

Maîtrise du risque salmonelles en élevage de volailles

Les salmonelles représentent 25 % des toxi-infections alimentaires chez l'homme. Chez les volailles, le taux d'infection national est inférieur à 1 % chez les reproducteurs, autour de 3 % en troupeau de poules pondeuses, ce qui reste élevé mais demeure conforme aux objectifs communautaires. Afin de prévenir les toxi-infections alimentaires liées à la consommation de produits de volailles (oeufs et viande), des mesures de prophylaxie et de lutte sanitaire en élevage ont été définies dans les textes réglementaires communautaires.

Un nouvel outil pédagogique pour les éleveurs de poulets de chair, poules pondeuses et dindes

Depuis le 1^{er} janvier 2012, les contrôles de conformité au règlement UE 1 086/2011 du 27 octobre 2011 concernant les salmonelles dans les viandes de volailles se durcissent. En particulier, le critère «absence de salmonelles dans 25 g» de viande fraîche de volaille est plus exigeant. Pour les poulets de chair, sur les 50 prélèvements obligatoires, le nombre d'échantillons non conformes autorisés est abaissé de 7 à 5. Pour les dindes, ce critère sera abaissé dans les mêmes conditions à partir du 1^{er} janvier 2013.

Dans ce contexte où les salmonelles font l'objet d'une surveillance en élevage de volailles et d'une déclaration obligatoire, le GIE élevage Midi-Pyrénées a initié un groupe de travail des 8 Chambres d'Agriculture, du FRGDS* et de l'AFRAC**, pour créer des

supports de vulgarisation sur la prophylaxie salmonelles.

C'est ainsi qu'un nouvel outil pédagogique pour les éleveurs de poulets de chair, poules pondeuses et dindes vient de paraître. Il comporte 5 fiches permettant aux éleveurs de connaître et appliquer la réglementation en vigueur, d'évaluer les risques de contamination et de mieux les gérer.

⇒ Fiche 1 : Qu'est-ce qu'une salmonelle ?

⇒ Fiche 2 : Procédures de réalisation des prélèvements d'auto-contrôle.

⇒ Fiche 3 : En cas de résultats positifs, marche à suivre.

⇒ Fiche 4 : Facteurs de contamination et mesures préventives.

⇒ Fiche 5 : Information sur la Chaîne Alimentaire (I.C.A.), une démarche de Traçabilité de la Qualité Sanitaire.



Vous pouvez vous procurer cet outil (sur simple demande) auprès de la Chambre d'Agriculture du Gers - Pôle Aviculture - Tél. 05.62.61.77.40. (Financé par FranceAgriMer et les structures ci-dessus qui y ont travaillé).



* FRGDS : Fédération Régionale des Groupements de Défense Sanitaire.

** AFRAC : Association Régionale de l'Aviculture et de la Cuniculture.