

Problématique Salmonelles dans les petites élevages de volaille en plein air.

ALERTE

Le contexte global :

Depuis quelques mois les cas de présence de salmonelles en élevage de volailles se développent de manière alarmante.

Ce phénomène est général aussi bien en volaille de chair qu'en poule pondeuses.

Les différents recensements que nous avons pu établir dans nos réseaux montrent que le nombre de cas augmente sur la totalité du territoire. Ils touchent toutes les productions de volailles ; poulets de chair et pondeuses, avec une accélération inquiétante en élevage de plein air.

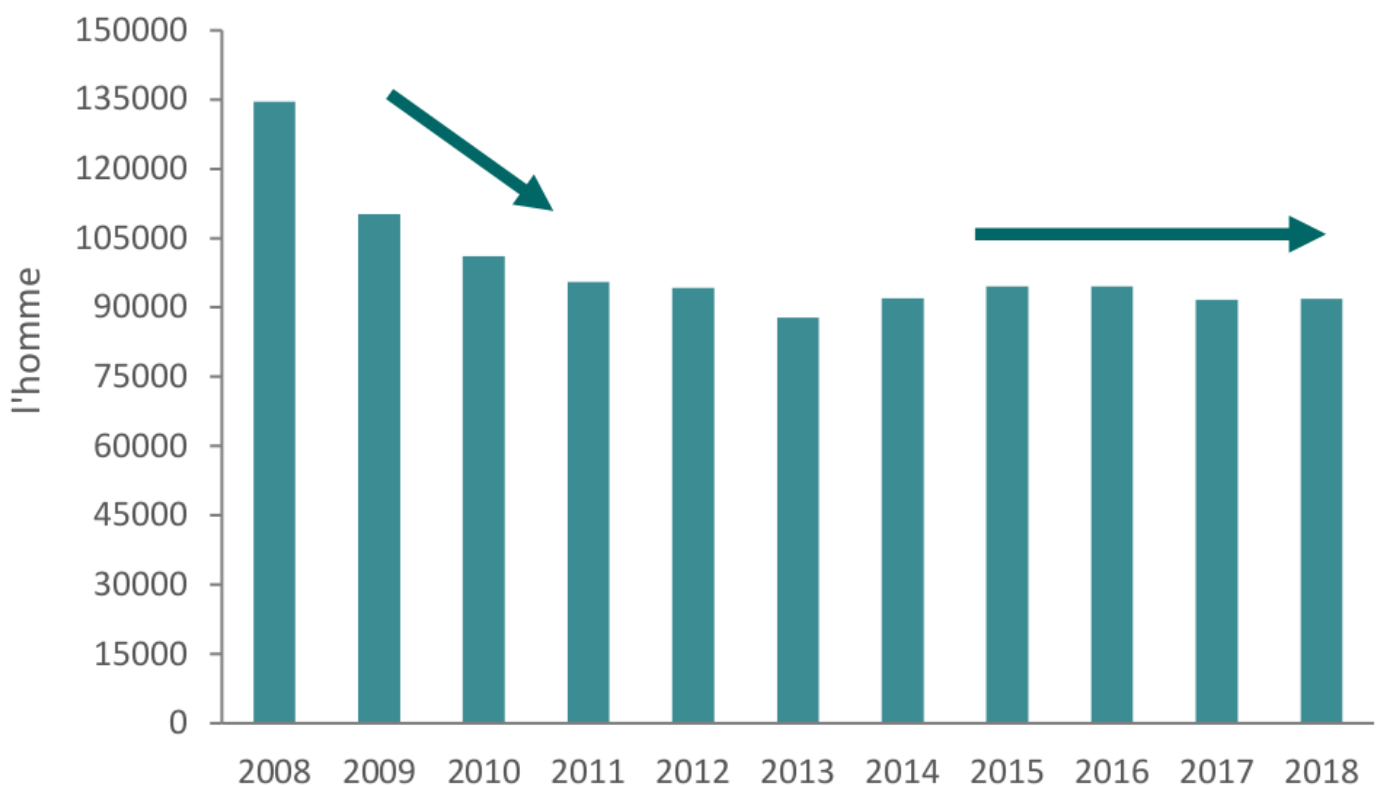
Depuis la fin des années 90, le plan de lutte national contre les TIAC, a permis de faire baisser sensiblement et rapidement les contaminations aux salmonelles, d'origine alimentaire.

