

LA SALMONELLOSE PORCINE

PARTICULARITÉS DES SALMONELLES

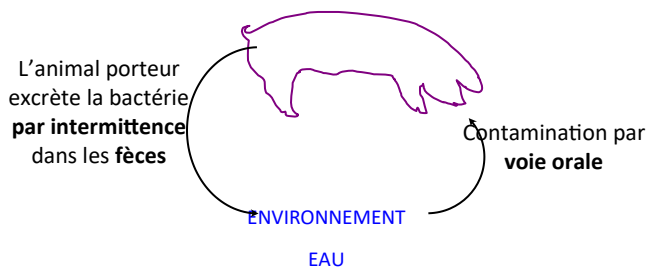
Les Salmonelles sont des bactéries qui se multiplient dans l'intestin de toutes les espèces animales : mammifères, oiseaux,... Ces réservoirs sont le plus souvent des porteurs sains.

Elles se multiplient bien en milieu humide et chaud, et sont très résistantes dans le milieu extérieur : elles survivent plusieurs années dans des excréments desséchés, un an dans le sol, 4 mois dans l'eau douce. Elles sont sensibles aux désinfectants usuels.

Il existe de nombreux sérotypes, mais Salmonella typhimurium et Salmonella Derby sont les plus fréquentes chez les porcs.

L'excrétion de la bactérie est intermittente, et favorisée par tous les stress : mise-bas, sevrage, transport, parasitisme, autres maladies.

Enfin, on constate l'émergence de souches de Salmonelles poly-résistantes aux antibiotiques.



LA MALADIE ET SES CONSÉQUENCES

L'infection d'un élevage est le plus souvent inapparente. S'ils se manifestent, les symptômes sont de la diarrhée, aiguë ou chronique, éventuellement de la fièvre, des retards de croissance et un poil piqué.

Le traitement ne permet pas de « blanchir » l'animal, qui peut rester porteur de la bactérie pendant des semaines, voire des mois.

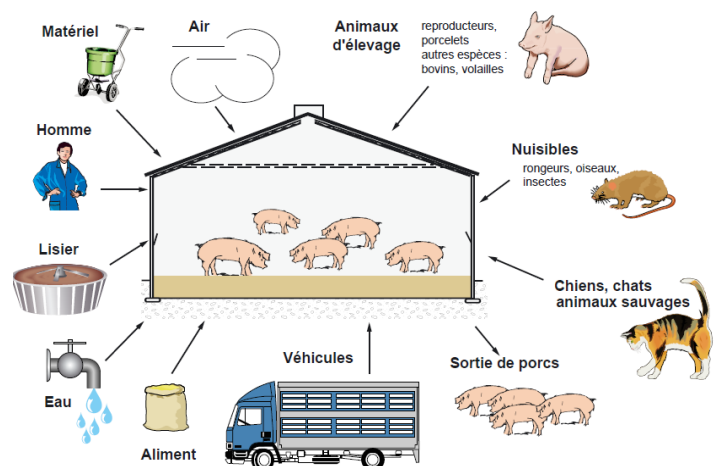
Réglementairement, une directive européenne de 2003 impose la mise en place d'un plan de contrôle des Salmonelles dans les élevages porcins.

GÉRER LES SALMONELLES EN ÉLEVAGE

⇒ Se protéger : dératiser régulièrement, protéger eau et aliments des souillures, limiter et gérer les entrées de visiteurs (tenues spéciales, pédiluves), mettre en quarantaine les animaux entrants.

⇒ Connaître le statut de son élevage : des analyses bactériologiques à partir de mélanges de fèces permettent de savoir si l'élevage est contaminé, avec quel sérotype et dans quelle zone de production.

⇒ En élevage infecté : rechercher une éventuelle source de contamination, renforcer l'hygiène générale, respecter strictement les protocoles de nettoyage, désinfection et vide sanitaire, ne pas mélanger les lots d'animaux.



DES ENJEUX DE SANTÉ PUBLIQUE :

La salmonellose est une **zoonose** (maladie transmissible à l'homme), et est à ce titre l'objet de réglementations tout le long de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette.

Elle est la **première cause de toxi-infections alimentaires**. L'homme se contamine généralement par ingestion d'**aliments contaminés insuffisamment cuits**.

Les symptômes chez l'homme sont des douleurs abdominales, de la **diarrhée**, de la fièvre. Ils apparaissent en 12 à 36 heures et durent 3 à 5 jours. Ils sont souvent bénins, leur **gravité** dépend de la **dose** ingérée et de la **sensibilité** de la personne.

Un plan de surveillance français devrait prévoir des contrôles en élevage et en abattoir. L'objectif est de diminuer le niveau de contamination des carcasses après l'abattage.