



BIOSECURITE TOUT AU LONG DE LA CHAINE DE VALEUR

Présentée par : Dr KALLO Vessaly, Directeur des Services Vétérinaires de
Côte d'Ivoire



PLAN



Définitions



Intérêts



Concepts



Principes



Définition

Qu'est-ce que la Biosécurité ?

Bio = vie

Sécurité = protéger

Biosécurité = Protéger la vie



Définition

Classiquement

= mise en place de mesures pour réduire le risque d'introduction (**biosécurité externe**) de maladies infectieuses (dont les zoonoses) dans une structure hébergeant des animaux et leur dispersion au sein de la structure, vers d'autres structures, dans l'environnement et leur transmission à l'homme (**biosécurité interne**).



Définition

En santé animale, dans le code sanitaire pour les animaux terrestres de l'oie (2017), la biosécurité désigne un ensemble de mesures visant à réduire le risque d'introduction, d'implantation et de propagation de maladies, d'infections ou d'infestations à partir d'une population animale ou à l'intérieur de celle-ci.



L'essentiel...demeure toujours le même...

Bible: Les soldats hébreux retournant de la guerre devaient flamber tout leur équipement et devaient plonger leurs vêtements dans de l'eau bouillante.

Bible (Deutéronome): Les soldats hébreux ont reçu des pelles pour ensevelir leurs fèces.

Empereur Charles VI (1730) décréta que les étables qui abritaient des chevaux malades devaient être traitées avec de la chaux vive

