

Evaluation du risque *Salmonelles* lors de la fabrication de l'aliment à la ferme (FAF)

Partenariats
Associations AIRFAF, coopérative Cirhyo,

Financier : INAPORC

Contact : eric.royer@ifip.asso.fr

VALORISATION

Publications

- Royer E., *Evaluation de la fabrication de l'aliment à la ferme (FAF) au regard de la maîtrise de Salmonella en élevage de porcs. Rapport d'étude, novembre 2013, Ifip-Institut du porc (ed), 42 p.*
- Royer E et al., *Enquête sur la contamination en Salmonella des aliments fabriqués à la ferme et les facteurs de risque associés, Journées Rech. Porcine, 2014, 46, 175-176.*
- Royer E., *Salmonella risk assessment in home-mixed feeds for pigs. 65th EAAP, Aug. 25-29, 2014, Copenhagen (Dk), www.eaap.org*

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Peu de travaux portent sur le risque d'introduction de *Salmonelles* chez les porcs du fait de l'aliment fabriqué à la ferme (FAF).

Il existe à la fois des facteurs de risque et de protection et l'EFSA recommande des investigations complémentaires.

Une bibliographie, une campagne de prélèvements dans **50 élevages** et l'analyse des données d'enquêtes antérieures ont permis **d'évaluer le risque Salmonelles pour l'aliment FAF en France.**

RÉSULTATS

238 matières premières et aliments ont été analysés, révélant la contamination de 2 tourteaux d'oléagineux (soja et colza), un coproduit sec (pain) et un aliment gestante, issus de 4 élevages différents.

Les sérotypes identifiés (dans l'ordre Cerro, Mbandaka, Veneziana et Arizonae) sont **peu impliqués dans les salmonelloses humaines.**

Les tourteaux apparaissent donc comme le principal ingrédient à risque.

Les analyses de granulométrie de 52 aliments montrent des tailles légèrement supérieures aux recommandations.

Mais si la bibliographie indique que **le broyage grossier réduit la contamination en salmonelles chez le porc**, les moutures étudiées sont souvent plus élevées que celles de notre enquête.

Aussi, l'effet favorable de l'aliment à la ferme sur le portage des salmonelles rapporté par les études épidémiologiques pourrait être principalement attribué à la **présentation en farine, aux céréales humides ou à la soupe.**

L'analyse de la biosécurité des ateliers est assez satisfaisante.

Les bâtiments et les équipements permettent de **stocker les matières premières et de fabriquer les aliments dans de bonnes conditions.**

Le **contrôle et le nettoyage** des matières premières, des unités de stockage et des matériels sont des pratiques fréquentes.

Une large majorité d'ateliers luttent contre les nuisibles, et disposent d'une traçabilité.

Toutefois, le stockage des matières premières n'est pas souvent hors de portée des oiseaux, du fait de leur entrée possible dans le hangar et de l'absence de **couverture des cellules** intérieures.

Le risque de transmission de *Salmonelles* des aliments fabriqués à la ferme vers les porcs semble assez modéré, en raison des **faibles prévalences et des sérotypes** retrouvés.

Ces aliments pourraient permettre une moindre contamination en raison de la **présentation en farine ou farine grossière, et de la fréquence de la soupe.**

L'application des **préconisations d'hygiène** doit permettre la maîtrise du risque *Salmonella* en FAF.



Pratiques de nettoyage du stockage des aliments finis et des systèmes de distribution

Libellé	Nombre réponses			Préconisation appliquée	
	Total	Non concerné	Exprimé	n	%(1)
Stockage aliments hors de portée des oiseaux et rongeurs	319	2	317	305	96
Contrôle visuel régulier de la propreté des systèmes de distribution	290	3	287	287	100
Nettoyage régulier de la cuve de la machine à soupe	315	132	183	159	87
Nettoyage régulier de la cuve de la machine à soupe	315	132	183	159	87

(1) en % des réponses exprimées