GDS Rhône
L'action sanitaire ensemble
18 avenue des Monts d'Or
69890 LA TOUR DE SALVAGNY
04 78 19 60 60 gds69@gds69.asso.fr

Newsletter section volailles n°2 – Automne 2020

Vétérinaire Sanitaire

Quoi :

La désignation d'un vétérinaire sanitaire est **obligatoire** pour toute personne détenant plus de 250 volailles.

Comment :

- Formulaire cerfa N° 15983*01 daté et signé par l'éleveur et par le vétérinaire sanitaire choisi par l'éleveur ; il faut bien cocher la case « volailles »

Cerfa disponible sur la page : https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/collectivite-territoriale-ou/exercer-une-mission/article/designer-un-veterinaire-sanitaire-248?id_rubrique=61&rubrique_all=1

- Envoyer le formulaire à la DDPP

!! Attention !! Il doit y avoir un vétérinaire sanitaire pour chaque atelier de l'exploitation (bovin, ovin, caprin, porcin, volailles). Ce peut être le même, ou ils peuvent être différents selon les ateliers.

Le rôle du vétérinaire sanitaire :

- encadrer la prophylaxie obligatoire pour les poules pondeuses, les poulets de chair et les dindes

Cela concerne le dépistage obligatoire des infections à salmonelles. D'après la réglementation concernant les pondeuses (arrêté ministériel du 01/08/2018), *« les prélèvements sont effectués par le vétérinaire sanitaire [...] ou sous sa responsabilité »* : cela signifie que votre vétérinaire sanitaire peut vous déléguer la réalisation des autocontrôles après s'être assuré qu'ils sont correctement réalisés.

- réaliser la visite sanitaire aviaire obligatoire

Une visite à la charge de l'Etat, réalisée tous les deux ans dans les élevages de plus de 250 volailles, sur le même principe que la visite sanitaire en élévage bovin ou petit ruminant.

- intervenir, à la demande du Préfet (DDPP), en cas de police sanitaire

En élevage de volailles, c'est le cas par exemple lorsqu'il y a une infection à Salmonelles dans un élevage. Le vétérinaire peut être alors tenu de *(liste non exhaustive)* :

- Réaliser des prélèvements en élevage pour enquête épidémiologique
- Se rendre sur l'élevage 72h au plus avant départ des animaux pour l'abattoir pour inspection des animaux
- Transmettre un plan de nettoyage désinfection à la DDPP avant validation par celle-ci
- Contrôler le déroulé des opérations de nettoyage désinfection

Il est donc primordial que chacun (éleveur, vétérinaire) soit au courant de ce qu'implique le choix du vétérinaire sanitaire, et les actes et compétences qui peuvent être attendus suite à cette désignation.

Les salmonelles

Vous êtes soumis à un dépistage obligatoire des infections à salmonelles (via les autocontrôles).
Pour réduire les risques vis-à-vis de cette bactérie, votre rôle est de **limiter l'introduction de la salmonelle dans l'élevage, et son développement.**

Pour cela, on ne peut que vous encourager à **vérifier les mesures de prévention mises en place dans votre élevage** (et les renforcer si nécessaire), en premier lieu sur les 5 **points les plus à risque** *(source : fiche salmonelles GIE2020 Midi Pyrénées)* :

Facteur le plus à risque	D'où vient le risque ?	En tant qu'éleveur, que faire ?
1	**Au sein de l'élevage, survie d'une salmonelle résiduelle après un lot d'animaux**	Les opérations de **nettoyage + désinfection** permettront d'éliminer un maximum de bactéries, et donc de faire baisser le risque qu'elle soit présente dans le bâtiment et se développe sur le nouveau lot de volailles.
2	**Les animaux reçus chez vous** (poussins, volailles démarrées, poulettes)	Vérification auprès du fournisseur que des prélèvements ont été réalisés et négatifs.
3	**Intervenants extérieurs, véhicules...** **Eleveur**	- Autant que possible : pas de visites, pas d'intervenants, pas de véhicules extérieurs (aliment, technicien, équarissage) qui circulent dans la zone d'élevage. Si besoin : désinfection des roues des camions. - Lors des interventions auprès des volailles : Passage par le sas sanitaire à l'entrée de l'élevage : bonne **hygiène des mains** avant les manipulations, **tenue d'élevage spécifique.**
4	**Equarissage**	Autant que possible : passage du camion à distance des bâtiments d'élevage. Désinfection de l'aire et du bac d'équarissage.
5	**Effluents**	**Sortir les fientes dès la fin de la bande** pour éviter que la bactérie se diffuse éventuellement via les fientes qui restent en place après le départ des animaux. Stockage à distance des zones d'élevage, désinfection du matériel utilisé.