C'est un outil indispensable pour protéger la santé de la population.

Les cas d'intoxications sont passés de plus 200.000 dans les années 90, à moins de 95.000 en 2018.

Si la baisse observée dès les premières années en début de plan a été spectaculaire, elle plafonne depuis quelques années (10 ans sources ANSES).

Nombre de cas TIAC dûs aux salmonelles sur l'homme.



Parallèlement, à ce ralentissement de résultat, on observe, que le plan de prophylaxie de lutte contre les contaminations, instauré dans les élevages de volailles, montre des point de faiblesses

Deux constats, dans deux domaines différents, nous montrent les limites du système.

En filières organisées, que se soit pour des élevages en plein air ou en claustration, « super-sécurisés », on constate une recrudescence du nombre de cas de présence de salmonelles. Sur tous les fronts les salmonelles semblent marquer leur présence :

- une augmentation des cas en plein air,
- des cas de re-contamination, malgré une désinfection du site sur des élevages techniquement très performants,
- une difficulté croissante à faire des plans opérationnels de désinfection, malgré la puissance des moyens employés,
- des contaminations sur de gros élevages en claustration qui sont censés être très bien protégés du milieu extérieur.

D'autre part, pour répondre à la demande économique et sociétale, les petits élevage de plein air, indépendants se développent, avec une problématique de protection sanitaire qui leur est spécifique. De nombreux cas de contaminations sont également recensés, parmi ces élevages.

Depuis 2008, l'arrêté du mois de février encadre la lutte contre les salmonelles avec, entre autres, les procédures de déclaration, de retrait des animaux et des produits du marché, et leurs procédures de destruction.

Un des principaux éléments du plan de lutte contre les salmonelles dans les élevages, notamment en filière ponte, a été la mise en place de la charte sanitaire. Dans le cadre l'arrêté de février 2008, les propriétaires de troupeaux de volailles, notamment de poules pondeuses, peuvent adhérer à la charte sanitaire par convention individuelle passée avec le préfet.

C'est une option facultative qui requiert une qualification préalable de conformité de l'installation (investissement dans des sas, clôtures, zones bétonnées, quais d'embarquement..) et du fonctionnement de l'établissement (procédures de lavage, de circulations, d'enregistrements....)

C'est une démarche lourde, amortissable sur des grosses unités.

En contrepartie de ce contrat passé avec les représentants de l'état, l'éleveur peut bénéficier d'aides, en cas de contamination salmonellique telles qu'elle sont précisées dans l'arrêté du xxx 2008.

Seuls, peuvent bénéficier des aides de l'état, les éleveurs engagés dans la charte sanitaire.

La conceptualisation de cette charte à été faite au dans les années 90. A cette période, la quasi totalité des élevages étaient organisés en filières , (groupements, intégration, sous traitance...), avec des installations standardisées, bâties toutes sur le même modèle, principalement pour des élevages en claustration, pour répondre aux préoccupations sanitaires spécifiques de ce type d'élevage. Or, depuis cette période deux événements majeurs ont changé le paysage de la volaille :

- le développement du plein air, en chair ou en ponte,
- le développement des petites unités indépendantes qui travaillent en circuits courts,

Clairement la réglementation actuelle demande une adaptation à ces nouvelles données .

