

Facteurs de risque associés aux niveaux de séroprévalence en salmonelles d'élevages de porcs naisseurs-engraisseurs et engraisseurs

Isabelle CORRÉGÉ (1), Florence BARBOT (2), Anne HÉMONIC (1), Jean-Louis PINSARD (3)

(1) IFIP – Institut du porc, Domaine de la Motte au Vicomte, BP 35104, 35651, Le Rheu

(2) AIM Groupe, 30 avenue Armand Ligot, 50800 Sainte Cécile

(3) Bio Chêne Vert, rue Blaise Pascal, 35220 Châteaubourg

isabelle.correge@ifip.asso.fr

Facteurs de risque associés aux niveaux de séroprévalence en salmonelles d'élevages de porcs naisseurs-engraisseurs et engraisseurs

L'objectif de cette étude est de préciser et quantifier les facteurs de risque associés à différents niveaux de séroprévalence en *Salmonella* des porcs en fin d'engraissement en élevages naisseurs-engraisseurs et en élevages engraisseurs. Dans 123 élevages, dont 29 engraisseurs, le statut sérologique vis à vis des salmonelles a été établi sur jus de viande à partir de 40 à 60 prélèvements par élevage répartis sur 3 à 8 lots d'abattage, avec le kit sérologique IDEXX au seuil de positivité de 10 % de la valeur du % de DO. Des questionnaires ont permis de collecter les informations relatives aux facteurs de risque potentiels. L'analyse statistique a été effectuée par régression logistique pour les deux types d'élevages (élevages naisseurs-engraisseurs et engraisseurs). Le mélange de bande en maternité et l'absence de conduite en tout plein-tout vide en engraissement sont des pratiques influant sur la séroprévalence. En quarantaine, l'absence d'adaptation au microbisme digestif et de traitement antiparasitaire sont également défavorables. Deux facteurs de risque en lien avec le sanitaire en maternité sont mis en évidence : les diarrhées et l'absence d'antibiotique en systématique chez les porcelets. La qualité hygiénique de l'eau et le respect des protocoles de nettoyage-désinfection (désinfection systématique et durée du vide sanitaire en post-sevrage ; trempage automatisé et l'utilisation d'un détergent en engraissement) sont associés à une faible prévalence. Le nombre de porcs par case en engraissement est également lié à la séropositivité en salmonelles.

Risk factors associated with *Salmonella* prevalence in breeding&fattening and in only-fattening herds

The aim of this study is to assess the risk factors linked to salmonella prevalence of slaughter pigs, both in breeding-fattening and in only-fattening herds. *Salmonella* serological status is determined in 123 farms, of which 29 only-fattening herds. Each farm status is based on 40 to 60 meat juice samples involving 3 to 8 slaughter pigs batches. Sample analysis is carried out by using the IDEXX commercial kit with a 10% OD cut-off value. On farm inquiries are made to collect information items presumed as being possible risk factors predictors. Statistical analysis is based on a logistic regression model applied to the two types of pig farms concerned.

Sow batch mixing in farrowing stage and failure in all in - all out practice in fattening rooms are associated with higher seroprevalence as far as the lack in quarantine of gilt acclimatization to the herd microbiological digestive status or absence of anti-parasite protocol. Two identified risk factors are associated to hygiene level in farrowing rooms: diarrhea occurrence and a non systematic antibiotic treatment on young piglets. On the opposite, high hygienic quality of water and the strict observance of cleaning and disinfecting protocol (ie systematically disinfecting and observing a sufficient break duration between two subsequent batches in post-weaning rooms ; using automatic soaking and detergent in fattening rooms) are linked to lower prevalence levels. The number of fattening pigs per pen is also associated with positive salmonella status.