



## Coronavirus, des abattoirs sous surveillance

Analyse À l'exemple de Hovia Porc, à Laval (Mayenne), les abattoirs du Grand Ouest semblent des lieux particulièrement favorables à la diffusion du virus. Malgré les mesures de sécurité sanitaire drastiques prises sur ces sites sensibles, la parade reste difficile à trouver.



Depuis la mi-juillet, les 230 personnels - salariés, intérimaires et fonctionnaires - de Hovia Porc, à Laval, ont repris le travail, soulagés d'être enfin sortis de la liste des « clusters », ces foyers où les risques de contamination au Covid-19 obligent à une surveillance spéciale de la part des autorités de santé.

Ici, le virus est apparu le 26 juin dans la partie abattoir du site spécialisé dans les cochons, ces truies reproductrices arrivées en « fin de carrière » et dont le jambon est très apprécié des connaisseurs.



Le « vide sanitaire » est déclaré

Le signalement de deux employés, testés positifs par leur médecin de ville, conduit alors la direction à prévenir, comme il se doit, l'agence régionale de santé (ARS) des Pays de la Loire. Celle-ci décide de tester les 180 personnels de la partie abattoir, ce qui met en évidence 28 nouveaux cas.

Le résultat s'avère assez inquiétant pour que la décision soit prise de déclarer le « vide sanitaire ». Du 1er au 3 juillet, le site est fermé et débarrassé de toutes ses « matières premières », le temps d'opérer une désinfection complète et de dépister, dans la foulée, les 150 personnels qui opèrent dans l'atelier de découpe où quatre cas supplémentaires sont décelés.

« À partir de là, nous avons réalisé une cartographie complète des risques, ce qui a permis d'identifier deux points faibles dans le dispositif de sécurité et de prendre les mesures correctives qui s'imposaient », souligne la direction.

La Mayenne en « vulnérabilité avancée »

Des séparations en plexiglas sont rajoutées dans la salle de pause, lieu où le port du masque est moins facile à respecter, tandis que l'espace fumeur triple de surface pour éviter la promiscuité.

« Aujourd'hui, l'épisode est derrière nous. Mais nous restons en vigilance maximale pour adapter les mesures de sécurité si nécessaires », précise, rassurant, le chargé de communication de l'entreprise.

C'est qu'entre-temps, l'épidémie a connu une brusque accélération dans le département de la Mayenne. Vendredi 24 juillet, celui-ci était le seul en France métropolitaine à être placé en « vulnérabilité élevée », incitant à poursuivre la campagne de dépistage des 300 000 habitants lancée dès le 12 juillet. En particulier dans les six clusters en cours d'investigation, dont trois se situent dans des abattoirs.

Le Grand Ouest ciblé

Mais la Mayenne n'est pas seule concernée. « Depuis le confinement, le risque de contamination sur ces sites agro-industriels est largement documenté, en France comme à l'étranger, en Allemagne, au Brésil ou aux États-Unis », souligne Gilles Salvat, directeur général délégué recherche de l'Anses, l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

« En France, la plupart des clusters identifiés se situent dans le Grand ouest, des Côtes-d'Armor à la Vendée, où se concentrent les plus grands sites et se traitent 80 % du volume total de l'abattage en France », poursuit-il.

Les raisons qui font d'un abattoir un lieu particulièrement favorable à la propagation du virus semblent désormais bien établies. « La principale cause est l'atmosphère froide et humide qui règne dans les ateliers. Ce qui offre un milieu favorable à la survie du virus et réduit la durée d'efficacité des masques », précise Gilles Salvat.

Pas de coronavirus dans le steak



[Visualiser l'article](#)

À cela s'ajoutent une forte densité de personnes et une organisation du travail à la chaîne qui ne permet pas toujours de maintenir la distanciation recommandée. Et aussi le recours fréquent à une main-d'œuvre temporaire étrangère dont les conditions de logement collectif peuvent favoriser la diffusion de la maladie.

C'est en tout cas ce que suggère - sans être prouvé - l'existence de clusters liés à des établissements sociaux d'hébergement, notamment en Mayenne.

Autant de causes qui expliquent que, malgré les règles sanitaires particulièrement strictes qui font partie du quotidien d'un abattoir, épidémie ou pas, le Covid-19 continue de trouver là un terrain de prédilection. Sans qu'on ait trouvé, jusqu'à présent, la parade définitive.

Le consommateur, lui, peut se rassurer. « *Le Covid-19 est un virus qui ne se transmet pas par ingestion* », précise Jean-Michel Cappelier, professeur de santé publique vétérinaire à Oniris, l'école nationale vétérinaire de Nantes. D'autant qu'une fois cuit, il n'y a plus aucune chance de retrouver du coronavirus dans son steak ou son blanc de poulet.