



# SALMONELLE

Les Salmonelles sont présentes dans des réservoirs naturels (tube digestif, environnement, etc.). Il existe plus de 2 500 sérovars qui sont tous potentiellement pathogènes. Elles sont responsables des **Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)** les plus fréquentes.

## Fiche d'identité

- **Entérobactérie (critère de sécurité).**
- Température de croissance : 8°C à 45-50°C.
- PH de multiplication : 4 à 9.
- Espèces touchées : mammifères, oiseaux, reptiles, insectes.
- Survit au froid et à la congélation.
- Très résistante dans le milieu extérieur.

## Symptômes

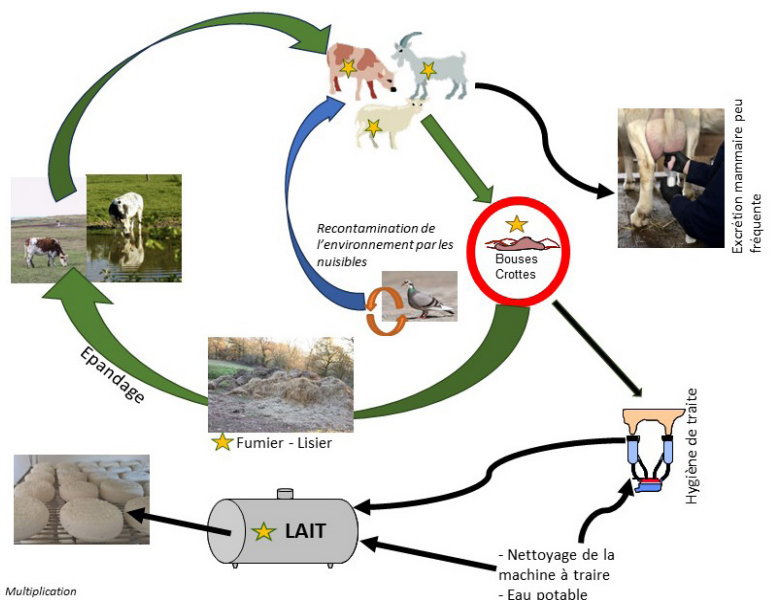
### > Chez les ruminants

- Diarrhée fébrile (température supérieure à 40°C), parfois hémorragique, abattement, perte d'appétit, amaigrissement rapide, chute de production. Concerne tous les âges. Issue pouvant être fatale en l'absence de traitement adapté.
- Avortements, ponctuels ou parfois en série en l'absence de mise en place de mesures de lutte adaptées.

### > Chez l'Homme

Les Salmonelles peuvent provoquer des gastro-entérites qui peuvent être très graves, voire dégénérer en septicémies parfois mortelles pour les personnes à risques (nouveau-nés, personnes âgées, femmes enceintes, personnes immunodéprimées, etc.).

## Voies de circulation dans l'élevage et de contamination du lait & des produits



## Réglementation :

En raison des graves conséquences qu'elles peuvent avoir, la réglementation est très stricte : **toute présence de Salmonelles dans un produit entraîne le retrait de la vente de l'ensemble du lot.**

## Gare aux avortements !

Les ovins et les caprins sont beaucoup moins sensibles que les bovins. Néanmoins la manifestation la plus fréquente de la maladie chez les petits ruminants reste les avortements.

Le plus souvent, l'accès à un cours d'eau ou une mare est en cause, il est donc important d'interdire l'accès aux animaux et leur proposer un accès à une eau « potable ». La présence d'animaux nuisibles porteurs sains (pigeons, rats, ragondins, etc.) sont des facteurs de risques et sont souvent responsables des contaminations des divers points d'abreuvement. L'ouvrage est rarement en cause.

## Mesures de prévention en élevage :

- **Distribuer exclusivement de l'eau potable aux animaux**, y compris au pâturage. **Nettoyer régulièrement les tables d'alimentation**, les râteliers, les auges et les abreuvoirs.
- **Stocker les concentrés à l'abri des rongeurs et des oiseaux, nettoyer régulièrement les silos.**

- **Séparer les différentes espèces animales.**

Utiliser des tenues spécifiques pour chaque atelier de productions.

- **Dératiser régulièrement** les bâtiments d'élevage, éliminer les pigeons dans les bâtiments.

- **Éviter l'épandage des fumiers et lisiers sur les parcelles de pâturage.**

*Le cas échéant : veiller à respecter un délai d'épandage lisier/pâturage de 3 semaines après stockage sans nouvel apport pendant 2 mois en hiver ou 1 mois en été. Si nouvel apport, attendre 2 mois avant de faire pâturer. Sinon, décontamination par cyanamide calcique ou enfouissement.*

*Fumier : ne pas épandre moins de 3 semaines avant la pâture des ruminants.*

- Appliquer une **hygiène de traite rigoureuse.**

### À savoir :

L'absence d'isolement des malades peut aboutir à une forte contagiosité, car plusieurs milliards de Salmonelles sont présentes dans un gramme de fèces d'un animal malade.

*Selon une étude réalisée en atelier bovins, la distribution de levures diminuerait le risque d'excrétion fécale de salmonelles dans les matières fécales.*

*(Étude SALMOVAC 2018-2021- CNIEL & ODG Laitiers Normands)*

## Mesures de prévention en atelier de transformation :

- **Respecter les bonnes pratiques d'hygiène** (lavage des mains, tenue spécifique, principe de la marche en avant).
- Bien **maitriser les températures et avoir une acidification rapide.**
- Nettoyer le matériel et les locaux après utilisation avec de l'eau potable.
- Ne pas entreposer le petit matériel au sol.



## Comment prévenir d'une contamination humaine ?

- **Laver et désinfecter ses mains après manipulation des animaux.**
- **Interdire l'accès des bâtiments d'élevage** aux enfants et aux personnes âgées, ainsi qu'aux personnes qui ne sont pas indispensables au fonctionnement de l'exploitation.

**Prévenir sans délai la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) en cas de vente de lait utilisé cru ou de produits à base de lait cru.**

## Information de la Chaîne Alimentaire (ICA)

Dans le cadre du paquet hygiène (réglementation européenne sur la sécurité des aliments), en tant que détenteur, **vous avez le devoir d'informer la chaîne alimentaire par le biais de votre ASDA.**

### Actions et aides du GDS

- **Contrat Producteurs Fermiers**

> **Visite de diagnostic.**

> **Intervention(s)** en cas de résultat(s) défavorable(s) sur le lait.

> **Prise en charge du recontrôle** (lait de mélange) à **100 % du montant HT.**

> **Prise en charge des analyses supplémentaires** si nécessaire (analyse d'eau, prélèvement de matières fécales d'environnement, prélèvements individuels sur le lait) à **100 % du montant HT**, en accord avec le conseiller du GDS.

- **Pour les livreurs en laiterie AOP**

Prise en charge à hauteur de caisse (**50 % en Caisse Simple et 75 % en Caisse Complémentaire du montant HT**) en cas de réalisation de prélèvements individuels.

- **Indemnisation**

**De la réforme accélérée d'une éventuelle vache excrétrice mammaire** selon le barème de la grille de la Caisse Coups Durs Sanitaires du GDS.



**Pour plus d'informations, contactez-nous.**