

La salmonellose est une épizootie contagieuse qui se transmet aussi aux êtres humains. Alors qu'une telle infection n'est souvent pas décelée chez les poules, chez les bovins, elle peut déclencher une diarrhée associée à de la fièvre et occasionner des maladies consécutives. Comment une exploitation peut-elle se protéger et que faire lorsqu'on est confronté à un problème de salmonelles dans un troupeau ?



Salmonelles

Des salmonelles ? Non merci !

Les salmonelles sont des bactéries Gram-négatives en forme de bâtonnets de 0,7 à 1,5 µm de diamètre. Photo: Shutterstock.com



Andrea Hospenthal

La salmonellose est une forme de diarrhée fréquente et dont la population a la hantise. Elle est transmise par des denrées alimentaires contaminées. La plupart du temps, cette maladie est associée à la consommation d'œufs et de viande de volaille. Beaucoup de gens ignorent en revanche souvent que les salmonelles peuvent aussi affecter les bovins et être transmises par le lait. Alors que l'introduction de salmonelles dans un cheptel de porcs ou de poules adultes ne donne lieu à pratiquement aucun symptôme, chez

les vaches et en particulier chez les veaux, il s'ensuit des conséquences graves. En Suisse, chez les bovins, on dénombre entre 14 et 52 cas de salmonellose par an (voir graphique).

Salmonellose: qu'est-ce que c'est ?

Les salmonelles sont des bactéries qui se transmettent aussi bien de l'animal à l'homme que de l'homme à l'animal et qui sont par conséquent qualifiées de zoonoses. Toutes les salmonelles sont pathogènes, ce qui veut dire qu'elles engendrent des maladies. Les maladies causées par

les salmonelles sont appelées salmonelloses. Chez les veaux, les salmonelloses se manifestent par une forte diarrhée et de la fièvre. Les vaches peuvent aussi souffrir de fièvre, de diarrhées, d'une baisse de la production laitière et d'avortements.

Pour pouvoir proliférer, les salmonelles ont besoin d'un milieu affichant au moins 12% d'humidité et une température suffisante. En dessous de 6°C, la prolifération des salmonelles est certes ralentie, mais pas totalement interrompue, puisque même la congélation n'en vient pas



Walter Stoll



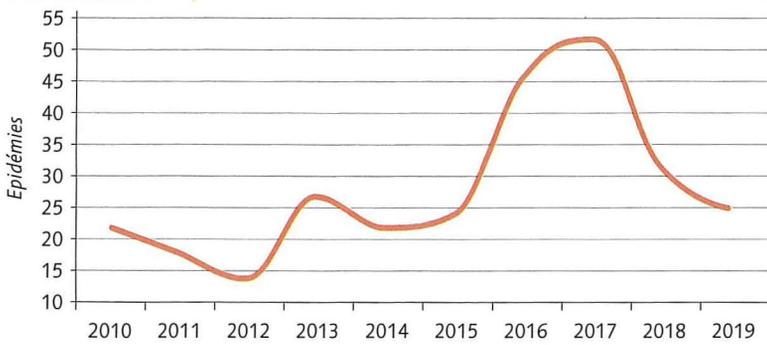
à bout. Les salmonelles peuvent vivre pendant plusieurs semaines en dehors du corps animal ou du corps humain. On les retrouve dans les selles séchées pendant plus de deux ans et demi. En Suisse, les vaccins contre cette maladie sont interdits.

Analyse des aliments

En 2018, Agroscope a analysé 604 échantillons d'aliments pour animaux de rente pour vérifier la présence de salmonelles. Dans six cas, des salmonelles ont été décelées. Le rapport annuel d'Agroscope explique

Schéma :
Introduction de salmonelles dans une ferme.

Nombre de cas de salmonelloses chez les bovins en Suisse.



Source: OSAV

ce résultat élevé en précisant que l'année 2018 a été marquée par un grand nombre de cas de salmonelles dans divers aliments.

Sécurité grâce aux aliments composés

Les salmonelles peuvent être éradiquées en étant soumises à une température élevée (p. ex. technologie de l'expanseur). En milieu acide, les salmonelles n'arrivent pas non plus à survivre. On peut donc également lutter contre les salmonelles à l'aide d'acides. C'est pourquoi tous les aliments composés UFA sont hygiénisés (traitement thermique) et protégés avec des acides. En plus de cela, les aliments et les échantillons sur écouvillons prélevés dans les installations de production (contrôle processus) sont analysés chaque semaine pour répondre aux exigences qualitatives internes. En 2019, plus de 550 échantillons d'aliments simples et composés ont été analysés pour contrôler la présence de salmonelles. Toutes les analyses ont été négatives. Grâce au processus d'hygiénisation, la sécurité des aliments est très élevée dans les usines d'UFA.



ains ou les aliments et l'eau contaminés par des agents pathogènes (voir schéma).

