



Témoignages de nos voisins européens sur leurs plans salmonelles respectifs



Élevage danois

Une Directive et un Règlement européens imposent à tous les états membres de l'Union Européenne au titre de la lutte contre les zoonoses la mise en place d'un plan de surveillance des salmonelles dans les élevages de porcs avant 2009. Un groupe de travail rassemblant autour de la FNCBV différentes organisations (ITP, UGPVB, AFSSA, DGAL, représentants de l'industrie...) conduit des travaux permettant de définir le dispositif le mieux adapté au contexte français.

Pour étayer les réflexions sur ce sujet le groupe avait convié M. Bent Nielsen, responsable du centre des zoonoses danois (union des abatteurs danois) à exposer le contenu technique, les résultats et les enjeux posés par la mise en œuvre d'un tel **plan au Danemark** depuis 1995.

M. Nielsen a expliqué précisément la naissance du plan danois qui a vu le jour suite à une épidémie de salmonellose humaine d'origine porcine : 700 personnes atteintes en 15 jours en 1993. Cet accident est arrivé à la suite d'une grève générale ayant immobilisé les grands abattoirs nationaux et ayant conduit un petit abattoir à assumer à lui seul les abattages de l'ensemble dans des conditions d'hygiène dégradées.

Suite à l'épidémie, le gouvernement a exigé la mise en place de mesures de contrôles en filière porcine. Cette position a été avalisée par l'ensemble de la profession et a abouti à la mise en place d'un plan de contrôle généralisé.

Le plan danois inclut la recherche de salmonelles tous les mois dans les usines d'aliment. En moyenne, seuls 0,1 % des prélèvements sont positifs. Tous les aliments sont chauffés à 81°C pendant quelques secondes. De l'avis

même du responsable danois, ce procédé coûteux ne serait pas vraiment indispensable pour le contrôle des salmonelles en filière porc. Le plan s'appuie sur un suivi sérologique réalisé à l'abattoir à partir de prélèvements de jus de viande car une bonne corrélation a été observée entre porcs séropositifs et carcasses bactériopositives. Les élevages sont classés selon leurs résultats cumulés sur 3 mois en 3 catégories ; des mesures correctives sont proposées aux élevages posant problèmes (catégories 2 et 3) ; des pénalités financières leur sont appliquées. Les élevages de niveau 3 (les plus contaminés) sont pénalisés à hauteur de 4 % de la valeur de la carcasse les 6 premiers mois, 6 % les 6 mois suivants (si pas d'amélioration) et 8 % les 6 suivants. Des prélèvements fécaux sont exigés dans ces élevages afin de déterminer le sérotype en cause et de mieux comprendre la dispersion du pathogène dans l'élevage.

Les stratégies de contrôle (s'appuyant principalement sur l'hygiène et la biosécurité) fonctionnent dans 90 % des cas. L'usage d'acides organiques semble en particulier apporter satisfaction. Le recours à une alimentation à base de particules grossières est également intéressant. La prévention vaccinale n'est pas aujourd'hui considérée comme efficace sur des por-

Résumé

Les Allemands et les Danois sont venus témoigner en France à diverses occasions de leurs plans salmonelles respectifs. Voici en synthèse, les principes techniques, les mesures de contrôles en abattoir et en élevage, et les systèmes de financement de leurs plans.

Sylvie DUBROCA
Yvon SALAÜN
Isabelle CORRÉGÉ



tages asymptomatiques. B. Nielsen ne considère pas les porcheries d'attente comme un point clé du contrôle de la contamination croisée en abattoir car au Danemark les porcs n'attendent pas plus d'une heure avant abattage. Cependant, les porcheries d'attente des abattoirs danois sont rincées après chaque lot et ne possèdent que des abreuvoirs de type pipette. Le processus d'abattage des carcasses les plus à risque est sécurisé grâce à l'usage de « bung bag » recouvrant le rectum et limitant la contamination de la carcasse via le contenu digestif et par une décontamination à vapeur d'eau (85°C durant 15 secondes) en fin de chaîne ; ce procédé est uniquement autorisé par l'Union Européenne à titre dérogatoire sur les carcasses danoises de niveau 3.

Enfin, il faut noter que le plan danois a été financé à 50 % par l'Etat les 3 premières années, 20 % ensuite et plus du tout depuis 2001. Son coût total est estimé à 5,4 millions de dollars. Le plan danois est très flexible et évolue d'année en année en fonction des résultats déjà obtenus, de ceux escomptés et des coûts correspondants.. Dès jan-

vier 2005 par exemple, le nombre de prélèvements pour les élevages négatifs plus de 6 mois devraient diminuer.

Enfin, M. Nielsen a évoqué la situation des différents pays qui se sont engagés dans des démarches de même nature avec toutefois des stratégies et des contraintes diverses : l'Allemagne, le Royaume Uni et les Pays Bas.

L'expérience allemande a été rapportée par Thomas Blaha, épidémiologiste de l'école vétérinaire de Hanovre, aux conférences de l'AFMVP fin 2004. Plusieurs tentatives de démarrage d'un programme volontaire ont échoué en raison de la concurrence exacerbée qui existe entre les 260 abattoirs. Aucun ne voulait commencer le plan en premier de peur de voir ses éleveurs fuir cette nouvelle contrainte en choisissant d'abattre leurs porcs dans une autre entreprise. Depuis, devant la popularité croissante de l'agriculture biologique, l'agriculture « conventionnelle » s'est vue obligée de développer un système d'assurance qualité certifiant aux consommateurs que sa production suivait un process garantissant une bonne qualité et une sécurité sanitaire.

Le système QS (Quality and Safety management system) a vu le jour en concertation entre l'industrie alimentaire, les associations d'éleveurs et l'industrie porcine en amont (transformateurs et distributeurs). Un des aspects majeurs du système QS est la mise en œuvre du plan salmonelle. La participation à ce système d'assurance est volontaire, cependant pour ceux qui y adhèrent le plan salmonelle est obligatoire. Ce plan a débuté mi 2003 et consiste en 60 prélèvements de jus de viande par élevage et par an (seuls les éleveurs produisant plus de 400 porcs sont pris en compte). Les élevages sont classés en trois catégories en fonction de leur niveau de contamination.

Dès début 2005, les élevages à haut risque seront abattus séparément et devront mettre en place des mesures de contrôle (biosécurité, hygiène...).

Les Anglais et Hollandais ont adopté depuis 2003 un programme très similaire. Dans ces quatre pays, le principe reste le même : mettre en évidence les quelques pourcentages d'élevages les plus contaminés et travailler pour améliorer leur statut. ■

Dans les quatre pays, le principe reste le même : mettre en évidence les quelques pourcentages d'élevages les plus contaminés et travailler pour améliorer leur statut.

Contacts :
sylvie.dubroca@itp.asso.fr



Contrôle des lésions de l'appareil respiratoire du porc à l'abattoir

Public

Techniciens chargés de l'appui technique dans les élevages, vétérinaires.

Objectif

Mieux comprendre l'impact des principales pathologies respiratoires – Savoir noter les lésions de pneumonie, de pleurésie et de rhinite

Ce stage comporte une après-midi de rappels sur les pathologies respiratoires du porc suivie d'une matinée pratique de notations de lésions en salle puis sur une chaîne d'abattage.

17 et 18 mars 2005
Rennes

Inscription

par fax : 01 40 04 53 77

Renseignement

par tél : 01 40 04 53 66

Catalogue des formations

disponible sur le site

www.itp.asso.fr