



Fiche 35

Surveillance et maîtrise des salmonelles dans la filière porcine

Contexte et objectifs

Salmonella est le deuxième agent zootonique au niveau Européen et le premier agent identifié dans les foyers de **toxi-infections alimentaires**. Même si les œufs et les ovoproduits restent les aliments les plus souvent incriminés, le nombre de cas humains dus à ces aliments a diminué nettement avec, pour conséquences d'une part, la baisse du nombre d'infections à *Salmonella enteritidis* et d'autre part, l'augmentation de la part relative de *Salmonella typhimurium* et, en corollaire, la **mise en cause plus fréquente des viandes de porc et des produits de charcuterie**.

Dans ce contexte, la réglementation Européenne prévoit la **mise en place de dispositifs de surveillance et de lutte aux différents maillons de la chaîne de production**, mais les autorités Européennes reportent depuis 2009 la mise en place des programmes de contrôle des salmonelles dans la filière porcine.

En France, **l'émergence de nouveaux sérotypes de *Salmonella*, le développement de la résistance des *Salmonella* aux antibiotiques, les récentes épidémies dues à des produits de saison sèche, la multiplicité des réservoirs** ainsi que les **enjeux commerciaux** incitent la filière porcine et les Pouvoirs Publics à **accentuer la vigilance et à mettre en œuvre des mesures de maîtrise**.

Les différentes études réalisées sur la contamination des porcs charcutiers en salmonelles ont permis de mettre en évidence les **principaux facteurs de risque**.

Le rôle des bonnes pratiques d'hygiène a été mis en avant mais le caractère peu spécifique de ces dispositions et la variabilité des réponses rendent difficile le **choix d'action réellement efficaces**.

La hiérarchisation des mesures préventives applicables au niveau des élevages permettrait de proposer une **liste à déployer préférentiellement dans les élevages**.

Résultats

Les facteurs de risque mis en évidence sont relativement dépendants des élevages enquêtés, en relation par exemple avec certaines **spécificités régionales** concernant les types d'élevages ou les situations sanitaires.

Les avis des différentes personnes interrogées sont très contrastés quant à la hiérarchisation des facteurs liés aux salmonelles.

De plus, les mesures prioritaires ressortant de cette étude apparaissent **peu prédictives du statut salmonelles chez les naisseurs-engraisseurs et pas du tout chez les engraisseurs**.

Il semble que la hiérarchisation des facteurs de risque et que la définition d'une liste réellement générique de mesures prioritaires ne soit pas possible dans l'état actuel de nos connaissances.



Partenariats et collaborations

Entreprises privées

Financeurs

INAPORC, Programme national de développement agricole et rural

Contacts

Isabelle CORRÉGÉ
isabelle.correge@ifip.asso.fr
Mariem ELLOUZE
mariem.ellouze@ifip.asso.fr
Carole FEURER
carole.feurer@ifip.asso.fr
Sabine JEUGE
sabine.jeuge@ifip.asso.fr
Brice MINVIELLE
brice.minvielle@ifip.asso.fr
Eric ROYER
eric.royer@ifip.asso.fr

Valorisation

Interventions

Comité sanitaire et comité gestion des risques Inaporc.

Publications

- Enjeux et stratégies de maîtrise de *Salmonella* dans la filière porcine : une analyse prospective - JRP 2013
- Influence de l'administration d'une spécialité composée d'acides organiques, de sels de sodium et de bioflavonoïdes sur l'excrétion de salmonelles par les truies - JRP 2012
- Impact of administering organic acids, salts of sodium and bioflavonoids on *Salmonella* excretion in sows - ESPHM 2012.
- Influence du protocole de nettoyage-désinfection des salles et sur la persistance de salmonelles en élevage porcin - JRP 2012
- Rapport d'étude Inaporc