

1. Qu'est-ce que ?




La salmonelle est une **bactérie issue du tube digestif des ruminants**. Sa durée de vie dans les sols peut aller jusqu'à 6 ans.

2. Quels sont les risques ?

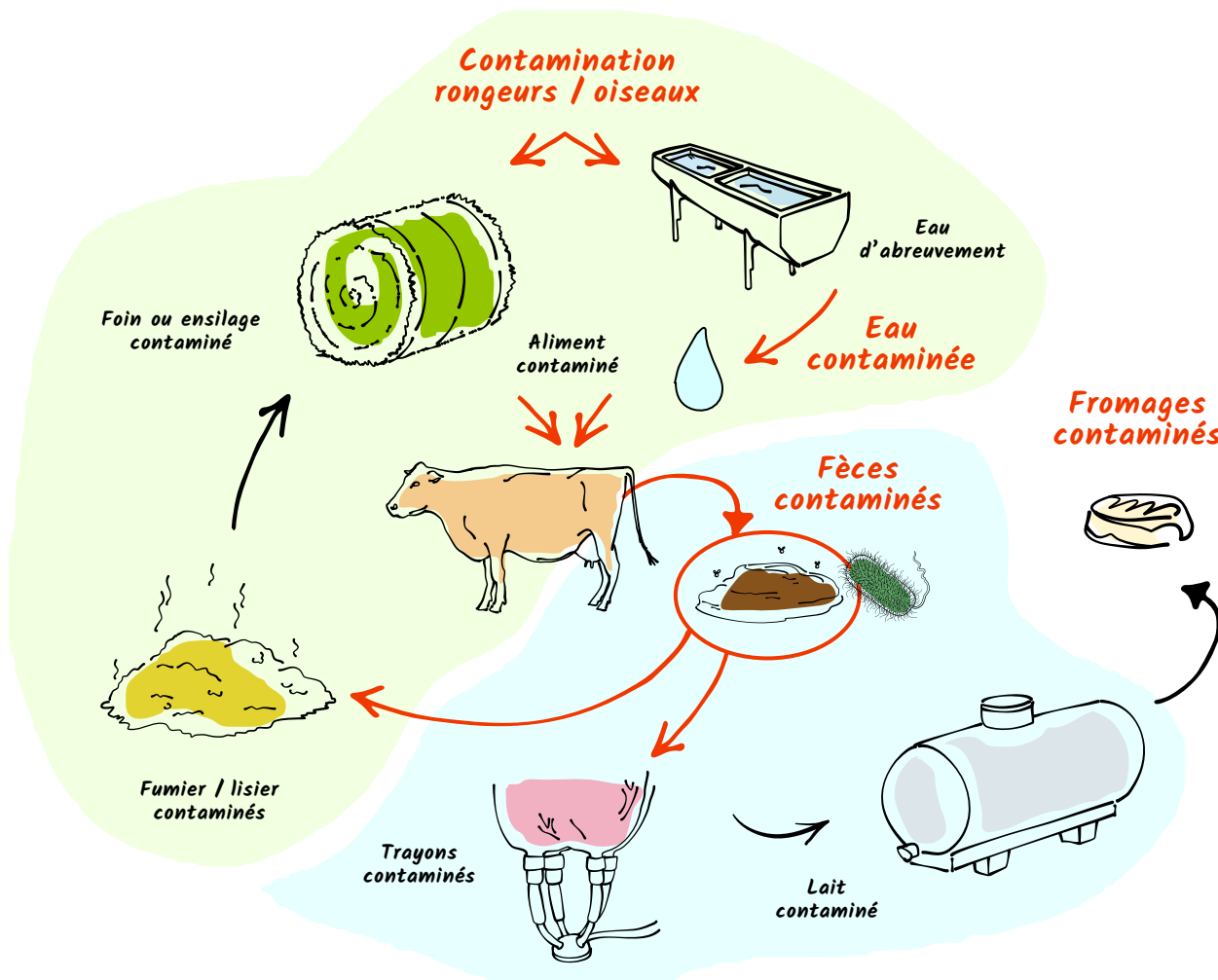


Pour l'homme, l'ingestion de salmonelles provoque des intoxications alimentaires très graves avec gastro-entérites aiguës pouvant entraîner la mort, notamment chez des personnes immuno-déprimées ou âgées.

