

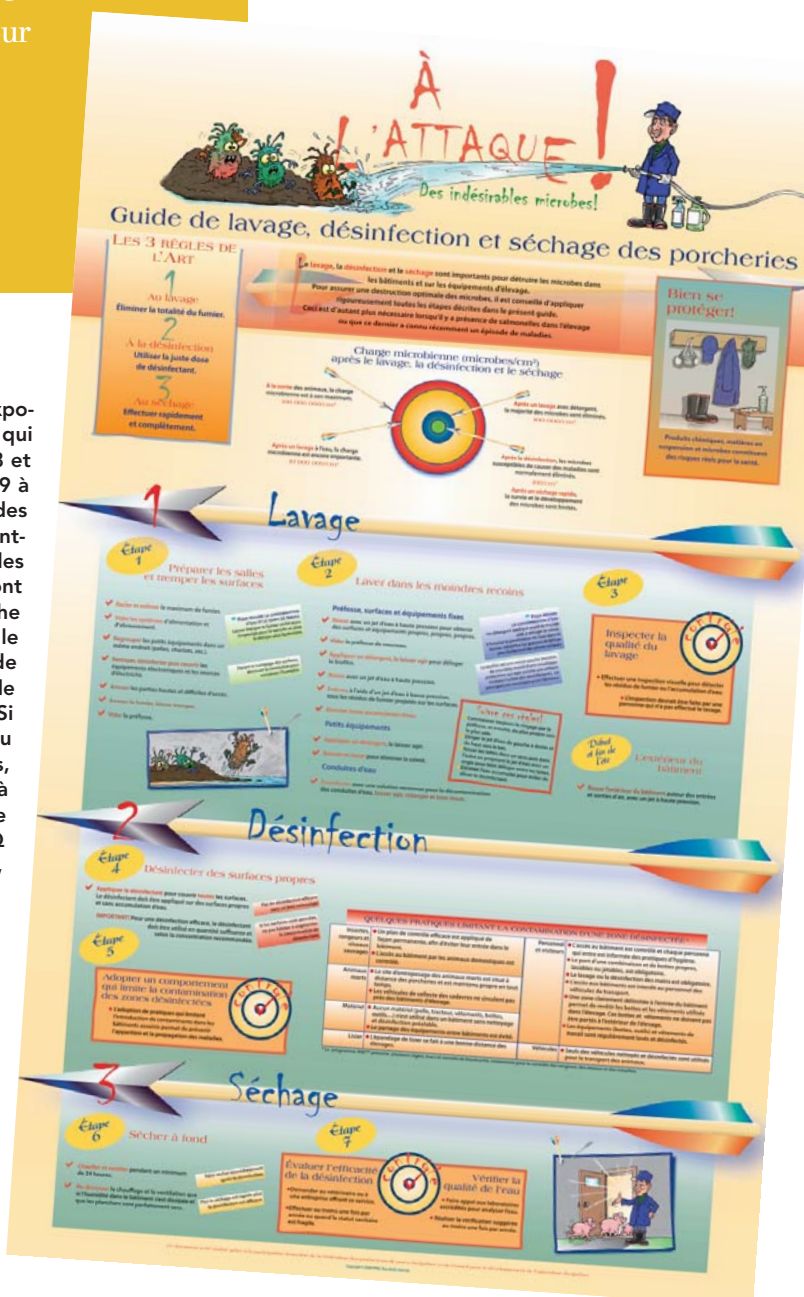
# Une affiche pour améliorer le statut sanitaire en élevage

Une affiche plastifiée décrivant de façon visuelle les étapes importantes d'un protocole de lavage et de désinfection vient d'être élaborée pour les producteurs. Il s'agit du premier outil d'une série d'actions mises de l'avant par la FPPQ pour améliorer le statut sanitaire en élevage.

La bonne santé des animaux et le rendement de l'élevage sont primordiaux pour les producteurs de porcs. Préserver un bon statut sanitaire dans un élevage est souvent la clé du succès. Les opérations de lavage et de désinfection jouent un rôle essentiel dans le contrôle sanitaire et permettent d'éviter la propagation d'une contamination. Il est important que les éleveurs possèdent une information précise sur ce sujet afin d'être outillés pour agir de façon active aux différentes exigences de l'industrie et au programme de salubrité à la ferme. Dans ce contexte, la Fédération des producteurs de porcs du Québec (FPPQ), en collaboration avec le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ), lance une série d'actions qui permettront aux éleveurs de mettre en place un protocole de lavage, de désinfection et de séchage efficace pour réduire les problèmes sanitaires en élevage.

La première action de ce projet est de mettre à la disposition des produc-

Lors de l'Expo-Congrès du porc, qui se tiendra les 8 et 9 avril 2009 à l'Hôtel des Seigneurs de Saint-Hyacinthe, les visiteurs pourront se procurer l'affiche illustrant le protocole de lavage et de désinfection. Si vous n'êtes pas du rendez-vous, n'hésitez pas à contacter Carole Duval à la FPPQ au 450 697-0540, pour en demander une copie. Une version Web de l'affiche sera aussi disponible sur le site Internet de la FPPQ ([www.leporcduquebec.qc.ca](http://www.leporcduquebec.qc.ca)).



teurs de porcs un guide pratique qui prend la forme d'une affiche décrivant de façon visuelle les étapes importantes d'un protocole de lavage et de désinfection. L'affiche plastifiée, développée à la suite de consultations avec des producteurs de porcs et des vétérinaires, peut être installée directement dans la porcherie. Elle permet aux éleveurs de vérifier leurs connaissances sur l'application efficace des opérations de lavage et de désinfection des bâtiments. De plus, l'affiche se veut un excellent outil de formation pour le personnel affecté aux opérations sanitaires.

### **Un guide complet à venir**

D'autres actions s'opèrent actuellement sur le terrain, où un projet de recherche permettra de recueillir plusieurs données pour mieux comprendre l'impact des différentes étapes

du protocole de lavage et de désinfection dans la réduction des cycles de contamination. Laboratoire M2, une entreprise experte en désinfection agricole qui a été mandatée par la FPPQ pour réaliser l'affiche, effectue maintenant des expérimentations dans plusieurs fermes du Québec afin d'analyser les problèmes de contamination rencontrés en lien avec certaines opérations de lavage et de désinfection déficientes. De plus, l'aspect de la gestion du temps dans les étapes du protocole de lavage et de désinfection sera pris en considération afin d'optimiser les protocoles actuels.

Les données recueillies permettront de produire prochainement un guide complet de lavage et de désinfection adapté aux différents types d'élevages. Celui-ci mettra en évidence les divers points de contrôle pour des opérations sanitaires efficaces. Ce guide, développé

pour les intervenants à la ferme, sera validé par des groupes d'experts producteurs et vétérinaires. De plus, une formation sera offerte l'an prochain par l'intermédiaire de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) pour les producteurs désireux d'augmenter leurs connaissances ainsi que celles de leurs employés.

Espérons que les différentes actions entreprises par la FPPQ permettront aux producteurs d'être proactifs dans leurs interventions afin d'améliorer le statut sanitaire de leurs fermes et de contribuer à réduire les risques de contamination de la viande de porc par des agents pathogènes. Une bonne façon de débiter le plan d'action en sécurité alimentaire est de se procurer l'affiche et de passer à l'attaque des indésirables microbes. ✂