



SURVEILLANCE ET CONTRÔLE DES SALMONELLES

Un atout concurrentiel!

Depuis 2002, les producteurs de porcs du Québec participent au Plan de surveillance et de contrôle des salmonelles. Ils ont mis généreusement l'épaule à la roue.

Chaque année, les salmonelles occasionnent des gastro-entérites à des milliers de personnes dans le monde. La consommation de viande de porc contaminée par ces bactéries serait responsable de 5 % à 30 % des cas humains de salmonellose dans les pays industrialisés. Au Québec, les salmonelles sont souvent repérées dans les élevages

porcins. La *Salmonella Typhimurium* est particulièrement préoccupante. Elle provoque de fréquents cas de salmonellose chez les humains et certaines souches sont multirésistantes aux antibiotiques. Aussi, chez nous et à l'étranger, on surveille de plus près la contamination des produits de viande par les salmonelles. Examinons à la loupe l'évolution des choses.

URGENCE ET AVANTAGES

Le contrôle de la contamination de la viande doit impérativement commencer avant l'entrée des porcs dans l'abattoir. Mais la détection est complexe pour le producteur. En effet, même si les porcs en sont porteurs, les salmonelles ne causent que très rarement la maladie dans les élevages. Par contre, une analyse sanguine indiquera si

les animaux en sont porteurs. Si leur sang contient des anticorps dirigés contre les salmonelles, c'est que ces animaux ont été infectés par ces bactéries et en sont encore porteurs. D'autre part, les salmonelles sont relativement résistantes. Elles se multiplient jusqu'à plusieurs mois en conditions difficiles. Heureusement, elles restent sensibles à certains désinfectants.

Grâce au PSCS, le Québec a une longueur d'avance sur le reste du Canada. Ce programme nous permet de connaître la prévalence des salmonelles dans notre cheptel et de cibler les

COMBATTRE LES SALMONELLES

Pourquoi? Pour réduire la contamination à la source, c'est-à-dire dans les élevages. Par souci des exigences commerciales d'ici et de la concurrence internationale.

Comment? Comment diminuer la contamination des carcasses de porcs à l'abattoir? Notamment en abattant les lots fortement contaminés en fin de journée.

Ann Letellier travaille fort pour combattre les salmonelles dans les troupeaux porcins et les abattoirs du Québec.





La Chine, gros importateur de porc, exige déjà que les produits de viande soient exempts (tolérance zéro) de salmonelles. Chez nous, le Plan de surveillance et de contrôle des salmonelles sera un atout concurrentiel face à l'étranger.

fermes fortement contaminées, pour mieux y intervenir. Par l'intermédiaire du PSCS, on peut gérer l'abattage des lots à risques et agir en cas d'explosion de salmonellose. Le PSCS permet aussi d'identifier les sources d'introduction des salmonelles à la ferme et d'y évaluer l'efficacité du protocole de lavage et de désinfection. Tôt ou tard, toute l'industrie porcine canadienne devra adopter ce type de programme, poussée par les pays concurrents.

QUE DEMANDENT LES MARCHÉS?

Quelques pays producteurs de porcs ont instauré des programmes de contrôle des salmonelles dans les élevages : Suède (1961), Danemark (1993) et Pays-Bas (1995). Ces pays en tirent des avantages réels : une diminution significative de la contamination de la viande et, parfois, une forte augmentation des marchés d'exportation. D'ailleurs, la Chine, gros importateur de porc, exige déjà que les produits de viande soient exempts (tolérance zéro) de salmonelles, de *E. coli* 0157 et de *Listeria*, les principaux agents responsables des toxoinfections alimentaires. De plus, les pays membres de l'Union européenne devront élaborer en 2007 leurs programmes de lutte aux salmonelles chez le porc et les instaurer en 2009.

