

CONSOMMATION DE MATIÈRES ÉTRANGÈRES ET DE TOXINES

Principales recommandations pour les producteurs de bovins de boucherie

Reticuloperitonite traumatique bovine (maladie du matériel). Lorsque les bovins ingèrent accidentellement des corps étrangers, tels que des morceaux de métal pointus comme des clous ou des fils de fer, ceux-ci se logent dans le réticulum de l'animal, provoquant la maladie du matériel. Les morceaux de métal irritent la paroi de ce compartiment de l'estomac et, dans certains cas, peuvent perforer le réticulum, endommageant ainsi la paroi du cœur et provoquant finalement une péricardite ou une inflammation de la membrane qui entoure le cœur. La maladie du matériel peut être douloureuse pour l'animal, nuire à ses performances et poser un problème de sécurité alimentaire, car elle peut entraîner des infections et des abcès dans les tissus environnants. Les cas graves de maladie du matériel peuvent entraîner la mort. Les signes de la maladie du matériel sont les suivants :

- | | | |
|--|--|---|
|  État dépressif |  Signes généraux d'inconfort (grincement des dents, grognements) |  Dos voûté |
|  Arrêter de se nourrir |  Gonflement de la poitrine |  Détérioration de l'état physique |

Sources courantes de matières étrangères



Câbles métalliques sur les clôtures ou les mangeoires



Fragments provenant d'équipements de transformation des aliments pour animaux déposés dans les aliments



Débris laissés sur le sol

Mesures préventives

Les producteurs peuvent aider à minimiser le risque de maladies du matériel en adoptant des mesures préventives. Idéalement, les pratiques viseront à empêcher que des matières étrangères ne soient accessibles à la consommation.

-  Utilisez des aimants ou des cribleurs (tri par taille) pour retirer les corps étrangers possibles dans les aliments.
-  Recouvrez les câbles métalliques avec des gaines en plastique.
-  Évitez d'utiliser des matériaux susceptibles de se détériorer et de présenter un risque pour l'alimentation.

-  Entretien régulier des équipements et des installations.
-  Inspection régulière des zones d'alimentation.



Inspectez régulièrement les bovins et les installations afin de surveiller les risques et la consommation potentielle de matières étrangères.



Partenariat canadien pour une agriculture durable


BEEF CATTLE RESEARCH COUNCIL





Ingestion de ficelle ou de filet

Les ficelles et les filets d'emballage ingérés s'accumulent dans le rumen, ce qui peut avoir des conséquences négatives sur la santé et la production. **Retirer ces matériaux avant l'alimentation est le moyen le plus efficace d'éviter d'éventuels problèmes de santé.** Les signes d'ingestion de ficelles ou de filets d'emballage comprennent :

- ❗ Perte de poids
- ❗ Douleur abdominale
- ❗ Mauvais état du pelage
- ❗ Léthargie
- ❗ Diarrhée
- ❗ Ballonnemet
- ❗ Difficulté à déféquer

Impacts de l'ingestion de ficelle ou de filet d'emballage



Obstruction digestive et lésions au tube digestif : La ficelle et le filet d'emballage sont indigestes et peuvent obstruer les intestins, causant de graves problèmes de santé. Des morceaux de ficelle et de filet d'emballage peuvent également irriter la muqueuse digestive, entraînant des hémorragies internes ou des infections.



Ballonnemet et inconfort : Ces matériaux peuvent provoquer des douleurs, des ballonnements et, dans les cas graves, la mort par suffocation.



Ficelle trouvée dans le rumen d'un veau lors de l'autopsie

Mesures préventives

- ✓ **Retirez** la ficelle ou le filet avant de nourrir les animaux.
- ✓ **Inspectez** régulièrement les zones d'alimentation pour détecter la présence de corps étrangers.
- ✓ **Entretien** régulier des équipements et des installations.
- ✓ **Consultez** un vétérinaire si vous soupçonnez que votre animal a ingéré du filet d'emballage ou de la ficelle.