L'adoption de mesures d'hygiène à l'entrée et à la sortie de l'étable est décisive dans la lutte contre les salmonelles. On peut par exemple recourir à des matelas ou à des bacs de désinfection servant à désinfecter les bottes. Après avoir visité une exploitation, on devrait toujours changer d'habits et de chaussures avant de pénétrer dans ses propres bâtiments. L'hygiène personnelle joue aussi un rôle important. L'hygiène des mains tout comme le port de vêtements de travail et de bottes propres en font partie. Les personnes qui souffrent d'une infection transmissible via les denrées alimentaires ne devraient pas entrer en contact avec des animaux destinés à la production alimentaire. On veillera à réserver des outils pour chaque branche de production, à les nettoyer régulièrement et, si nécessaire, à les désinfecter. Chez les veaux, il faut être particulièrement attentif aux critères d'hygiène en distribuant la buvée, car les salmonelles se multiplient de manière exponentielle dans le lait chaud. La lutte contre les rongeurs nuisibles et la vermine font également partie des mesures de biosécurité.

Auteurs

Andrea Hospenthal, Service technique; Walter Stoll, responsable management qualité et sécurité; UFA SA, 3360 Herzogenbuchsee

Mesures face aux salmonelles

Lorsqu'on détecte la présence de salmonelles chez un animal, il convient, selon les directives de l'ordonnance fédérale sur les épidémiologies (OFE), d'adopter des mesures qui diffèrent selon les cas et les espèces animales.

Lorsqu'un troupeau d'animaux à onglons est touché, on détermine dans un premier temps, dans le cadre d'une analyse de troupeau, dans quelle mesure l'ensemble des animaux du troupeau (et éventuellement d'autres espèces animales gardées sur le domaine, comme le chien de troupeau, etc.) sont concernés ou infectés. L'agent pathogène est identifié à l'aide d'analyses des selles. Lorsque l'éleveur ou les employés souffrent d'une diarrhée associée à de la fièvre, le médecin de famille doit vérifier si ces personnes sont également infectées.

Selon les circonstances et l'exploitation, d'autres mesures sont prises, comme des analyses de l'eau, des surfaces, des aliments, de la mélangeuse ou du DAL (distributeur automatique de lait).

Mesures d'assainissement

Après que la présence de salmonelles a été détectée chez les bovins, des mesures d'assainissement doivent être prises en étroite collaboration avec le vétérinaire de troupeau ou le vétérinaire officiel. En général, la contamination d'un ou de plusieurs animaux entraîne un séquestre de 1^{er} degré conformément à l'OFE. Les animaux qui ne réagissent pas ou peu à un traitement et qui sont en très mauvaise santé doivent, le cas échéant, pour des motifs de protection des animaux, être abattus et éliminés.

Trafic des animaux

Une fois le troupeau placé sous séquestre, il est en principe impossible de déplacer des animaux du troupeau ou d'installer à l'étable des animaux issus d'autres exploitations. Seuls les animaux cliniquement sains, munis d'un document d'accompagnement rouge (signé par le vétérinaire), peuvent être transportés à l'abattoir. Au préalable, il faut tout d'abord en discuter avec le responsable de l'abattoir, pour que les personnes en charge du contrôle des viandes soient informées.

Le lait concerné peut-il être abreuvé ou commercialisé ?

Dans l'exploitation laitière affectée par des problèmes de salmonelles, le lait ne peut être distribué aux veaux qu'à condition d'avoir été soumis à un traitement thermique.

Le lait peut être commercialisé mais le détenteur des animaux doit informer son acheteur et le lait concerné doit lui aussi être chauffé avant d'être vendu pour la consommation ou transformé.

A quel moment une exploitation est-elle considérée comme assainie ?

Tous les animaux sécrétant des salmonelles doivent être contrôlés régulièrement. Les animaux sont considérés comme guéris lorsque deux échantillons de selles prélevés à intervalles de quatre à sept jours ont été testés négativement.

Lorsque les analyses de selles de l'ensemble des animaux du troupeau ont été négatives à deux reprises, le troupeau est considéré comme guéri et le séquestre peut être levé. Selon la taille du troupeau, l'évolution de la maladie, le mode de garde (en cas de salmonellose, les exploitations en stabulation libre rencontrent plus de problèmes que les exploitations en stabulation entravée), le nombre d'animaux touchés et d'autres facteurs, un tel séquestre peut durer trois semaines ou plus.

Source: Service vétérinaire du canton de Berne