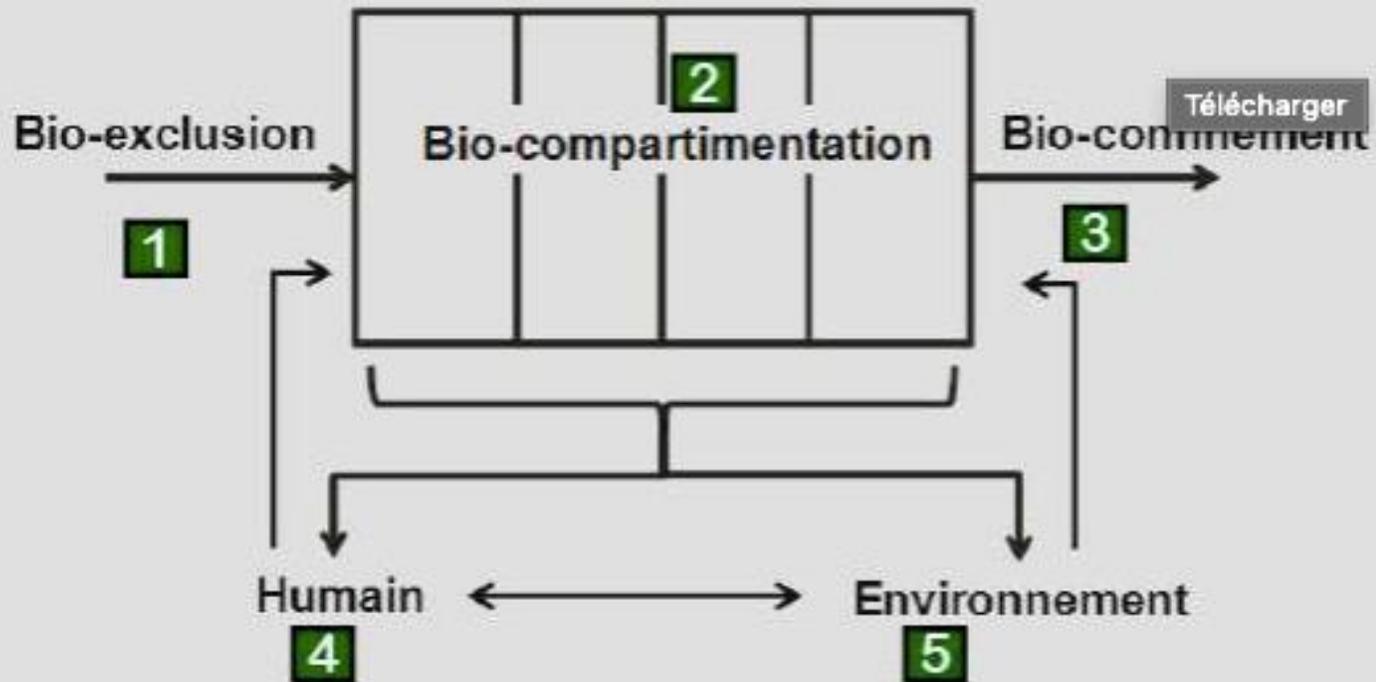


Intérêts de la biosécurité

- maintenir, améliorer la santé, le bien être et la productivité ;
- réduire les risques d'introduction et de propagation ;
- minimiser les perte économiques et coûts éventuels ;
- protéger la santé humaine ;
- maintenir l'absence de restriction relative au déplacement des animaux ;
- protéger les industries de service (ex: fournisseur d'aliments) ;
- protéger les marchés d'exportation et aider la commercialisation nationale.

Biosécurité : Règle des 5 B

(Saegerman, 2012)

