

Dans les pays en développement, l'élevage porcin à petite échelle offre une perspective de sortir de la pauvreté. Or l'utilisation d'eaux grasses dans l'alimentation des animaux est souvent l'option la plus abordable et donc la plus répandue ; malheureusement, elle est associée à un risque élevé de transmission de la peste porcine africaine. Les mesures d'interdiction fonctionnent rarement dans ces contextes, raison pour laquelle il convient de prévoir des solutions alternatives afin que les eaux grasses puissent être utilisées sans risque dans l'alimentation des porcs.

Introduction

L'intégration des déchets de cuisine et de table dans les eaux grasses destinées à l'alimentation des animaux est une solution à bon marché pour des millions de petits éleveurs porcins qui souhaitent accroître les revenus de leur ménage. Malheureusement, les eaux grasses provenant des restes d'aliments contiennent parfois de la viande de porc insuffisamment cuite, ce qui comporte un risque à la fois de peste porcine classique et de peste porcine africaine, ces deux virus étant capables de persister durant de longues périodes dans la viande de porc réfrigérée ou congelée [1, 2, 3, 4].

Les interdictions sont-elles la seule option ?

Il convient de renforcer les interdictions au moyen d'inspections, mais dans nombre de petites fermes il est impossible de surveiller les pratiques quotidiennes de manière adéquate et par conséquent les interdictions se traduisent, au mieux, par un sentiment de sécurité illusoire. De surcroît, alors qu'une communication efficace sur les risques est essentielle quelle que soit l'approche adoptée, ici la communication devrait se centrer sur la gravité des conséquences de la maladie plutôt que sur d'éventuelles mesures punitives, afin d'encourager les éleveurs de porcs à une coopération éclairée.

Adopter une approche plus constructive et plus pratique

S'il est utile d'autoriser certains produits sûrs à base de déchets alimentaires tels que les légumes, cette approche exclut la filière viandes. Or il a été démontré que de grandes quantités de déchets alimentaires provenant des points de vente au détail et des ménages pourraient être transformées en aliments nutritifs et sûrs pour les porcins [5, 6, 7, 8, 9], méthode que le Japon, notamment, a développée avec succès [10, 11]. Pour une production à grande échelle, il devrait être possible d'octroyer des licences à des usines pour la transformation industrielle des déchets alimentaires en aliments pour animaux sous forme de granulés secs ou d'aliments liquides, en suivant des procédés connus pour leur capacité à neutraliser les agents pathogènes préoccupants. Ces aliments transformés reviendraient moins cher que les rations à base de céréales disponibles dans le commerce [8]. Une autre possibilité, si elle s'accompagne d'une communication efficace sur les risques, serait de transformer les déchets alimentaires au sein d'entreprises artisanales ou familiales et de permettre leur utilisation en toute sécurité dans les zones rurales ou dans les régions à faible densité porcine.

Tableau I. Prévention de l'introduction de maladies dues à l'utilisation d'eaux grasses dans l'alimentation animale : les différentes approches

Option	Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">• Interdiction, par voie législative, de l'utilisation d'eaux grasses dans l'alimentation animale	<ul style="list-style-type: none">• Approche acceptée internationalement	<ul style="list-style-type: none">• L'application rigoureuse de la loi est pratiquement impossible

- Délivrance d'une autorisation si les déchets alimentaires peuvent être transformés sans risque pour l'alimentation animale
- Permet de disposer en toute sécurité d'aliments non carnés pour animaux à un coût abordable
- Risque d'exclusion de déchets alimentaires intéressants au plan nutritionnel
- Traitement visant à neutraliser les agents pathogènes pertinents
- Garantit la sécurité sanitaire des eaux grasses utilisées dans l'alimentation des porcs
- Exige un investissement en temps et en argent
- Réduit le gaspillage alimentaire

<http://dx.doi.org/10.20506/bull.2020.1.3130>

DOSSIER

Comment atténuer les risques liés aux eaux grasses dans l'alimentation animale ?

MOTS-CLÉS

#alimentation animale, #peste porcine africaine, #risque.

