

# Contamination en *Salmonella* et facteurs de risque des aliments FAF

Eric ROYER, Laurent ALIBERT, Carole FEURER, Isabelle CORRÉGÉ

IFIP-Institut du porc, 34, Boulevard de la Gare, 31 500 Toulouse, France

Contact : eric.royer@ifip.asso.fr

La relation entre la fabrication à la ferme (FAF) et le risque d'introduction de *Salmonella* en élevage de porc est mal connue. Une enquête a été effectuée afin d'évaluer la situation des ateliers de FAF au regard du risque salmonelles.

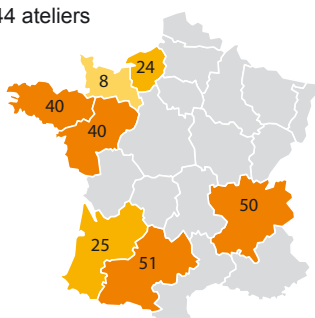
## Matériel et méthodes

### Enquête

- 50 élevages avec FAF en 2012-2013
- 154 matières premières et 84 aliments échantillonnés
- Questionnaire des pratiques de biosécurité de 44 ateliers

### Analyses

- Recherche de *Salmonella* dans 100 g (LDA de l'Ain ; Bio 12/16-09/05 Vidas Easy)
- Sérotypage des souches (ANSES, laboratoire de sécurité des aliments)
- Granulométrie de 52 aliments (Ifip, ASAE S319 10 tamis)



Provenance des 238 échantillons

Tableau 1 : Contamination en *Salmonella* des échantillons

Présence ou absence dans 100 g	Nombre	Positifs
Blé	28	0
Maïs sec, humide	14	0
Orge, seigle, sorgho, triticale	30	0
Tourteau de soja	34	1
Tourteau de colza	18	1
Tourteau de tournesol	7	0
Lactosérum	5	0
Autres coproduits humides	9	0
Pain, biscuits	5	1
Autres : graine soja, son, coproduit sec	4	0
<b>Total matières premières</b>	<b>154</b>	<b>3</b>
Truie	32	1
Porcelet	16	0
Porc charcutier	36	0
<b>Total aliments</b>	<b>84</b>	<b>1</b>

## Résultats

### Prévalence

- Deux tourteaux (soja et colza), un coproduit sec (pain), un aliment gestante provenant de 4 élevages sont positifs sur 238 produits contrôlés.
- Les sérotypes (respectivement Cerro, Mbandaka, Veneziana et Arizonae) sont rarement isolés en filière porcine, et ne sont pas majeurs en clinique humaine.
- Pour chaque élevage avec un échantillon contaminé, les autres produits sont négatifs.
- Il est confirmé que la prévalence des céréales est faible et que les tourteaux sont la principale source de contamination potentielle.

### Granulométrie

- Les moyennes granulométriques des aliments sont de 0.65, 0.66 et 0.71 mm en 2<sup>ème</sup> âge, charcutier et truies
- Ces moutures à tendance grossière pourraient réduire la survie des salmonelles dans le tractus digestif lorsque l'aliment est en farine.

### Biosécurité

- Le stockage des aliments finis et la réception des matières premières (nettoyage grains et cellules, fosse de réception, échantillonnage) sont adéquats. La protection des matières premières (oiseaux) et la biosécurité interne (pédiluve) sont des points perfectibles.
- Les recommandations sont des mesures d'hygiène générale dont il faut attendre un effet à long terme.

Tableau 2 : Application des principales mesures de biosécurité

Taux d'application	moins de 50 %	de 50 à 80 %	plus de 80 %
Stockage des matières premières (MP) et aliments	MP hors rongeurs et oiseaux	Lutte contre insectes	Lutte contre rongeurs
	Couverture cellules MP	Nettoyage stockage aliments	Nettoyage régulier cellules MP
	Entrée d'oiseaux		Aliments hors rongeurs et oiseaux
Equipements et procédures	Pédiluve entrée atelier FAF	Nettoyeur à grains	Séparation atelier FAF et élevage
	Registre des nettoyages	Dépoussiérage régulier broyeur	Couverture et grille sur réception
	Connaissance statut salmonelles	Vidange intégrale mélangeuse	Nettoyage fosse réception
		Prélèvement échantillons aliments	Nettoyage régulier atelier
		Fiche de suivi par MP	Nettoyage machine à soupe
		Animaux domestiques hors atelier	Prélèvement échantillons MP

## Conclusion

Les tourteaux sont les matières premières présentant le risque le plus élevé en salmonelles. Le risque de contribution de l'atelier FAF à l'introduction de *Salmonella* dans un élevage semble globalement modéré. L'application des bonnes pratiques d'hygiène doit permettre la maîtrise des salmonelles en FAF.