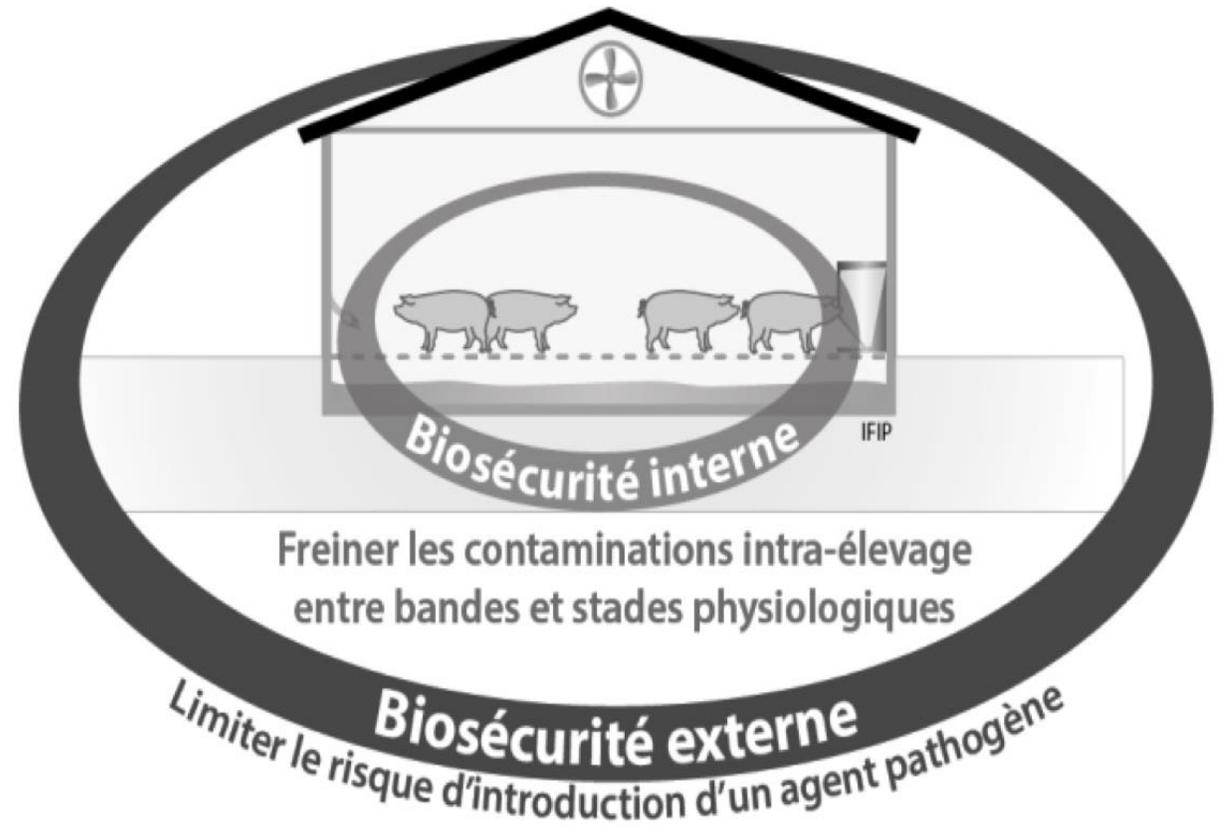


1. **Bio-exclusion** : faire que l'agent pathogène ne rentre pas dans la structure
2. **Bio-compartimentation** : faire que le pathogène ne circule pas dans la structure
3. **Bio-confinement** : faire que le pathogène ne sorte pas de la structure
