16 Un projet pour valoriser le lait jurassien
17 La stratégie d'IP-Suisse interroge
23 Un simulateur de valeurs d'élevage
26 Le patrimoine alpestre en chocolat

ÉPIZOOTIE

Aux prises avec la salmonellose

Sabine Guex

L'exploitation laitière de la famille Bapst, à Autafond (FR), fait face à la salmonellose depuis le début du mois de novembre.

Au début du mois de novembre, la salmonellose a contaminé la quasi-totalité du troupeau laitier de Vyolène et Romain Bapst. S. GUEX

Le récit fait froid dans le dos. Tout commence le vendredi 8 novembre dernier. La traite est maigre. Dans le tank, le volume de lait a chuté d'un tiers par rapport à son niveau habituel. Vyolène et Romain Bapst, producteurs de lait pour le Gruyère AOP à Autafond (FR), mettent cette baisse sur le compte de la transition à l'affouragement d'hiver et à l'arrivée des premiers froids. Le lendemain, le troupeau est stable, mais les bêtes ont de la diarrhée. Tout bascule le dimanche. Les vaches sont prises de diarrhées prononcées. Elles ne se lèvent pas et ne montrent aucun signe de rumination. Dans la fourragère, la ration est laissée pour compte. «A la ferme, l'ambiance était lourde. Les vaches avaient la tête en bas, les oreilles aplaties. J'ai pris la température d'une série d'entre elles. Les mesures étaient standards, à l'exception d'une vache qui approchait les 40 degrés. Néanmoins, à la traite, certaines n'avaient carrément plus de lait. J'ai donc appelé le vétérinaire», explique Romain Bapst. Le lundi, 16 vaches sur les 54 têtes du troupeau présentent une température supérieure à 41 degrés Celsius. Le vétérinaire revient sur place. «Il suspectait une salmonellose et a averti le service vétérinaire cantonal.» Le mardi, les 88 bovins qui se trouvaient sur la ferme font l'objet de prélèvements. Vyolène Bapst ajoute: «Cinq vaches n'allaient vraiment pas bien. Elles ne mangeaient plus et ne s'abreuvaient plus. C'était un véritable supplice pour elles que de se lever. Nous nous sommes donc résignés à les euthanasier».

Lundi 16 novembre, les résultats tombent. Sur les 88 têtes testées, 81 sont infectées par des salmonelles. Seuls deux vaches et cinq veaux présentent des résultats négatifs. Un véritable coup de massue pour la famille. Le Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV) place alors l'exploitation sous séquestre.

Du lait perdu

Pour venir à bout des salmonelles, le lait doit être chauffé à 72 degrés Celsius. Impossible donc de maintenir les livraisons dans la filière fromagère. Un accord a pu être trouvé avec Cremo pour valoriser temporairement le lait en industrie. La famille Bapst a dû se procurer un tank à lait refroidisseur. Dans l'intervalle, pas moins de quatre traites sont passées au creux. «De 800 litres de lait par traite, nous nous sommes retrouvés avec 270 litres au fond du tank avec 47 animaux en lactation. Au pic de la crise, nous ne pouvions même pas tirer un jet de lait chez certaines vaches. Nous avons maintenu les traites afin de préserver les tissus mammaires», explique le Sarinois. A l'heure actuelle, il constate que son troupeau composé d'Holstein et de Red Holstein reprend peu à peu de la vigueur. «J'obtiens environ 400 litres par traite. Mes meilleures laitières produisaient une cinquantaine de litres par jour. Elles sont remontées à 30 litres. Je ne pense pas qu'elles retrouveront leur niveau de production d'avant.»

Que faire? Des traitements existent, mais sont onéreux ou entraînent l'interdiction de livrer le lait. En accord avec le vétérinaire, la famille s'est résolue à attendre. «Mis à part mon emploi en pharmacie, la production laitière est la seule source de revenu de notre exploitation. Nos quelques cultures sont destinées à l'affouragement du bétail. S'il y a un enseignement à tirer de cette étape, c'est qu'il ne faut pas mettre tous ses œufs dans le même panier», analyse Vyolène Bapst.

PUBLICITÉ