PUBLICATION 655
BULLETIN DU CULTIVATEUR N° 79

PUBLIÉ EN MAI 1940
RÉIMPRESSION DU FEUILLET N° 54

DOMINION DU CANADA—MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

LE CHOLÉRA DU PORC

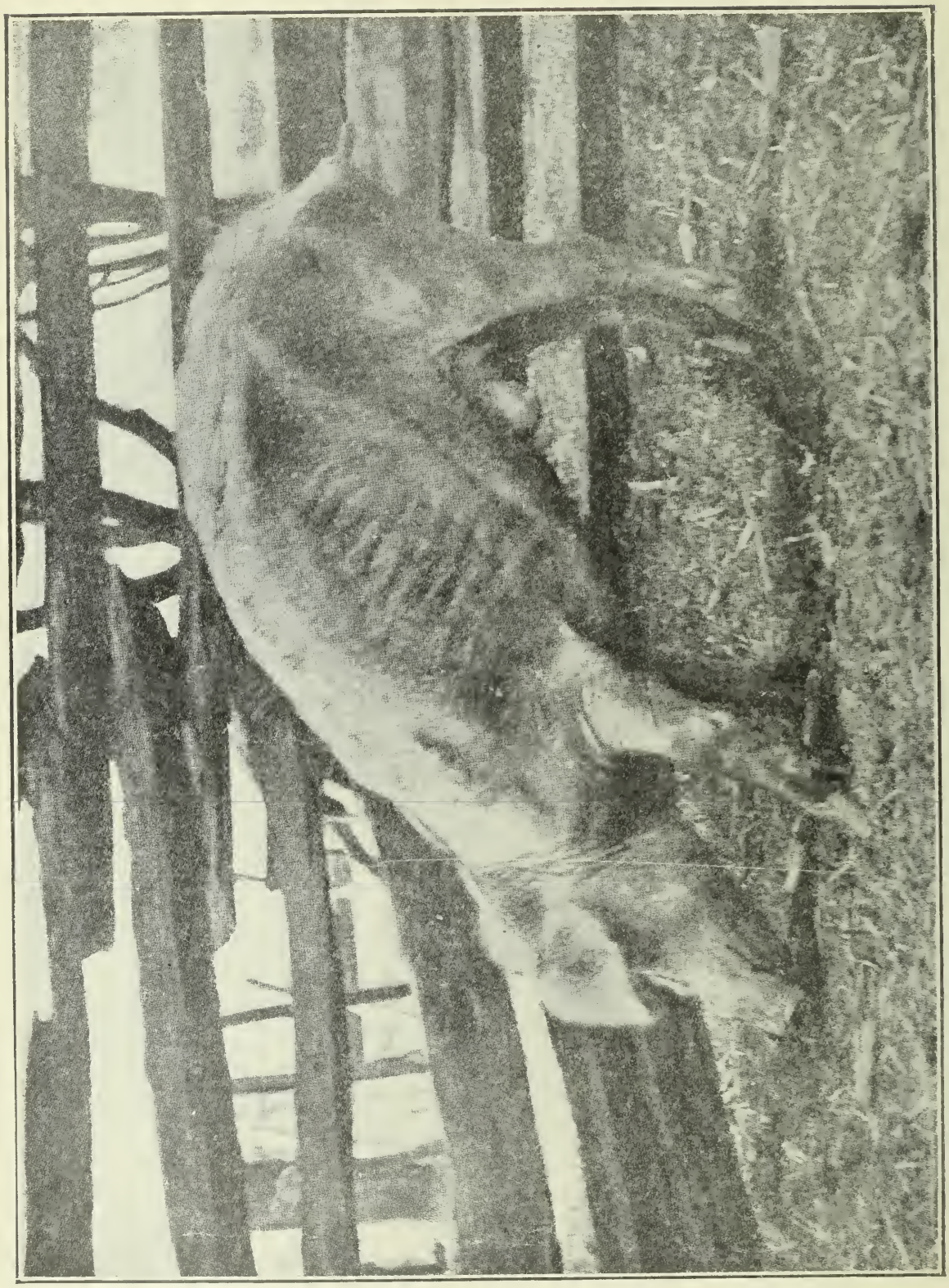
PAR

A. E. CAMERON
DIRECTEUR GÉNÉRAL VÉTÉRINAIRE

DIVISION DE L'HYGIÈNE VÉTÉRINAIRE
SERVICE DE LA PRODUCTION

lié par ordre de l'honorable James G. Gardiner, Ministre de l'Agriculture,
Ottawa, Canada

630.4
C212
P 655
1940
fr.
c.3



Le choléra du porc—Forme chronique.