4. **Bio-prévention** : faire que le pathogène n'infecte pas l'homme
5. **Bio-préservation** : faire que le pathogène ne persiste pas dans l'environnement

Concepts de biosécurité

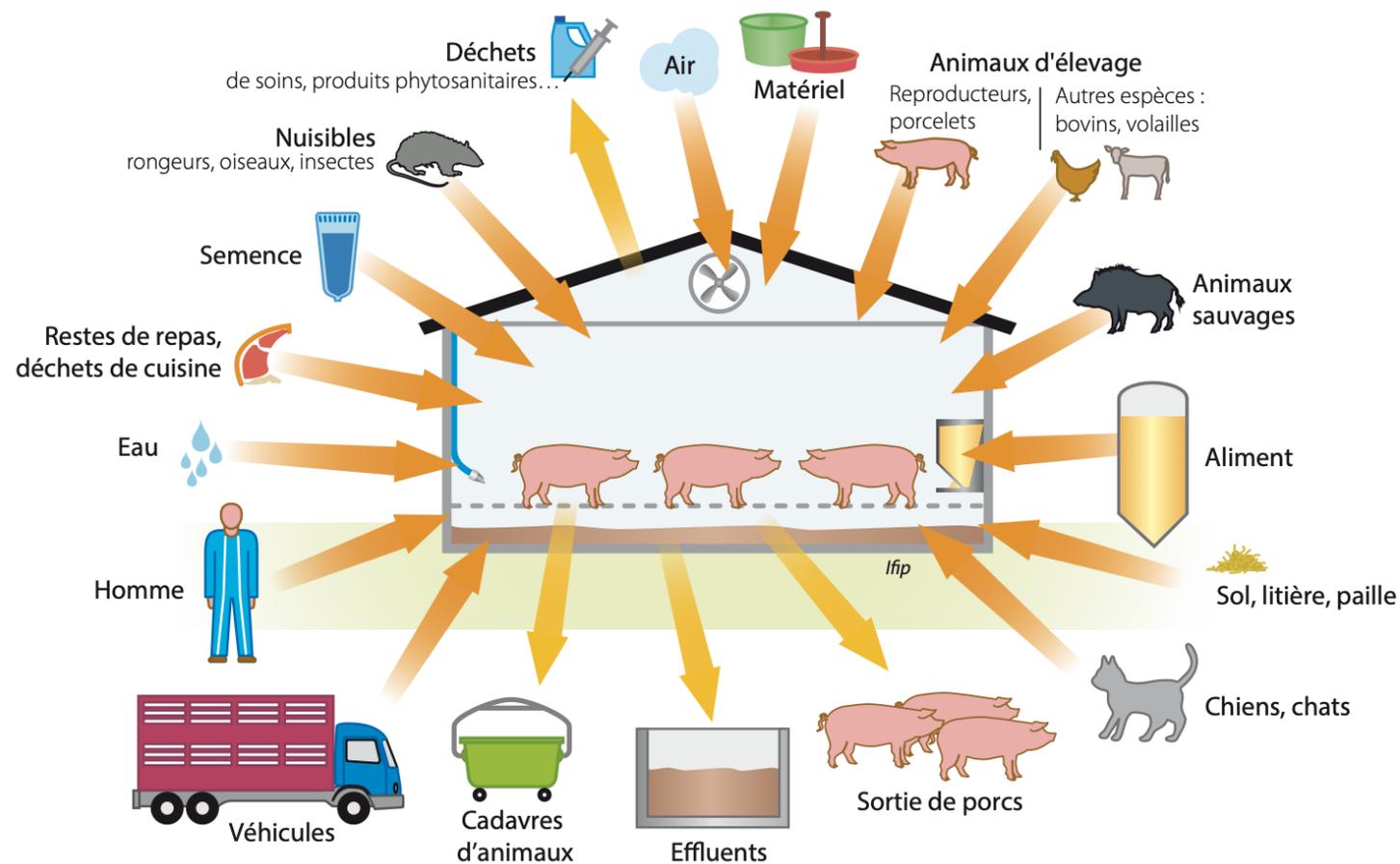
Biosécurité en deux composantes principales

