

Chauffer les remorques de transport de porcs : une méthode valable selon la recherche

Farmscape du 18 mai 2017

Une recherche menée par VIDO-InterVac a montré que chauffer les véhicules de transport de porcs après le nettoyage s'avère efficace pour tuer les agents pathogènes causant des maladies.

En partenariat avec Swine Innovation Porc, des chercheurs de l'Université de la Saskatchewan, du Prairie Swine Centre, du Prairie Agricultural Machinery Institute et de VIDO-InterVac, travaillent à accélérer le lavage et la désinfection des véhicules de transport de porcs.

Dr Volker Gerdts, directeur adjoint en recherche chez VIDO-InterVac, précise que le principal rôle de VIDO a été de vérifier que les agents pathogènes, dont six bactéries et six virus, ont bien été inactivés en se servant de la chaleur.

Extrait - Volker Gerdts, chercheur - VIDO-InterVac : Pour ce qui est des virus, ces agents pathogènes incluent, par exemple, le virus de la DEP et le virus du SRRP, des virus importants; mais, il y a aussi six bactéries qui sont très importantes.

En ce qui concerne les méthodes utilisées, nous analysons plusieurs méthodes d'inactivation, dont celle de la chaleur. Et puis, nous nous intéressons aussi au pH et aux désinfectants, mais en réalité, ce qui fait partie de ce projet, c'est notre rôle qui consiste à confirmer que la chaleur qui est déjà utilisée dans certaines unités de chauffage inactive bien les agents pathogènes.

Il y a déjà des unités dans le champ qui utilisent la chaleur. L'industrie se sert déjà de cette approche. Après le nettoyage, le lavage et la désinfection, les gens de l'industrie chauffent les remorques : cette méthode est actuellement utilisée.

Les différentes unités travaillent avec des températures et des durées de temps légèrement différentes. Notre rôle dans ce projet consiste à vérifier que certaines températures inactivent complètement les agents pathogènes.

Il faut vraiment considérer la combinaison de température et de temps. Aussi, on ne peut pas énumérer toutes les combinaisons, mais, si vous deviez choisir une température plus élevée, comme 80 degrés par exemple, cela serait suffisant pour tuer la plupart des agents pathogènes en quelques minutes.

Si vous deviez choisir 70 ou 65 degrés, alors il vous faudrait probablement 15 minutes ou une durée semblable.

Dr Gerdts ajoute que la prochaine étape sera de développer des approches pour s'assurer que le nettoyage et le chauffage sont effectués de manière à bien inactiver tous les agents pathogènes.

Pour Farmscape.ca, ici Bruce Cochrane. Farmscape vous est présenté grâce à Sask Pork et au Manitoba Pork Council.