LE CHOLÉRA DU PORC

Le choléra du porc est une maladie contagieuse qui s'attaque à l'espèce porcine. Elle ne paraît pas affecter d'autres espèces et se caractérise par une contagion extrême et un taux de mortalité élevé. Cette maladie est connue dans le monde entier et sévit avec une intensité alarmante aux Etats-Unis où elle cause des ravages énormes. Au Canada elle fait de temps à autre une apparition sur des points divers où ses germes sont apportés d'une manière ou d'une autre, et c'est pour mettre en garde les propriétaires et leur donner les renseignements nécessaires sur les mesures à prendre en cas d'infection de leurs troupeaux que nous publions ce bulletin.

La cause de la maladie

La cause de la maladie est un germe, sans lequel elle ne peut se produire. En d'autres termes, une mauvaise hygiène (défaut de soins, mauvaise alimentation, malpropreté des locaux) ne peut, à elle seule, provoquer le choléra du porc; mais si le germe est introduit dans un troupeau et qu'il trouve ces conditions, la maladie se développe avec une grande rapidité.

Comment le choléra du porc se propage

La maladie se propage toutes les fois que les germes d'un porc malade trouvent accès à un porc sain, et cela peut se produire de bien des manières, entre autres par le contact de porcs malades et de porcs sains.

Le porc malade émet les germes de la maladie dans son urine et son fumier, et répand ainsi les matières infectieuses dans son parc, son pâturage ou le wagon qui le transporte au marché. Les porcs sains, que l'on met dans ces locaux après les avoir fait évacuer par les autres, contractent la maladie.

L'infection se propage aussi par les pieds des gens ou des animaux, y compris les oiseaux. Vous allez en curieux dans l'étable du voisin pour vous rendre compte de ce qu'est le choléra et vous pouvez très bien le rapporter chez vous, sur vos chaussures ou vos vêtements, et infecter vos porcs. Il y a aussi les chiens errants, les pigeons domestiques qui viennent chercher leur nourriture dans un parc infecté et passent ensuite dans la ferme voisine, emportant les germes sur leurs pattes.

L'infection peut aussi être portée d'une ferme à l'autre par l'eau d'un ruisseau traversant un pâturage ou un parc à cochons infectés et passant par d'autres fermes.

Emploi de déchets alimentaires

On a récemment découvert une autre source d'infection assez fréquente au Canada; ce sont les ordures ménagères, déchets alimentaires, restes de table, et eaux de vaisselle, contenant des débris de porcs et de couennes de lard, etc., à l'état cru, que l'on fait consommer aux bestiaux. Voici comment cela se produit: aux Etats-Unis on envoie aux abattoirs des quantités de porcs qui en sont à la première phase de la maladie; ces animaux sont tués, convertis en bacon et consommés en toute liberté, et cela se comprend si l'on songe qu'il s'écoule

97581—2

quelques jours entre le moment où le porc devient infecté et celui où il montre des symptômes. Cette période est appelée période d'incubation, et les porcs abattus à ce moment ne présentent parfois aucun symptôme qui puisse révéler à l'inspecteur quelque chose de suspect.

La viande de ces porcs contient les germes de la maladie qui résistent à tous les traitements: salage, assaisonnement, fumage. Cependant, ils ne survivent pas à la cuisson; or le Canada consomme beaucoup de porc des Etats-Unis; nous conseillons donc aux propriétaires de ne pas donner à leurs porcs des déchets alimentaires, ou restes de table sans les avoir préalablement fait cuire.

