

Hygiène et salubrité en industrie alimentaire:
prévention et validation

PRÉSENTATION PAR AFFICHE SCIENTIFIQUE

**MODIFIER LA TEXTURE DE L'ALIMENT DU PORC PEUT RÉDUIRE LE
RISQUE D'ENTRÉE DE *SALMONELLA* DANS LA CHAÎNE DE PRODUCTION
DES ALIMENTS**

**LeBel, Philippe*¹; Fravallo, Philippe¹; Longpré, Jessie¹; Laplante, Benoît²; Letellier,
Ann¹**

(1) Chaire de Recherche en Salubrité des Viandes, Faculté de Médecine Vétérinaire,
Université de Montréal, St-Hyacinthe

(2) F. Ménard, L'Ange-Gardien

Le rôle de la composition et de la présentation (humide/sec) de l'aliment du porc pour diminuer la prévalence en *Salmonella* spp. dans le troupeau, et réduire les risques de contamination de la carcasse en abattoir est bien documenté. Par contre, l'effet de la présentation (texturée ou cubée) et/ou de la granulométrie d'un aliment sec sur la contamination des porcs n'est pas connu. Alors 144 porcelets, préalablement en contact avec *Salmonella* spp., ont été nourris avec une diète de même formulation mais dont la granulométrie (500, 750 ou 1250 µm) et la texture (texturé ou cubé) différaient entre les six groupes. Durant l'engraissement, des échantillons individuels de sang et de fèces aux jours 0, 21, 45 et 88, ainsi que des échantillons du contenu cæcal et du colon à l'abattoir ont été prélevés. Après 21 et 88 jours de diète spécifique ainsi que dans le contenu du colon à l'abattoir nous avons pu observer une diminution ($P < 0,05$) de l'excrétion de *Salmonella* spp. pour les porcs nourris à la moulée texturée comparés à ceux recevant la moulée cubée. De plus, après 21 jours de diète spécifique, davantage de porcs ($P < 0,05$) nourris à la moulée cubée 500 µm excrétaient *Salmonella* spp. que les porcs nourris aux diètes texturées 500 µm, 1250 µm et cubée 1250 µm, démontrant ainsi l'importance des deux facteurs testés. Il est donc possible de réduire l'excrétion de *Salmonella* spp. chez le porc en modifiant la texture et/ou la granulométrie de l'aliment.