

BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE DE BIOSÉCURITÉ

Programme québécois d'attestation sanitaire des exploitations piscicoles productrices de salmonidés

INTRODUCTION

Les risques d'introduction et de propagation d'agents pathogènes tels que les virus, les bactéries et les parasites dans un élevage sont une réalité quotidienne pouvant entraîner d'importantes répercussions sanitaires, techniques et économiques. L'application rigoureuse de mesures de biosécurité permet de réduire ces risques jusqu'à un niveau acceptable.

Le Programme québécois d'attestation sanitaire des exploitations piscicoles productrices de salmonidés cible les bactéries *Aeromonas salmonicida*, responsable de la furonculose, et *Renibacterium salmoninarum*, responsable de la maladie bactérienne du rein, ainsi que le virus de la nécrose pancréatique infectieuse. Il est important de connaître les différents modes de transmission de ces agents pathogènes si l'on veut protéger l'état sanitaire des élevages, soit principalement le contact direct avec un poisson infecté ou la contamination de l'eau. La transmission peut aussi avoir lieu par contact indirect, par l'intermédiaire de vecteurs, qu'ils soient inanimés (aliments et matériel) ou animés (humains, vermine, oiseaux et animaux domestiques ou sauvages). Le fumier piscicole et les liquides reproducteurs sont également des vecteurs potentiels de transmission.

Les trois maladies visées par le Programme ont en commun la présence potentielle de porteurs sains, c'est-à-dire des poissons contaminés par l'agent pathogène mais qui ne présentent aucun signe apparent de maladie. La nécrose pancréatique infectieuse et la maladie bactérienne du rein peuvent aussi se transmettre verticalement, c'est-à-dire des géniteurs à leur progéniture. Cela est particulièrement préoccupant dans le cas du virus de la nécrose pancréatique, car les poissons peuvent être des porteurs sains sur plusieurs générations.

Les signes cliniques apparaissent habituellement lors de conditions stressantes (température élevée, oxygénation déficiente, teneur élevée en matière organique dissoute, entassement excessif et manipulations). Il est donc important de maintenir en tout temps des pratiques et des conditions d'élevage appropriées à l'espèce afin de réduire le stress des poissons. Plusieurs souches de la bactérie causant la furonculose ont développé une résistance à un ou plusieurs antibiotiques utilisés pour traiter la maladie. Cette antibiorésistance est préoccupante étant donné qu'à long terme, elle peut réduire le nombre de produits disponibles pour le traitement de la maladie. En faire un usage judicieux permet de minimiser le développement d'une antibiorésistance chez la bactérie.

Les bonnes pratiques en matière de biosécurité sont basées sur les différents modes de transmission des agents pathogènes. Leurs objectifs sont de contrôler les risques de contamination de l'élevage, que ce soit par l'introduction de poissons, l'approvisionnement en eau, les aliments, les vecteurs animés ou les vecteurs inanimés.

BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE DE BIOSÉCURITÉ POUR LES EXPLOITANTS

L'exploitant qui est admissible et souhaite s'inscrire au Programme québécois d'attestation sanitaire des exploitations piscicoles productrices de salmonidés doit implanter et respecter l'ensemble des bonnes pratiques en matière de biosécurité énumérées ci-dessous. Il a l'entière responsabilité de mettre en place une démarche de biosécurité structurée et d'en assurer le respect en tout temps dans l'établissement piscicole ou sa partie visée, à compter de son inscription et pour toute la durée de sa participation au Programme. Le médecin vétérinaire veillant à l'application du Programme dans l'exploitation piscicole est chargé d'évaluer la progression, la mise en place et le respect des bonnes pratiques en matière de biosécurité. La réalisation de la campagne n° 10 Mise en œuvre de la biosécurité dans les piscicultures du Programme intégré de santé animale du Québec est complémentaire et recommandée pour établir un plan et réviser les bonnes pratiques

Il est important que tous les employés de l'exploitation soient instruits en ce qui concerne les bonnes pratiques en matière de biosécurité décrites dans ce document et qu'ils s'y conforment.