Cet emploi de déchets alimentaires pour l'alimentation des porcs a été la cause de la plupart des cas de choléra qui se sont produits au Canada pendant ces dernières années, et c'est pourquoi il a été édicté des règlements spéciaux interdisant l'alimentation des porcs au moyen de déchets alimentaires, de restes de table et d'eau de vaisselle, crus ou cuits, provenant d'ailleurs que des locaux mêmes où ils sont distribués aux animaux, à moins qu'un permis à cet effet n'ait été obtenu d'un vétérinaire. Ce permis n'est accordé que lorsque le propriétaire des animaux s'engage par contrat signé à faire bouillir tous les déchets alimentaires, à empêcher ses porcs de manger des déchets crus, à maintenir ses animaux dans un état propre et sanitaire, et à ne les vendre que pour l'abatage immédiat. Les propriétaires ayant moins de 12 porcs peuvent se servir d'une chaudière ouverte pour la cuisson de ces déchets, mais ceux qui ont plus de 12 porcs doivent se servir d'un autoclave, c'est-à-dire d'une chaudière où la cuisson se fait au moyen de la vapeur.

La maladie n'a pas toujours la même virulence; il s'en faut même de beaucoup. Quelquefois elle a un caractère violent ou virulent et rapidement fatal. D'autres fois elle est bénigne et se guérit assez facilement. Ce dernier type peut être regardé comme tout aussi dangereux que le premier, au point de vue de la contagion, car il est plus difficile à discerner, et les porcs qui en sont guéris peuvent très bien propager la maladie dans un grand rayon avant qu'on s'en aperçoive.

La durée de l'affection est incertaine. L'animal atteint peut succomber en quelques jours ou survivre quelques semaines. Une attaque n'est pas toujours suivie de mort, et il serait possible de sauver une petite partie du troupeau, mais il ne serait pas sage de les laisser guérir car il ne faut pas oublier que ces porcs sont des porteurs de maladie. Leur sang contient les germes dont ils ne souffrent pas eux-mêmes parce qu'ils sont immunisés, mais ils peuvent donner la maladie à d'autres porcs qui ne le sont pas; aussi est-ce une erreur que de vouloir les guérir. Plus vous en sauverez, plus vous courez de risques de voir la maladie reparaître parmi les nouveaux animaux qui seront amenés dans le voisinage. Il vaut beaucoup mieux abattre tous les porcs atteints et désinfecter les locaux. C'est le seul moyen d'extirper la maladie.

Symptômes

Les premiers symptômes ne sont pas caractéristiques de la maladie et ne permettent pas toujours de la diagnostiquer sûrement. Le porc perd l'appétit, en partie ou complètement; il devient somnolent, apathique et tousse quelquefois si on le force à se lever. La présence de ces symptômes à proximité d'un foyer de choléra doit éveiller l'attention; on doit en prévenir immédiatement l'inspecteur vétérinaire le plus voisin.

Les porcs malades ne tardent pas à maigrir et à s'affaiblir, leur allure est chancelante, spécialement celle de l'arrière-train; ils meurent quelquefois en peu de jours, avant d'avoir eu le temps de beaucoup maigrir.

Souvent la peau se couvre par endroits de taches rouges qui prennent une teinte plus foncée à mesure que la maladie avance. Ces taches se produisent

ordinairement sur la face intérieure des jambes, sous le corps ou derrière les oreilles, mais elles ne se localisent pas nécessairement sur ces parties.

Les yeux émettent une sécrétion muqueuse qui colle quelquefois complètement les paupières l'une à l'autre.

L'animal est généralement atteint de diarrhée qui peut quelquefois être abondante; d'autres fois il est au contraire pris de constipation.

Le porc malade s'isole généralement et va s'étendre dans un coin retiré de sa loge. Si on le force à se lever, il le fait à contre-cœur, le dos arrondi et le ventre tiré, ou bien sa marche est lente et chancelante et quelquefois il tombe.

