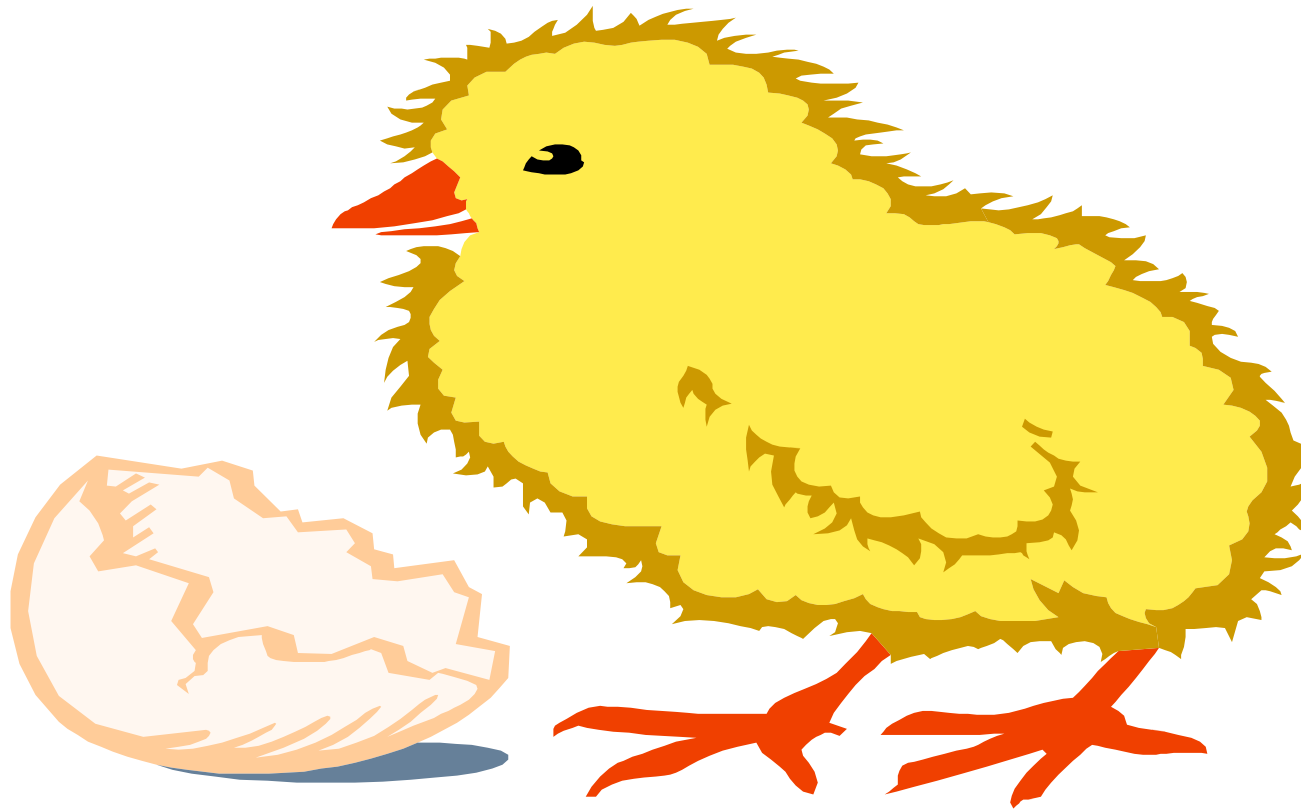


LES SALMONELLES : les enjeux pour le secteur



13 mars 2009, Semaille M-L



Contexte de la réflexion

- Avis de l'EFSA
- Evolution de la réglementation européenne avec la fixation des seuils critiques à atteindre (Max 1 % pour 31/12/2011)
- --> Renforcement du plan de lutte
- L'avis du comité scientifique de l'AFSCA
- Révision de la qualification sanitaire



Concernant les analyses

- Conditions de prélèvement
- Analyses transmises et réalisées au laboratoire le plus vite possible après le prélèvement;
- Intensifier la recherche pour avoir des tests de détection plus rapide (Kit). Surtout au niveau du test de confirmation du sérotype.
- Éviter les analyses inutiles : eau
- Droit de contre-analyse ou analyse de confirmation laissée au producteur.



Concernant les contrôles

- Un plan d'échantillonnage qui tienne compte de la densité d'élevage: pas par province !
Notre objectif : conformer le nombre de passage et de prélèvements à une approche territoriale au niveau de la Belgique.
- Éviter les doubles prélèvements : officiel et réglementaire.



Concernant la mise en conformité de la qualification sanitaire avec la réglementation 'Salmonelles'

- Tenir compte de la taille des exploitations et des espèces : pas possible une qualification sanitaire uniforme
- Important de bien préciser les définitions : bande, poulailler, lot, troupeau, étable
- Tenir compte du nombre d'animaux détenus sur l'exploitation et du nombre de bande annuelle.
- Utiliser les mesures dérogatoires laissées par les 2 règlements européens.



Recommandations Générales

- Pour avoir un plan tenable à long terme, il faut des frais d'analyses pour les producteurs raisonnables (fréquence, kits, ...)
- Alléger la récurrence des analyses si bons résultats
- Et surtout en RW, tenir compte de certaines spécificités ...
-



- Conclusion :
- La lutte contre les Salmonelles (multifactorielle) --> multisectorielle (aliments-production-transformation-distribution-consommateur).

