



**MINISTÈRE  
DE L'ÉCONOMIE RURALE,  
en charge de l'agriculture, de l'élevage, des forêts  
et de la promotion des agro-biotechnologies**

SERVICE DU DÉVELOPPEMENT RURAL  
DÉPARTEMENT QAAV

*Le chef de service*

*Affaire suivie par :  
Mme Valérie ROY  
VR/uk n° 407/qaav*

POLYNÉSIE FRANÇAISE

N° 1981 /SDR/QAAV/MAA

Pirae, le 05 MAI 2010

à

**Monsieur le directeur général  
de la compagnie aérienne Air Tahiti Nui  
B.P. 1673 – 98713 Papeete**

**Objet :** Fièvre aphteuse au Japon

**Réf. :** - arrêté n° 651/CM du 7 mai 1998 modifié réglementant les conditions zoosanitaires et hygiéniques de l'importation des produits d'origine animale en Polynésie française  
- code terrestre de l'Organisation Mondiale de la Santé animale, chapitre 8.5.  
- rapport de l'OIE du 20/04/10

Monsieur le directeur général,

Compte tenu des informations actuellement en notre possession concernant la présence de foyers de fièvre aphteuse au Japon depuis le 7 avril 2010, l'importation de viande non cuite à cœur de ruminant (dont le bœuf de Kobé) et de porc, de produits à base de viande de ruminant ou de porc, de produits laitiers et produits contenant des ingrédients laitiers non soumis au traitement thermique décrit ci-après en provenance de ce pays est prohibée.

Toutes ces denrées préparées depuis le 27 mars 2010 seront refoulées.

Sont concernés en particulier les produits nécessitant une conservation par le froid tels que les choux à la crème contenant des produits laitiers.

Pour assurer l'inactivation du virus aphteux dans le lait et la crème destinés à la consommation humaine, il convient d'utiliser un des procédés suivants :

- procédé de stérilisation mettant en œuvre une température minimale de 132°C pendant une seconde au moins (Ultra Haute Température [UHT]), ou
- procédé de stérilisation mettant en œuvre une température minimale de 72°C pendant 15 secondes au moins (pasteurisation haute) si le lait a un pH < 7, ou
- pasteurisation haute appliquée deux fois si le lait a un pH > 7.

Tout produit nécessitant une conservation par le froid dont le traitement thermique des ingrédients laitiers est inconnu sera refoulé.

---

B.P. 2551, 98713 Papeete - TAHITI, Polynésie française – Bâtiment du Gouvernement (rez-de-chaussée, avenue Pouvana'a a OOPA)

Tél. : (689) 50 44 55 - Fax. : (689) 50 44 60 - Email : secretariat@agriculture.min.gov.pf

\* Service du développement rural – BP 100, 98713 Papeete - TAHITI, Polynésie française - rue Tuterai Tane, route de l'Hippodrome, Pirae

Tél. : (689) 42 81 44 - Fax. : (689) 42 08 31 - Email secrétariat direction : sdr.dir@rural.gov.pf

\* Département de la qualité alimentaire et de l'action vétérinaire - Tél. : (689) 42.35.18 - Fax : (689) 42.35.52 - Email secrétariat QAAV : sdr.qaav@rural.gov.pf

Je compte sur votre entière collaboration pour veiller à la bonne application de cette mesure de protection sanitaire de la Polynésie française en informant votre personnel navigant et le responsable du cathering.

Je profite de ce courrier pour vous rappeler que le Japon est également infecté d'influenza aviaire hautement pathogène. Les viandes de volailles, œufs et produits contenant des œufs non cuits à cœur sont donc prohibés à l'importation.

Je vous prie d'agréer, monsieur le directeur général, l'expression de ma considération distinguée.

Copies :

CHRONO  
DIR  
DOUANES ✓  
QAAV  
VR

Pour le ministre et par délégation,



Philippe COURAUD