L'arrête de février 2008 relatif à la surveillance des infections à salmonella dans les troupeaux de gallus, et l'arrêté du 1 août 2018 ne sont plus adaptés à la situation nouvelle, ils demandent à être revisités pour deux raisons principales :

le nombre de cas d'infections en troupeau augmente

la situation des petits éleveurs indépendant devient catastrophique en cas de contamination

Il faut trouver d'autres outils que la sacro sainte charte sanitaire

Auparavant la stratégie sanitaire était de ne surtout pas faire entrer une salmonelle à l'intérieur du bâtiment, car une fois installée, la bactérie y trouverait des éléments propices à son développement, qui feraient exploser sa population :

- une densité d'animaux importante avec du bec à bec pour propager les bactéries,
- une température idéale entretenue par la fermentation de la litière
- une ambiance plutôt alcaline favorable (ammoniac, béton..),
- un taux d'humidité idéal,
- un grand nombre d'animaux
- un terrain aseptisé, ou il n'y a pas la concurrence d'une flore d'occupation.
- La taille des élevages rend la puissance de diffusion importante, car à partir d'un seul bâtiment, un grand nombre de consommateurs peuvent être touchés.

En bâtiment fermé, on cherche à éliminer les contacts avec l'extérieur.

En plein air, c'est une autre histoire.

Presque tous les animaux qui sont susceptibles de côtoyer les volailles sont porteurs de salmonelles. Elles sont présentes partout dans notre environnement et dans, pratiquement, tous les tubes digestifs qui évoluent dans la nature : à commencer par les poules, les volailles, les reptiles, rongeurs, gastéropodes, oiseaux, renards, chats, pigeons, chouettes et bien d'autres encore.

Même si on met en place des mesures pour limiter les contacts avec l'extérieur (comme c'est prévu dans le plan de biosécurité), il y aura toujours un intrus porteur.

La stratégie de lutte contre les salmonelles en élevage de plein air, n'est donc pas la même que pour un bâtiment fermé. En plein air, on cherche à limiter la propagation de la bactérie, pour la rendre acceptable, comme c'est le cas en milieu naturel. C'est tout le plan de biosécurité mis en œuvre qui concourt à cette situation. Sauf exception, en élevage de plein air, en respectant quelques précautions (telles que celles décrites dans le plan de biosécurité) on arrive à maîtriser le niveau de contamination.

Ce milieu n'est, naturellement pas favorable au développement des salmonelles, car.

- Elles rencontrent de la concurrence, avec la flore en place qui se trouve dans le sol (levure champignons, bactéries concurrentes..)
- la température n'est pas idéalement propice
- le milieu n'est pas alcalin
- le taux d'humidité varie
- la densité des animaux est plus basse, le bec à bec est plus faible,
- les unités de production sont plus petites, limitant la propagation par effet de cloisonnement
- le rayonnement des UV qui est un stérilisant,
- les temps de contacts avec la litière sont diminués.

La problématique sanitaire est bien différente entre un élevage en claustration, et un élevage en plein air. En plein air on vit ensemble, on se côtoie.....il est tout à fait normal qu'une chouette vienne manger un mulot sur un parcours...tous deux sont porteurs de salmonelles, contaminants potentiels.....

Or toutes les règles sanitaires actuelles sont basées sur un principe : la désinfection, totale, absolue. Cette stratégie de la page blanche, pose de nombreuses questions, qui sont aujourd'hui d'actualité dans de nombreux élevages :

- la résistance des salmonelles aux bactéricides,
- l'élimination des concurrents de la salmonelle dans son milieu naturel,
- la destruction de la flore d'occupation en place qui protège aussi d'autres types de contaminants,
- la pollution des sols et de la nappe phréatique par des produits bactéricides qui augmentent l'antibiorésistance dans l'ensemble du milieu naturel.

La décontamination , des élevages de plein air en petites unités (bâtiments mobile, sites séparés...) est particulièrement , impactée par ces problématiques.

Dans ce contexte, les petits élevages, en vente directe sont particulièrement défavorisés à plusieurs niveaux.

Rupture d'égalité...

la lutte contre les salmonelles est un plan de prophylaxie conduit par l'état au même titre que l'influenza chez les volailles, la brucellose, tuberculose, fièvre aphteuse chez les bovins, ou la peste porcine. Toutes ces maladies sont prises en charges, et les éleveurs touchés sont indemnisés par l'état SANS CONDITION, or dans le plan de lutte contre les salmonelles qui sont elles aussi des infections de catégories I, les éleveurs doivent se soumettre à la charte sanitaire...qui n'est pas accessible à tous. Il y a ici une rupture d'égalité. Non seulement l'état ne les aides pas, mais en plus il est actuellement impossible de se faire assurer pour prendre en charge les dommages dus à la mise sous séquestre d'un élevage.

