

Équipements de transport des porcs : inactiver les agents pathogènes par la chaleur

Farmscape du 1^{er} mai 2017

Des chercheurs de VIDO-InterVac confirment qu'appliquer de la chaleur aux équipements de transport des porcs constitue une étape importante pour s'assurer que les agents pathogènes ne puissent plus transmettre de maladies.

Dans le cadre d'une recherche menée en partenariat avec Swine Innovation Porc, les chercheurs de l'Université de la Saskatchewan, du Prairie Swine Centre, du Prairie Agricultural Machinery Institute et de VIDO-InterVac travaillent à automatiser le nettoyage de véhicules de transport des porcs afin d'accélérer le processus et de restreindre les coûts.

VIDO-InterVac est chargé d'identifier les approches permettant d'inactiver les principaux agents pathogènes responsables de la transmission de maladies.

Dr Volker Gerdts, directeur adjoint en recherche chez VIDO-InterVac, précise que dans ce projet, les chercheurs analysent les températures ainsi que la durée de temps nécessaire pour inactiver 12 agents pathogènes, soit six bactéries et six virus, considérés comme étant importants par le secteur porcin.

Extrait – Volker Gerdts, chercheur – VIDO-InterVac : Le Prairie Swine Centre travaille à réaliser un inventaire des remorques. Les responsables de cet inventaire En général, les virus sont un peu plus difficiles à inactiver parce qu'ils se trouvent à l'intérieur de la cellule. Mais quelques bactéries également, *Streptococcus suis* par exemple, se sont montrées relativement résistantes à la chaleur.

S'il était possible d'utiliser une température très élevée, telle que 80 degrés, tous ces agents pathogènes seraient détruits en une très courte période de temps.

À des températures plus faibles, comme à 60 ou 65 degrés Celsius, ça prend beaucoup plus de temps : aussi, il faut vraiment tenir compte de la combinaison « température » et « temps ».

Sans spécifier chacune de ces combinaisons, on peut tout de même dire que si vous prenez une température élevée, comme 80 degrés par exemple, ce serait suffisant pour tuer la plupart des agents pathogènes en quelques minutes.

Si on prend 70 ou 65 degrés, alors probablement qu'environ 15 minutes seraient nécessaires.

Dr Gerdts précise que l'industrie se sert déjà de cette approche : après le nettoyage, le lavage et la désinfection, ils soumettent les remorques à la chaleur, mais selon les différentes unités testées, ils appliquent des températures et des durées de temps légèrement différentes.

Pour Farmscape.ca, ici Bruce Cochrane.

Farmscape vous est présenté grâce à Sask Pork et au Manitoba Pork Council.

Ce document a été préparé par Swine Innovation Porc à partir d'un extrait radiophonique de Farmscape intitulé
« [Application of Heat to Swine Transportation Equipment Inactivates Disease Causing Pathogens](#) ».

Nous vous invitons à consulter le site Internet de Farmscape (en anglais) à www.farmscape.ca pour plus de détails.