Produits laitiers - tuberculose

Service de la consommation et des affaires vétérinaires SCAV

Dr Elmar Pfammatter

Chef de Service et Chimiste cantonal

Communiqué pour les médias

« Les produits laitiers des troupeaux concernés sont analysés et bloqués préventivement si nécessaire. Les produits laitiers mis sur le marché sont donc sûrs »

Produits laitiers sans risque

- Produits laitiers pour lesquels le lait a été traité thermiquement (pasteurisation, pasteurisation à haute température, UHT).
- Fromage à pâte extra dure et à pâte dure
- Fromage au lait cru, affiné plus que 8 mois
- Fromage fabrique avec une temp. > 55°C au chaudron.

- **Commercialisation sans restrictions**

Produits laitiers avec un petit risque ou un risque non négligeable

- Fromage à pâte mi-dure, avec du lait provenant de vaches positives ou douteuses (température dans le chaudron < 55 °C).

Mesures:

- Blocage préventif des produits laitiers en question

Analyse, mycobactérium tuberculosis/bovis

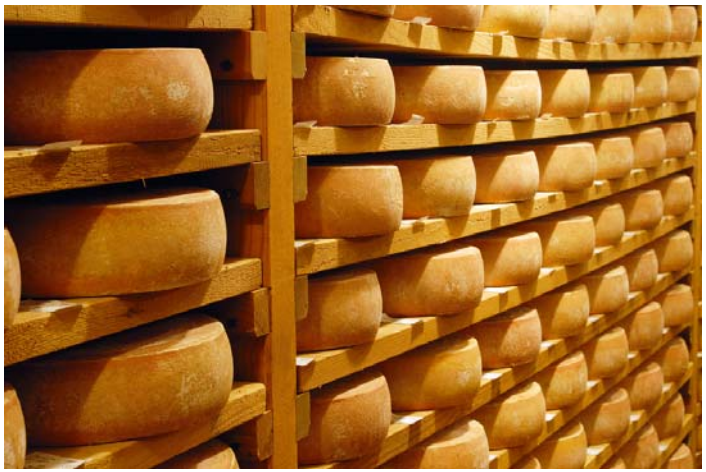
- Analyse PCR - ADN (une semaine)
- Analyse culture (4 à 8 semaines)

Analyse ADN (MTB-C)

- Analyse ADN (résultats après une semaine)

- Le résultat des lots testés est négatif (absence de l'ADN de la mycobactérie).

  Conséquence: ce lot peut être vendu sans restrictions



Analyse culture

- Les lots testés positifs avec la méthode PCR (présence de l‘ADN de la mycobactérie) sont analysés par la méthode „culture“.

- L‘analyse met en évidence:
  - L’**absence** de la mycobactérie vivante
    - La marchandise peut être mise sur le marché
  - La **présence** de la mycobactérie vivante
    - La marchandise est à détruire

Résultats en Valais

- Fromageries testés: 7
- ADN trouvé: 4 laiteries
- Lots testés positifs en ADN: analyses en culture (*résultats encore en attente*)

Merci

- Merci beaucoup pour votre attention