Un porc malade exhibe rarement tous les symptômes décrits ci-dessus, et souvent il faut un expert pour trouver ce qu'il a. Généralement un ou deux des symptômes sont bien marqués, par exemple la toux et l'essouflement, ou la diarrhée et l'aspect tiré, les rougeurs de la peau et la sécrétion des yeux.

Nous nous sommes assez étendus sur la description des symptômes. Le cultivateur pourra donc se mettre en garde s'il en découvre et appeler l'inspecteur avant que l'infection ait eu le temps de se répandre.

Autopsie

Examen d'un porc mort du choléra.—Quand un porc succombe, il est souvent nécessaire d'examiner son cadavre pour savoir si c'est bien du choléra qu'il était atteint. Il y a divers indices à rechercher: rougeur progressive de la peau, taches rouge-sang à la surface de l'un des organes internes (poumons, cœur, entrailles, estomac, etc.) aspect tacheté du rein, qui ressemble un peu à un œuf de dinde, lorsqu'on le dépouille de sa membrane extérieure; ulcération de la membrane intérieure du gros intestin, spécialement à sa jonction avec l'intestin grêle; rougeur des ganglions lymphatiques; dilatation de la rate; inflammation des poumons (pneumonie). L'examen devrait être fait, autant que possible, par un expert, car certains de ces symptômes peuvent être causés par une affection secondaire.

Que faire lorsqu'on soupçonne la présence du choléra des porcs

On doit avertir sans délai l'inspecteur vétérinaire le plus proche ou le directeur général vétérinaire à Ottawa. Le propriétaire ou gérant est obligé de le faire d'après la loi, faute de quoi il peut perdre tout droit à indemnité pour ceux de ses animaux qui seront abattus en vertu de cette loi, et il s'expose également à être condamné à une forte amende pour sa négligence.

Mesures prises contre la maladie au Canada

Après s'être assuré de l'existence du choléra dans un local, l'inspecteur vétérinaire fait abattre immédiatement tous les porcs qui s'y trouvent. Les cadavres de ceux qui présentent des symptômes de la maladie sont détruits complètement par le feu ou enfouis profondément dans la terre. Les porcs ne présentant aucun symptôme de la maladie mais qui sont venus en contact avec des sujets malades, peuvent, s'ils sont en bonne santé, être abattus et dépecés sous la surveillance de l'inspecteur, et si un examen soigneux des parties de l'animal ne révèle rien d'anormal ou de suspect, la vente pour la consommation peut en être autorisée. L'inspecteur estime la valeur des porcs détruits, et si le propriétaire n'est pas coupable de négligence ou d'infraction à la loi et qu'il désinfecte les locaux suivant les instructions de l'inspecteur il reçoit une indemnité des deux tiers de la valeur estimée des animaux.

Les locaux occupés par les porcs malades sont mis en quarantaine jusqu'à ce qu'ils aient été nettoyés et désinfectés à fond, à la satisfaction de l'inspecteur;

Le choléra du porc—Attitudes caractéristiques.

on ne peut y mettre d'autres porcs pendant au moins trois mois, à l'expiration desquels l'inspecteur procède à une seconde viste, pour s'assurer que les règlements ont été observés, auquel cas il recommande au Ministre de l'agriculture de lever la quarantaine imposée à ces locaux. Le Ministre seul peut lever cette quarantaine, et il le fait sur la recommandation de l'inspecteur.

Dans certains cas où les porcs se trouvent à proximité de locaux infestés et paraissent être en bon état de santé, l'inspecteur peut leur injecter un sérum contre le choléra. Ce sérum ne guérit pas le choléra mais il peut mettre les porcs en état de résister à la maladie pendant quelque temps s'ils ne sont pas déjà infectés.

Le sérum contre le choléra ne peut être employé que par un inspecteur qui a reçu des instructions spéciales à cet effet du Directeur général vétérinaire.

Nettoyage et désinfection

Voici les RÈGLEMENTS OFFICIELS touchant le nettoyage et la désinfection des locaux après une épidémie de choléra des porcs:

Les cadavres des porcs abattus doivent être complètement consumés par le feu ou enfouis à une profondeur de huit pieds au moins, et en ce cas recouverts d'une couche de plusieurs pouces de chaux vive.