Gestion de l'accès au site	
1.1	Restreindre l'accès du site visé par le Programme aux personnes essentielles au bon fonctionnement de l'exploitation et au personnel dûment autorisé à appliquer les lois et les règlements relatifs aux exploitations piscicoles. Limiter au minimum les visites dans les espaces visés par le Programme.
1.2	Réserver une aire de stationnement pour les résidents, les employés et les visiteurs, de manière qu'ils stationnent leur véhicule dans un endroit propre et situé à l'écart des zones de production et des couloirs de circulation entre celles-ci.
1.3	Maintenir fermées les portes extérieures de l'unité d'écloserie ainsi que de toute autre installation visée par le Programme. Placer à l'entrée et sur les portes principales de ces installations une affiche informant les visiteurs de l'interdiction d'accès sans autorisation. Les portes des entrées doivent être pourvues d'un mécanisme de verrouillage et être verrouillées en l'absence de l'exploitant ou de son représentant. S'il y a lieu, les aires extérieures de production et leurs accès routiers doivent être délimités visuellement.
1.4	Empêcher tous les véhicules en provenance d'autres établissements piscicoles d'entrer sur le site et de s'approcher des installations visées par le Programme. Le transfert d'œufs ou de poissons doit avoir lieu dans un espace de transition à l'extérieur des zones de l'exploitation qui font l'objet d'une attestation et seul un matériel désinfecté doit être utilisé pour ce transfert.
1.5	Si la présence d'un véhicule près des lieux faisant l'objet d'une attestation ne peut être évitée, s'assurer que le camion de transport arrive vide et désinfecté, et qu'il est rempli au site même. Si cela est impossible, s'assurer que ce camion n'est pas stationné à un endroit où des déversements d'eau peuvent contaminer les installations de production, les lacs ou les sources d'eau qui approvisionnent l'établissement piscicole.

1.6	Nettoyer et désinfecter adéquatement tout matériel ou équipement qui aurait été utilisé ailleurs que dans l'exploitation à la suite de transferts de poissons, de matériel ou d'équipement.
Gestion du site et des installations de l'exploitation	
2.1	S'approvisionner en poissons vivants (généteurs, œufs, alevins et autres) et en matériel génétique auprès d'élevages ayant un statut sanitaire égal ou supérieur à celui de l'exploitation pour les trois agents pathogènes visés par le Programme.
2.2	Pour toutes les introductions et tous les approvisionnements de poissons sauvages vivants (généteurs, œufs, alevins et autres) et de matériel génétique, respecter une mise en quarantaine d'une période minimale de trente (30) jours de manière à prévenir toute introduction et propagation d'agents pathogènes. L'admission de poissons sauvages peut se faire seulement dans une installation de confinement biologique (quarantaine) séparée des espaces visés par le Programme. On doit s'assurer que les installations, l'équipement et le matériel nécessaires pour la quarantaine sont préalablement disponibles.
2.3	Veiller à ce que toutes les sources d'approvisionnement en eau de l'exploitation soient aménagées de façon à prévenir toute introduction de poissons ou d'animaux aquatiques sauvages dans ses installations.
2.4	S'approvisionner en aliments provenant de sources sûres et fiables.
2.5	Aménager, à l'entrée de l'unité d'écloserie, un vestibule de désinfection comportant un bain de pied désinfectant (pédiluve), des vêtements de travail et des bottes exclusifs à ce lieu ou des couvre-bottes en plastique jetables ainsi qu'une installation permettant un lavage et une désinfection adéquats des mains. Si l'unité d'écloserie compte plusieurs entrées, toutes devront être munies d'un tel vestibule.
2.6	Garder propre le terrain situé au pourtour de l'unité d'écloserie et l'herbe rase. Éviter l'accumulation de déchets, de matériaux et de matériel ou d'équipement piscicoles.
2.7	Veiller à ce que la circulation sur le site de l'exploitation se fasse des zones où les poissons sont sains vers les zones risquant davantage d'être contaminées par des agents pathogènes. Se nettoyer les mains lorsqu'on passe d'un groupe de poissons à un autre.
2.8	Restreindre l'accès et contrôler les déplacements des animaux domestiques sur le site de l'exploitation.