Pression des dépistages

La pression des analyses est très forte sur un petit élevage. Avec la législation actuelle, en plein air, on contrôle 90 fois plus un petit élevage de 1.000 poules, conduites en 4 lots, qu'un élevage de 30.000 poules conduites en un seul lot, alors que le petit élevage touche...30 fois moins de consommateurs !!!

On peut dire qu'un consommateur est 2700 fois plus « protégé » en consommant un œuf produits dans un petit élevage fermier .

Ranger son lance flamme au vestiaire

Les bactéries, sont très inventives et adaptables, elles savent organiser leur résistance. Cette biorésistance pose de sérieux problèmes de santé humaine dans le monde entier. Il y a très certainement d'autres stratégies à mettre en place que celle qui consiste à tout désinfecter, tout blanchir pour abaisser la pression des pathogènes.

Il y a seulement quelques années, on a pris conscience de l'existence et des bénéfices tirés des deux kilos de notre flore intestinale alors qu'on pensait que c'était un nid à microbes dangereux et néfaste. Aujourd'hui nous vénérons notre microbiote.

Nous vivons tous avec 19 milliards de bactéries et microbes dans la bouche...certains d'entre eux sont potentiellement dangereux...

On peut facilement penser qu'on peut tirer un grand bénéfice à mieux comprendre l'environnement bactérien et microbique de nos élevages et trouver des pistes d'adaptation pour limiter l'effet pathogène de certaines d'entre eux. Il y a une vraie alternative de travail, qui est pour l'instant inexploitée (ou presque).

Éleveurs isolés, seuls

C'est l'état qui impose le plan de prophylaxie, et les conditions de retrait des produits issus d'un élevage contaminé. Dans les unités de production organisées, (groupements, intégration, sous traitance), les produits issus de la mise sous séquestre d'un élevage, ont une valeur économique. Leurs débouchés sont organisés. Produits en grands volumes, ils trouvent , sous conditions, (traitement thermique) des valorisations dans la filière agroalimentaire . Pour un petit éleveur, ses produits ,(animaux et œufs), sont soumis au bon vouloir des acteurs économiques locaux, qui souvent ne veulent pas les prendre en charge. l'éleveur, en plus des pertes économiques majeures, se trouve alors confronté à deux problèmes.

- Euthanasier ses poules et les faire prendre en charge par l'équarrissage
- liquider ses œufs auprès d'un équarrisseur souvent réticent !

l'arrêté de juin 2018 pose de sérieux problèmes

Avant 2018 il y avait deux étapes, si un premier prélèvement était positif, l'élevage était déclaré en « suspicion d'infection », puis, si le deuxième prélèvement confirmait la positivité à la salmonelle, l'élevage était alors placé en « déclaration d'infection » pour une mise sous séquestre

Dans ce contexte, 40 %, des premières analyses positives n'était pas confirmées.

Maintenant depuis l'arrêté de 2018, dès le premier prélèvement positif, l'élevage passe directement en déclaration d'infection, avec mise sous séquestre immédiate.

On peut dire qu'aujourd'hui, il y a 40 % des troupeaux qui sont détruits ...pour rien !

On est en droit de se demander où est la limite du taux de contamination, quand on sait que n'importe quel individu est porteur sain de salmonelle (notamment entéritidis) et susceptible de pénétrer sur l'exploitation, comme on l'a vu précédemment.

Ce dépistage ressemble beaucoup à une mauvaise loterie, ou le tirage du mauvais numéro est d'autant plus probable que les prélèvements sont importants !

l'arrêté salmonelle de 2008 prête à confusion

Il peut donner lieu à des interprétations différentes, qui peuvent varier fortement d'un département à un autre. Il y a là une forme de distorsion de concurrence, en fonction de l'endroit où on installe son élevage.

