

# La SALMONELLE, une menace grandissante pour notre filière au lait cru

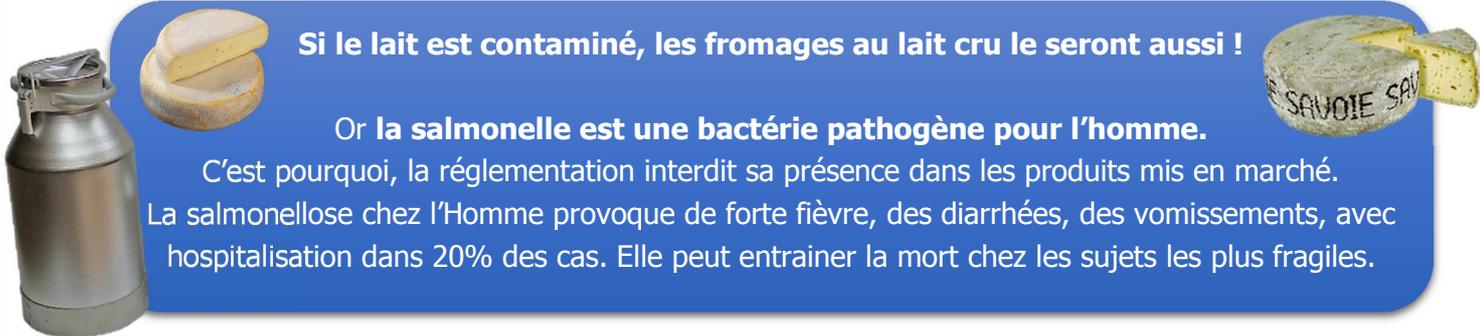
La salmonelle est une bactérie qui fait partie des germes pathogènes du lait. Elle est responsable d'une maladie qui touche l'homme et de nombreux animaux (mammifères, oiseaux...) : la salmonellose.

Ses caractéristiques en font une bactérie très résistante et adaptable qui peut vivre dans de nombreux milieux différents : l'eau, les aliments, le fumier, le lait ... et y survivre jusqu'à plusieurs années !

Ainsi, il est indispensable **d'agir préventivement** pour limiter les risques de contamination de l'environnement de l'exploitation, des vaches et du lait.

**Avant 2014 :**  
**1 à 4 exploitations**  
touchées par an.  
**En 2016 :**  
**20 exploitations !**  
soit 1.2 ML de lait.

*Et déjà 13 cas en 2017...*



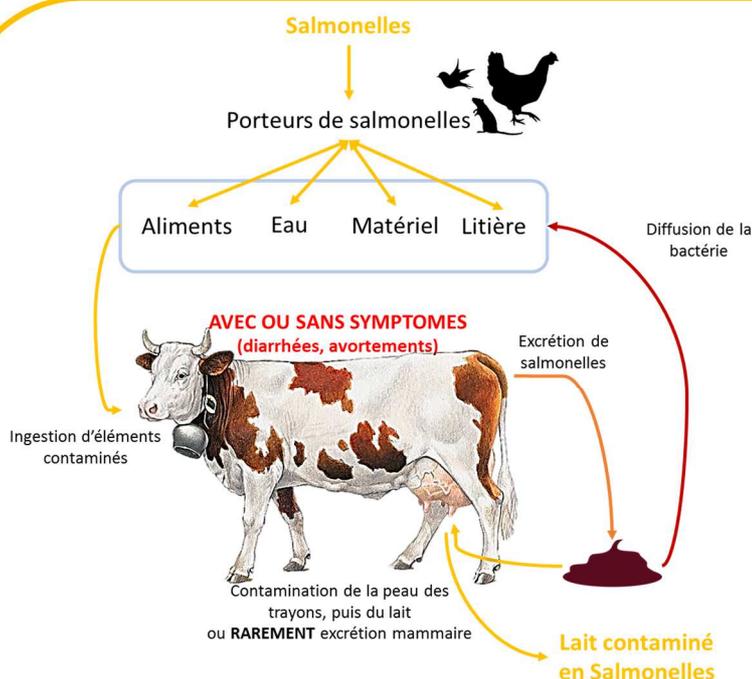
**Si le lait est contaminé, les fromages au lait cru le seront aussi !**

**Or la salmonelle est une bactérie pathogène pour l'homme.**

C'est pourquoi, la réglementation interdit sa présence dans les produits mis en marché.

La salmonellose chez l'Homme provoque de forte fièvre, des diarrhées, des vomissements, avec hospitalisation dans 20% des cas. Elle peut entraîner la mort chez les sujets les plus fragiles.

