

GDS

PRÉVENIR ET GÉRER LA SALMONELLOSE

Cette maladie est hélas assez répandue car les bactéries en cause, de répartition mondiale, ont la fâcheuse tendance à résister longtemps dans le sol, dans les eaux de surface mais

aussi en portage chronique sur des animaux « porteurs sains ». Elle peut parfois occasionner des épisodes graves en élevage avec des flambées de diarrhées ou d'avortements... mais aussi des toxi-infections chez l'homme

ce qui en fait une zoonose à surveiller de près !

Les germes responsables, des bactéries très répandues résistantes dans

l'environnement

Les salmonelles en cause dans les toxi-infections alimentaires humaines sont des bactéries présentes dans le tube digestif de leur hôte (homme ou animal) : ce sont donc des entérobactéries

existant sous 7 sous-espèces et près de 2500 sérovars. Les salmonelles ont la particularité de pouvoir échanger des gènes de résistance aux antibiotiques avec un certain nombre d'autres bactéries du tube digestif tels que les colibacilles ce qui rend leur traitement parfois difficile. La salmonellose humaine est le plus souvent due à *Salmonella enterica* de sérovar entéritidis ou typhimurium.

Ces germes présentent une résistance à la réfrigération et à la congélation qui ne font que ralentir leur multiplication ou au mieux en détruire une partie ; la pasteurisation permet en revanche l'assainissement des denrées traitées (72°C pendant au moins 15 secondes).

Les salmonelles peuvent persister très longtemps en présence de matière organique dans l'environnement : il est donc conseillé de stocker le fumier pendant au moins un mois sans nouvel apport avant épandage et de respecter un délai de deux mois entre l'épandage et le pâturage. Le compostage permet d'assainir le fumier en 2 à 6 semaines suivant le niveau de contamination initial. Pour les lisiers, le délai de stockage est idéalement porté à 2 mois et l'addition de cyanamide calcique recommandée.

Persistance moyenne des salmonelles	
SOLS	4 à 9 mois
EAU DU RESEAU	3 mois
BOUSE DESSECHÉE	Plus de 2 ans



Salmonella typhimurium

Une contamination par voie orale pouvant passer inaperçue ou générer

