Eya Berrais

Sur les traces de Salmonella résistantes aux antimicrobiens : de la meunerie à la ferme

Résumé de l'affiche :

Les meuneries jouent un rôle important dans la chaîne alimentaire, car elles fabriquent les aliments destinés aux animaux d'élevage. Toutefois, ces aliments et les installations où ils sont produits peuvent être contaminés par des bactéries comme Salmonella, qui peuvent présenter un risque pour la santé animale et humaine. L'utilisation d'antimicrobiens en production animale peut également favoriser l'apparition et la propagation de bactéries résistantes à ces traitements.

Cette étude visait à rechercher Salmonella et à évaluer sa résistance aux antimicrobiens dans trois meuneries commerciales et deux fermes de poulets de chair associées au Québec. Pour ce faire, des échantillons d'aliments, de l'environnement des installations et du contenu intestinal des poulets ont été analysés en laboratoire par des techniques de culture et de biologie moléculaire.

Les résultats montrent que Salmonella était présente dans les meuneries et les fermes. Dans les meuneries, la bactérie a notamment été détectée dans certaines zones de fabrication, de refroidissement et d'expédition des aliments, ainsi que dans certains ingrédients. Dans les fermes, elle a été retrouvée dans les mangeoires, les abreuvoirs, la litière, les matières fécales des oiseaux ainsi que dans les aliments pour animaux.

L'analyse de la résistance aux antimicrobiens a révélé que 65 % des souches étudiées étaient multirésistantes, c'est-à-dire résistantes à plusieurs classes d'antimicrobiens. Cependant, la plupart demeuraient sensibles à certaines familles importantes d'antibiotiques, notamment les céphalosporines de troisième génération et les fluoroquinolones.

Ces résultats soulignent l'importance de surveiller et de contrôler Salmonella à chaque étape de la production avicole, de la meunerie à la ferme, afin de limiter la propagation des bactéries résistantes et de protéger la santé animale et publique.