Pour plus de détails, reportez vous au tableau plus complet ci dessous *(source : fiche salmonelles GIE2020 Midi Pyrénées)*

	Quel est le risque ?	Quelle importance ?	Comment prévenir ?
Facteurs humains	**L'éleveur** > porteur sain ou malade > vecteur passif [3]	++	Présence d'un sas sanitaire à l'entrée de l'élevage : > bonne hygiène des mains avant les manipulations > tenue d'élevage > présence d'un pédiluve > mise à disposition de tenues jetables Formation des opérateurs (éleveur, salariés, aide familiale, stagiaires…)
	Les intervenants extérieurs > vecteur passif > porteur sain ou malade	+++	
	Les véhicules > vecteur passif	+++	Circuit des véhicules évitant l'entrée directe dans les zones d'élevages (accès extérieurs, pas de traversée…) Désinfection des roues des camions des fournisseurs aliments, poussins, ramasseurs d'œufs…
Fournitures	**L'aliment - La litière** > contamination directe > vecteur passif	+	Nettoyage des silos Stockage à l'abri des nuisibles et des oiseaux Qualité des matières premières
	L'eau de boisson > contamination directe > vecteur passif	+	Distribution d'eau potable (réseau public ou analyse microbiologique des autres sources) Entretien et nettoyage des circuits d'eau Traitement chloré éventuel
	Les animaux reçus (poussins, animaux démarrés, poules prêtes à pondre) > contamination directe	+++	Obtention et vérification de la fiche sanitaire d'élevage (prélèvements réalisés et négatifs) Vérification du statut sanitaire du fournisseur (adhésion à la Charte) Conservation des fonds de caisses des poussins au congélateur (analyses en cas de problème)
Facteurs environnementaux	**Les autres animaux (nuisibles, oiseaux…)** > vecteur passif > porteurs sains ou malades	++	Protection des abords de l'élevage (clôtures, fermeture bâtiments…) Plan de dératisation et de désinsectisation Protection des distributions d'aliment et d'eau (les couvrir ou les mettre dans le bâtiment) Limitation des stagnations d'eau (devant les bâtiments, dans les parcours…)
	Les effluents > survie des salmonelles	++(+)	Elimination des fientes dès la fin de la bande Gestion des effluents : stockage à distance des zones d'élevage, désinfection du matériel, compostage…
Facteurs intrinsèques	**Aire d'équarrissage** > vecteur passif > survie des salmonelles	+++	Aire de stockage équipée (aire bétonnée, bac spécifique réfrigéré ou congelé) à distance de l'élevage Désinfection de cette aire et du bac
	La survie > salmonelle résiduelle après nettoyage et désinfection	+++(+)	Conception de bâtiments faciles à nettoyer Plan de nettoyage et de désinfection entre 2 bandes : > les abords > les bâtiments > les parcours > le matériel d'élevage (abreuvoirs…) et de nettoyage (racleurs…) Vérification de la désinfection (analyses : *Cf. Fiche :* Procédure de prélèvements)
	La sortie des produits > vecteur passif	+	Gestion de l'accès des véhicules de ramassage Désinfection du matériel (sas œufs, caisses poulets, intérieur du véhicule de transport…)

[3] *Personne/support capable de transmettre la bactérie (ex : semelles des chaussures, roues des camions…)*