- ▶ **la biosécurité externe (ou bio-exclusion)**, qui vise à empêcher et/ou à limiter l'introduction de nouveaux agents infectieux dans un troupeau ;
- ▶ **la biosécurité interne (ou bio-compartimentation)**, constituée de mesures visant à réduire la propagation de la maladie aux animaux non infectés l'intérieur de l'élevage.



Principales mesures de biosécurité externe

- ▶ Situation géographique de l'élevage
- ▶ Clôture et périmètre protégé
- ▶ Organisation des circuits véhicules-personnes-animaux
- ▶ Le sas d'entrée
- ▶ La quarantaine
- ▶ Le quai et le local d'embarquement
- ▶ L'aire d'équarrissage
- ▶ La gestion des effluents
- ▶ La gestion des nuisibles

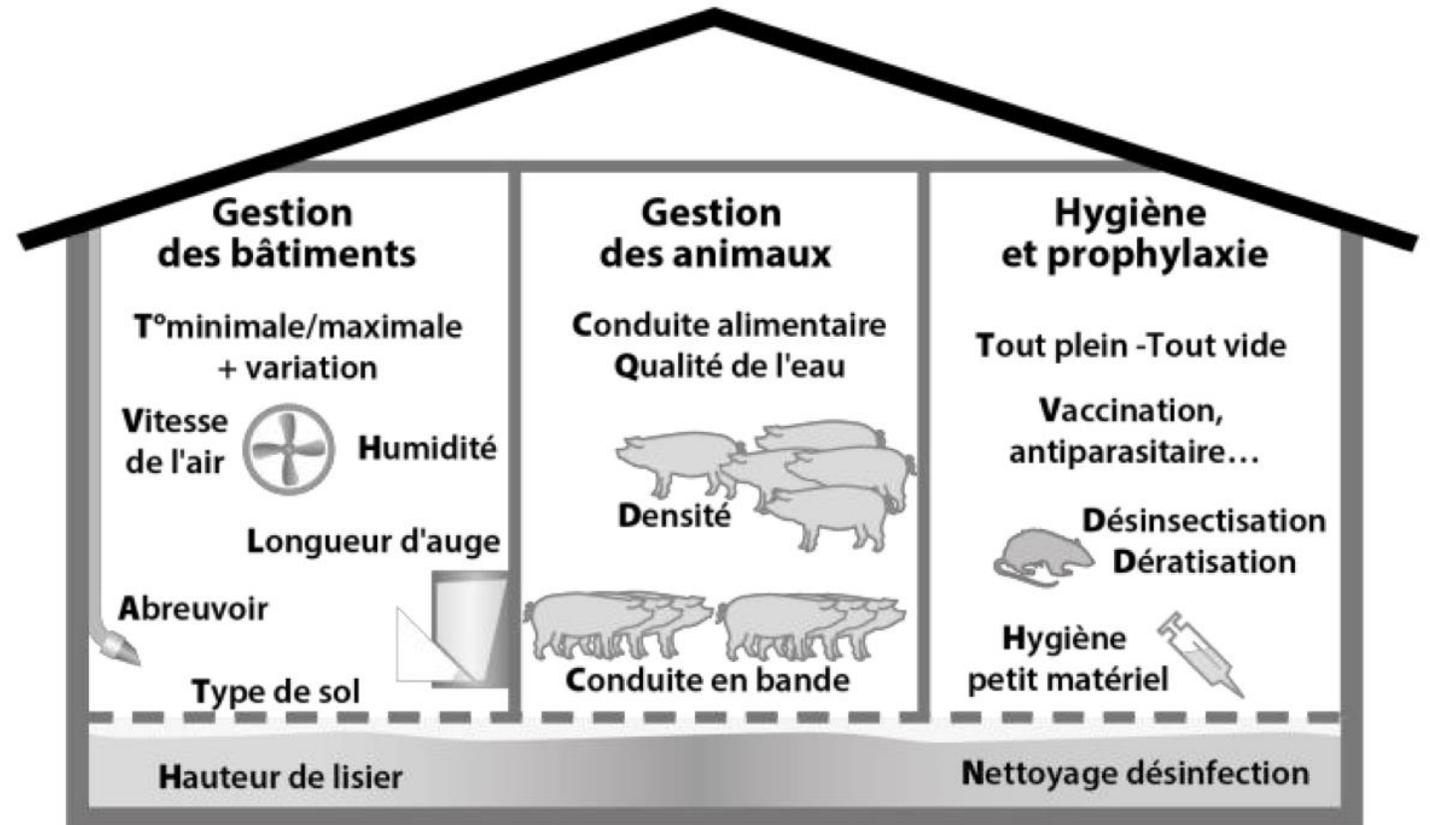


Les sources, vecteurs et réservoirs principaux d'agents infectieux



Principales mesures de biosécurité interne

1. Hygiène du personnel
2. Hygiène des interventions sur les animaux
3. Nettoyage et désinfection
4. limiter les contacts directs et indirects entre malades ou porteurs sains et animaux sensibles ;
5. limiter la pression infectieuse c'est-à-dire la quantité d'agents pathogènes ;
6. renforcer les capacités de défense de l'animal (ou éviter de les diminuer) : vaccination, stress, etc.





Principes de biosécurité

Les trois étapes de la biosécurité

► Ségrégation physique

- ❑ Etape la plus importante et efficace
- ❑ Meilleure forme de biosécurité

► Nettoyage

- ❑ Deuxième étape en terme d'importance
- ❑ Elimine jusqu'à 90 % des germes

► Désinfection

- ❑ Etape la moins fiable
- ❑ Son efficacité va dépendre de beaucoup de facteurs, y compris la qualité du nettoyage



Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en aval des élevages porcins



Choix de la Matière Première

Important de choisir:

- ▶ Des éleveurs professionnels (suivi vétérinaire)
- ▶ Des porcs en bonne santé
- ▶ Assurer le transport convenable des animaux (ne pas les surcharger)





Où Abattre les animaux?

- ▶ Les animaux doivent être abattus dans un abattoir
- ▶ Eviter les abattages
- ▶ clandestins (punis par la loi)

Pourquoi dans les abattoirs?

- ▶ Protection de la santé publique (Tuberculose, cysticerque, échinococcose, etc)
- ▶ Qualité du produit
- ▶ Protection de la santé animale (point de surveillance passive des maladies animales)



Comment se comporter à l'Abattoir?

- ▶ Ne pas pénétrer dans l'enceinte de l'Abattoir
- ▶ Respecter les consignes de l'Abattoir
- ▶ Ne pas laisser les carcasses et les viandes trainer au sol





Comment se comporter à l'Abattoir?

- ▶ Éviter que la carcasse n'entre en contact avec le sol
- ▶ Vérifier que la viande présente la marque de salubrité





Comment transporter la carcasse?

- ▶ Transport dans un camion frigorifique ou isotherme
- ▶ L'usage de taxis et d'engins de transport d'objets divers est proscrit



Comment transporter la carcasse ?

