Maîtrise des Salmonelles dans la filière porcine

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Les salmonelles sont une des principales causes de zoonoses alimentaires.
Même si les œufs et les ovoproduits restent les aliments les plus souvent incriminés, le nombre de cas humains dus à ces aliments diminue avec, pour conséquences la baisse du nombre de *Salmonella enteritidis* et **l'augmentation de la part relative de *Salmonella* typhimurium et la mise en cause plus fréquente des viandes de porc et des produits de charcuterie.**

Dans ce contexte, de nombreux pays poursuivent ou développent des **programmes de maîtrise des salmonelles dans la filière porcine.**

En France, l'émergence de nouveaux sérotypes de *Salmonella*, les **récentes épidémies dues à des produits de salaison sèche ainsi que les enjeux commerciaux** incitent la filière porcine à **accentuer la vigilance et à mettre en œuvre des mesures de maîtrise.**

RÉSULTATS

Pour tous les spécialistes, la réduction de la prévalence des salmonelles sur les produits finis passe par la mise en place d'actions de maîtrise aux étapes suivantes : alimentation animale, élevage, transport, abattage, découpe et transformation.
Les salmonelles sont des bactéries **très présentes et très résistantes dans l'environnement des élevages**.
Par ailleurs, les animaux sont le plus souvent **porteurs sains** et excréteurs intermittents.
Les conditions d'élevage ou la conduite alimentaire peuvent intervenir sur ce portage et sur cette excrétion mais sans qu'à ce jour des mesures totalement efficaces ou généralisables à tous les élevages existent.
Les experts s'accordent sur le fait que l'éradication est illusoire, contrairement aux filières avicoles.
Le progrès à ce maillon passe donc par **une meilleure application des mesures d'hygiène et de conduite d'élevage**.
Le stress, lors du transport et de l'attente à l'abattoir favorise l'excrétion des salmonelles.
Lors de ces étapes, **la limitation du mélange des animaux et des procédures de nettoyage-désinfection efficaces** doivent être appliquées pour éviter les contaminations croisées.

À l'abattoir, les phases critiques **(éviscération, épilation)** doivent être bien maîtrisées.
Salmonella fait partie des dangers pris en compte dans les **Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP de l'abattage-découpe et des industries charcutières,** appliqués sur ces secteurs depuis plus de 15 ans et qui ont permis de renforcer la qualité des produits mis sur le marché.
Au stade de la transformation, en fonction des types de produits élaborés, **le niveau de contamination de la matière première peut être primordial**, en particulier pour les produits de type **saucisson sec.**
La réduction de la fréquence et du nombre de salmonelles sur le produit fini passe donc par une maîtrise des **matières premières entrant en fabrication,** mais également du procédé de fabrication.

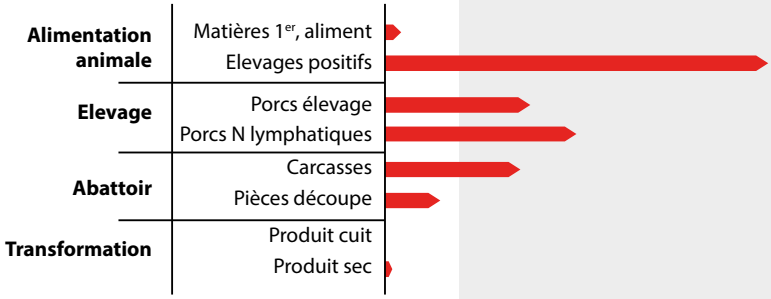
La surveillance des salmonelles dans la filière est indispensable au moins à certains maillons pour mesurer l'évolution du danger, y compris en terme de diversité des sérotypes, mais surtout pour **évaluer l'efficacité des mesures de maîtrise mises en place.**

PERSPECTIVES

Les salmonelles illustrent la nécessité d'aborder les moyens de maîtrise de manière transversale ; chaque maillon de la filière doit apporter sa pierre à l'édifice.

La France a adopté depuis plusieurs années une position **simple et pragmatique,** se basant sur les outils existants, essentiellement les Bonnes Pratiques d'Hygiène, l'application des principes HACCP **et la mise en place d'autocontrôles.**

Connaître les prévalences aux différents maillons pour évaluer les risques et prioriser les actions



Partenariat :
Anses

Financeurs :
Inaporc

Contact :
isabelle.correge@ifip.asso.fr

Valorisation

- Une journée technique sur la maîtrise des salmonelles dans la filière porcine coorganisée par l'Ifip et l'Anses le 21 janvier 2016 a mobilisé plus de 230 acteurs de la filière porcine sur 4 sites (Ploufragan, Paris, Arsacq et Bourg en Bresse) : fabricants d'aliment, groupements, abattoirs, transformateurs, vétérinaires, laboratoires, chercheurs, administration ...