Chronologie d'un plan largement justifié

- **1995** : les scientifiques québécois commencent à examiner les mesures européennes de lutte aux salmonelles. Début du dépistage des salmonelles dans les élevages porcins du Canada et confirmation de leur présence.
- **1998** : imposition des normes HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques) dans les abattoirs qui exportent aux États-Unis. Limite de contamination des carcasses de porc par les salmonelles : 8%.
- **Années 2000** : salmonelloses cliniques avec mortalité et pertes importantes dans certains élevages. Malgré de meilleures techniques d'abattage (HACCP), ces salmonelles peuvent se retrouver sur les carcasses de porc (lors de l'éviscération). La Fédération des producteurs de porcs du Québec (FPPQ) élabore, avec le MAPAQ, la section Québec du Conseil des viandes du Canada et la Chaire de recherche en salubrité des viandes (CRSV), un Plan de surveillance et de contrôle des salmonelles (PSCS) au Québec.
- **2001** : structuration et présentation des composantes du PSCS à différentes instances.
- **Mai 2002 à mars 2003** : début d'un projet pilote. Ses objectifs : valider les étapes opérationnelles et définir le seuil d'intervention; créer des outils pour aider les producteurs et les vétérinaires à réduire la fréquence des salmonelles à la ferme.
- **Depuis 2003** : mise en application du PSCS. Prélèvement d'échantillons sanguins dans les dix principaux abattoirs du Québec. Seuil d'intervention en élevage: 70 % d'échantillons positifs (contaminés par les salmonelles); seuil réduit à 50 % en 2006 pour intervenir sur plus de fermes contaminées et accroître l'efficacité du PSCS.
- **Depuis 2005** : Fiches techniques du PSCS disponibles sur le site Internet de la FPPQ (www.fppq.upa.qc.ca/SALMONELLE), section Publications.

**EN COMBATTANT LES
SALMONELLES, ON
COMBAT D'AUTRES
MICROBES CAUSANT
DES PERTES ET
ON AUGMENTE
LE NIVEAU DE
BIOSÉCURITÉ DE
L'ÉLEVAGE.**

Chez nous aussi, le PSCS sera un atout concurrentiel face à l'étranger. Surtout que 45 % du porc canadien est exporté dans plus de 100 pays. De plus, en combattant les salmonelles, on combat d'autres microbes causant des pertes et on augmente le niveau de biosécurité de l'élevage. Soulignons que les responsables du programme se sont engagés à réduire au minimum les coûts pour le producteur.

Le PSCS se révèle une réalisation bénéfique pour l'industrie porcine, à court et à long terme. Et cela, grâce à la collaboration étroite du producteur et de son vétérinaire traitant!

SALMONELLES: LES PRODUCTEURS PRENNENT LES DEVANTS

Hubert Brochard, agronome et journaliste



Claude Tremblay, vétérinaire, a vite pris les choses en main avec ses clients-producteurs pour contrer les salmonelles.

« Je suis l'un des premiers vétérinaires à avoir diagnostiqué des cas cliniques de salmonellose chez quelques-uns de mes clients, tout au début du programme AQC », se souvient le vétérinaire Claude Tremblay. Rappelons que la surveillance et le contrôle des salmonelles à la ferme exigent beaucoup de professionnalisme de la part du vétérinaire et du producteur. Souvent, les salmonelles ne déclenchent pas la maladie ni de signes cliniques évidents chez les porcs qui en sont porteurs. « Dans l'un des cas, le diagnostic de salmonelles est tombé le jour où le producteur pesait ses porcs pour l'abattoir, poursuit le D^r Tremblay. À deux clients, l'abattoir a demandé de ne livrer leurs porcs qu'en toute fin de journée, pour ne pas contaminer les autres arrivages. Le transporteur lui-même ne savait pas quoi faire. Il y a eu beaucoup de stress! »

