

Audrey Gendron, agente aux communications, FPPQ  
[agendron@upa.qc.ca](mailto:agendron@upa.qc.ca)

## CHAIRE DE RECHERCHE EN SALUBRITÉ DES VIANDES (CRSV)

# CONTRÔLER LES PATHOGÈNES DE LA FERME À LA TABLE

**La Chaire de recherche en salubrité des viandes connaît bien la réalité des producteurs de porcs et est reconnue mondialement pour son expertise et la qualité de ses recherches.**



La Chaire fait de l'échantillonnage, de l'analyse et offre un service d'accompagnement aux vétérinaires et aux producteurs. «Lorsqu'il y a une problématique dans une entreprise porcine, on investigue. On examine comment on peut gérer et améliorer la situation», indique la titulaire de la Chaire, Ann Letellier.

Qu'elle travaille sur le terrain ou dans ses laboratoires, la Chaire de recherche en salubrité des viandes (CRSV) est toujours à l'affût des meilleures pratiques pour assurer la salubrité de la viande de porc.

La Chaire travaille de concert avec les producteurs de porcs et l'ensemble de la filière afin de mettre en place des moyens permettant de contrôler les pathogènes alimentaires et d'éviter la contamination de la viande. «La Chaire de recherche offre à l'industrie la possibilité d'être proactive face aux exigences du marché et face aux problématiques reliées à la salubrité des viandes», souligne Ann Letellier, professeure titulaire de la CRSV.

Au cours des dix dernières années, la FPPQ a investi au-delà de trois millions de dollars dans les activités de la Chaire. Cette somme a notamment permis de mettre en place la certification Assurance qualité canadienne (AQCM<sup>D</sup>) sur les fermes du Québec et de créer, de la ferme à la table, un programme de surveillance et de contrôle des salmonelles.

### Un heureux mariage

La Chaire de recherche en salubrité des viandes vient tout juste de célébrer son dixième anniversaire. Elle est née d'un partenariat entre la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal et des membres de l'indus-

trie, dont la FPPQ et F. Ménard. «Il y a dix ans, la FPPQ a décidé de mettre sur pied le programme AQC, élaboré par le Conseil canadien du porc. Nous avions besoin d'appui pour bâtir le programme. La Faculté de médecine vétérinaire avait l'ambition de créer sa chaire de recherche. Elle nous a accompagné dans la mise en place du programme AQC et la Fédération a financé la création de la chaire», résume le directeur du service Recherche et développement à la FPPQ, Claude Miville. C'est donc un partenariat où toutes les parties sont gagnantes.

«La CRSV a monté tout le programme et fait l'encadrement et la formation des professionnels associés à la certification AQC. C'est également elle qui s'assure de l'application rigoureuse du programme et aide à trouver des solutions lorsque des problèmes se posent», relate-t-il. L'exercice de ce mandat a permis aux chercheurs de la Chaire de se rapprocher du terrain et de comprendre la réalité des producteurs porcins. «C'est une des forces de ces chercheurs. Ils connaissent le terrain et savent où sont les risques de contamination», mentionne Claude Miville. La Chaire met à contribution cet atout important dans tous les projets de recherche qu'elle effectue. «L'objectif ultime est de protéger la santé des consommateurs tout en améliorant, de façon indirecte, le statut sanitaire des troupeaux», indique Ann Letellier. «La Chaire de recherche exerce un rôle de vigie en termes de salubrité. Elle observe tout ce qui se passe au niveau mondial», poursuit-elle.

Cette dernière rappelle que la compétitivité de la filière porcine est directement reliée à la confiance qu'ont les consommateurs envers leurs produits. «On a qu'à penser à la crise de la listériose qui a été une catastrophe pour Maple Leaf. On ne veut pas revivre cette situation», indique-t-elle. Les actions de la CRSV aident donc la filière à répondre aux préoccupations des marchés domestique et étranger. «La Chaire supporte l'industrie dans sa volonté de contrôler les pathogènes alimentaires», souligne Ann Letellier.