Il est généralement plus prudent et plus économique d'enlever, pour les brûler, les planchers, cloisons et revêtements des loges qui ont été occupées par les porcs infectés, ainsi que les clôtures, planches détachées ou autres pièces de bois se trouvant dans les locaux où les porcs ont pénétré.

Les loges, autres constructions et clôtures avec lesquelles les porcs ont été en contact doivent, autant que possible, être complètement passées à la vapeur ou à l'eau bouillante, puis blanchies au lait de chaux additionné d'acide carbolique, de créoline ou d'un autre germicide de force égale, à raison d'une livre par gallon de lait de chaux.

On enlèvera, à la surface des loges et des cours, une couche de terre de six pouces au moins que l'on mélangera bien avec de la chaux vive; et la surface restée exposée recevra elle-même une copieuse application de chaux vive, par-dessus laquelle on répandra une nouvelle couche de terre ou de gravier. Les champs, vergers et jardins auxquels les porcs malades ont eu accès doivent être labourés aussitôt que possible.

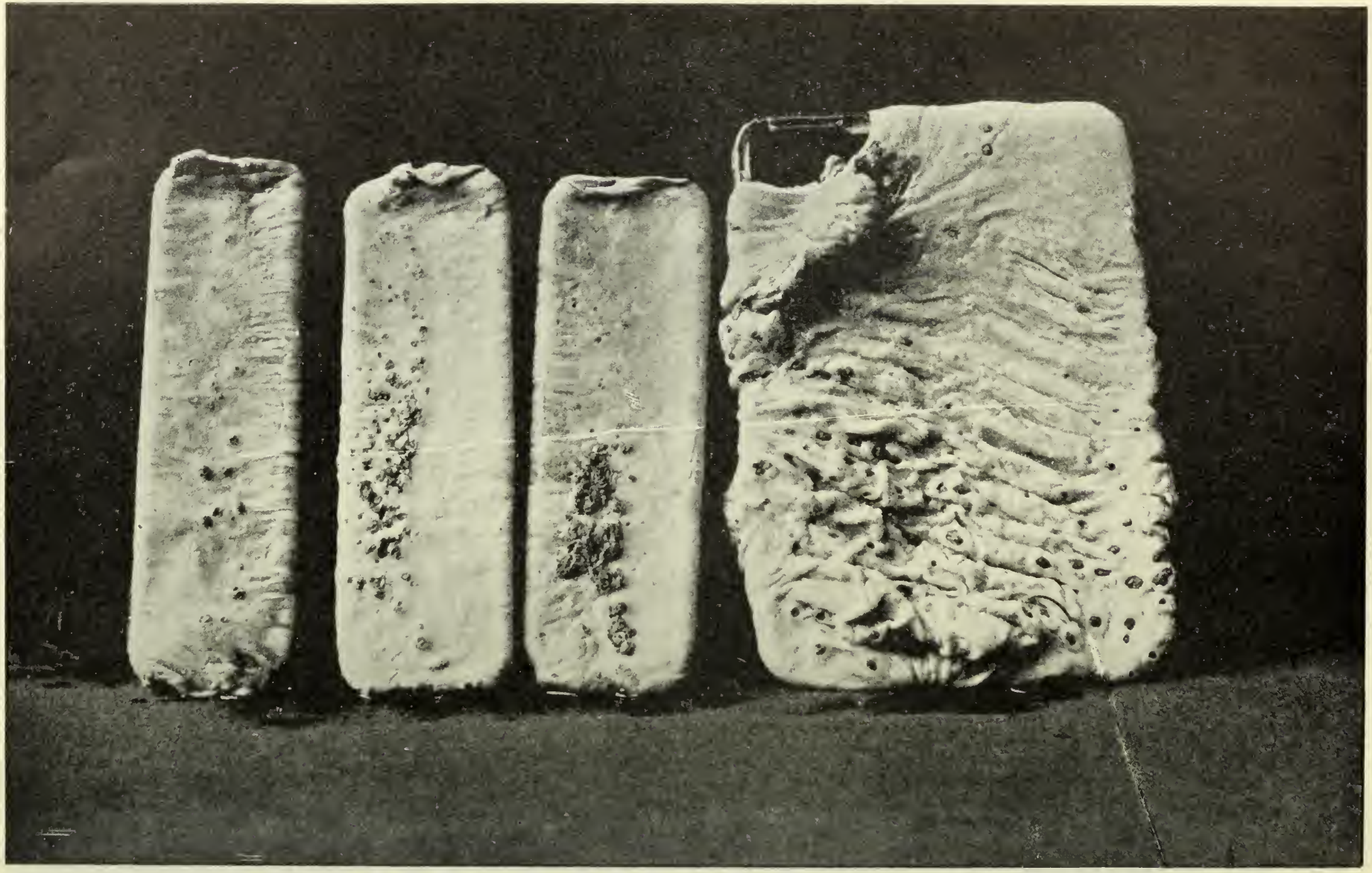
On prendra toutes les précautions possibles pour empêcher l'infection de se transporter d'un endroit à un autre par les vêtements ou chaussures des personnes préposées au soin des porcs ou qui les ont approchés.

