

AVIS

Mesures de biosécurité dans le transport de porcs

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) souhaite sensibiliser les transporteurs de porcs au sujet de *Brachyspira hampsonii*, un agent pathogène apparu dans les dernières années au Québec. Cette bactérie ainsi que son homologue *Brachyspira hyodysenteriae* sont responsables de la dysenterie porcine. Cette maladie entraîne généralement de la diarrhée de sang avec mucus chez les porcs, particulièrement en engraissement. *B. hampsonii* semble plus difficile à éliminer avec les mesures d'hygiène courantes comparativement à son homologue *B. hyodysenteriae*. Il est donc primordial d'adopter des mesures de biosécurité rigoureuses pour éviter son introduction et sa dispersion dans les fermes québécoises. Les remorques de transports et la circulation des équipes de maintenance entre les sites d'élevage porcins jouent un rôle central dans la prévention de la propagation de cette condition, mais, aussi, d'autres maladies émergentes.

AVIS AUX TRANSPORTEURS ET AUX PRODUCTEURS DE PORCS

Brachyspira hampsonii

La dysenterie porcine, causée par *Brachyspira hampsonii*, a été introduite au Canada en 2010, dans les provinces de l'Ouest. Seulement quatre cas de dysenterie liée à ce pathogène ont été identifiés au Québec entre 2018 et 2021. Toutefois, depuis février 2022, cet agent est à l'origine de plusieurs éclosions dans la province du Québec. Cette condition est difficile à identifier puisque, dans la majorité des cas, les signes cliniques sont absents ou légers (présence d'une légère diarrhée parfois sanguinolente).

Les remorques de transport et la circulation des équipes de maintenance entre les sites semblent avoir contribué à la transmission de *B. hampsonii*. En effet, plusieurs sites d'élevage ont testé positif à ce pathogène plusieurs semaines après le déchargement de porcs qui étaient négatifs avant leur transport. La contamination de ces porcs sains se serait produite dans les camions qui avaient transporté des porcs positifs précédemment. Les camions sont donc un lien épidémiologique à ne pas négliger.

La gestion de la biosécurité dans le transport et les horaires de remorques sont importants pour prévenir la dispersion de cette bactérie, mais, aussi, d'autres maladies émergentes. À titre d'exemple, des entreprises organisent les horaires de transport des porcs en fonction du statut des sites en regard du syndrome reproducteur et respiratoire porcin (SRRP) ou des risques de transmission de la diarrhée épidémique porcine. Toutefois, en ne nettoyant pas suffisamment les remorques entre le transport d'un lot négatif au SRRP et un lot positif, on ouvre la porte à la contamination des sites avec d'autres agents pathogènes, comme *B. hampsonii*.

Rappel des recommandations

Les contaminations de porcs sains lors de leur transport d'un site vers un autre sont un rappel important de la nécessité de pratiquer des mesures de biosécurité adéquate pour éviter l'introduction et la transmission de plusieurs maladies.

Le MAPAQ rappelle plusieurs mesures de biosécurités importantes :

- Procédures de nettoyage, lavage, désinfection et séchage adéquates des véhicules de transport
- Entreposage des instruments/équipements souillés pour éviter la contamination avant leur nettoyage et désinfection
- Nettoyage et désinfection des instruments/équipements souillés
- Changements des vêtements de travail (salopette, bottes, gants, etc.) entre chaque site de production
- Vêtements désignés par des codes de couleurs selon les activités spécifiques (site de production, centre de rassemblement, abattoirs)
- Nettoyage des mains régulier

Nettoyage, lavage, désinfection et séchage

Un **nettoyage/lavage** complet des camions, avant l'étape de la désinfection et du séchage, est important pour assurer l'éradication de la bactérie. En effet, la présence de matières organiques, telles les matières fécales, isole le pathogène qui devient plus difficile à éliminer, et ce, peu importe la méthode utilisée pour la désinfection.

Une étude rapporte qu'un **chauffage uniforme** de tous les compartiments de la remorque à 75°C pour 15 minutes serait suffisant pour éliminer *B. hampsonii*. Il est également rapporté que 60 minutes à 37°C permettrait aussi d'inactiver la bactérie.

L'étape du **séchage** est primordiale pour éviter la dissémination du pathogène. Il n'existe présentement pas de données précises sur le temps requis pour l'élimination de la bactérie. Toutefois, les médecins vétérinaires praticiens rapportent, par expérience, que la période moyenne de 6 à 12 heures utilisée présentement est insuffisante pour éviter la contamination des porcs via le transport. Il est à noter que plusieurs éléments peuvent affecter le temps de séchage requis comme la température, la météo, l'inclinaison du terrain, etc.

Liens utiles

Les modules de formation sur la biosécurité lors du transport du CDPQ :

- [Vidéo sur le protocole de biosécurité avec utilisation du bac de plastique](#) sur les fermes
- [Vidéo sur le chargement des porcs](#) dans les camions
- [Vidéo sur le déchargement des porcs](#) des camions de transports du CDPQ
- [Vidéo sur le transbordement des porcs d'un camion à un autre](#) du CDPQ

Documentations et références sur la biosécurité sur le transport de porcs sur le site « Wiki transport » du CDPQ

Vidéo sur le protocole de lavage des remorques qui transportent des porcs de l'Ontario Swine Health Advisory Board (OSHAB)