits, entre autres les crustacés séchés, salés ainsi que les crustacés à destination des établissements de transformation agréés sur présentation de certificat sanitaire.

Section 4

Des contrôles des sorties par voie terrestre

Art. 12. - Des, postes de contrôle assurés par les agents des forces de l'ordre sont érigés et ont pour tâche de contrôler toute sortie de crustacés, de sous produits de crustacés, de provendes ou de farines animales à base de crustacés, en provenance de la région contaminée.

A chaque saisie, un procès-verbal est établi par les agents des forces de l'ordre qui le communiquent à leurs instances

supérieures et au chef du Service Vétérinaire Régional qui, à son niveau, assure la destruction des produits saisis et établit un procès-verbal de destruction pour les instances hiérarchiques, dont copie au contrevenant.

La destruction se fait en présence du contrevenant.

Les frais liés à la destruction des produits suspectés sont à la charge du contrevenant.

Art. 13. - Tous animaux aquatiques vivants, réfrigérés ou congelés autres que crustacés et destinés directement à la consommation humaine, tous produits de ces animaux, provendes ou farines animales destinés à l'alimentation animale, ne contenant pas de crustacés, ne sont pas concernés par les dispositions de l'article 11 ci-dessus.

Section 5

Des contrôles des sorties par voie de surface

Art. 14. - Le contrôle de sorties des produits cités à l'article 10 du présent arrêté, par voie fluviale ou maritime de la zone de surveillance est assuré par les agents du Centre de Surveillance de la Pêche et les forces de l'ordre. Ils assurent l'élaboration des rapports périodiques à communiquer à leurs instances hiérarchiques avec copie à l'Autorité Sanitaire Halieutique et à la Direction des vices Vétérinaires ainsi qu'à l'Autorité administrative territorialement compétente.

En cas de constatation d'irrégularités, les agents cités à l'alinéa précédent avisent le Chef de Service Vétérinaire Régional qui procède à la saisie et à la destruction des produits suspectés. La destruction se fait en présence de l'autorité locale et du contrevenant.

Des procès-verbaux de saisie et de destruction doivent être établis à chaque acte, dont copie au contrevenant.

Les frais liés à la destruction des produits suspectés sont à la charge du contrevenant.

Section 6

De la levée de la restriction sanitaire vétérinaire

Art. 15. - Pendant la phase de suspicion, lorsque les résultats du diagnostic effectué conformément aux dispositions de l'article 5 se sont révélés négatifs, l'Autorité Sanitaire Halieutique lève la notification de mise sous surveillance sanitaire de la zone suspectée.

Art. 16. - L'Autorité Sanitaire Halieutique autorise le repeuplement sous réserve des conditions suivantes :

- les mesures sanitaires prévues à l'article 7 ont été menées à leur terme;
- la ferrée aquacole infectée est soumise à une période de vide sanitaire telle qu'elle est prescrite par les normes internationales en vigueur;
- les conditions élémentaires de biosécurité et d'élevage ont été réexaminées et/ou modifiées en rapport avec la maladie en cause;
- un programme de surveillance de la maladie est mis en place.

Art. 17. - Sur proposition de la Direction des Services Vétérinaires, le Ministre chargé de l'Elevage lève l'arrêté de déclaration d'infection du compartiment, des segments épidémiologiques et de la zone géographique suspectés après deux années de surveillance en continue donnant des résultats négatifs.

CHAPITRE 2

Dispositions, diverses

Art. 18 - Le traitement des déchets et effluents est obligatoire dans toutes les usines de traitement et/ou de transformation des produits de la mer, et en particulier des crustacés vivants ou congelés.

Une note de service de l'Autorité Sanitaire Halieutique fixe les détails d'application de cet article.

Art. 19. - Toute ferme aquacole implantée sur le territoire national doit faire l'objet d'un programme permanent de surveillance zoonositaire.

Art. 20. - Le dispositif d'épidémiovigilance ainsi que les procédures de biosécurité doivent être renforcés.

CHAPITRE 3

Dispositions finales

Art. 21. - Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies par la loi n° 2001-020 du 12 décembre 2001 portant développement d'une aquaculture de crevettes responsable et durable et par la loi n° 2006-030 du 4 novembre 2006 relative à l'élevage à Madagascar.

Art. 22. - Le Directeur des Services Vétérinaires, le Directeur Exécutif de l'Autorité Halieutique, le Directeur de la Programmation et du Cadrage Budgétaire, le Directeur de la Valorisation des Ressources Naturelles, le Directeur Général de la Décentralisation, le Directeur Général de l'Administration du Territoire, et le Directeur de l'Organisation et de l'Emploi, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera enregistré et publié aux Journal officiel de la République,
Antananarivo, le 27 mars 2013

Le Ministre de l'Elevage,
Ihanta RANDRIAMANDRATO

Le Ministre de la Pêche et des Ressources Halieutiques,
Sylvain MANORIKY.

Le Ministre de l'Environnement et des Forêts, par intérim
Jean Omer BERIZIKY.

Le Ministre des Finances et du Budget,
RAJAONARIMAMPIANINA Hery.

Le Ministre de l'Intérieur,
Florent RAKOTOARISOA.

Le Ministre de la Décentralisation.
Ruffine TSIRANANA.

Le Secrétaire d'Etat chargé de la Gendarmerie,
Le Général de Division
RANDRIANAZARY.