

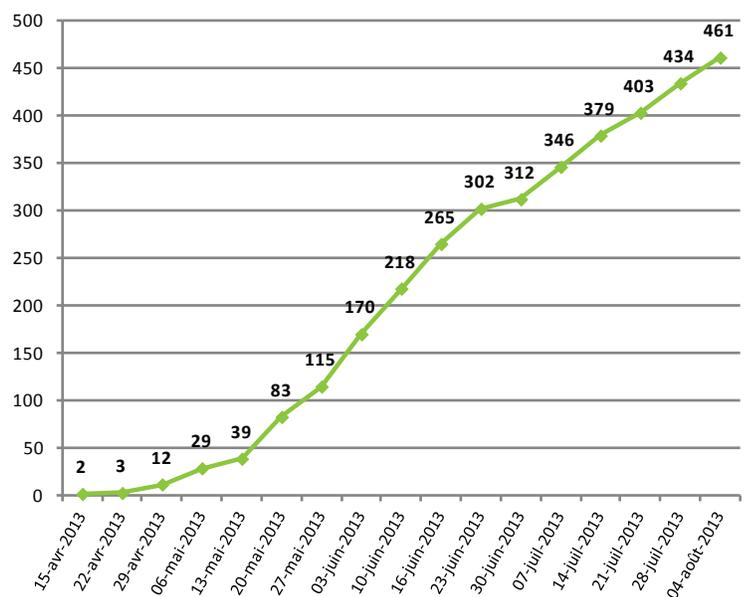
ÉTAT DE LA SITUATION

Une éclosion de diarrhée épidémique porcine (DEP) sévit actuellement aux États-Unis. C'est la première fois que cette maladie est rapportée en Amérique du Nord. Le premier cas a été rapporté en avril 2013 en Ohio. Les informations en provenance des États-Unis suggèrent que ce virus (coronavirus) se transmet facilement et rapidement entre les sites de production. La maladie s'est propagée, en l'espace de trois mois seulement, dans la majorité des États producteurs de porcs.

Aucun cas n'a été diagnostiqué au Québec ni ailleurs au Canada au 15 août 2013. L'émergence de la DEP dans les provinces canadiennes aurait des conséquences techniques (réduction de la production) et économiques considérables sur les secteurs porcins canadien et québécois. Les camions en provenance des États-Unis représentent actuellement la principale menace pour l'introduction du virus au Canada.

L'Équipe québécoise de santé porcine (EQSP)¹ invite tous les producteurs de porcs à prendre les mesures de prévention recommandées dans cette fiche d'information et de suivre les consignes et mises à jour sur le site Internet de la Fédération des producteurs de porcs du Québec (FPPQ) www.leporcduquebec.com via la section « DEP ».

Évolution de la DEP aux États-Unis (Nombre de cas positifs)



RISQUES DE CONTAMINATION À LA FERME

Le virus peut se propager par les fèces d'animaux infectés, il peut donc être transmis :

- Lors du processus d'expédition :
 - des truies de réforme (camions contaminés);
 - des porcs d'abattage (camions contaminés);
 - de porcelets de tous âges.
- Par les visiteurs (vêtements et chaussures contaminés).
- Par le matériel ayant servi pendant le transport (pelles, panneaux, fouets, gants, etc.) ou dans une ferme contaminée.
- Par les porcs vivants contaminés (risque faible pour l'instant).



COMMENT DÉTECTER LA MALADIE ?

Voici les signes cliniques suggestifs de la maladie :

Porcelets sous la mère (non sevrés) : diarrhée abondante accompagnée de vomissements chez la majorité. Mortalité variant de 50 à 100 %.

Porcelets en pouponnière ou porcs en engraissement : anorexie, diarrhée abondante ou fèces molles chez la majorité et quelques vomissements. Mortalité variant de 1 à 5 %.