Le relevé de situation fait en août 2020, prouve ces écarts. Il concerne 12 exploitations de même type :

- avec les mêmes animaux,
- la même organisation des lots,
- les mêmes bâtiments,
- les mêmes règles de biosécurité,
- les mêmes débouchés commerciaux...
-

Un même décret interprété de différentes façons, aboutissant pourtant, à des protocoles de DSV départementales sont très différents.

	Exploitation 1	Exploitation 2	Exploitation 3	Exploitation 4	Exploitation 5	Exploitation 6	Exploitation 7	Exploitation 8	Exploitation 9	Exploitation 10
Département	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Prix de l'analyse	45,00 €	15,60 €	50,00 €	30,00 €	15,60 €	15,60 €	30,00 €	45,00 €	15,60 €	15,60 €
labo	Bio chènevert et Labéo	Bio chènevert	Labéo	Labéo	Bio chènevert	Bio chènevert	Bio chènevert	Bio chènevert	Bio chènevert	Labéo
Nombre de prélèvements annuels pris par la DSV	1	1	1	1	1	0	0.depuis deux ans	en cours	0	1
Nombre total de prélèvements par an	17	16	3	12	15	20	4	4	3	4
Budget annuel	765,00 €	249,60 €	150,00 €	360,00 €	234,00 €	312,00 €	120,00 €	180,00 €	46,80 €	62,40 €
Type d'échantillons	1 chiffo + 2 paires de pédi	bocal fiente	pas connu fait par véto	Chiffo + pédi	bocal fiente + pédi	1 chiffo pour deux poulaillers		Chiffo + pédi	Pédi + chiffo	Chiffo + pedi
Nombre de numéros INJAV par élevage	5	4	1	5	6	1	1	2	1	1
Effectif	1600	1600	3000	1600	1600	1600	1600	1600	1800	900
pression du contrôle	1,06 %	1,00 %	0,10 %	0,75 %	0,94 %	1,25 %	0,25 %	0,25 %	0,17 %	0,44 %
prix du contrôle par poule	0,48 €	0,16 €	0,05 €	0,23 €	0,15 €	0,20 €	0,08 €	0,11 €	0,03 €	0,07 €

L'organisation de la prophylaxie de la salmonellose pèse de tout son poids sur les petits élevages fermiers. Elle est inappropriée, injuste et aléatoire.
Les enjeux sont importants, le contexte actuel met en péril un nombre importants de petites d'exploitations en vente fermière. Dans la majorité des cas la déclaration de l'établissement d'une infection à la salmonelle signe la cessation d'activité...suivi de toutes ses conséquences.
A priori, en 2019, en France, un premier recensement nous a permis d'identifier plus de trente exploitants qui ont cessé leur activité, à la suite de la déclaration d'établissement d'infection...il y en a certainement d'autres !
Combien vont disparaître en 2020, alors même qu'on vient d'ajouter un troisième salmonelle (Kentucky), sur la liste des indésirables...

Les élevages fermiers de volailles, en poules pondeuses ou en chair constituent une plus-value pour l'image de l'aviculture française. Ils sont également plébiscités par les consommateurs. De plus, les parcours de volailles sont une formidable manière de valoriser des espaces dans une perspective agroécologique. Par ailleurs ces élevages constituent un levier pour l'emploi, puisque de plus en plus d'installations en agriculture se font de cette manière. La réglementation salmonelles, dans sa version actuelle constitue un couperet insupportable pour ces élevages.

En conséquence, il paraît urgent et nécessaire d'entamer un véritable travail de concertations, au sein des différentes filières, notamment avec des représentants des petits élevages fermiers, et tous les acteurs de ce dossier : DGAL, ANSES, juristes, ITAVI, ... pour continuer à faire disparaître les TIAC à la salmonelle,...sans faire disparaître les agriculteurs....

*Ch CEDRA
Pour le réseau « Notre Basse-cour »
15/08/2020
www.notrebassecour.com*