AUTEURS

[Mary Louise Penrith](#), Extraordinary Professor, Department of Veterinary Tropical Diseases, Faculty of Veterinary Science, Onderstepoort, University of Pretoria, Pretoria (Afrique du Sud).

Les désignations et dénominations utilisées et la présentation des données figurant dans cet article ne reflètent aucune prise de position de l'OIE quant au statut légal de quelque pays, territoire, ville ou zone que ce soit, à leurs autorités, aux délimitations de leur territoire ou au tracé de leurs frontières.

Les auteurs sont seuls responsables des opinions exprimées dans cet article. La mention de sociétés spécifiques ou de produits enregistrés par un fabricant, qu'ils soient ou non protégés par une marque, ne signifie pas que ceux-ci sont recommandés ou soutenus par l'OIE par rapport à d'autres similaires qui ne seraient pas mentionnés.



© IFAD/Michael Benanav

RÉFÉRENCES

1. Edwards S. (2000). – Survival and inactivation of classical swine fever virus. *Vet. Microbiol.*, **73** (2–3), 175–181. [https://doi.org/10.1016/s0378-1135\(00\)00143-7](https://doi.org/10.1016/s0378-1135(00)00143-7).
2. Mebus C., Arias M., Pineda J.M., Tapiador J., House C. & Sánchez-Vizcaino J.M. (1997). – Survival of several different porcine viruses in Spanish dry-cured meat products. *Food Chem.*, **59** (4), 555–559. [https://doi.org/10.1016/s0308-8146\(97\)00006-x](https://doi.org/10.1016/s0308-8146(97)00006-x).
3. Petrini S., Feliziani F., Casciari C., Giammarioli M., Torresi C. & de Mia G.M. (2019). – Survival of African swine fever virus (ASFV) in various traditional Italian dry-cured meat products. *Prev. Vet. Med.*, **162**, 126–130. <https://doi.org/10.1016/j.prevetmed.2018.11.013>.
4. Probst C., Gethmann J., Amler S., Globig A., Knoll B. & Conraths F.J. (2019). – The potential role of scavengers in spreading African swine fever among wild boar. *Sci. Rep.*, **9**, 11450. <https://doi.org/10.1038/s41598-019-47623-5>.
5. Chen T., Jin Y. & Shen D. (2015). – A safety analysis of three food-waste derived animal feeds from three typical conversion techniques in China. *Waste Manag.*, **45**, 42–50. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2015.06.041>.
6. García A.J., Esteban M.B., Márquez M.C. & Ramos P. (2005). – Biodegradable municipal solid waste: characterization and potential use as animal feedstuffs. *Waste Manag.*, **25** (8), 780–787. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2005.01.006>.

7. Roeder P. (2011). – Making a global impact: challenges for the future. *Vet. Rec.*, **169** (26), 671–674. <http://dx.doi.org/10.1136/vr.d8253>.
8. zu Ermgassen E.K.H.J., Phalan B., Green R.E. & Balmford A. (2016). – Reducing the land use of EU pork production: where there's swill, there's a way. *Food Policy*, **58**, 35–48. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2015.11.001>.
9. zu Ermgassen E.K.H.J., Kelly M., Bladon E., Salemdeeb R. & Balmford A. (2018) – Support amongst UK pig farmers and agricultural stakeholders for the use of food losses in animal feed. *PLoS ONE*, **13** (4), e0196288. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0196288>.
10. Kawashima T. (2004). - The use of food waste as a protein source for animal feed – current status and technological development in Japan. <http://www.fao.org/3/y5019e/y5019e0i.htm>.
11. Sasaki K., Aizaki H., Motoyama M., Ohmori H. & Kawashima T. (2011). – Impressions and purchasing intentions of Japanese consumers regarding pork produced by 'Ecofeed', a trademark of food-waste or food co-product animal feed certified by the Japanese government. *Anim. Sci.*, **82** (1), 175–180. <https://doi.org/10.1111/j.1740-0929.2010.00817.x>.