- ▶ Engin de transport doit être en matériau facile à laver et à nettoyer
- ▶ Nettoyer et désinfecter après chaque usage

Les points de vente Gaby et leurs équipements

Eloigné de toutes sources de
contamination:

- ▶ caniveau
- ▶ WC publique
- ▶ poubelles du marché
- ▶ Proximité des routes



Comment se présentent les locaux de commercialisation de la viande porcine?

Comment se présentent les locaux de commercialisation de la viande porcine ?

Les locaux doivent avoir :

- ▶ Un sol non dérapant et facile à nettoyer et désinfecter
- ▶ De mur de coloration claire facile à nettoyer et désinfecter
- ▶ Sol muni d'un siphon pour l'évacuation d'eau
- ▶ Équipé d'un point d'eau





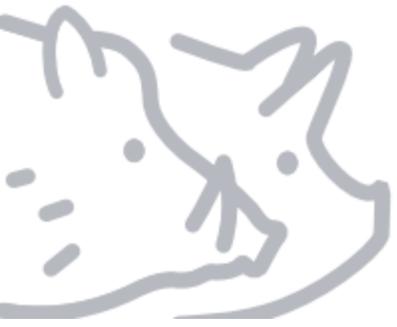
Quelle hygiene pour le matériel ?



Quelle hygiène pour le matériel?



- ▶ Le matériel doit être lavé et désinfecté chaque jour après le travail
- ▶ Rangé dans un endroit propre à l'abris de la poussière et des nuisibles (cafards, mouches, rat, etc.)
- ▶ Tout matériel doit être de qualité alimentaire



Quelle hygiène pour le matériel ?



- ▶ Les billots de bois doivent
- ▶ être fréquemment rabotés
- ▶ lavés et désinfectés après
- ▶ chaque utilisation



Quelle hygiène dans les locaux de vente?



Quelle hygiène dans les locaux de vente?

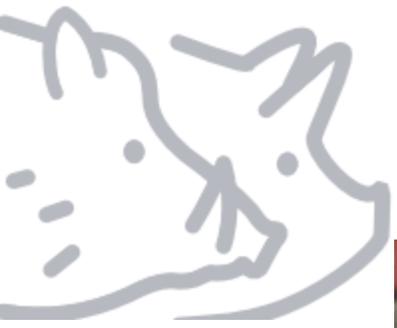
- ▶ Locaux doivent être propres
- ▶ Le sol doit être lavé et désinfecté après chaque journée
- ▶ Séparer le secteur et secteur souillé
- ▶ Prévoir les vestiaires
- ▶ Effectuer régulièrement de lutte contre les ravageurs (rongeurs, rats)



Quelle hygiène dans les locaux de vente?

- ▶ Garder les poubelles à distance des locaux
- ▶ Utiliser les poubelles fermées
- ▶ Les vider souvent
- ▶ Utiliser les sacs poubelles
- ▶ Ne pas laisser trainer les déchets dans les locaux





Que voyez vous sur cette image?





Quelles méthodes pour protéger la viande?



- ▶ Il faut éviter l'apport microbien
- ▶ Eviter la multiplication des microbes
- ▶ Stocker rapidement les carcasses
- ▶ Ne pas laisser les carcasses à l'air libre



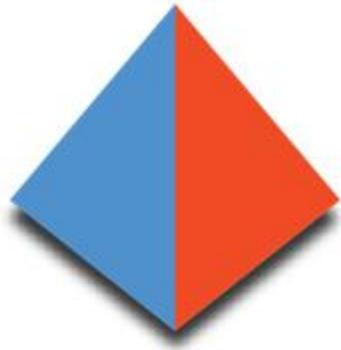
Lieu de stockage de la viande ???





Quelles méthodes pour protéger la viande ?

- ▶ Eliminer les microbes (nettoyage-désinfection)
- ▶ Empêcher la recontamination (conditionnement / emballage de la viande, utiliser les emballages alimentaire)



GF-TADs

CADRE MONDIAL POUR
LE CONTRÔLE PROGRESSIF DES
MALADIES ANIMALES TRANSFRONTALIÈRES



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation mondiale
de la santé animale
Fondée en tant qu'OIE

Union
Africaine 