On empêchera les visiteurs de pénétrer dans les locaux où la maladie s'est déclarée, tant que les travaux de nettoyage et de désinfection plus haut indiqués n'auront pas été achevés.

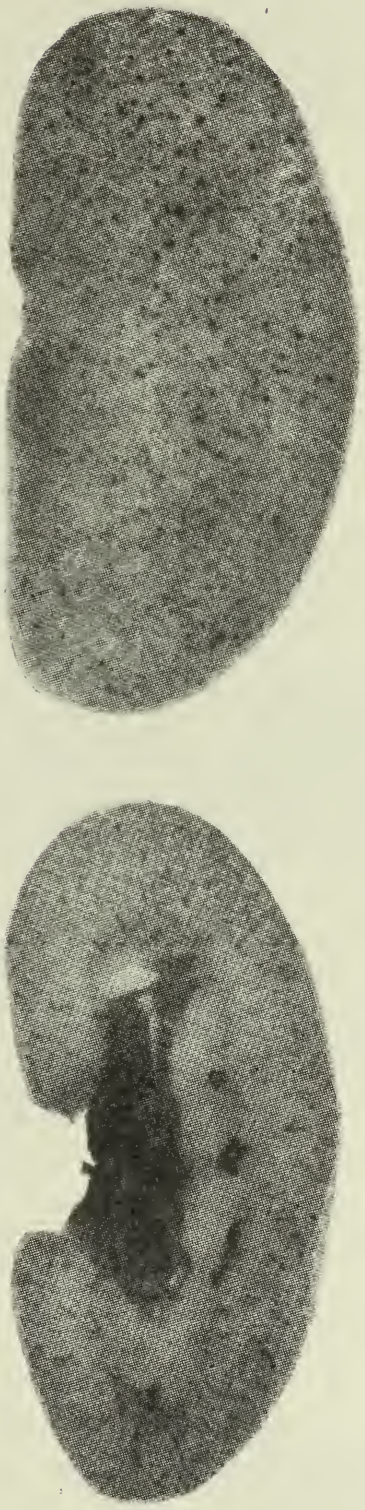
Les animaux, spécialement les chiens, sont souvent des agents de propagation de la maladie; on doit donc, autant que possible, les empêcher de pénétrer dans les locaux infectés.

Quand, par suite de la rigueur de la température ou d'autres cas de force majeure, on ne peut nettoyer et désinfecter immédiatement les loges ou cours qui ont été occupées par des porcs malades, ces loges ou cours doivent être fermées de manière à en empêcher l'accès aux gens ou aux animaux, jusqu'à ce que le nettoyage et la désinfection puissent se faire convenablement.