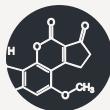


Il n'existe aucun traitement contre l'accumulation de filet ou de ficelle dans le rumen.

La prévention est essentielle pour éviter tout problème de santé.

Ingestion de toxines

L'ingestion de toxines présentes dans les aliments pour animaux ou dans les pâturages peut avoir des effets négatifs sur la santé des bovins, entraînant une baisse de productivité, voire la mort. Les toxines couramment ingérées par les bovins de boucherie comprennent :



Mycotoxines : Céréales, ensilage, foin, fourrages et aliments dérivés (p. ex. drêches de distillerie, criblures) contaminés ou moisis.

BeefResearch.ca/mycotoxins



Nitrates : Stress climatique (chaleur, sécheresse, grêle ou gel) ou fertilisation excessive à l'azote des plantes, notamment le kochia, le canola et les cultures annuelles (p. ex. maïs, orge, millet). BeefResearch.ca/nitrates



Acide prussique (cyanure) : Certaines plantes comme le sorgho, l'herbe du Soudan, le sorgho d'Alep, le cerisier de Virginie et les graines de canola traitées. Risque accru chez les plantes stressées par la sécheresse ou le gel.



Botulisme (*Clostridium botulinum*) : Carcasses en décomposition, ensilage avarié ou foin mal conservé.



Plomb : Batteries provenant d'équipements agricoles, eaux contaminées, tuyaux en plomb ou peintures à base de plomb éliminés de manière inappropriée. BeefResearch.ca/lead



Plantes toxiques : Comme la cicutaire maculée, la ciguë tachetée, le zigadène véneneux, le lupin, l'érable rouge, le chêne, l'oxytropis de Lambert, l'aconit, le sénéçon jacobée, le tanaisie vulgaire, le jusquiaume, la tabouret des champs et le pied-d'alouette glauque. BeefResearch.ca/toxic-plants

Mesures préventives



Test : Testez toutes les sources d'alimentation et d'eau susceptibles d'être contaminées ou présentant un risque élevé de contamination par des toxines.



Surveillance : Surveillez les conditions météorologiques influençant la croissance et la récolte, car les niveaux d'humidité pendant ces périodes ont une incidence sur le risque de mycotoxines dans les fourrages. Des conditions fraîches et humides pendant la floraison favorisent la croissance de l'ergot, tandis que des conditions chaudes et humides favorisent le développement du Fusarium.



Stockage adéquat des aliments pour animaux : Conservez les aliments au sec et dans des endroits bien ventilés afin d'éviter la formation de moisissures et la détérioration.



Vaccination en temps opportun : Pour certaines toxines, telles que le botulisme ou les maladies clostridiennes, les programmes de vaccination peuvent offrir une protection.



Conseils d'experts : Si vous soupçonnez une exposition à des toxines, consultez votre nutritionniste et votre vétérinaire afin d'élaborer une alimentation équilibrée et de surveiller régulièrement l'exposition aux toxines.

L'exposition confirmée aux toxines et les recommandations relatives au retrait de la viande doivent être inscrites dans le dossier médical d'un ou des animaux concernés.



Pratiques de gestion : Alternez les pâturages et évitez le surpâturage afin de minimiser le risque d'exposition à des plantes toxiques et à des aliments moisis. Assurez-vous que les pâturages sont bien gérés, en particulier après un gel ou une sécheresse. Inspectez régulièrement les pâturages afin de détecter toute source potentielle de plomb.



Éducation et sensibilisation : Tenez-vous informé des toxines courantes dans votre région en participant à des programmes locaux de vulgarisation agricole, à des groupes de l'industrie et à des consultations avec votre agronome et d'autres conseillers agricoles. Envisagez de mettre en œuvre un plan de contrôle préventif pour identifier les dangers et limiter les risques associés aux toxines courantes.