2.9	Empêcher l'accès ou la présence des animaux sauvages, des rongeurs et des oiseaux sur le site de l'exploitation. Un programme efficace de contrôle de la vermine doit être mis en place.
2.10	Éliminer, dans un laps de temps raisonnable (au minimum une fois par jour), tous les poissons moribonds ou morts dans l'ensemble de l'exploitation. L'incinération, l'enterrement, le compostage ou le traitement par un service de récupération des animaux morts sont tous des moyens d'élimination acceptables. On doit faire en sorte que les animaux domestiques et sauvages n'aient pas accès aux poissons avant et après leur élimination.
2.11	Manipuler les poissons seulement avec l'équipement provenant de l'exploitation. Disposer de matériel de travail exclusif (brosses, puises, contenants, etc.) pour chaque bassin ou unité de production. Nettoyer et désinfecter adéquatement et régulièrement tout matériel ou équipement utilisés sur le site et dans les installations de l'exploitation.
Gestion des visiteurs	
3.1	Exiger que chaque visiteur non sollicité prenne rendez-vous avant de se rendre à l'exploitation. Le personnel autorisé et dûment mandaté peut toutefois se présenter sans rendez-vous.
3.2	Installer un dispositif pour que les visiteurs puissent signaler leur présence et tenir un registre de tous les visiteurs (fournisseurs, consultants, acheteurs, parents et amis) qui pénètrent sur le site et dans les installations. Ce registre doit indiquer si les visiteurs ont fréquenté un site piscicole dans les sept jours précédents et, le cas échéant, le nom de la pisciculture en question.
3.3	Informar les visiteurs des impacts pour l'exploitation liés aux risques de contamination par des interventions humaines.
3.4	Exiger que les visiteurs utilisent les installations de désinfection, les vêtements de travail et les bottes qui se trouvent dans le vestibule de désinfection.

BONNES PRATIQUES SUPPLÉMENTAIRES EN MATIÈRE DE BIOSÉCURITÉ POUR LES EXPLOITANTS DEVANT EFFECTUER UN CLOISONNEMENT SANITAIRE EFFICACE

Lorsque l'exploitant souhaite inscrire au Programme uniquement des segments de l'exploitation sous bâtiment, y compris l'unité d'écloserie, et donc exclure des unités d'engraissement, il doit garder ses œufs et ses alevins, poissons et géniteurs dans des conditions de cloisonnement sanitaire efficaces. L'exploitant doit donc, en plus de respecter les bonnes pratiques mentionnées précédemment, mettre en place et respecter les conditions suivantes :

Cloisonnement sanitaire efficace	
4.1	Posséder une unité d'écloserie qui renferme les géniteurs, les œufs et les alevins, et qui est aménagée dans un bâtiment fermé permettant sa séparation physique du reste de l'exploitation. Les géniteurs peuvent toutefois être gardés dans des bassins extérieurs adjacents au bâtiment d'écloserie si ces bassins sont clôturés et couverts pour les protéger des prédateurs et de l'accès de tout individu non autorisé. L'accès à ces bassins ne peut se faire qu'en circulant par le bâtiment d'écloserie.
4.2	Veiller à ce que l'unité d'écloserie soit située en amont des segments ne faisant pas l'objet d'une attestation et, donc, approvisionnée par une première eau n'ayant pas circulé dans la zone de ces segments.
4.3	Procéder aux activités liées à la gestion et à la régie de l'exploitation en commençant par la zone faisant l'objet d'une attestation, soit l'unité d'écloserie.
4.4	Disposer de matériel de travail exclusif à l'unité d'écloserie (brosses, puises, contenants, etc.). Idéalement, chaque bassin devrait avoir son propre matériel. Un bain désinfectant devrait être disponible pour le nettoyage et la désinfection de l'équipement après chaque utilisation. Aucun équipement utilisé dans la zone ne faisant pas l'objet d'une attestation ne doit être introduit dans l'unité d'écloserie sans avoir au préalable subi un lavage et une désinfection efficaces.
4.5	Entreposer la nourriture destinée à l'unité d'écloserie à l'intérieur de celle-ci et dans un lieu bénéficiant d'un contrôle sanitaire et physiquement séparé du lieu d'entreposage de la nourriture utilisée dans le reste de l'exploitation.
4.6	Utiliser une source d'eau propre pour rincer et conserver les œufs.
4.7	Trier quotidiennement les œufs et les alevins.