3. Les sources de contamination sur l'exploitation

- 
La contamination est souvent provoquée par les rongeurs et les oiseaux (ou la volaille).
- 
L'eau de boisson des animaux non issue du réseau d'eau potable est une source importante de contamination. De l'eau ou des aliments contaminés par des effluents sont ingérés par les vaches. Celles-ci excrètent ensuite la salmonelle par les bouses.
- 
Attention les fumures souillées contaminent fortement les terrains via l'épandage.

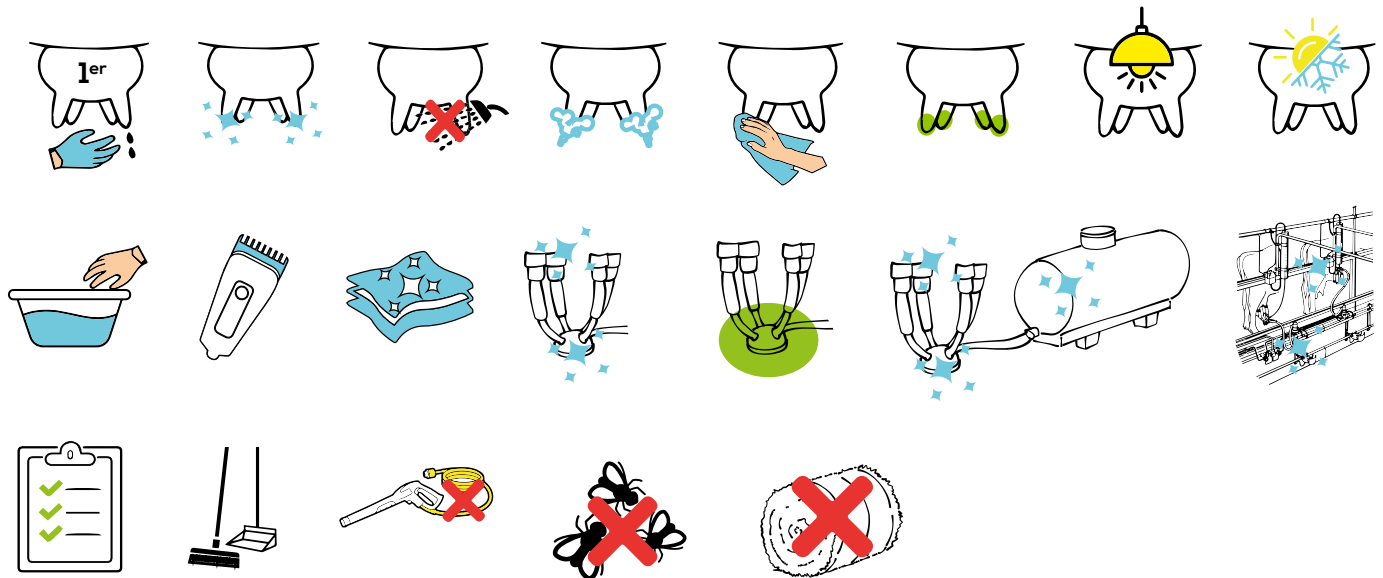
La bactérie se retrouve dans le lait lorsque qu'une petite quantité de bouse, de terre ou d'eau contaminée se retrouve sur les trayons lors de la traite. Elle contamine alors le matériel de traite !



Présence de Salmonelle dans les analyses de lait

4. Les bonnes pratiques pour maîtriser la contamination

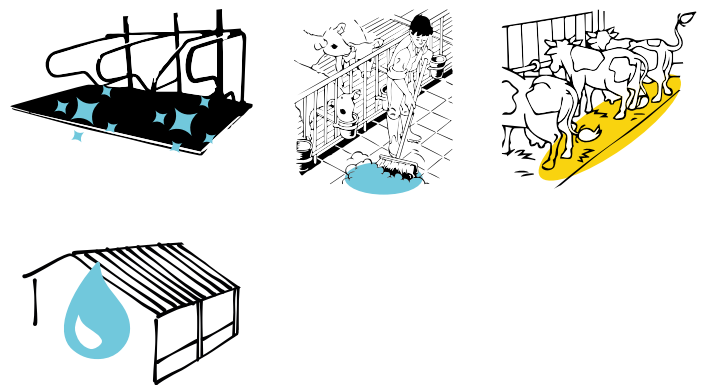
✓ DES VACHES PROPRES avant et pendant la traite



✓ COMPOSTAGE DES FUMIERS Éviter la contamination des aliments et de l'eau



✓ ENTRETIEN des bâtiments



Avec le soutien financier de :