## Comment les animaux, puis le lait sont-ils contaminés ?



**L'isolement d'un bovin malade est indispensable**

**L'environnement, l'eau, les aliments** du troupeau peuvent être contaminés par des déjections d'animaux porteurs de salmonelle (oiseaux, poules, rongeurs, chats, chiens, faunes sauvages, vaches nouvellement introduites...).

**Les vaches se contaminent par ingestion** d'éléments contaminés. Puis les vaches excrètent les salmonelles ingérées **dans leurs bouses** (ou, plus rarement, dans leur lait). Les bouses souillent ensuite les trayons et des résidus de bouses peuvent alors être **aspirés au moment de la traite** et contaminer le lait.

La salmonelle se diffuse très rapidement dans l'environnement. Ainsi, à partir d'une seule vache contaminée un troupeau entier peut être atteint.

## Une bactérie, plusieurs portages possibles :

### BOVIN MALADE

(Veaux, Génisses, Vaches)

Dans ce cas, la contamination en salmonelles rend l'animal malade. Il est atteint de salmonellose. Chez le bovin, un épisode de salmonellose peut entraîner :

- ✓ De fortes diarrhées parfois sanglantes,
- ✓ Des avortements,
- ✓ Des pics de fièvre,
- ✓ Des baisses de production laitière,
- ✓ La mort de l'animal.

### PORTAGE SAIN

(Veaux, Génisses, Vaches)

Dans certains cas, les animaux peuvent développer un portage sain, c'est-à-dire qu'ils excrètent des salmonelles dans leurs bouses, sans pour autant montrer de symptôme de salmonellose.

**Ces animaux sont les plus difficiles à détecter.** De plus, ils peuvent excréter la bactérie de façon intermittente en fonction du stress (vêlage, transition alimentaire, introduction vache ...)

**!! Excrétion de salmonelles dans les bouses !!**

### MAMMITE à SALMONELLES

Les vaches peuvent également excréter des salmonelles directement dans leur lait par des mammites à salmonelles. Ces mammites sont généralement sans symptômes apparents et relativement rares dans les Savoie.

Jusqu'à plusieurs milliards de salmonelles par gramme de bouse ou de placenta

Diffusion de la contamination sur toute l'exploitation... jusqu'au lait !

## Prévenir pour limiter les risques de contamination ...



L'objectif de la prévention est de limiter les potentielles sources de contamination du troupeau en salmonelle. La démarche Pass<sup>12</sup> Lait Cru et les objectifs du Pass<sup>12</sup> vont dans ce sens.

### Maîtriser la QUALITE de L'ALIMENTATION

Objectif  
4/7/8

*Les vaches peuvent se contaminer par ingestion d'aliments souillés par des déjections contaminées*

- ✓ **Limiter la présence des rongeurs, oiseaux et volailles** en contact avec le troupeau et les aliments.
- ✓ **Garantir un stockage des aliments à l'abri de l'humidité et des nuisibles** (silo à grain fermé etc...) et un matériel de distribution des aliments propres
- ✓ **Distribuer les aliments dans des contenants propres** (mangeoires, DAC, table d'alimentation, mélangeuse, chariot, seau etc...



## Maîtriser la QUALITE de L'EAU

Objectif  
3 et 7

- ✓ **Garantir la qualité de l'eau utilisée pour l'abreuvement et le lavage de la machine à traire.**

L'eau est le 1<sup>er</sup> aliment de la vache ! Si la vache boit de l'eau contaminée, elle peut contracter une salmonellose.

En cas d'utilisation d'eau de source, le périmètre de captage doit être protégé, le captage doit être étanche, les réservoirs nettoyés. Une analyse annuelle doit être réalisée.



Dans le cadre du PASS"12, un équipement de traitement de l'eau est obligatoire (chlore ou UV) si l'eau de source est utilisée pour le lavage de la machine à traire. En effet, si une eau contaminée circule dans la machine, elle contaminera l'intérieur de la machine et donc le lait lors de son passage dans les mêmes tuyauteries !

- ✓ **Garder des abreuvoirs propres**

## Maîtriser la PROPRETE DE LA TRAITE

Objectif  
1 et 2

- ✓ **Brancher des trayons propres et secs** afin d'éliminer tous les résidus de bouse pouvant éventuellement contenir de la salmonelle, et de pratiquer une hygiène de traite individualisée pour éviter la contamination d'une vache à l'autre.



- ✓ **S'assurer de l'efficacité du lavage de sa machine à traire et de son tank** en effectuant régulièrement des contrôles visuels, des contrôles de températures (début et fin de lavage) et en cas de doute, contacter votre technicien du Service Traite pour la réalisation d'un protocole Net'Traite.