ON SE RETROUSSE LES MANCHES

Par la suite, le D^r Tremblay a pris les devants avec ses clients-éleveurs et agi de façon préventive, pour ne pas revivre ces expériences. « On va se retrousser les manches! », avait dit le vétérinaire à ses clients. L'un des plus affectés s'est d'ailleurs impliqué avec beaucoup d'initiative. Le D^r Tremblay a commencé par faire installer une entrée de type « sas danois » dans chacun des bâtiments de quelques-unes des fermes porcines qu'il visite. Puis, lui et ses producteurs ont revu le protocole de lavage et désinfection. « Le séchage, c'est le mot à retenir: il faut que ça soit complètement sec, souligne M. Tremblay. On parle d'un minimum de 12 heures de séchage. Toutefois, au mois de mai et avec un chauffage d'appoint, quatre heures peuvent suffire. Durant les jours froids d'hiver, il faut savoir que ça sera plus long. »

Dès que le D^r Tremblay et ses clients se sont rendus compte que des désinfectants s'avéraient moins actifs contre certaines souches, ils se sont dirigés vers d'autres produits, plus efficaces. « Malgré les entrées danoises et un bon protocole de lavage-désinfection, il est encore possible de propager les salmonelles, que ce soit par les vêtements, les outils ou les instruments, balances, tord-nez, et ce, jusqu'aux crayons, poursuit le spécialiste! En plus de renforcer l'hygiène, j'ai demandé à mes clients d'équiper chaque bâtiment de son propre matériel. S'il faut transporter des instruments d'un bâtiment à l'autre, on procède à leur désinfection et parfois même à leur fumigation. »

DANS TOUS LES RECOINS

Puisque les rats, les souris et les mouches peuvent aussi être porteurs de salmonelles, le D^r Tremblay a fait boucher tous les trous

le médecin-vétérinaire. Aujourd'hui, nous faisons moins de prélèvements sur gélose, car nous avons beaucoup amélioré nos contrôles. » Ajoutons que la plupart des éleveurs suivis par M. Tremblay ne reçoivent chacun leurs animaux que d'un seul fournisseur.

Même si elles ont imposé du travail aux producteurs, toutes ces mesures ont porté des fruits: tous les clients-éleveurs du D^r Tremblay ont un statut négatif au programme de surveillance des salmonelles à l'abattoir. « Nous avons bien travaillé », dit-il. Le vétérinaire sait à quel point les éleveurs sont réticents à déclarer un cas de salmonellose à l'Encan électronique, comme le veut le programme. « Cela a probablement accéléré l'adoption d'une attitude préventive chez les producteurs. »

Le *Manuel du producteur* et le *Cahier d'évaluation à la ferme* du programme Assurance qualité canadienne (AQC^{MD}) ont été très utiles à ses clients, confirme le médecin. Mais il précise que beaucoup de producteurs préfèrent confier la tenue des registres à des employés ou à leur intervenant.

La surveillance et le contrôle des salmonelles ont-ils contribué à faire baisser le microbisme et par conséquent d'autres maladies dans les élevages? « Le lavage adéquat a sûrement aidé à réduire l'incidence d'autres maladies comme les entéropathies dues à *E. coli*, ou l'ascaridiose, répond le D^r Tremblay. De fait, on compte beaucoup moins de foies de porcs contaminés par les vers ascarides: au Québec on est passé de 8 % à 4 ou 5 %. » Le vétérinaire se demande quelle proportion de producteurs vérifient l'amélioration de leurs statistiques à ce sujet sur le site Web de la Fédération des producteurs de porcs du Québec (section *Mise en marché*). Il croit que les producteurs seraient très encouragés.

UNE BONNE DÉCISION

Malgré quelques ratés dus au rodage, le D^r Tremblay apprécie le Plan de surveillance et de contrôle des salmonelles. « Il faut parler longtemps d'un programme pour qu'il démarre, c'est une grosse roue. Petit à petit, mes éleveurs ont compris l'importance de leur rôle dans la chaîne de production des porcs que nous exportons dans plus d'une centaine de pays. » C'était, selon lui, une bonne décision et le bilan est positif. Passionné pour ce qu'il fait, Claude Tremblay est fier de travailler avec des producteurs très impliqués dans le Programme québécois d'assurance de la qualité. « Il faut rappeler que c'est un programme volontaire », dit-il. ✎