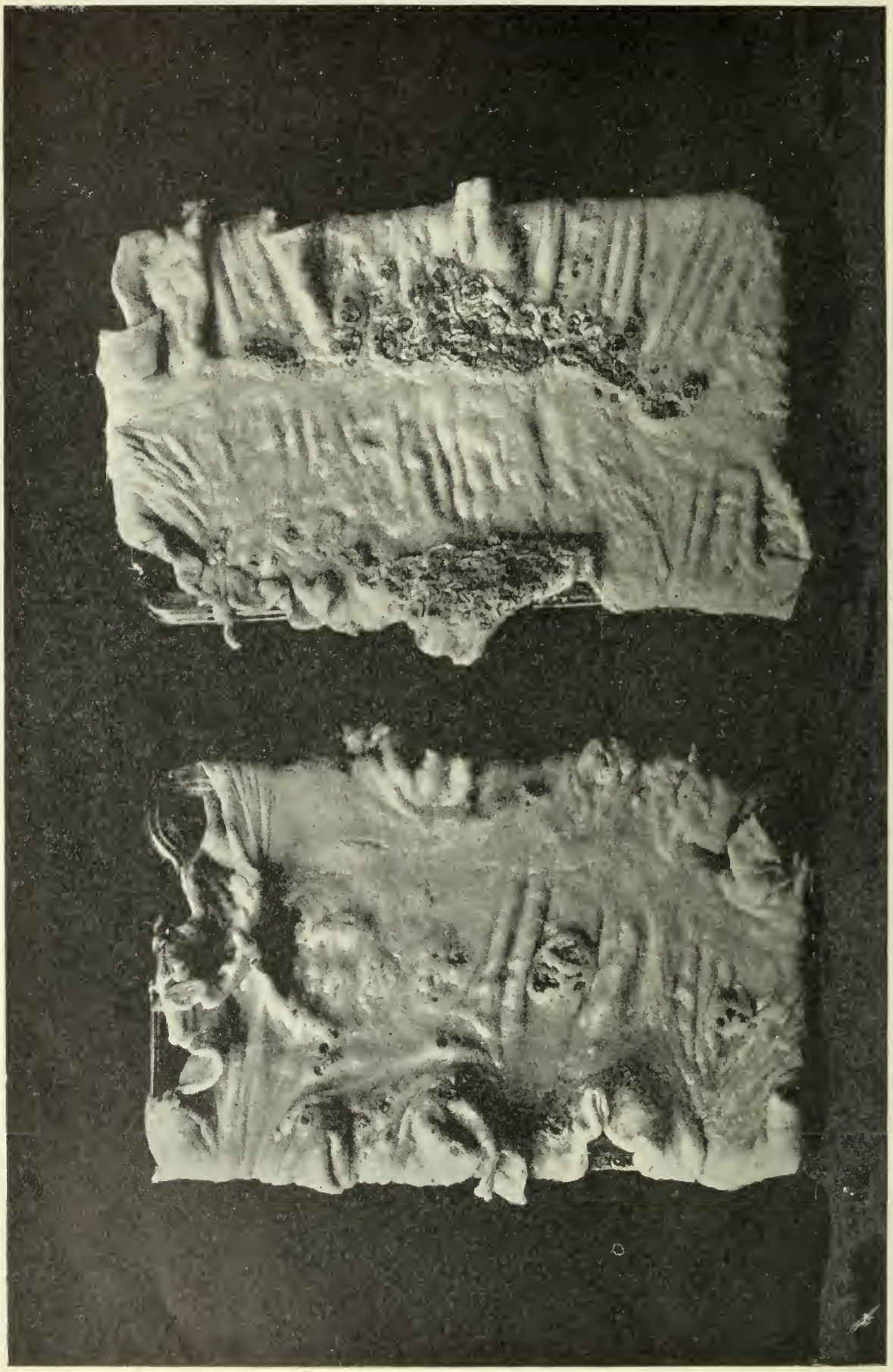
Les propriétaires de porcs malades feront bien de noter qu'il est impossible aux inspecteurs de recommander la levée de quarantaine des locaux dont la désinfection n'a pas été faite d'une manière satisfaisante.