Les salmonelles peuvent se loger à l'intérieur du matériel s'il est mal nettoyé, mal conçu ou en mauvais état (manchons craqués, porosité des joints, contre-pente, rampe à air etc...).



Objectif  
6

## Maîtriser LE LOGEMENT et l'AMBIANCE DU BATIMENT

- ✓ **Des bâtiments d'élevage avec des litières propres et sèches** permettent de conserver un environnement sain pour les animaux et garantissent la propreté des animaux. Ceci facilitera par la suite l'hygiène de traite.

- ✓ **Un bâtiment non surchargé** garanti une ambiance saine et ventilée pour le troupeau et permet de disposer d'une place de couchage par animal.



De plus, certains facteurs à risque sont « subis » par l'exploitation et ne sont donc pas directement du ressort de l'éleveur. Cependant, il ne faut pas considérer cela comme une fatalité.

Quand le risque potentiel est connu, il est possible d'agir en renforçant encore plus les moyens de prévention. Une vigilance supplémentaire est donc nécessaire :

- ✓ **Durant les périodes de vêlages.** En effet, la mise-bas diminue les défenses immunitaires des vaches.
- ✓ **Durant les périodes estivales,** où la hausse des températures favorise la multiplication des salmonelles
- ✓ **Lorsque l'environnement proche de l'exploitation et des pâturages évolue** et favorise la présence de salmonelle : urbanisation, eaux de ruissellement, forte présence de faunes sauvages etc...

## Une vache présente les symptômes de la salmonellose : que faire ?

### Les 1<sup>ers</sup> gestes à mettre en place...

Un de vos animaux présente un signe de maladie (diarrhée, fièvre, avortement etc...) et vous suspectez une salmonellose : il est important de réagir rapidement, même en cas de doute :

- ✓ **Appeler son vétérinaire,**
- ✓ **Prévenir votre fromagerie,**
- ✓ **Isoler les animaux malades** et suspects du reste du troupeau (absence de contacts),
- ✓ Isoler le lait des vaches malades,
- ✓ Etre vigilant aux symptômes annonciateurs de la maladie sur d'autres animaux,
- ✓ Surveiller tout avortement, faire analyser les avortons et détruire les restes des produits d'avortement.

*L'excrétion dans les bouses ou dans le placenta étant très forte, une mise en place rapide de ces actions permet de limiter la diffusion de la contamination aux autres animaux.*

### Protéger le lait cru par une démarche collective :

#### LE PLAN SALMONELLES

Lorsqu'un épisode de contamination en salmonelles est détecté sur une exploitation, il faut intervenir rapidement afin de :

- ✓ **Limitier la diffusion de la contamination sur l'exploitation**
- ✓ **Mettre en place les mesures d'hygiènes adaptées**

Afin d'accompagner l'éleveur dans cette période difficile, le Plan Salmonelles se met immédiatement en place. Ce plan permet de coordonner l'ensemble des intervenants techniques (GDS, FDCL/Service traite, vétérinaire, fromagerie, coopérative et laboratoire).

Le Plan permet également aux exploitations touchées d'activer une prise en charge financière (indemnisation des analyses, du lait etc...).

La salmonelle est une bactérie complexe qui est difficile à détecter. Ainsi, les investigations et la sortie de contamination peuvent prendre du temps. La majorité des cas se règle dans les 3 mois. Cependant, certains cas peuvent durer plus de 6 mois. C'est une période longue et délicate pour les éleveurs car les doutes, les incompréhensions et les remises en question sont nombreuses.

De plus, le jugement des autres peut être blessant. Il est important de rappeler qu'une **contamination peut se déclarer chez tout le monde**, même sur des exploitations classées en A selon la grille de paiement du lait à la qualité.

### Quel est le devenir du lait douteux ou contaminé ?

En cas de suspicion ou de présence confirmée de salmonelles, **le lait ne peut plus être fabriqué en fromage au lait cru.**

Il est alors collecté séparément des autres laits AOP/IGP et envoyé sur un site équipé d'un pasteurisateur, car la **pasteurisation détruit la salmonelle.**

Face à la hausse des cas de salmonelle et des risques sanitaires encourus par la filière, **l'ILS a mis en place la TNQ** (Tournée des laits Non Qualifiés). Elle permet d'organiser collectivement un circuit de pasteurisation et d'apporter une solution de traitement aux fromagers et coopératives face à leurs laits contaminés.

**En cas de contamination, n'oubliez pas de vous protégez vous-même et votre entourage !**