Porcs adultes (truies et verrats) : anorexie et apathie, diarrhée abondante ou fèces molles chez la majorité et quelques vomissements. Mortalité de moins de 1 %.



AGIR RAPIDEMENT

En cas de signes cliniques suspects à la ferme, il est important de consulter immédiatement son vétérinaire traitant. Dans le cas où votre vétérinaire confirme la présence de la maladie, vous devez aussitôt aviser l'EQSP par le biais de la ligne d'urgence de la FPPQ au 1 866 363-2433. Un plan d'action visant à contrôler la durée d'infection dans votre élevage et la propagation du virus pourra s'appliquer et vous aider.



RESTEZ BRANCHÉS

Site Web www.leporcduquebec.com

Les producteurs sont invités à consulter régulièrement le site Web de la Fédération des producteurs de porcs du Québec où une mise à jour sur l'évolution de la diarrhée épidémique porcine sera effectuée régulièrement.

COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION ?

MESURES DE BIOSÉCURITÉ RECOMMANDÉES

1. Lorsque le transporteur arrive sur le site d'élevage, faire une inspection visuelle de la remorque pour en vérifier la propreté.
2. Lors du chargement, le producteur doit rester à l'intérieur du bâtiment.
3. Le conducteur du camion transportant les porcs doit rester à l'extérieur du bâtiment (Zone d'accès restreinte - ZAR).
4. Les quais de chargement des porcs doivent être lavés et désinfectés immédiatement après la sortie des animaux.
 - a. Maintenir à jour tous les registres concernant le transport : dates des entrées et sorties d'animaux, nom et coordonnées de la compagnie de transport, numéro du camion et nom du camionneur.
5. Resserrer toutes les mesures de biosécurité, en particulier pour les visiteurs :
 - a. Accepter seulement les visiteurs essentiels.
 - b. Faire remplir le registre des visiteurs.
 - c. Appliquer strictement les principes du corridor danois (déplacements unidirectionnels, lavage des mains (ou porter des gants jetables), vêtements (couvre-tout) et chaussures (bottes propres ou bottes jetables) fournis par la ferme.
6. Aux transporteurs, demander des véhicules qui n'ont pas effectué de transport de porcs ou de truies de réforme à l'extérieur du Québec et exiger qu'ils utilisent un véhicule lavé, désinfecté et séché après chaque voyage à l'abattoir ou à un centre de rassemblement.
7. S'il est impossible de charger les animaux dans une remorque lavée et désinfectée, instaurer une stratégie de transport impliquant le transfert de porcs de camion à camion. Ceci est particulièrement important pour les truies de réforme.
8. Si vous effectuez vous-même le transport de vos porcs à l'abattoir, assurez-vous d'apporter votre propre matériel pour la manipulation des porcs et le nettoyage du camion. Laver, désinfecter et sécher le camion et le matériel utilisé avant le retour à la ferme ou à un endroit à la ferme où l'eau de lavage ne contaminera pas les voies de circulation habituelles.
9. Ne pas importer de porcs en provenance des États-Unis tant et aussi longtemps qu'un test prouvant qu'ils sont exempts du virus soit disponible.

1 L'Équipe québécoise de santé porcine (EQSP) a été créée en juin 2013 pour assurer la continuité du plan de mesures d'urgence du secteur porcin québécois face aux maladies animales exotiques ou émergentes. Son mandat a été élargi pour coordonner une approche concertée avec les partenaires du secteur et les instances gouvernementales afin de minimiser les risques de dispersion du virus de la diarrhée épidémique porcine au Québec. Les membres fondateurs de l'EQSP sont l'Association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière (AQINAC), les abattoirs signataires de la Convention de mise en marché des porcs et la Fédération des producteurs de porcs du Québec. L'EQSP remercie le Centre de développement du porc du Québec inc. (CDPO) et la Fédération des producteurs de porc du Québec de leur précieuse collaboration pour la production de cette fiche d'information.