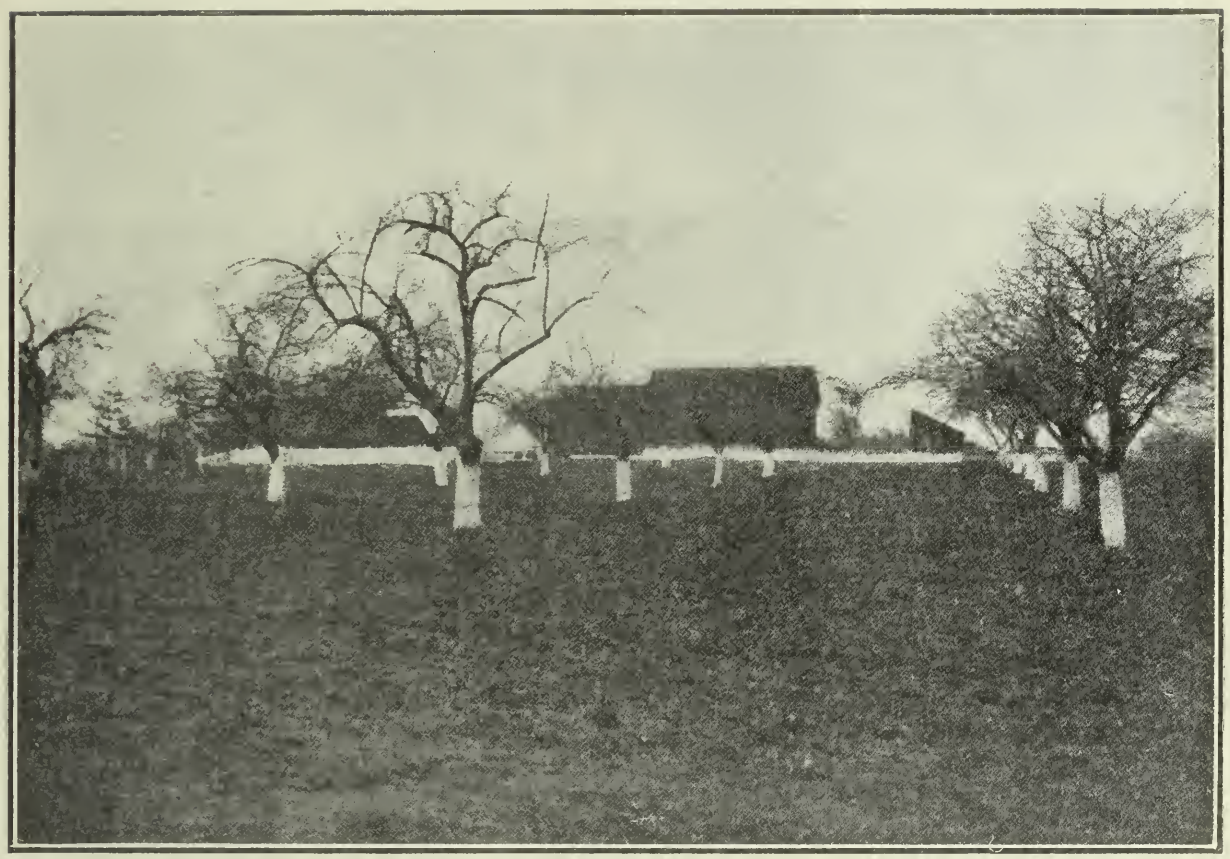
Le choléra du porc—Ulcères intestinaux, souvent causés par la maladie. Les morceaux étroits sont les petits intestins, près de leur jonction au gros boyau. Le gros quartier comprend la valve et une partie du gros intestin.



Aspect que présentent parfois les reins d'un porc cholérique.



Le choléra du porc—Lésions sous la valvule iléo-cæcale souvent causées par le choléra.



Désinfection des lieux—Le sol a été labouré et les arbres et les clôtures blanchis à la chaux.

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00200457 2

OTTAWA
J.-O. PATENAUDE, O.S.I.
IMPRIMEUR DE SA TRÈS EXCELLENTE MAJESTÉ LE ROI
1940