Un camion peut amener des pathogènes à la ferme comme à l'abattoir. C'est pour éviter ce genre de situation que la CRSV a créé un guide de bonnes pratiques de transport. Ce document donne des indications précises sur le lavage, la désinfection et le séchage des camions.

## De la ferme à la table

Ann Letellier mentionne que le plus important pathogène alimentaire à surveiller chez l'espèce porcine est la salmonelle, car il s'agit du principal agent d'intoxication alimentaire associé à la viande de porc. La CRSV a mis en place, en 2004, un plan de surveillance et de contrôle de *Salmonella*. Elle supervise le Plan salmonelles en utilisant une approche de la ferme à la table. La FPPQ, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec ainsi que le Conseil des viandes

du Canada l'accompagnent dans cette démarche. Ann Letellier indique qu'il est important de contrôler les mêmes dangers dans les divers segments de l'industrie. « Si un maillon fait défaut, on affaiblit les efforts des autres. Il faut se rappeler que la chaîne est aussi forte que son maillon le plus faible! », résume-t-elle. La Chaire supporte donc producteurs, transporteurs et acheteurs dans ce combat contre la salmonelle.

La CRSV fait de l'échantillonnage, de l'analyse et offre un service d'accompagnement aux vétérinaires et aux producteurs. « Lorsqu'il y a une problématique dans une entreprise porcine, on investigue. On examine comment on peut gérer et améliorer la situation », indique-t-elle. La Chaire étudie le contexte et l'environnement de la ferme. « On détermine les facteurs de risque qui environnent la ferme et ce qui pourrait réduire l'introduction et la propagation des pathogènes », poursuit Ann Letellier. La Chaire met également



La CRSV aide les entreprises d'abattage à respecter les normes HACCP auxquelles elles sont soumises pour exporter de la viande de porc.

en place un volet recherche pour développer des stratégies de contrôle des pathogènes alimentaires.

La Chaire de recherche donne aussi des conseils aux transporteurs. Même si ces derniers ne passent que très peu de temps avec les animaux, ils se trouvent au centre de la chaîne d'opération. L'importance de leur implication est grande, car le camion peut amener des

pathogènes à la ferme comme à l'abattoir. C'est pour éviter ce genre de situation que la CRSV a créé un guide de bonnes pratiques de transport. Ce document donne des indications précises sur le lavage, la désinfection et le séchage des camions.

Un porc porteur de salmonelles risque également de transmettre ce pathogène sur les lieux d'abattage. « On aide les abattoirs à respecter les normes HACCP auxquelles ils sont soumis pour exporter de la viande de porc », indique la titulaire de la Chaire. Des échantillons de sang sont prélevés sur les animaux dès leur arrivée à l'usine d'abattage. Si un porc est porteur de salmonelles, l'industrie sait que le pathogène provient de la ferme, car le temps de transition dans le camion n'est pas assez long pour permettre la production d'anticorps détectables dans le sang, selon Claude Miville. Les résultats nous permettent donc, dans le programme de surveillance et de contrôle des salmonelles à l'abattoir, d'identifier les fermes aux prises avec une contamination élevée de salmonelles et d'y apporter les mesures correctrices appropriées », affirme M. Miville.

## Faire toujours plus

Selon Ann Letellier, l'industrie gagne à travailler avec la CRSV, car le travail de cette dernière permet de découvrir comment progressent les pathogènes à travers les différents maillons de la filière. Les sources d'introduction et de propagation des pathogènes entre les entreprises porcines et les abattoirs sont toutefois encore mal connues. Un nouveau projet de recherche sur lequel Ann Letellier travaille pourrait permettre de modifier cette situation. En utilisant des outils de caractérisation moléculaire et de géomatique, elle désire identifier les principaux vecteurs et sources de contamination dans les fermes et les entreprises d'abattage. Ces outils permettront possiblement de mieux comprendre la dynamique et l'interaction des pathogènes entre les divers intervenants, notamment les meuneries, les fermes, les camions et les abattoirs. ■